



REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE

REGIONE DEL VENETO

Venezia, giovedì 9 aprile 2015

Anno XLVI - N. 35

PARTE SECONDA

CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 391 del 31 marzo 2015

Recepimento dell'Intesa n. 177/CSR del 18 dicembre 2014 concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018". Disposizioni applicative del PNI e della DGR n. n. 1429 del 6 agosto 2013: programmazione quadriennale regionale degli obiettivi di sicurezza alimentare e di Sanità Pubblica Veterinaria..... 1

[Sanità e igiene pubblica]

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 517 del 08 aprile 2015

Patto verticale incentivato 2015. Avvio procedura operativa e approvazione di autonomi criteri di virtuosità e di riparto. Art. 1, commi 484 - 486, legge 23 dicembre 2014, n. 190. 282

[Bilancio e contabilità regionale]

Direzione - Redazione

Dorsoduro 3901, 30123 Venezia - Tel. 041 279 2862 - 2900 - Fax. 041 279 2905

Sito internet: <http://bur.regione.veneto.it> e-mail: uff.bur@regione.veneto.it

Direttore Responsabile avv. Mario Caramel

PARTE SECONDA

CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE, DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

(Codice interno: 295871)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 391 del 31 marzo 2015

Recepimento dell'Intesa n. 177/CSR del 18 dicembre 2014 concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018". Disposizioni applicative del PNI e della DGR n. n. 1429 del 6 agosto 2013: programmazione quadriennale regionale degli obiettivi di sicurezza alimentare e di Sanità Pubblica Veterinaria.

[Sanità e igiene pubblica]

Note per la trasparenza:

Con il presente provvedimento si recepisce l'Intesa del 18 dicembre 2014 (Rep. Atti n. 177/CSR del 18 dicembre 2014) concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018", per quanto riguarda i controlli ufficiali sugli alimenti, sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, si individua il "Punto di contatto regionale" per il PNI ed il referente per i Piani di cui al presente provvedimento. Inoltre si approvano le linee di programmazione regionale per l'attuazione degli obiettivi generali di Sicurezza Alimentare e di Sanità Pubblica Veterinaria, in applicazione della DGR n.1429/2013.

L'Assessore Luca Coletto riferisce quanto segue.

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, prevede che in ogni Paese dell'Unione Europea (UE) sia predisposto ed attuato un Piano Nazionale pluriennale dei controlli (PNI-MANCP) strutturato in maniera coerente, completa ed integrata, che descrive l'organizzazione dei controlli, le attività correlate ed i soggetti coinvolti, il modo in cui viene assicurata la conformità alle normative da parte degli operatori dei settori produttivi interessati e le modalità di revisione e di aggiornamento del documento.

In attuazione a quanto previsto dal Regolamento 882/2004, la Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, in data 18 dicembre 2014, ha sancito l'Intesa sui contenuti di tale "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018" (Rep. Atti n. 177/CRS del 18 dicembre 2014).

Il PNI prevede che, a loro volta, le Regioni predispongano e coordinino Piani Regionali Integrati (PRI) in coerenza con la struttura e con i criteri fondanti del PNI e individuino un "Punto di contatto regionale" per il Piano.

A tal fine è stato predisposto il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) 2015-2018, costituito dagli allegati al presente atto: **Allegato A, Allegato B, Allegato C, Allegato D, Allegato E, Allegato F, Allegato G, Allegato H, Allegato I, e Allegato L**. Al fine di mantenere uniformità con quanto previsto dal PNI rispetto ai soggetti coinvolti, alle attività da svolgere e facilitare la consultazione agli operatori, la pianificazione regionale del PRIC mantiene i principi del PNI e prevede la verifica del raggiungimento degli obiettivi. Si prevede che tutte le disposizioni previste dal PNI saranno progressivamente attuate a livello regionale entro il 1° gennaio 2017, come disposto dal PNI stesso.

Più precisamente, l'**Allegato A** descrive il sistema veneto dei controlli coordinati dall'Autorità competente regionale (ACR) ed effettuati dalle Autorità competenti regionali e locali (ACL - Aziende ULSS) in materia di igiene degli alimenti e dei mangimi, di salute e di benessere degli animali, e di alcune tematiche relative alle zoonosi ed ai sottoprodotti di origine animale. Esso rappresenta una declinazione operativa a livello territoriale del PNI: l'organizzazione dei contenuti è coerente con quella del PNI ed il periodo di vigenza è corrispondente (2015-2018).

Esso sviluppa i seguenti contenuti organizzativi, a valenza trasversale:

1. Principi di riferimento e obiettivi;
2. Autorità competenti e laboratori ufficiali;
3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali;
4. Piani di intervento, cooperazione e coordinamento;

5. Audit sulle autorità competenti e verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali;
6. Criteri operativi, procedure e registrazioni dei controlli ufficiali, sistema sanzionatorio;
7. Riesame del PRIC e aggiornamento;
8. Punto di contatto regionale del PNI;
9. Responsabile del Programma di audit regionale;
10. Audit sui laboratori che effettuano analisi in autocontrollo per conto delle imprese.

Relativamente all'individuazione del "Punto di contatto regionale" per il PNI, del "Referente" per i singoli Piani e del "Responsabile del Programma di audit", si propone di individuare il Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare, che potrà delegare alcune funzioni come meglio dettagliato nel capitolo 8 dell'**Allegato A** al presente provvedimento o nei singoli Piani.

Nell'ambito della pianificazione regionale strategica pluriennale, vengono programmate annualmente da parte della Giunta Regionale le attività di controllo, che, per l'anno 2015 sono dettagliate negli allegati al presente atto. La programmazione annuale tiene di volta in volta conto degli esiti delle verifiche di efficacia e degli audit effettuati sulle Autorità Competenti l'anno precedente. Il PRIC pertanto è soggetto a progressivi aggiornamenti in contenuti e procedure, anche in relazione ad eventuali indicazioni nazionali.

Più precisamente, l'organizzazione e la programmazione dei controlli ufficiali per l'anno 2015 è articolata nei vari Piani, che si propone di approvare, riportati, rispettivamente, nei seguenti Allegati:

- **Allegato B** Piano Regionale di controllo ufficiale alimenti - Annualità 2015;
- **Allegato C** Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti destinati all'alimentazione umana - Annualità 2015;
- **Allegato D** Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Annualità 2015;
- **Allegato E** Piani regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari - Annualità 2015;
- **Allegato F** Piano Regionale residui - Annualità 2015;
- **Allegato G** Piano Regionale di controllo ufficiale sull'alimentazione animale - Annualità 2015;
- **Allegato H** Piano Regionale Controllo benessere animale - Annualità 2015;
- **Allegato I** Piano Regionale Controllo malattie infettive - Annualità 2015;
- **Allegato L** Piano Regionale monitoraggio radioattività - Annualità 2015.

Si propone che le disposizioni di programmazione approvate annualmente dalla Giunta regionale mantengano comunque la loro efficacia fino all'adozione del successivo provvedimento di programmazione annuale.

La scelta di riunire in un unico provvedimento i diversi piani e programmi di controllo da attuare a livello regionale è legata da un lato al principio di razionalizzazione, finalizzato ad aumentare l'efficienza per il sistema sanitario, dall'altro alla volontà di introdurre principi di semplificazione e, ove possibile, agevolazione, per le imprese sottoposte a diverse tipologie di controlli, anche attraverso il coordinamento dei soggetti istituzionali coinvolti.

Si rappresenta, infine, che verranno apportate le modifiche e gli aggiornamenti relativi agli allegati, anche in funzione dell'adeguamento completo del PRIC:

- rispetto al PNI, entro il 31/12/2016;
- rispetto ai contenuti dell'accordo CSR/46/2013 entro febbraio 2018.

Il Relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

Udito il relatore, il quale dà atto che la struttura proponente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, 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;

VISTA l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 18.12.2014 (CSR 177/2014);

VISTO l'art. 2, comma 2, lett. a) e o) della L.R. n. 54 del 31 dicembre 2012 "Legge regionale per l'ordinamento e le attribuzioni delle strutture della giunta regionale in attuazione della legge regionale statutaria 17 aprile 2012, n. 1 "Statuto del Veneto";

VISTA la DGR n. 1429 del 6 agosto 2013, Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 07.02.2013 (CSR 46/2013) sul documento recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale ... in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria";

delibera

1. di prendere atto di quanto espresso in premessa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di recepire, per i motivi indicati in premessa, quanto disposto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 18.12.2014 concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018", approvando il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) contenuto negli allegati al presente provvedimento: **Allegato A, Allegato B, Allegato C, Allegato D, Allegato E, Allegato F, Allegato G, Allegato H, Allegato I, e Allegato L**, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale;
3. di individuare il Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare quale "Punto di contatto regionale per il Piano", "Responsabile del Sistema regionale di audit" e Referente per i Piani di cui agli allegati al presente provvedimento;
4. di incaricare il Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'esecuzione di quanto disposto nel presente atto;
5. di disporre che la programmazione di cui al presente atto sia efficace fino all'adozione del successivo provvedimento di programmazione annuale;
6. di dare atto che la presente deliberazione non comporta spese a carico del bilancio regionale;
7. di pubblicare il presente atto nel Bollettino ufficiale e sul sito Internet della Regione.



ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/37

INDICE

1. Principi di riferimento e obiettivi
2. Autorità competenti e Laboratori ufficiali
3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali
4. Piani di intervento, cooperazione e coordinamento
5. Audit sulle autorità competenti e verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali
6. Criteri operativi, procedure e registrazioni dei controlli ufficiali, sistema sanzionatorio
7. Riesame del PRIC e aggiornamento
8. Punto di contatto regionale del PNI
9. Responsabile del Programma di audit regionale
10. Audit sui laboratori che effettuano analisi in autocontrollo per conto delle imprese

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/37

1. PRINCIPI DI RIFERIMENTO E OBIETTIVI

Introduzione

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che in ogni Paese dell'UE sia predisposto ed attuato un Piano Nazionale pluriennale dei controlli (PNI-MANCP) strutturato in maniera coerente, completa ed integrata, che descrive l'organizzazione dei controlli, le attività correlate ed i soggetti coinvolti, il modo in cui viene assicurata la conformità alle normative da parte degli operatori dei settori produttivi interessati e le modalità di revisione e di aggiornamento del documento.

Il Piano regionale integrato dei controlli (PRIC) si propone, in coerenza con i contenuti degli obiettivi strategici del PNI, di riunire le diverse attività di controllo in materia di sicurezza alimentare, benessere e sanità animale effettuate in ambito regionale attraverso una ricognizione di tutte le attività pertinenti, relativamente ai piani nazionali e regionali.

Tra gli obiettivi del PRIC rientrano infatti la progressiva razionalizzazione ed armonizzazione dei controlli ufficiali disposti sul territorio regionale, la revisione della normativa regionale per migliorare l'attuazione della legislazione comunitaria e nazionale, la definizione dell'organizzazione dell'autorità sanitaria competente, la predisposizione di procedure aggiornate anche con l'adeguamento dei sistemi informativi regionali.

Nel presente Allegato si pongono le basi della strutturazione del Sistema regionale dei controlli, sullo schema di quanto disposto nel "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018", di cui all'Intesa Stato Regioni del 18 dicembre 2014 (Rep. Atti n. 177/CSR del 18 dicembre 2014), conformando l'organizzazione delle autorità competenti a quanto disposto nell'Accordo CSR 46/2013, già recepito con DGR 1429/2013. annuale dei controlli, degli audit interni, di altre verifiche di efficacia e delle verifiche ispettive regionali.

Obiettivi

Gli obiettivi generali della normativa comunitaria nell'ambito della sicurezza alimentare sono la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali, nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori, in campo alimentare.

Le specifiche attività di controllo ufficiale riguardano tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione nell'ambito dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, nonché la salute ed il benessere degli animali, e le attività di servizio correlate alle varie fasi.

Il PNI 2015-2018 individua *Obiettivi di Alto Livello Strategico*, *Obiettivi Strategici di Filiera* e modalità di valutazione del raggiungimento degli stessi attraverso *Specifici Obiettivi Operativi* nell'ambito delle diverse filiere.

Il raggiungimento degli Obiettivi Strategici di carattere nazionale ha una declinazione operativa a livello regionale che richiede l'individuazione di *Obiettivi Operativi Regionali* da parte delle Autorità Competenti (AC) nelle diverse materie, che devono coordinarsi e cooperare con le seguenti finalità:

1. Tutela della salute del consumatore;
2. Lotta alle frodi e alla contraffazione;
3. Contrasto delle zoonosi e delle contaminazioni ambientali in relazione alle produzioni agro zootecniche;
4. Risanamento e mantenimento delle qualifiche di indennità del patrimonio zootecnico dalle malattie infettive e diffuse contemplate nei Piani di eradicazione approvati dall'Unione Europea e negli specifici Piani regionali;
5. Miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione, incentivando anche la formazione degli operatori;
6. Intensificazione del coordinamento tra le amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la progettazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale (analisi comparativa e possibili interazioni);

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/37

7. Rafforzamento dei controlli dei principali settori produttivi volti alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare;
8. Controllo delle attività di produzione e commercializzazione di alimenti di nicchia (es. Piccole Produzioni Locali, Malghe);
9. Controllo delle attività di produzione e commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (prodotti commercializzati via internet);
10. Percorso di miglioramento del sistema dei controlli ufficiali (Sistema di Audit Regionale);
11. Informazione istituzionale tempestiva ai consumatori sul rischio alimentare anche attraverso il coordinamento della Regione con i Servizi delle Az. ULSS afferenti alla Sicurezza alimentare e degli altri Enti coinvolti.

L'autorità competente regionale (ACR) opera in maniera coordinata con le autorità competenti locali (ACL) e condivide le strategie ed i percorsi di realizzazione delle seguenti attività, funzionali al raggiungimento degli obiettivi operativi regionali:

- a) programmazione e coordinamento delle attività di controllo ufficiale, intese a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori dei settori produttivi interessati, svolte dall'ACR e dai Servizi di Igiene degli alimenti e nutrizione, di Igiene degli Alimenti di O.A., di Sanità animale e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle Az.ULSS;
- b) classificazione delle attività soggette a controllo in funzione del profilo di rischio loro attribuito, nei diversi settori produttivi sottoposti a controllo ufficiale;
- c) applicazione omogenea dei controlli ufficiali, attraverso condivisione di procedure standard per lo svolgimento delle attività di controllo, che si realizzano sia con l'adozione di strumenti operativi documentali uniformi quali modulistica, check-list e verbali, sia attraverso l'effettuazione di attività ispettiva congiunta da parte del personale di diverse Az.ULSS, anche al di fuori del territorio della propria Az.ULSS, nell'ambito delle attività ispettive e di formazione;
- d) utilizzo dei sistemi di raccolta ed analisi dei dati, previsti dalla programmazione regionale e derivanti dalle attività svolte nel territorio, per verificare lo stato di avanzamento del Piano (sistemi informativi e gestionali);
- e) verifica, da parte della "Funzione di audit", che i controlli ufficiali siano efficaci. Tale verifica avviene tramite procedure documentate, nell'ambito del "Sistema di audit regionale" e viene rendicontata al Ministero ai fini della valutazione dei livelli essenziali di assistenza (LEA). Per l'effettuazione di tali attività il personale della struttura regionale può essere affiancato dal personale in servizio presso le Az.ULSS e presso altre istituzioni (laboratori ufficiali, università, ecc.);
- f) requisiti minimi di funzionalità ed efficienza tesi a garantire la conformità delle autorità competenti al Regolamento (CE) n. 882/2004, in adeguamento alla DGR n. 1429/2013, verificati anche durante gli audit interni del "Sistema di audit regionale";
- g) analisi delle criticità emerse e riprogrammazione delle attività sulla base delle risultanze dei controlli effettuati nell'ambito del PNI/PRIC, ed aggiornamento sotto forma di nuovi inserimenti, integrazioni e variazioni, in funzione delle modifiche della normativa e dell'evoluzione del quadro epidemiologico durante il periodo di applicazione;
- h) organizzazione di un Sistema di Informazione rapida per i consumatori sul rischio alimentare.

L'attività di controllo ufficiale sulle filiere del latte (latte e derivati), del miele ed altri prodotti dell'alveare, dell'olio d'oliva e dei molluschi bivalvi vivi è oggetto di verifica da parte del Ministero finalizzata alla valutazione del raggiungimento degli Obiettivi strategici nazionali. Pertanto la programmazione, l'effettuazione e gli esiti dei controlli ufficiali in tali filiere costituiscono un campione rappresentativo dei controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti su tutte le filiere. Tale campione viene valutato nell'ambito delle rendicontazioni dei LEA.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/37

2. AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI UFFICIALI**Autorità competenti – Struttura e competenza**

La normativa comunitaria che disciplina i controlli ufficiali in materia di alimenti, di mangimi, di salute e benessere degli animali, Regolamento (CE) n. 882/2004, fissa le regole generali cui l'Autorità competente designata dai singoli Stati deve attenersi nell'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori.

In Italia per l'ambito sanitario dell'igiene degli alimenti e della sanità pubblica veterinaria sono state designate "Autorità Competenti" (AC) per effettuare i controlli ufficiali (CU) e prendere i successivi provvedimenti (articoli 54 e 55 reg. 882/2004), senza previsione di delega, il Ministero della Salute (ACC-Autorità Competente Centrale), la Regione (ACR – Autorità Competente Regionale) e le Aziende ULSS (ACL – Autorità Competenti Locali). Ad eccezione delle competenze esplicitamente riservate allo Stato, tutti le competenze amministrative nelle materie di sanità e benessere animale, di sicurezza degli alimenti e dei mangimi sono di competenza regionale e locale.

Altri organi di controllo, che non sono individuati come AC, concorrono per alcuni aspetti specifici nei controlli sulla sicurezza alimentare o effettuano controlli sugli alimenti secondo altre norme vigenti.

Relativamente alle competenze tecniche ed amministrative, il Ministero della salute ha chiarito con due note successive (nota n. 100.1/CONS0461/3739 del 12 dicembre 2008 e nota DGSA/1948 del 3/2/2009) che: "... il riparto di competenze previsto dalla normativa vigente in materia (legge n. 833/78, decreto legislativo 112/98 – articolo 117 e regolamento di polizia veterinaria DPR n. 320/54), tra l'autorità tecnica (ASL) e quella amministrativa locale (Sindaco), non può considerarsi superata né in contrasto con la nuova normativa comunitaria ...", in particolare, "da un punto di vista sanitario vi sono due livelli di intervento: "ordinario", concernente i normali controlli in materia di sicurezza alimentare e tutela della salute animale e umana (di competenza dei servizi ASL/Regione/ministero salute), e "straordinario" in caso di emergenza sanitaria, concernente l'adozione di misure eccezionali, sia di ordine tecnico (di competenza dei servizi ASL) che di tipo amministrativo (di competenza del Sindaco/Presidente Regione/Ministro in relazione all'ambito territoriale d'intervento)".

Le attività di controllo ufficiale relative alla Sanità Pubblica Veterinaria e all'Igiene degli alimenti previste da specifiche normative rientrano nell'ambito dei livelli essenziali di assistenza (LEA) definiti dal DPCM del 29/11/2001, che devono essere garantiti uniformemente su tutto il territorio nazionale.

L'Allegato A dell'accordo CSR/46/2013, recepito con DGR n. 1429/2013, nel Capitolo 1 contiene le "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" (c.d. "standard"). L'accordo prevede che le autorità competenti si conformino a tali standard progressivamente. E' previsto il rispetto del termine del febbraio 2018 per il raggiungimento della completa conformità agli standard da parte dell'autorità competente regionale e delle autorità competenti locali del Veneto.

Il sistema territoriale dei controlli ufficiali è articolato su due livelli organizzativi di autorità competenti: il livello regionale con l'Autorità Competente Regionale (ACR) ed il livello locale con l'Autorità Competente locale (ACL).

A livello regionale l'ACR è individuata nelle strutture della Giunta che afferiscono all'Area sanità e sociale e che collaborano con gli uffici afferenti ad altre Aree e Dipartimenti (Agricoltura, Caccia e Pesca, Attività Produttive, Turismo); a livello locale l'ACL è l'Azienda ULSS territorialmente competente, con la sua articolazione organizzativa all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione.

Autorità competente regionale

Alla Regione spettano :

- compiti di indirizzo e coordinamento delle attività territoriali delle Az.ULSS;
- l'elaborazione e l'adozione dei piani regionali di controllo;
- l'individuazione degli standard di funzionamento delle A.C. (in tema di procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione interna, piani di formazione, ecc.);
- la supervisione e il controllo sulle attività delle Az.ULSS;

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/37

- l'elaborazione delle rendicontazioni previste;
- l'adozione di misure appropriate alla luce dei risultati degli audit art. 4 Reg.(CE) 882/2004 dei controlli ufficiali in generale e di ogni altro elemento ritenuto utile al miglioramento del sistema di produzione e controllo.

La definizione degli indirizzi, della programmazione, del coordinamento e del controllo avvengono attraverso l'elaborazione e l'adozione dei piani regionali, opportunamente condivisi con le Az.ULSS.

Le AC si avvalgono della collaborazione oltre che dei laboratori ufficiali presenti sul territorio regionale, individuati nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Venezia (IZSVe) e nell'Agenzia Regionale Protezione Ambiente Veneto (ARPAV), anche di altri enti ed istituzioni presenti in Regione, tra i quali l'Università.

L'attività di coordinamento da parte della ACR prevede di effettuare, con le Az.ULSS, l'IZS-Ve e l'ARPAV la condivisione annuale a seguito di verifica e valutazione, anche statistica, dei risultati dei controlli ufficiali (compresi i campionamenti) finalizzata alla riprogrammazione delle attività per gli anni successivi. La riprogrammazione potrà vertere su numero di campioni, di unità campionarie, tipologie e numero di molecole da ricercare, metodologie operative, modalità di ripartizione territoriale, nonché sulla predisposizione di nuovi o specifici piani d'indagine.

E' posta in capo all'ACR, oltre all'eventuale rilascio di autorizzazioni di competenza regionale, la verifica dell'attuazione della legislazione europea in materia di sicurezza alimentare all'interno del proprio territorio; le azioni in capo all'ACR sono la pianificazione, l'indirizzo, il coordinamento, la verifica di adeguatezza, di efficacia, di conformità e di efficienza delle AC che eseguono i controlli. L'ACR verifica l'efficacia dei CU secondo procedure definite nell'ambito del "*Sistema di audit regionale*". Dal raffronto e dall'analisi dei controlli effettuati si prevede di rilevare ed eliminare le sovrapposizioni integrando le competenze e colmando le lacune, anche nell'ottica di mantenere e rafforzare l'efficienza del sistema di controllo.

L'ACR, inoltre, coordina i flussi informativi in maniera bidirezionale da e verso il Ministero della Salute, le altre Istituzioni a livello centrale e regionale e le autorità competenti locali. L'ACR promuove le azioni di coordinamento con altre autorità ed organi di controllo che effettuano controlli sulle imprese, attraverso la pianificazione di procedure concordate e convenzioni finalizzate alla programmazione di sopralluoghi congiunti ed alla condivisione di informazioni relative ai controlli programmati ed effettuati, con l'obiettivo da un lato di condividere alcune informazioni utili alla determinazione della categoria di rischio delle singole imprese e dall'altro di effettuare, ove possibile, interventi congiunti su determinate imprese.

Le strutture della Giunta regionale che fanno capo all'Assessorato alla Sanità sono state organizzate ed investite di specifiche funzioni in forza di leggi regionali, atti deliberativi e successivi provvedimenti, tra i quali assumo particolare rilevanza:

-Legge regionale statutaria 17/04/2012 n.1, "Statuto del Veneto";

-Legge Regionale n. 54 del 31/12/2012 "Legge regionale per l'ordinamento e l'attribuzione delle strutture della Giunta Regionale in attuazione della legge regionale statutaria 17/04/2012 n.1, "Statuto del Veneto".

-DGR n. 2140 del 25/11/2013 "Organizzazione amministrativa della giunta regionale: istituzione delle strutture organizzative in attuazione della legge regionale n. 54 del 31/12/2012".

-DGR n. 2050 del 03/11/2014 "Istituzione dei settori nell'ambito delle strutture regionali ai sensi degli artt. 9 e 17 della Lr. n. 54 del 31/12/2012".

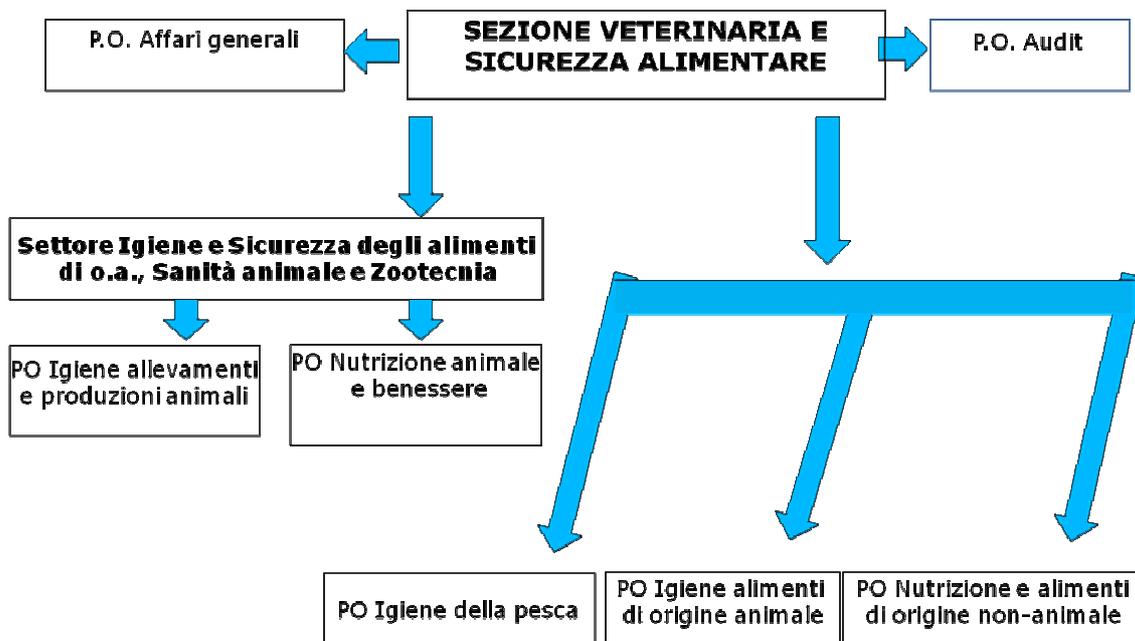
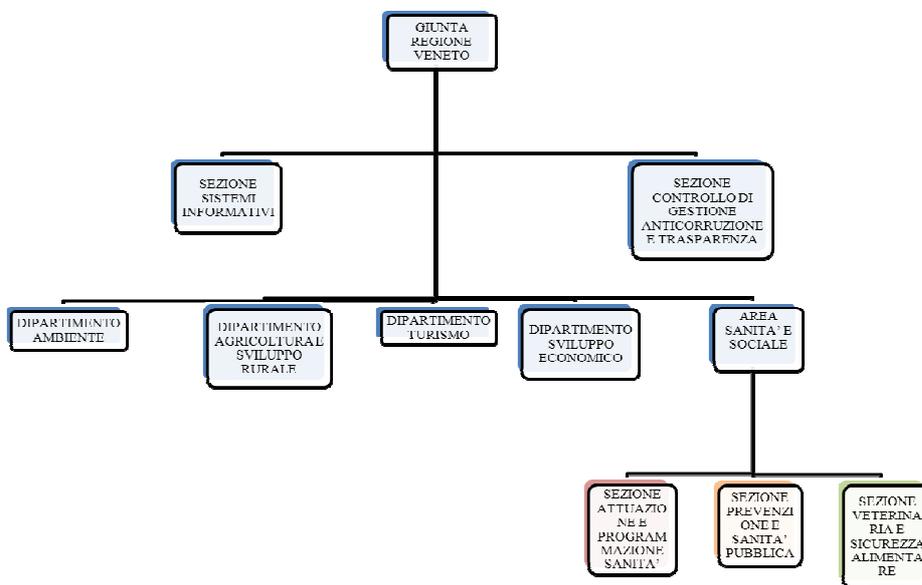
-DGR n. 2611 del 30/12/2013 "Assegnazione di competenze e funzioni alle nuove strutture regionali ai sensi degli artt. 9, 11, 13 e 15 della legge regionale n. 54/2012";

-DGR n. 2139 del 25/11/2013 "Adozione del regolamento per la disciplina delle funzioni dirigenziali e per l'attuazione della legge regionale n. 54 del 31.12.2012 ai sensi dell'art. 30 della medesima legge".

Seguono le rappresentazioni schematiche relative alla Struttura regionale "Sezione veterinaria e Sicurezza alimentare", nel contesto delle strutture della Giunta regionale e nell'organizzazione interna alla Sezione.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/37



ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/37

Le strutture regionali afferenti all' Area Sanità e Sociale hanno competenza nelle seguenti tematiche:

- Igiene degli alimenti, compresa l'igiene del latte e dei suoi derivati in tutte le fasi di produzione trasformazione e distribuzione;
- Gestione delle acque potabili e minerali;
- Gestione dei sistemi di allerta degli alimenti;
- Gestione delle emergenze nell'ambito delle produzioni zootecniche;
- Gestione delle emergenze non epidemiche;
- Gestione delle emergenze nell'ambito della sanità animale;
- Controllo su particolari categorie alimentari indicate dal Ministero della Salute;
- Piani regionali specifici: controllo ufficiale degli alimenti, presenza di O.G.M. negli alimenti, commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari, vigilanza e controllo sanitario della produzione e della commercializzazione dei molluschi bivalvi, controllo sui residui di medicinali veterinari, di antiparassitari e di contaminanti ambientali negli animali;
- Azioni finalizzate al rilascio del riconoscimento comunitario ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, n. 183/2005, n. 1069/2009;
- Misure di controllo e profilassi delle zoonosi;
- Anagrafe animale;
- Controllo della movimentazione animale;
- Sorveglianza epidemiologica attraverso il Centro Epidemiologico Veterinario Regionale;
- Piani regionali di controllo e risanamento delle malattie infettive e diffuse che interessano il patrimonio zootecnico regionale;
- Alimentazione animale;
- Farmacosorveglianza;
- Farmacovigilanza;
- Sottoprodotti di origine animale non destinati all'alimentazione umana;
- Benessere negli allevamenti, nei trasporti e alla macellazione;
- Tutela ambientale da inquinamenti di attività zootecnica e tutela degli allevamenti dagli inquinanti ambientali;
- Riproduzione animale;
- Sperimentazione animale.

Con DGR 2611/2013 la Giunta regionale ha assegnato alle Sezioni dell' Area Sanità e Sociale le funzioni riportate per quanto qui di interesse:

- Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Funzioni di programmazione, coordinamento e controllo in tema di sanità pubblica veterinaria. In particolare coordina la gestione di provvedimenti in materia di benessere animale e igiene urbana.

Esercita il coordinamento di quanto previsto nel decreto legislativo 196/99 (anagrafe zootecnica e reti di sorveglianza epidemiologica).

Coordina le attività, per il settore di competenza, dei Servizi Veterinari e dei Servizi Igiene zootecnica delle AULSS, dei liberi professionisti e delle Associazioni di operatori del settore, in relazione al controllo ufficiale.

Coordina le attività svolte dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Supporta il coordinamento del programma regionale di controllo sul miglioramento delle carni bovine.

Coordina l'attività interregionale del Gruppo tecnico Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare della Conferenza Stato Regione.

- Sezione Prevenzione E Sanità Pubblica

Tutela igienico-sanitaria degli alimenti.

- Sezione Attuazione Programmazione Sanitaria

Sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

Autorità competente locale – Aziende ULSS

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/37

Alle Aziende ULSS spettano:

- la pianificazione e programmazione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori dei settori produttivi interessati;
- l'esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori dei settori produttivi interessati;
- la supervisione sulle attività di controllo svolte dagli operatori dei servizi (internamente all'ACL);
- l'elaborazione delle rendicontazioni previste;
- l'adozione di misure appropriate alla luce dei risultati:
 - degli audit interni art. 4(6) Reg.(CE) 882/2004;
 - dei controlli ufficiali in generale e
 - di ogni altro elemento ritenuto utile al miglioramento del sistema di produzione e controllo.

Le Az. ULSS sono ACL in materia di sanità e il benessere animale e la sicurezza degli alimenti e dei mangimi e per la Sanità pubblica veterinaria.

Il territorio regionale è suddiviso attualmente in 21 Aziende Unità Locali Socio Sanitaria (Az. ULSS).

In ciascuna Az. ULSS è presente il Dipartimento di Prevenzione, struttura polifunzionale deputata alla promozione della salute della popolazione attraverso interventi rivolti alla individuazione e alla rimozione delle cause di malattia umana ed animale, ed alla tutela della salute pubblica quando essa sia sottoposta a rischi diretti o indiretti di origine ambientale, alimentare e occupazionale.

Le strutture organizzative afferenti al Dipartimento di Prevenzione, direttamente interessate al PRIC e che costituiscono il Dipartimento funzionale di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (DSPVSA), sono le seguenti, :

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
- Servizio di Igiene della produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione, Trasporto, Deposito, Somministrazione degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (SIAOA);
- Servizio di Sanità animale (SSA);
- Servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ).

Il SIAN svolge la sua attività attraverso il controllo igienico-sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine vegetale, delle bevande, delle acque destinate al consumo umano e delle acque minerali. Al SIAN compete inoltre il controllo e la sorveglianza sul deposito, il commercio, la vendita e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Il SIAOA svolge la sua attività attraverso il controllo igienico-sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale.

Il SSA interviene a livello di produzione primaria attraverso il controllo della diffusione delle zoonosi e delle altre malattie degli animali. Assicura l'affidabilità e la completezza delle Banche Dati Nazionale (BDN) e regionale delle anagrafi zootecniche.

Il SIAPZ svolge controlli sia preliminari che periodici, sui requisiti igienici degli allevamenti e sui ricoveri per animali, sui mangimi e sugli alimenti destinati agli animali, sul corretto uso del farmaco veterinario, sulla gestione e lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, sul benessere degli animali, sia da reddito che da affezione, ed interviene nei problemi di igiene urbana.

I servizi operano quali centri di costo e responsabilità. Sono dotati di autonomia tecnico funzionale ed organizzativa nell'ambito della struttura dipartimentale e rispondono del perseguimento degli obiettivi del servizio, nonché della gestione delle risorse economiche attribuite e si integrano e coordinano tra loro nell'ambito della programmazione degli interventi e delle risorse.

Il PRIC vuole essere uno strumento utile alla effettiva integrazione progettuale e funzionale dei Servizi che operano a livello locale nell'ambito della sicurezza alimentare (Area della sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare), nell'ottica di favorire il miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza delle azioni di controllo. Nell'ottica di uniformare i controlli vengono intraprese, da parte dell'ACR, misure di coordinamento e cooperazione nei confronti delle ACL, oltre che verso l'ACC.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/37

Inoltre vengono pianificate azioni con l'obiettivo di uniformare i controlli ufficiali in capo alle ACL in ordine a

- modalità di organizzazione dei controlli;
- valutazioni delle N.C.;
- riscossione dei diritti sanitari.

La formazione del personale delle autorità competenti

Le autorità competenti garantiscono che il personale che effettua i controlli ufficiali possieda le qualifiche, la formazione e le competenze necessarie per effettuare tali controlli in modo uniforme, coerente ed efficace.

Ogni Az.ULSS organizza in maniera autonoma una parte della formazione per il proprio personale, nell'ambito di piani di formazione aziendali. Tuttavia, al fine di uniformare le attività di controllo anche attraverso il confronto diretto, la Regione organizza specifiche attività di formazione, cui partecipa anche il personale in servizio presso gli uffici regionali.

Particolare importanza nella pianificazione della formazione regionale rivestono i percorsi formativi di cui al Capitolo 2 dell'Accordo CSR/46/2013, che, a partire dal 2014, vengono erogati annualmente fino a raggiungere la formazione di tutti gli operatori, entro il 2018.

Inoltre la Regione partecipa agli indirizzi per tematiche specifiche di altre attività di formazione, anche in collaborazione con i laboratori ufficiali, l'Università e altri Enti.

Elementi utili ad indirizzare la formazione sono raccolti anche durante gli audit interni e le attività di verifica dell'efficacia, e riguardano in generale i temi proposti dalla normativa comunitaria:

- normativa comunitaria in materia di mangimi e alimenti e norme sulla salute e sul benessere degli animali ed innovazioni legislative;
- metodi e tecniche di controllo, come l'audit dei sistemi concepiti dagli operatori per conformarsi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- metodi e tecniche di produzione, trasformazione e commercializzazione dei mangimi e degli alimenti;
- riforme organizzative.

Le attività di formazione possono realizzarsi attraverso la pianificazione di iniziative quali:

- la partecipazione a corsi specialistici interni e/o esterni al sistema regionale;
- la partecipazione a seminari/convegni; la realizzazione di riunioni interne, con supporto o meno di consulenti esterni, per facilitare la comprensione di temi specifici;
- la divulgazione di pubblicazioni, informazioni e documenti tecnici;
- l'affiancamento in campo a personale più esperto per un determinato periodo di tempo.

Il ruolo delle Az. ULSS è fondamentale nell'ambito della pianificazione e valutazione della formazione degli operatori addetti al controllo ufficiale. Il personale che partecipa ai corsi di formazione verifica in campo le nuove competenze acquisite. A livello di ACL viene valutato l'impatto della formazione sui processi aziendali e nascono le proposte di integrazione da suggerire all'ACR, e da prendere in considerazione per il piano aziendale della formazione.

Laboratori del controllo ufficiale

Allo scopo di assicurare quanto previsto dall'articolo 4, paragrafo 2, lettera c del regolamento (CE) n. 882/2004 e rendere trasparente il rapporto tra le Autorità Competenti ed i Laboratori competenti per territorio designati al controllo ufficiale viene concordato ed aggiornato annualmente un protocollo tecnico nell'ambito del PRIC. I laboratori ed i Dipartimenti di Prevenzione organizzeranno la loro attività sulla base delle indicazioni contenute nel PRIC. I laboratori designati per effettuare analisi dei campioni prelevati dall'autorità competente nell'ambito di attività di controllo ufficiale sono l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e l'ARPAV. Le analisi dei campioni sono finalizzate non solo a valutare la conformità dei campioni alla normativa, ma anche a raccogliere dati utili ai fini dell'analisi del rischio.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/37

Al fine di regolare i rapporti tra i laboratori e le AC, per l'attività di campionamento, vengono definite le modalità di svolgimento delle attività, la tipologia e le caratteristiche dei servizi che i laboratori erogano e le modalità di accesso a detti servizi.

Il laboratorio deve assicurare personale e mezzi necessari per la gestione delle emergenze.

I laboratori produrranno i dati utili finalizzati all'adempimento dei debiti informativi istituzionali previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

L'utilizzo a scopi scientifici dei dati derivanti dalle analisi effettuate sulla base della programmazione regionale deve essere preventivamente concordato con le AC interessate, e in caso di pubblicazioni il personale dell'AC coinvolto nelle attività di controllo ufficiale deve comparire con lo stesso rilievo dato al personale del laboratorio ufficiale.

Prove e metodi

I laboratori di prova operano secondo la norma ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura". Le prove di prassi potranno essere eseguite se accreditate, salvo specifici accordi per determinati campioni. L'impiego di metodi d'analisi alternativi è accettabile quando tali metodi sono validati in base al metodo di riferimento e se è utilizzato un metodo proprietario certificato da una terza parte in base al protocollo definito nella norma EN/ISO 16140 o ad altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale (articolo 5 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.).

Modalità di campionamento, trasporto dei campioni e mantenimento dei campioni alimentari

La corretta esecuzione del campionamento e le modalità di trasporto dei campioni sono fattori determinanti che possono influenzare il risultato analitico.

I requisiti fondamentali del campionamento sono la rappresentatività, la corretta modalità di prelievo e la corrispondenza alla rispettiva specifica normativa.

Un campione rappresentativo è ottenuto con attrezzature e procedure che prevedono, quando applicabile, il prelievo di campioni elementari da tutte le zone del lotto per la preparazione del campione finale di peso adeguato tale da garantire l'esecuzione di tutte le prove richieste.

Il campione prelevato, identificato, etichettato e adeguatamente conservato, è trasportato in modo da garantire la validità del campionamento sotto il profilo giuridico e analitico (art. 11, comma 7 del Regolamento (CE) 882/2004 e s.m.i.).

Il campione deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo, correttamente compilato in tutte le sue parti.

L'AC si assicura che:

- siano utilizzati sempre strumenti e contenitori sterili e siano seguite procedure che impediscano la contaminazione del campione.
- i campioni siano prelevati in quantità sufficiente per l'esecuzione delle analisi ;
- i campioni siano costituiti dalle aliquote e unità campionarie previste dalle norme;
- i campioni siano rappresentativi del lotto in esame;
- il trasporto avvenga in condizioni idonee, in modo tale da non produrre variazioni delle caratteristiche microbiologiche o chimico-fisiche degli stessi ;
- i campioni siano accompagnati dal verbale compilato con tutte le informazioni richieste.

Le modalità di campionamento delle matrici alimentari, ove non diversamente previsto, sono effettuate secondo quanto previsto dal DPR 327/1980. Si specifica, in particolare, che:

- ogni unità campionaria deve essere collocata in recipienti o confezioni sterili;
- ogni aliquota deve essere collocata in recipienti o confezioni asciutti e puliti, di materiale inerte, che la protegga da contaminazioni, da eventuali danni causati dal trasporto e possibilmente dai raggi solari. La confezione deve assicurare la conservabilità del campione anche in laboratorio mentre i liquidi andrebbero posti in contenitori a doppia tenuta; i sigilli apposti, oltre ad essere inviolabili, devono riportare il contrassegno dell'AC. E' auspicabile l'utilizzo di buste antieffrazione.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/37

È onere dell'ACL l'approvvigionamento dei materiali per il prelievo e per il corretto trasporto dei campioni a temperatura controllata.

I campioni devono essere mantenuti, dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio e durante la conservazione in laboratorio, alle temperature previste dalle indicazioni del produttore.

Composizione del campione ufficiale e suddivisione in aliquote

Ogni aliquota, costituita da un numero di unità campionarie di peso adeguato, a seconda della tipologia di analisi, deve essere:

- sigillata accuratamente e completamente, senza segni di manomissione;
- accompagnata da un cartellino identificativo saldamente fissato e completo di tutte le indicazioni di legge. In alternativa, laddove possibile, le indicazioni di legge possono essere riportate sulla confezione dell'aliquota.

Pesi minimi

Il peso minimo di ogni u.c. deve essere tale da consentire lo svolgimento delle analisi richieste. Laddove siano previste più determinazioni analitiche sullo stesso campione/unità campionaria, concordare con il laboratorio se sia necessario un peso superiore. Nella costituzione delle u.c. occorre considerare il quantitativo di parte edibile necessario ad eventuali approfondimenti da parte del laboratorio (es. ricerca di enterotossina stafilococcica).

In casi particolari, come ad esempio le tossinfezioni alimentari, in cui può non esservi sufficiente disponibilità di prodotto, è opportuno concordare l'invio con il laboratorio. Nel caso dei molluschi bivalvi bisogna fare riferimento al numero minimo di esemplari in accordo al Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. che devono costituire l'unità campionaria.

Suddivisione del campione ufficiale in aliquote (Decreto Min. San. 16/12/93, art. 2 e D.P.R. 26/03/80 n. 327, art. 16)

I campioni da analizzare per la verifica dei criteri di sicurezza previsti dal Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. o per i quali è applicabile l'articolo 5 della L. 283/1962, sono costituiti da 4, 5, o 6 aliquote, qualora previsto da piani specifici:

- aliquota per il detentore;
- aliquota per le analisi richieste (al laboratorio);
- aliquota per la ripetizione delle analisi o revisione di analisi, relativamente ai parametri non conformi (al laboratorio);
- aliquota a disposizione per un'eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria;
- aliquota in caso di prodotti confezionati che resta a disposizione dell'impresa produttrice.

Tutte le aliquote, tranne quella per il detentore ed eventualmente quella a disposizione del produttore, sono consegnate al laboratorio.

I campioni da analizzare per i criteri di igiene di processo previsti dal Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. e i criteri di igiene di processo supplementari, sono costituiti da un'unica aliquota.

Si procede al campionamento in aliquota unica con analisi non ripetibile quando:

- la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre un numero di aliquote tale da garantire il diritto alla difesa dell'interessato;
- fra la data del prelievo e la data di scadenza dell'alimento campionato intercorrano meno di 10 giorni (tempo minimo per le attività analitiche previste);
- l'alimento da prelevare sia altamente deteriorabile.

Tale campione in aliquota unica deve essere formato da:

- numero di unità campionarie previste dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.;

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/37

- 1 u.c. per le richieste non riconducibili al Regolamento (CE) n. 2073/2005 s.m.i.

Le motivazioni che hanno portato al prelievo in aliquota unica devono essere specificate nel documento di accompagnamento.

Campioni in aliquota unica

Sono previsti in casi specifici, quali ad esempio piani di monitoraggio.

VERBALE

Tutti i campioni prelevati devono essere corredati da un verbale, redatto in modo chiaro, leggibile e compilato in ogni sua parte in conformità all'art. 15 del DPR 327/1980, ove applicabile, o ad altre norme di riferimento, con le ulteriori informazioni aggiuntive ritenute necessarie. In alcuni piani le informazioni possono essere registrate in un sistema informatico accessibile da parte dell'AC che effettua il campionamento e successivamente dal laboratorio che effettua l'analisi. In tal caso il campioni inviati al laboratorio possono essere accompagnati da un documento che riporta il codice unico identificativo del verbale informatico.

Nel verbale devono sempre comparire le seguenti informazioni: giorno ed ora in cui è stato effettuato il campionamento, il luogo e la temperatura di conservazione dell'alimento al momento del prelievo, la motivazione del campionamento e i recapiti delle parti interessate per le eventuali comunicazioni di urgenza. Nel caso di campioni deteriorabili, prelevati in aliquota unica e per i quali la legge prevede il diritto alla difesa per le parti interessate, è responsabilità dell'AC che effettua il campionamento, all'atto del prelievo:

- indicare, nel verbale, la motivazione che ha reso necessario il ricorso a tale procedura
- concordare con il laboratorio che effettua l'analisi, gli estremi (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- comunicare alle parti interessate (al detentore e se diverso dal detentore anche al produttore), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data, ora e luogo ove avverrà l'apertura del campione).

Si sottolinea che le modalità di campionamento per le normative in materia di mangimi devono essere riportate nel verbale di campionamento.

I campioni dovranno pervenire nel più breve tempo possibile dal momento del prelievo. In ogni caso si fa riferimento alle indicazioni contenute nei singoli piani (ad es. per PNI max 48 ore in giorni lavorativi). L'accettazione del campione verrà effettuata secondo le procedure in uso presso il laboratorio.

E' compito dell'AC che effettua il campionamento dare evidenza delle modalità di conservazione e trasporto dei campioni fino alla loro accettazione da parte del laboratorio designato.

*Modalità e tempi di comunicazione dei rapporti di prova***Rapporto di Prova**

I rapporti di prova vengono comunicati secondo le procedure in vigore presso ciascun laboratorio.

In ottemperanza alla ISO/IEC 17025, nel rapporto di prova i risultati sono espressi in conformità con il metodo adottato, specificando le unità di misura utilizzate. Deve essere sempre espressa l'incertezza di misura.

Tempi di risposta

Si fa riferimento alla carta dei servizi di ciascun laboratorio

Nel caso di analisi di campioni che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'esito del parametro non conforme dovrà essere comunicato all'AC non appena disponibile, senza attendere il completamento delle altre analisi.

Gli esiti sono comunicati all'AC che effettua il campionamento tramite rapporto di prova.

Esiti non conformi

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 13/37

L'AC in base al risultato delle analisi può adottare le misure impositive di cui all'art.54 del Regolamento CE 882/2004 e s.m.i. e al Regolamento CE 178/2002, che saranno stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio. Sarà inoltre cura dell'AC decidere la contestazione di sanzioni amministrative o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Regolamento CE 882/2004 e s.m.i.

Sulla base del risultato l'AC che effettua il campionamento effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa e imporre, in ottemperanza all'art. 54 del Regolamento CE 882/04 e s.m.i., e del Regolamento CE 178/2002, le necessarie azioni correttive.

La contestazione degli illeciti penali, accertati con l'analisi, è eseguita dall'AC che ha effettuato il campionamento. Oltre al rapporto di prova, in tali casi, viene inviata all'AC che ha effettuato il campionamento tutta la documentazione (comunicazione alla ditta, etc.) al fine della eventuale segnalazione alla Autorità Giudiziaria o della adozione di altri provvedimenti.

Reclami

In caso di reclami vengono seguite le procedure del sistema di qualità di ogni laboratorio.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZS-Ve) svolge accertamenti analitici per valutare lo stato sanitario degli animali e la salubrità degli alimenti, garantendo servizi di diagnostica e sorveglianza in ambito medico-veterinario, compresa la prevenzione della trasmissione delle malattie tra animale e uomo.

In generale l'IZS-Ve effettua le seguenti attività:

- sorveglianza e prevenzione delle malattie degli animali, attraverso accertamenti analitici e diagnosi e ricerca anche sulle malattie trasmissibili tra gli animali e sulle infezioni trasmissibili dagli animali all'uomo;
- sorveglianza epidemiologica e supporto tecnico-scientifico ed operativo necessari alle azioni di polizia veterinaria e all'attuazione dei piani di profilassi, risanamento ed eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- controllo della presenza di agenti nocivi e indesiderati negli alimenti e verifica dei parametri igienico-sanitari, fisico-chimici e microbiologici dei prodotti alimentari di origine animale e di origine vegetale non trasformati;
- controllo dei mangimi;
- supporto tecnico-scientifico ed operativo all'azione di farmaco-vigilanza veterinaria;
- formazione degli operatori pubblici e privati che operano in questi settori;
- comunicazione della scienza e del rischio alimentare rivolta a operatori e cittadini.
- produzione di biofarmaci per conto dello Stato, delle Regioni e dei privati.

L'IZS-Ve è soggetto al controllo ed alla supervisione della Regione del Veneto.

L'Istituto è un ente pubblico a carattere interregionale dotato di autonomia amministrativa, gestionale e tecnica ed opera come strumento tecnico-scientifici dello Stato, delle Regioni e delle Province autonome per le materie di rispettiva competenza.

L'Istituto è presente sul territorio regionale con una Sede centrale a Legnaro (Pd) e sei Sezioni Provinciali (Dipartimenti Diagnostici Territoriali) come riportato in tabella sottostante.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 14/37

Sede centrale	Sezioni territoriali – Veneto					
<u>Padova</u> viale dell'Università, 10 – 35020 Legnaro (PD) Tel.: +39 049 8084211 Fax: +39 049 8830046 E-mail: comunicazione@izsvenezie.it	<u>Belluno</u> Via Cappellari, 44/A – 32100 Belluno Tel. +39 0437 944746 Fax +39 0437 942178 E-mail: at2bl@izsvenezie.it	<u>Rovigo</u> Via L. Da Vinci, 39 – 45011 Adria (RO) Tel. +39 0426 21841 Fax +39 0426 901411 E-mail: at3ad@izsvenezie.it	<u>Treviso</u> Vicolo Mazzini 4 int 5/6 – 31020 Fontane di Villorba (TV) Tel. +39 0422 302302 Fax +39 0422 421154 E-mail: at2tv@izsvenezie.it	<u>Venezia</u> Via Calvecchia, 10 – 30027 San Donà di Piave (VE) Tel. +39 0421 41361 Fax +39 0421 221453 E-mail: at2sd@izsvenezie.it	<u>Verona</u> Via San Giacomo, 5 – 37135 Verona Tel. +39 045 500285 Fax +39 045 582811 E-mail: at1vr@izsvenezie.it	<u>Vicenza</u> V.le Fiume, 78 – 36100 Vicenza Tel. +39 0444 305457 Fax +39 0444 506165 E-mail: at1vi@izsvenezie.it

Nell'IZS Ve sono operativi i seguenti Centri di riferimento nazionale individuati dal Ministero della Salute:

- **Apicoltura**

Si occupa di ricerca, controllo e prevenzione nel campo delle malattie dell'alveare e della valutazione della qualità dei prodotti alimentari derivati.

- **Influenza aviaria e malattia di Newcastle:**

Specializzato nella diagnosi, controllo e prevenzione delle malattie infettive degli uccelli selvatici e domestici, con importanti ricadute sulla sanità degli allevamenti e la sicurezza alimentare.

- **Interventi assistiti con gli animali:**

Promuove la ricerca, la formazione e la standardizzazione dei protocolli operativi nel campo della pet therapy e degli interventi sanitari in cui si utilizzano gli animali.

- **Studio e diagnosi delle malattie dei pesci, molluschi e crostacei:**

Specializzato nello studio e la diagnosi delle malattie dei pesci, dei molluschi e dei crostacei, fornendo assistenza sul campo agli allevatori delle specie ittiche.

- **Ricerca scientifica per le malattie infettive nell'interfaccia uomo/animale:**

Si occupa di ricerca e prevenzione delle malattie infettive trasmissibili dagli animali all'uomo, garantendo un nuovo approccio transdisciplinare allo studio delle malattie infettive emergenti.

- **Rabbia**

Si occupa di attività diagnostica, ricerca e controllo della rabbia. In ottica di prevenzione ha maturato esperienza specifica in materia di vaccinazione orale delle volpi e nel controllo dell'efficacia della stessa.

- **Salmonellosi**

Il Centro svolge la propria attività nel settore della tipizzazione fenotipica e genotipica di stipti di Salmonella spp. isolati da matrici di origine veterinaria (animali, alimenti, mangimi). Coordina inoltre la rete Enter-vet, che si occupa della raccolta dei dati relativi alla tipizzazione di Salmonella spp. a livello nazionale, in stretta collaborazione con il sistema Enter-net, che gestisce i dati relativamente agli isolamenti eseguiti su campioni di origine umana. Fornisce supporto diagnostico, consulenza, attività di formazione.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 15/37

L'azione dell'ARPAV è incentrata principalmente sul controllo ambientale, finalizzato alla tutela della salute, e nel corso degli anni ha prestato maggior attenzione al tema sanitario allineandosi con le numerose direttive europee, nell'ottica di strategie mirate per l'ambiente e la salute e, in particolare, nello sviluppo di informazioni integrate finalizzate all'individuazione delle correlazioni esposizione-effetto e del carico di malattie derivanti da determinanti ambientali.

In tale finalità l'ARPAV ha il mandato di "operare per la prevenzione e promozione della salute collettiva, perseguendo l'obiettivo dell'utilizzo integrato e coordinato delle risorse, al fine di conseguire la massima efficacia nell'individuazione e nella rimozione dei fattori di rischio per l'uomo e per l'ambiente" (art. 1, comma 2, Legge Regionale 18 ottobre 1996, n. 32 istitutiva dell'ARPAV).

Per poter elaborare politiche di prevenzione che integrino, in particolare, aspetti ambientali e sanitari per la tutela della salute pubblica, è necessario intraprendere un processo conoscitivo multidisciplinare e un approccio trasversale ai temi oggetto di indagine.

L' Agenzia persegue pertanto due obiettivi strettamente connessi:

- 1) la protezione, attraverso i controlli ambientali che tutelano la salute della popolazione e la sicurezza del territorio;
- 2) la prevenzione, attraverso la ricerca, la formazione, l'informazione e l'educazione ambientale.

In particolare attività specifiche di ARPAV sono:

- prevenzione e controllo ambientale;
- previsione, informazione ed elaborazione statistico e radarmeteorologica;
- organizzazione e gestione del sistema informativo regionale per il monitoraggio ambientale ed epidemiologico in relazione ai fattori ambientali;
- promozione di attività di educazione ambientale ed informazione ambientale;
- fornitura di supporto tecnico-scientifico per la valutazione di impatto ambientale e per la determinazione del danno ambientale;
- promozione di iniziative di ricerca di base ed applicata sulle forme di tutela ambientale.

ARPAV fornisce:

- **Pronta Disponibilità**

Le attività analitiche in Pronta Disponibilità (PD) sono svolte dai laboratori ARPAV solo su richiesta di strutture territoriali dell'Agenzia, Dipartimenti di Prevenzione delle ULSS regionali, Organi di polizia giudiziaria;

- **Qualità**

ARPAV si occupa di sviluppo del Sistema Qualità dell'Agenzia, coordinamento delle singole strutture, mantenimento dell'accreditamento delle prove eseguite dai laboratori su matrici ambientali ed alimentari;

- **Rischio Industriale**

Gli stabilimenti industriali che utilizzano o detengono sostanze chimiche per le loro attività produttive rappresentano un possibile rischio per la popolazione e l'ambiente circostante;

- **Sicurezza impiantistica**

ARPAV si occupa di verifica della corretta funzionalità di impianti e macchinari installati in ambienti di lavoro o di vita e soggetti a controlli periodici;

- **Acquisti pubblici verdi-GPP**

ARPAV si occupa di informazione alle P.A. circa l'adozione di pratiche d'acquisto verdi che riducono l'uso di risorse naturali, la produzione di rifiuti, i rischi ambientali;

- **Certificazioni ambientali**

ARPAV si occupa della diffusione all'interno del mondo produttivo, soprattutto delle piccole e medie imprese, di una nuova cultura di sistema per la gestione consapevole ed ecocompatibile dell'ambiente attraverso lo sviluppo di progetti e strumenti ad hoc;

- **Comunicazione**

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 16/37

ARPAV si occupa della promozione delle attività di educazione ed informazione ambientale dei cittadini”: in questo concetto, espresso nelle funzioni istituzionali dell’ARPAV, è racchiuso il punto di partenza fondamentale sul quale si basa l’intera comunicazione dell’Agenzia;

- **Progetti & Cooperazione**

In tema di cooperazione internazionale e nazionale ARPAV si occupa di avvio e realizzazione di progetti, avvio di relazioni internazionali, aggiornamento Istituzional Profile;

- **Educazione per la sostenibilità**

ARPAV si occupa di Attività di educazione, informazione e comunicazione ambientale, protezione della natura al fine di promuovere e sviluppare comportamenti sostenibili;

- **Grandi Opere**

ARPAV si occupa di attività di audit preventivo e di monitoraggio ambientale per garantire la compatibilità ambientale, il corretto inserimento dal punto di vista urbanistico, ambientale e sociale delle Grandi Opere.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 17/37

3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Le macroaree interessate dal PNI, suddivise in settori sono le seguenti:

- Alimenti
 - Acque Potabili e Minerali
 - Importazioni e Scambi
 - Qualità Merceologica
 - Sicurezza igienica (*food safety*) e Nutrizione
- Mangimi
 - Igiene e Sicurezza
 - Importazioni
 - Qualità Merceologica
- Sanità Animale
 - Anagrafe
 - Farmaco Veterinario
 - Importazioni e Scambi
 - Malattie Infettive
 - Riproduzione
- Benessere Animale
- Sanità delle Piante
 - Controlli sul Territorio
 - Esportazioni
 - Importazioni
 - Prodotti Fitosanitari
- Attività Trasversali
 - Sistema di Allerta
 - Ambiente
 - Sottoprodotti
 - Zoonosi

Le attività che costituiscono il Sistema dei controlli ufficiali nelle macroaree di interesse rientrano nelle seguenti tipologie:

1. Attività di autorizzazione;
2. Piani specifici comunitari con programmazione centrale;
3. Piani specifici comunitari con programmazione regionale;
4. Controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari
 - con organizzazione e programmazione centrali ed eventuale cofinanziamento europeo;
 - con organizzazione centrale e programmazione regionale;
 - con organizzazione e programmazione regionali;
5. Attività di controllo ufficiale a carattere regionale;
6. Attività straordinarie di controllo.

Rispetto alle macroaree del PNI, il presente PRIC contiene i piani specifici nell'**Allegato B**.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 18/37

4. PIANI DI INTERVENTO, COOPERAZIONE COORDINAMENTO*Procedure per le emergenze*

Con DGR 1986 del 28 ottobre 2014 è stata finanziata la Predisposizione di un documento di “Linee guida per le emergenze epidemiche”.

A seguito dei provvedimenti della Giunta e del Presidente in relazione al Sistema Regionale di Protezione Civile (DGR n. 568/2012, DGR n. 666/2012, DGR n. 1936/2012, DGR n. 103/2013, DPGR n. 78 del 11/06/2013), di attuazione della LR 11/2001e della Legge 12/7/2012 n. 100 e della Legge 24/2/1992 n.225, sono in via di predisposizione procedure specifiche per i piani di intervento in caso di emergenze non epidemiche.

Misure di coordinamento e cooperazione con gli organi di controllo che operano sul territorio regionale

Il Piano Nazionale Integrato (PNI) disciplina i controlli della Pubblica Amministrazione nel settore della sicurezza alimentare, la cui attuazione ricade nell’alveo delle competenze di numerosi Enti Pubblici.

Al fine di assicurare la necessaria conformità degli interventi di controllo il Governo, le Regioni e P.A. hanno definito apposita “Intesa sulle linee guida in materia di controlli ai sensi dell’art 14, comma 5, del DL 09 febbraio 2012 n 5” che mira a promuovere l’integrazione e il coordinamento delle relative attività sul territorio.

Sul territorio regionale sono presenti operatori appartenenti a diversi organi di controllo che effettuano controlli sulle medesime imprese e con i quali è necessario il coordinamento. Dovranno, pertanto, essere implementati specifici protocolli operativi con le strutture operanti sul territorio appartenenti a:

- Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas) della Regione Veneto;
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Ispettorato Centrale Repressione Frodi;
- Ministero dell’ambiente.

Con successivi provvedimenti verranno descritte le misure che possano garantire una cooperazione effettiva ed efficace ed il coordinamento delle attività nell’ambito di ciascuna Autorità competente e tra le diverse Amministrazioni responsabili per uno stesso settore. In particolare, verranno descritti i meccanismi formali, quali riunioni, comitati congiunti e gruppi di collegamento, ed i requisiti applicabili agli accordi o azioni congiunti, che garantiscano la cooperazione ed il coordinamento tra le Autorità regionali e locali interessate e gli organismi di controllo cui sono stati delegati taluni compiti e tra le Autorità competenti e gli organismi ufficiali responsabili. Tali misure possono comprendere sia specifici Organismi di coordinamento tra Amministrazioni che Protocolli e Procedure.

La realizzazione di attività coordinate consentirà di conseguire una serie di vantaggi per la Pubblica Amministrazione in termini di:

- efficienza: riduzione dei costi attraverso la semplificazione nel sistema dei controlli;
- efficacia: modulazione dei controlli in funzione di una ponderazione dei rischi che tiene conto di un ampio numero di dati;
- appropriatezza: pianificazione dei controlli in funzione della tipologia dei rischi;
- adozione di modelli e criteri condivisi di controllo ufficiale.

Nel contempo le imprese sottoposte ai controlli avranno un beneficio in termini di riduzione dell’eccesso di controlli in conseguenza dell’eliminazione delle duplicazioni e di uniformità nella valutazione dei requisiti di conformità da parte delle diverse autorità di controllo.

Coordinamento ACR-ACC

Le attività di coordinamento e cooperazione della Regione del Veneto con l’ACC sono assicurate da specifici organismi strutturati, quali Comitati, Commissioni, ecc. e da protocolli e procedure operative.

Il Coordinamento della Commissione Salute è stato assegnato nel maggio del 2010 e terminerà ad aprile 2015 alla Regione Veneto, mentre alla Regione Umbria è stato affidato il ruolo di Coordinatore Vicario.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 19/37

Coordinamento ACR-ACL

Tra le azioni volte a promuovere il coordinamento tra l'ACR e le ACL anche in attuazione della DGR 1429/2013 vi sono le comunicazioni effettuate attraverso modalità informali e tramite canali istituzionali quali la posta elettronica e la PEC e durante le riunioni di servizio, nonché attraverso appositi gruppi di lavoro i cui componenti provengono dalle Az. ULSS e dall'ACR. In particolare sono oggetto di condivisione la definizione dei criteri per la programmazione delle attività, le modalità di realizzazione dei controlli coordinati, integrati e, se del caso, congiunti sulle imprese del settore agro-alimentare, l'integrazione dei sistemi informativi e la loro rimodulazione per lo scambio d'informazioni in merito agli esiti dei singoli controlli.

Sono stati già avviate attività di controllo congiunte tra operatori di Az. ULSS diverse e si prevede di intensificare la formazione degli operatori anche sul campo per mettere a regime un programma coordinato di controlli ufficiali al fine di condividere le modalità di controllo ed uniformare la valutazione delle non conformità e la successiva gestione.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 20/37

5. AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI E VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

L'art. 4, paragrafo 6, del Reg. (CE) 882/2004 prevede che le Autorità Competenti eseguano audit interni in modo trasparente per verificare il raggiungimento degli obiettivi del regolamento e alla luce dei relativi risultati intraprendano misure appropriate, e sottopongano tali audit ad un esame indipendente.

Come previsto dall'Accordo CSR/46/2013, in Italia gli audit interni coinvolgono a cascata i tre livelli delle Autorità Competenti. Il Ministero della Salute - ACC effettua audit interni sui sistemi regionali di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria - ACR. Le Regioni, a loro volta, svolgono audit interni sulle Az. ULSS - ACL.

Per rispondere agli obblighi previsti dall'art 4(6) a livello di ACR, viene predisposto il "Sistema di audit regionale" in conformità al Capitolo 3 dell'Allegato A alla DGR n. 1429/2013 di recepimento dell'Accordo CSR/46/2013. I criteri di esecuzione degli audit seguono le indicazioni definite dalla Decisione della Commissione 2006/677/CE.

Nell'ambito del "Sistema di audit regionale" vengono pianificate ed organizzate le attività di controllo dirette a verificare l'organizzazione, l'efficacia, l'appropriatezza e l'efficienza dei controlli ufficiali nei settori degli alimenti, dei mangimi, della salute e del benessere degli animali, vengono analizzati gli esiti, predisposte le azioni di miglioramento necessarie e data loro attuazione; l'insieme di tali azioni costituisce il *processo di audit*. In particolare la valutazione dei meccanismi posti in essere dalle AC nell'ambito del controllo ufficiale si basa sull'accertamento:

- di conformità delle attività e dei risultati correlati rispetto alle "disposizioni previste" (*plan arrangements*, per esempio le procedure che l'AC si è data);
- dell'efficacia delle disposizioni attuate;
- dell'adeguatezza delle disposizioni rispetto agli obiettivi del regolamento 882/2004.

Tale processo deve essere informato ai seguenti criteri: approccio sistematico, indipendenza e trasparenza.

Il processo di audit si articola in:

- programmazione strategica ed annuale (generale e operativa);
- pianificazione di ogni singolo audit;
- esecuzione/effettuazione di ogni singolo audit (di norma gli audit prevedono una parte in campo, ma possono talora basarsi solo su evidenze documentali);
- chiusura dell'audit con:
 - o la predisposizione del rapporto di audit (questa fase prevede l'invio di una bozza di report per raccogliere le eventuali osservazioni prima di redigere il report definitivo),
 - o la predisposizione di un piano di miglioramento in caso di formulazione di raccomandazioni
 - o la successiva verifica di realizzazione di quanto pianificato nei termini previsti;
- riesame degli audit effettuati e verifica sull'attività degli auditor (relazione annuale).

Il Piano di audit, firmato dall'RG, viene trasmesso dal Direttore della Sezione veterinaria e Sicurezza alimentare ai Direttori generali delle Az.ULSS da auditare e per conoscenza ai Direttori dei dipartimenti di Prevenzione e ai Direttori dei Dipartimenti funzionali di SPVSA e ai Responsabili dei servizi interessati (Sian e Svet), con 7 giorni lavorativi di preavviso, dopo aver concordato per le vie brevi la data e il luogo in cui verrà eseguito l'audit. Con il Piano di audit viene comunicata composizione del gruppo di audit e vengono richiesti eventuali documenti da visionare.

L'esecuzione dell'audit prevede:

- svolgimento della riunione di apertura;
- raccolta e verifica delle informazioni;
- confronto delle evidenze con i criteri;
- elaborazione delle risultanze dell'audit;
- formulazioni delle raccomandazioni;

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 21/37

- preparazione delle conclusioni dell'audit;
- svolgimento della riunione di chiusura.

Al termine di ogni audit viene predisposto da parte del gruppo di audit il Progetto di Rapporto di Audit entro 90 giorni lavorativi dall'esecuzione dell'audit (in caso di rilievi che richiedono intervento urgente, tale tempistica viene necessariamente ridotta). L'Azienda ULSS auditata trasmette le eventuali osservazioni al Progetto di Rapporto di Audit entro 45 giorni lavorativi dalla ricezione dello stesso (in caso di rilievi che richiedono intervento urgente, tale tempistica viene necessariamente ridotta). Il Rapporto Finale di Audit che tiene conto delle osservazioni pervenute dall'Az.ULSS auditata viene trasmesso entro i successivi 45 giorni lavorativi. L'Az.ULSS auditata predispone e invia all'ACR il piano di miglioramento con le azioni correttive e preventive entro 60 giorni lavorativi.

La pianificazione strategica quinquennale consiste in un ciclo di audit che deve coprire:

- tutte le attività di controllo ufficiale di cui al Reg. (CE) n. 882/2004;
- tutti i livelli delle catene di produzione interessate ovvero tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione come definite dall'art. 3(16) del Reg. (CE) n. 178/2002;
- le attività di tutti i Servizi che effettuano i controlli ufficiali, nonché i laboratori ufficiali e i laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

La programmazione degli audit interni viene effettuata dal "Responsabile del Programma di audit", o suo delegato. Il programma annuale è definito in termini di obiettivi ed estensione, responsabilità, risorse, procedure e rischi associati. La programmazione annuale prevede sia audit di sistema che di settore ed è basata sul rischio.

L' audit di sistema si basa sulla verifica dell'organizzazione e dell'applicazione degli strumenti di governo attraverso la valutazione dei criteri generali (prerequisiti), e della conformità al Reg. (CE) n. 882/2004, alla L. n. 833/78, al D.Lgs n. 502/92 e s.m.i., nonché alla DGR n. 1429/2013 per gli aspetti organizzativi di natura trasversale funzionali allo svolgimento delle attività di controllo ufficiale.

A livello di ACL possono essere verificate le attività di tutti i Servizi che effettuano i controlli ufficiali ai sensi del reg. 882/2004 ed altre attività previste dalla normativa vigente e/o rientranti nei LEA.

Priorità trasversali e tematiche orizzontali di solito vengono preventivamente analizzati attraverso studi documentali per ottenere una panoramica approfondita dell'organizzazione e l'applicazione degli strumenti di governo previsti dalle norme comunitarie e nazionali, identificare le aree potenzialmente problematiche e le priorità per gli audit. L'audit di sistema viene pianificato di norma coinvolgendo i Dipartimenti di Prevenzione delle Az.ULSS e ove presenti i Dipartimenti funzionali Sanità Animale e Sicurezza Alimentare.

Gli audit di settore, hanno lo scopo di valutare la situazione generale del settore oggetto di audit: vengono verificate le attività di controllo nelle diverse catene di produzione a tutti i livelli ovvero in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione come definite dall'art. 3(16) del Reg. (CE) n. 178/2002. Oltre alla verifica della conformità dell'ACL ai criteri di organizzazione generale previsti dal Capitolo 1 (Standard) dell'Allegato A all'Accordo CSR/46/2013, sono oggetto di verifica sistematica i seguenti aspetti:

- se l'ACL effettua i propri controlli secondo procedure codificate e documentate;
- se i controlli sono effettuati secondo una programmazione elaborata in base alla valutazione del rischio;
- se i controlli sono effettuati in modo efficace, appropriato e affidabile;
- se è presente e viene attuata una procedura di verifica dell'efficacia dei controlli.

A tale scopo viene utilizzata una check list composta da una "parte A" per la valutazione degli elementi di sistema dell'audit, e una "parte B" specifica per settore.

Sono sottoposti a verifica per gli aspetti relativi alle attività collegate al reg. 882/2004 ed al PRIC anche i laboratori ufficiali.

L'ACR verifica i dati relativi alle attività di controllo ufficiale che vengono chiesti alle Az.ULSS a conclusione di ogni anno solare ai fini delle rendicontazioni.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 22/37

I dati pervenuti vengono controllati relativamente ai seguenti aspetti: rispetto dei tempi di risposta e correttezza dei dati. A seguito dell'esito favorevole della verifica, i dati vengono aggregati e trasmessi al Ministero per ottemperare ai debiti informativi previsti dai LEA.

La funzione di audit

Si ritiene opportuno dare le prime linee di indirizzo organizzativo alla "Funzione di audit". Ulteriori aspetti relativi ad obiettivi, ruoli, competenze e procedure verranno definiti con documenti successivi, che terranno conto degli esiti delle attività avviate.

Attraverso la *Funzione di audit* regionale vengono organizzate e coordinate le attività operative relative all'effettuazione degli audit interni ai sensi dell'art. 4(6) e delle altre verifiche di efficacia ai sensi dell'art 8(3) del regolamento 882/2004.

Le modalità che l'ACR utilizza prevalentemente per verificare l'efficacia dei controlli sono:

- audit interni sulle ACL e audit sui laboratori ufficiali designati;
- audit sugli stabilimenti produttivi dei diversi settori e sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese;
- ispezioni senza preavviso per verificare l'attuazione delle normative ed il grado di realizzazione degli obiettivi;
- verifica dei documenti richiesti alle ACL ai fini delle rendicontazioni.

A seguito della programmazione annuale degli audit regionali, per assicurare un supporto metodologico e di indirizzo, a garanzia di un lavoro coerente, affidabile ed efficace degli auditor, nell'ambito della *Funzione di audit* è previsto il coordinamento delle seguenti attività correlate al processo di audit:

- formazione degli auditor su SSN, conformemente al terzo percorso di cui al Capitolo 2 dell'Allegato A alla DGR 1429/2013, addestramento e mantenimento della qualifica;
- valutazione degli auditor, redazione ed aggiornamento dell'elenco regionale degli auditor qualificati per l'esecuzione degli audit sul SSN;
- costituzione dei gruppi di audit nel rispetto dei criteri di trasparenza e indipendenza;
- direttive per l'attività di audit
- supporto nella pianificazione degli audit ed in merito alle modalità di esecuzione degli audit;
- monitoraggio e coordinamento dell'attuazione del programma di audit;
- raccolta e analisi dei rapporti di audit e della documentazione relativa alle attività conseguenti agli audit;
- valutazione delle azioni correttive e preventive proposte nel piano di azione delle Az. ULSS auditate;
- monitoraggio e riesame annuale degli esiti degli audit, relazione e pubblicità;
- identificazione delle esigenze di azioni correttive e preventive;
- proposta delle azioni di miglioramento;
- verifica delle attività degli auditor;
- conservazione delle registrazioni.

Con l'obiettivo di gestire il processo di audit secondo modalità che migliorano l'efficienza della macchina amministrativa regionale, l'utilizzo delle risorse umane ed economiche per l'operatività della funzione di audit si conforma alla logica del project management. A tale scopo devono essere valutate possibilità di coordinamento con le altre strutture regionali e gli altri Enti eventualmente coinvolti nelle verifiche, in modo da evitare duplicazioni e sovrapposizioni di competenze.

Per il tempo necessario ad effettuare le attività previste, la *Funzione di audit* utilizza il seguente personale:

- un dirigente qualificato con funzione di coordinatore;
- personale tecnico esperto con formazione specifica sugli audit;
- personale amministrativo;
- auditor qualificati per effettuare le attività assegnate su tutto il territorio regionale.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 23/37

La natura del processo di audit prevede

Approccio sistematico

Per garantire, coerenza e sistematicità durante l'audit e uniformità tra i diversi audit, sono state predisposte le check list da utilizzare per audit di sistema e di settore.

Per rendere le risultanze dei rapporti efficaci e divulgabile come pratiche ottimali, è stata predisposto un modello di rapporto di audit che contiene una sezione specifica riepilogativa con punti di forza e di debolezza, rispetto al raggiungimento degli obiettivi del piano di audit, ed una sezione destinata a riportare evidenze di interesse dell'ACR.

Trasparenza

La procedura documentata, i documenti e la modulistica utilizzata per l'attività di audit sono pubblicati sul sito web della regione www.regione.veneto.it

Inoltre l'elenco aggiornato degli auditor su SSN che effettuano audit regionali, viene trasmesso dall'ACR alle Az.ULSS.

Gli esiti del programma di audit sono oggetto di una relazione annuale che viene discussa con i Responsabili dei servizio delle Az. ULSS e la cui sintesi viene pubblicata sul sito. In tale relazione vengono evidenziate le migliori pratiche riscontrate che possono essere condivise per migliorare l'organizzazione delle ACL.

Indipendenza

Al fine di garantire l'indipendenza, il personale che opera nell'ambito della *Funzione di audit* deve essere libero da qualsiasi pressione di natura commerciale, finanziaria, gerarchica, politica o di altro tipo, per non influenzare il giudizio o il risultato del processo. Gli auditor devono risultare indipendenti dall'organizzazione oggetto dell'audit e liberi da pregiudizi e conflitto di interessi. Tale criterio si ritiene soddisfatto completamente quando personale di una Az.ULSS viene incaricato di effettuare audit presso un'altra Az.ULSS. In ogni caso si ritiene congruo un tempo di tre anni per considerare indipendente il personale rispetto ad una responsabilità diretta in un'attività o settore o organizzazione. Il personale che opera nella *Funzione di audit* ed i gruppi di audit sono individuati dal Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare escludendo conflitti di interesse.

Requisiti degli auditor

Gli auditor possono essere scelti tra il personale qualificato in organico alla Ente regione, alle Aziende ULSS o ad Enti ed istituzioni di supporto al SSR, quali l'IZS, l'ARPAV e l'Università. Gli auditor devono essere formati secondo quanto previsto dal Capitolo 2 dell'allegato A all'Accordo CSR/46/2013, aver lavorato almeno un anno negli ambiti di applicazione del regolamento 882/2004 ed aver eseguito almeno due audit negli ultimi tre anni. Ai fini del mantenimento nel tempo una adeguata qualificazione si considera sufficiente la partecipazione ad almeno due audit ogni tre anni. Le attività di auditor, esperto tecnico e osservatore sono svolte nell'ambito delle ordinarie attività istituzionali previste per il personale appartenente alle Aziende ULSS del Veneto e di altri enti coinvolti nelle attività inerenti il controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, e pertanto, per tali attività, non sono previste indennità o compensi supplementari.

Ai fini della predisposizione e dell'aggiornamento dell'elenco degli auditor, vengono presi in considerazione i seguenti aspetti:

- requisiti di formazione e addestramento;
- mantenimento dei requisiti;
- conformità della documentazione prodotta;
- capacità personali e tecniche utilizzate, valutate anche attraverso specifiche attività di verifica in aula o sul campo;
- reclami e ricorsi riguardanti gli audit effettuati.

L'elenco degli auditor viene aggiornato dall'ACR e pubblicato sul sito web della Regione del Veneto.

Requisiti di formazione e addestramento

Il personale coinvolto nell'attività di audit interno deve avere concluso il terzo percorso formativo (auditor su SSN) di cui al Cap 2 dell'Allegato A all'Accordo CSR/46/2013:

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 24/37

- Formazione in aula: con la sola formazione in aula si acquisisce la qualifica di auditor AGA;
- Formazione sul campo: con l'effettuazione di due audit in un triennio, con valutazione favorevole da parte dell'RGA, si acquisisce la qualifica di auditor RGA su SSN;
- Mantenimento (2 audit in 3 anni sia per AGA che per RGA).

Il personale coinvolto nell'attività di audit che costituisce il Gruppo di audit (GdA) è composto da:

- Responsabile (un RGA/team-leader) qualificato in base alla formazione, all'esperienza lavorativo/professionale e almeno 2 audit come RGA/AGA su SSN negli ultimi tre anni.
- AGA (uno o più assistenti del gruppo di audit) qualificato in base alla formazione in aula 3° percorso, ed esperienza come RGA in almeno 3 audit su operatori dei settori produttivi.
- Esperto/i tecnico/i che possono essere reclutati tra personale della Regione, delle Az. ULSS, dell'IZS, dell'ARPAV, Università, e altro, con ruolo di supporto tecnico all'auditor ma non di auditor.
- Osservatori: possono avere il ruolo di osservatore gli operatori in training, così come i valutatori o i supervisori se non sono parte attiva nel GdA.
- Personale amministrativo: con funzione di supporto amministrativo/informatico, può avere o meno competenze specifiche/specialistiche.

Riservatezza

Il personale che compone il gruppo di audit sottoscrive annualmente il "modulo di riservatezza" che impegna a non diffondere le informazioni raccolte durante gli audit, a garanzia della riservatezza.

Tutela della salute e sicurezza degli auditor e di altro personale del GdA

Le ACL auditate mettono a disposizione i dispositivi di protezione individuali necessari per effettuare le attività sul campo e forniscono, ove necessario, le opportune indicazioni al gruppo di audit. Il personale che esegue l'audit deve osservare tali indicazioni durante l'esecuzione degli audit.

Scrutinio indipendente

Per garantire l'efficacia dell'esame indipendente al termine del processo di audit (*Independent scrutiny*), viene istituito un *Comitato per l'esame indipendente* i cui membri sono annualmente incaricati dal Direttore della Sezione Veterinaria e sicurezza alimentare; il personale incaricato, proveniente dalla Regione, dalle Az. ULSS o da altri Enti, deve essere indipendente rispetto al processo di audit, dotato di elevata professionalità e pluriennale esperienza in materia di valutazione delle organizzazioni e del personale, con particolare riferimento al settore pubblico, nonché delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 150/2009.

Qualora sia incaricato personale della struttura regionale e delle Az. ULSS, questo non deve essere coinvolto nelle attività di audit nell'anno in corso.

L'esame del processo di audit prende in considerazione tutte le fasi del processo di audit compresa la programmazione annuale, e la valutazione dei rapporti degli audit ai fini della verifica della omogeneità di giudizio da parte degli auditor.

Reclami e ricorsi

Eventuali reclami relativi all'esecuzione degli audit vanno presentati al committente degli audit.

La verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali a livello di ACL

La verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali è prevista dal regolamento 882/2004 e consiste nella valutazione che si esegue, a vari livelli, per avere la conferma del raggiungimento degli obiettivi.

Tale verifica può essere effettuata in tre momenti: *a priori, in real time e a posteriori*

E utilizzando metodi diversi, tra cui l'audit interno (art. 4(6) reg. 882/2004), la supervisione da parte del responsabile sovraordinato sull'attività del personale (verifica in tempo reale - Nota Ministero Salute n.15372 del 16/08/2012), il controllo dei verbali/report (verifica a posteriori), e deve essere organizzata in base ad una procedura documentata (art.8(3) re. 882/2004), tenuta aggiornata.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 25/37

Durante gli audit regionali si prende visione dei seguenti documenti relativi alla verifica dell'efficacia:

- la procedura adottata dal Responsabile di Servizio/Direttore di struttura
- la documentazione comprovante l'effettuazione della verifica, ed i relativi risultati
- la documentazione correlata alle azioni conseguenti agli esiti della verifica.

Sono demandati al Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare gli atti ed i provvedimenti necessari per aggiornare le procedure relative al Sistema di audit regionale ed alla Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali.

Risorse economiche

Per la realizzazione delle attività connesse al *Sistema di audit* regionale, la Regione e le Az. ULSS possono utilizzare anche i proventi dei diritti sanitari riscossi ai sensi del Reg. 882/2004 (D.Lgs 194/2008).

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 26/37

6. CRITERI OPERATIVI, PROCEDURE e REGISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI E SISTEMA SANZIONATORIO**Criteri operativi**

I criteri operativi previsti per il PRIC con cui l'ACL deve operare sono quelli riportati all'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 882/2004, e ripresi nella DGR n. 1429/2013:

- a) le Autorità competenti assicurano l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti, compresi i vegetali, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- b) il personale che effettua i controlli ufficiali è libero da qualsiasi conflitto di interesse, che potrebbe nuocere alla obiettività e alla indipendenza o compromettere il giudizio professionale;
- c) dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
- d) le Autorità competenti dispongono di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
- e) le Autorità competenti hanno facoltà di effettuare i controlli ufficiali e di adottare le misure previste nel regolamento (CE) n. 882/2004;
- f) le Autorità competenti dispongono di piani di emergenza e sono pronte a gestire questi piani in casi di emergenza;
- g) gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti sono tenuti a sottoporsi ad ogni ispezione effettuata a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 e a coadiuvare il personale dell'autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti.

Il rispetto dei criteri operativi di cui ai punti b) d) e) g) è assicurato dalla normativa relativa al sistema sanzionatorio e a quella relativa all'inquadramento giuridico del personale che effettua i controlli ufficiali e dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

Fatta salva l'autonomia organizzativa delle Az.ULSS, va prevista un'adeguata turnazione periodica, di norma triennale, del personale addetto ai controlli ufficiali presso gli operatori del settore alimentare, compresi gli allevamenti, e del settore mangimi.

Il rispetto del criterio operativo di cui al punto a) è garantito dal sistema di audit, il cui programma è definito annualmente dal Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, così come meglio specificato nella parte dedicata al Sistema regionale di audit.

Il rispetto del criterio operativo di cui al punto c) è garantito attraverso il sistema ECM nazionale e regionale e attraverso iniziative specifiche delle Autorità competenti e dei Laboratori ufficiali

In merito al criterio operativo di cui al punto f) ciascuna Az.ULSS definisce dei Piani di emergenza nell'ambito dei quali operano specifici gruppi di lavoro all'uopo costituiti.

Procedure*Pianificazione e programmazione dei controlli*

Dalla necessità di garantire l'attuazione del PNI, e del PRIC, scaturisce l'obbligo per tutte le AC di dotarsi di propri strumenti di pianificazione e programmazione per assicurare, anche in considerazione dei vincoli temporali, di performance e di budget economico, il raggiungimento degli obiettivi dei piani ed il complesso dei compiti istituzionali ad essi integrati, concernenti la sicurezza alimentare di cui al Reg. 178/2002. Tale obbligo è circostanziato nell'allegato II, capo II, del Reg.(CE)882/2004: gli obiettivi da raggiungere devono essere oggetto di procedure documentate.

La pianificazione, la programmazione e, più in generale, i processi inerenti il controllo ufficiale devono rispondere, per quanto necessario, ai requisiti specificati nell'articolo 8 ("procedure di controllo e verifica")

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 27/37

del Reg.(CE)882/2004: i controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate opportunamente aggiornate, e più in generale le AC devono prevedere documenti di procedura per i settori di cui all'allegato II, capo II del reg. 882/2004:

- L'organizzazione dell'autorità competente e la relazione tra le autorità centrali competenti e le autorità cui è stato conferito il compito di eseguire i controlli ufficiali.
- La relazione tra le autorità competenti e gli organismi di controllo cui sono stati delegati compiti connessi ai controlli ufficiali.
- La dichiarazione sugli obiettivi da raggiungere.
- I compiti, le responsabilità e gli obblighi del personale.
- La procedura di campionamento, i metodi e le tecniche di controllo, l'interpretazione dei risultati e le successive decisioni.
- I programmi di monitoraggio e sorveglianza.
- L'assistenza reciproca qualora i controlli ufficiali richiedano l'intervento di più di uno Stato membro.
- Le attività da svolgere a seguito dei controlli ufficiali.
- La collaborazione con altri servizi o dipartimenti che possano avere responsabilità in materia.
- La verifica dell'adeguatezza dei metodi di campionamento e di analisi e dei test di rilevamento.
- Qualsiasi altra attività o informazione necessaria per il buon funzionamento dei controlli ufficiali.

In accordo con la programmazione regionale e nel rispetto delle frequenze minime, ogni Az. ULSS. deve dotarsi annualmente di un proprio programma di controllo ufficiale, in declinazione del programma predisposto dalla Regione, che meglio definisca e adatti le proprie attività alla realtà locale.

Nella stesura di tali piani di controllo ogni Az. ULSS deve tenere in considerazione almeno i seguenti parametri:

- a) numero di operatori presenti sul proprio territorio e loro distribuzione per settore produttivo;
- b) classificazione degli operatori in base al rischio;
- c) dati sugli stati di allerta;
- d) esiti dei precedenti controlli;
- e) risorse umane disponibili.

L'art. 3 del Regolamento (CE) 882/2004 prevede che i controlli ufficiali siano basati sul rischio (*risk-based*). Una programmazione esclusivamente basata sullo storico e/o sulle risorse disponibili è di per sé inadeguata, in quanto non consente alle AC di quantificare lo scostamento dal numero di attività previsto dalle disposizioni vigenti. Tali disposizioni infatti definiscono i livelli essenziali di assistenza (LEA) che il Sistema sanitario nazionale deve erogare.

La pianificazione/programmazione delle attività deve perciò iniziare dalla ricognizione globale dei controlli ufficiali da svolgere in attuazione delle disposizioni normative di settore, e delle risorse disponibili, dettagliando le attività da effettuare nella realtà del proprio contesto, basata sulle anagrafiche di riferimento, e giungere infine ad una adeguata suddivisione dei compiti tra le articolazioni organizzative, funzionali e tra gli operatori del controllo ufficiale. Tale suddivisione dovrà essere tanto più puntuale quanto più prossima al momento operativo e al livello organizzativo competente, e deve tendere ad un'adeguata suddivisione dei compiti tra il personale che esegue i controlli ufficiali.

La pianificazione/programmazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate, deve tenere conto degli esiti dei controlli ufficiali precedenti, della valutazione delle attività di controllo ufficiale svolte, delle conclusioni degli audit ricevuti e delle verifiche dell'efficacia dei controlli ufficiali.

I controlli ufficiali devono essere organizzati sulla base di criteri o da livelli predefiniti (percentuale significativa sul totale delle aziende ai fini dell'anagrafe; definizione di un numero minimo di controlli, come nel caso di un piano di campionamento di matrici alimentari; frequenze temporali predefinite per una determinata tipologia di impresa alimentare; PNR, PNAA, Piani di sanità animale, ecc.) dalle autorità competenti sovraordinate e dovranno svilupparsi garantendone il rispetto, nonché il loro eventuale incremento, organizzandoli e distribuendoli sulla base di una categorizzazione del rischio pertinente al rispettivo livello di competenza.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 28/37

La frequenza, i metodi e le modalità di controllo ufficiale devono essere stabiliti in base alla tipologia e al numero degli stabilimenti che insistono sul territorio e alla relativa categorizzazione del rischio.

Nel sistema articolato di controlli descritti in questo documento, e a cui deve essere sottoposta un'attività produttiva, la frequenza dei controlli può dipendere da una serie di fattori tra i quali:

- numero e tipo di controlli predefiniti, previsti dalle Autorità Competenti sovraordinate e da norme, regolamenti e disposizioni;
- livello di rischio delle singole attività produttive o di uno stabilimento, definito :
 - in relazione ai riscontri ottenuti durante le attività di controllo ufficiale;
 - in relazione alla posizione della tipologia del singolo OSA/OSM/Azienda rispetto alla filiera di appartenenza;
 - in relazione alla necessità di definire le situazioni di rischio in rapporto a gruppi omogenei di OSA/OSM/Aziende, mediante un campione rappresentativo di questi;
- obiettivi propri delle singole programmazioni regionali;
- obiettivi propri delle singole programmazioni delle Az.ULSS.

La classificazione delle attività in base al rischio

Le attività da sottoporre a controllo devono essere classificate in funzione del rischio, e gli esiti della classificazione comportano una diversa frequenza e tipologia di controllo ufficiale.

Con DDR 292/2007 e DDR 507/2007 sono state definite le procedure regionali di classificazione dei singoli stabilimenti che producono all'ingrosso, registrati ai sensi del regolamento 852/2004 e riconosciuti ai sensi dei regolamenti 852/2004 e 853/2004 e stabilite le relative frequenze dei controlli (categorizzazione del rischio per singolo stabilimento).

Ad integrazione di quanto già stabilito, si forniscono di seguito indicazioni utili alla classificazione delle restanti imprese, sulla base della "tipologia di attività", per l'individuazione del livello di rischio predefinito.

Nel caso in cui, in relazione all'elevato numero di stabilimenti da sottoporre a controllo ufficiale non sia possibile una classificazione per singolo stabilimento, si potrà procedere ad una classificazione per tipologia di attività per le quali viene pre-definito un livello di rischio in rapporto al volume di produzione/attività del singolo stabilimento (Vedi sezione 6 allegato A del decreto legislativo 194/2008).

Le categorie di attività sono classificate in almeno tre livelli di rischio:

- elevato
- medio
- basso

Successivamente, per singolo stabilimento possono essere presi in considerazione ulteriori aspetti che modificano la categoria di rischio dello stabilimento stesso:

1. dimensione
2. natura dell'alimento/mangime/animale/SOA ...
3. ciclo produttivo
4. entità produttiva
5. dati storici dello stabilimento (non conformità pregresse)

Va tenuto conto degli esiti relativi all'attività di controllo ufficiale degli anni precedenti, dell'appropriatezza dei controlli effettuati, dei risultati pregressi dell'autocontrollo dell'OSA e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali rischi. Allo stesso modo vengono definite in ambito locale le frequenze e le tipologie di controllo delle attività che usufruiscono di autocontrollo semplificato (ad esempio le microimprese). Riguardo alla flessibilità nell'applicazione della normativa comunitaria in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, ed in particolare alla possibilità di adottare procedure semplificate di autocontrollo in certe imprese, sono in itinere specifici provvedimenti.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 29/37

La classificazione degli stabilimenti in base ad una categorizzazione del rischio, diventa, pertanto, l'elemento propedeutico, unitamente alla frequenza e al numero delle attività stabilite dai vincoli normativi, alla determinazione delle risorse per soddisfare il "fabbisogno di controllo ufficiale".

La programmazione dell'attività di controllo ufficiale deve sempre esplicitare i vincoli normativi in base ai quali è stata predisposta. Ciò consentirà anche alla direzione aziendale di acquisire evidenza del grado di raggiungimento dell'obiettivo fissato dalle disposizioni e dalla pianificazione al fine di monitorare la reale erogazione delle prestazioni definite.

Il processo di pianificazione/programmazione deve consentire di evidenziare la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente. Tale criticità dovrà successivamente essere oggetto di analisi all'interno dell'AC, e qualora la criticità risulti non sanabile (ad es. con semplificazione delle procedure, revisione obiettivi, riorganizzazione del personale, razionalizzazione ecc), rappresentata formalmente al livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni di competenza.

In ogni caso, al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale, devono essere garantite le adeguate risorse umane ed economiche (Considerando 32 Reg.(CE)882/2004).

Infine occorre stabilire un monitoraggio periodico (semestrale, trimestrale, ecc) delle attività programmate al fine di valutare lo stato di avanzamento nel raggiungimento degli obiettivi.

Indicazioni per la rendicontazione dei controlli ufficiali

I dati riguardanti le attività di controllo ufficiale effettuate nell'anno solare devono essere raccolti e rendicontati alla ACR entro il mese di gennaio dell'anno successivo. L'ACR provvederà all'analisi, alla validazione, all'aggregazione ed alla trasmissione di tali dati all'ACC entro il successivo mese di febbraio.

I risultati delle attività di campionamento e analisi di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti, rientrano nel flusso "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande (flusso VIG)". I laboratori ufficiali provvedono al loro inserimento nell'apposito sistema NSIS-Alimenti. Per consentire al Ministero di far fronte ad eventuali richieste della Commissione europea, delle autorità di altri Stati membri o di Paesi terzi l'aggiornamento dei dati nel sistema va fatto con frequenza almeno quadrimestrale. La Regione provvede a validare le informazioni inserite dai laboratori. La documentazione con cui il campione viene conferito al laboratorio deve contenere le informazioni necessarie alla trascrizione nei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS-Alimenti. Tali informazioni sono coerenti con quanto riportato nell'anagrafica del flusso VIG di cui al documento guida ministeriale pubblicato sul sito del Ministero della Salute.

Metodi e tecniche del controllo ufficiale

Le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale, così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento per analisi e audit.

Fermo restando le definizioni contenute nei citati Regolamenti, al fine di un'omogenea interpretazione, si forniscono le seguenti indicazioni esemplificative:

Monitoraggio	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>"la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali."</i></p> <p>Considerazioni : Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di parametri. Esempio: può essere utilizzato per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un</p>
---------------------	--

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 30/37

	piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.
Sorveglianza	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>“l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”</i></p> <p>Considerazioni : Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare, anche tenendo conto dell’evoluzione nel tempo, di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l’efficacia delle misure di controllo adottate verificando quanto queste incidono sull’evoluzione del fenomeno in esame. Rappresenta, pertanto, un processo che può concretizzarsi in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione può determinare una riprogrammazione delle azioni stesse.</p>
Verifica	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>“il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”</i></p> <p>Considerazioni : Le verifiche sono controlli su requisiti specifici e indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell’ispezione o dell’audit. Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari. Esempi di verifiche inserite nell’ambito di un’ispezione: sull’anagrafe bovina, al macello, verifica della presenza dei passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini, ecc.</p>
Ispezione	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>“l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”</i></p> <p>Considerazioni: L’ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione che, di norma è senza preavviso, salvo casi che lo richiedano, come previsto dall’art. 3 (2) del Reg. (CE) 882/04. Nel corso di una ispezione si possono eseguire campionamenti o rilevare anche il rispetto di determinati requisiti specifici, normalmente oggetto di audit, come la temperatura, il funzionamento di un pastorizzatore, i prerequisiti, l’attuazione degli obblighi previsti dal piano HACCP ecc., fermo restando la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica.</p>
Campionamento per analisi	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>“Campionamento per l’analisi: il prelievo di un mangime o di un</i></p>

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 31/37

	<p><i>alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali".</i></p> <p>Considerazioni: L'analisi di un campione esita nella emissione di uno o più rapporti di prova. Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a "rappresentare" la totalità stessa. NOTA: Diversa l'attività di campionamento intesa come "selezione del campione" che può essere condotta con altre finalità rispetto a quelle del campionamento analitico es. campionamento di documenti o registrazioni ecc, che è ricompresa comunque fra le attività del controllo ufficiale.</p>
Audit	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: <i>"un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."</i></p> <p>Considerazioni: La definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 4(6) del Reg.(CE) 882/2004 sulle Autorità Competenti, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 10 del medesimo regolamento su tutti gli operatori della catena alimentare e dell'articolo 4 del Reg.(CE) 854/2004 sulle imprese che producono alimenti di origine animale. Ciò che distingue l'ispezione e l'audit è che la prima è rivolta esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge intesi come requisiti (che nel testo inglese del Reg 882/04 sono definite come "rules") mentre l'audit è rivolto anche alla verifica delle disposizioni previste (definite, nel testo inglese del Reg 882/04, come "planned arrangements") dall'OSA e/o dall'A.C. Tali <i>planned arrangements</i> sono costituiti dalle disposizioni previste (ad esempio una norma cogente, un Piano o un Programma, o un loro insieme) per i propri criteri operativi (ad es.: risorse umane e strutturali, formazione, pianificazione, procedure, sistemi informativi, capacità di laboratorio, ecc.) e dagli obiettivi pianificati. Un ulteriore elemento che distingue l'audit dall'ispezione è che il primo deve valutare anche: <ul style="list-style-type: none"> - "se le disposizioni siano attuate in modo efficace e - se tali disposizioni siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi" L'esito dell'audit svolto ai sensi dei Reg .882/04 e 854/04 non è finalizzato a verificare la conformità di un OSA ad una eventuale norma ISO. Qualora un OSA sia certificato per una o più di esse, ciò costituirà un elemento qualificante, una presunzione di conformità, da tener presente ai fini della contestualizzazione delle evidenze dell'audit. In ogni caso il ruolo dell'auditor del controllo ufficiale non è quello di "validare" la conformità rilasciata dagli organismi di certificazione. Per approfondimenti relativi agli audit previsti dal Regolamento (CE)</p>

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 32/37

	<p>882/04 ,articolo 4, paragrafo 6, si rimanda, per la stessa motivazione di cui al paragrafo precedente, allo “Standard per il funzionamento delle AC”(Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 Repertorio Atti 46/CSR), ed in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - al capitolo “strumenti del controllo ufficiale” della introduzione; - alle Parte 3 “Definizioni” dell’allegato 1 - agli allegati 2 e 3
--	--

L’insieme degli strumenti di controllo di cui sopra, descrive il quadro completo dell’attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando, anche in base alla programmazione regionale, lo strumento più idoneo in funzione dell’obiettivo atteso e di quanto disposto dai citati articoli 4 del Regolamento (CE)854/04 e 10 del Regolamento(CE)882/04.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia per quanto riguarda i controlli effettuati sia per le evidenze riscontrate.

All’operatore del settore deve essere rilasciato riscontro del controllo effettuato e dei relativi esiti, almeno in caso di non conformità.

Le evidenze raccolte nel corso dei controlli ufficiali su locali, impianti, processi, documentazione e registrazioni devono essere valutate alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità.

La registrazione, attestante l’esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali, deve essere effettuata su apposita documentazione finalizzata a:

- fornire evidenza all’OSA/OSM/Azienda dei controlli eseguiti e dei relativi risultati;
- conservare documentazione uniforme dell’attività svolta e dei riscontri rilevati;
- fornire dati statistici di ausilio alla pianificazione delle attività e alla riprogrammazione dei controlli e delle attività medesime.

Registrazione dell’attività di controllo ufficiale

L’esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali devono essere registrati/relazionati con documenti cartacei o informatici, report, relazioni, rapporti, verbali o check-list, che contengono le informazioni acquisite nel corso dei controlli ufficiali, e che riportano almeno le seguenti indicazioni:

- identificazione univoca del documento (numero matricola, protocollo, riferimento loco-temporale preciso);
- data e ora di esecuzione del controllo;
- identificazione del personale che esegue il controllo ufficiale;
- identificazione dell’OSA/OSM/Azienda e più precisamente della Impresa,
- tipologia di stabilimento e relativa attività produttiva;
- motivo del controllo (es.programmato, follow up, su richiesta, su segnalazione, ...);
- obiettivo del controllo;
- metodo/i di controllo ufficiale applicato (monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento);
- le aree/campi di indagine controllati e gli ambienti/attrezzature controllati e altri eventuali riscontri;
- descrizione della non conformità con riferimento alla norma;
- risultati del controllo;
- eventuale indicazione degli interventi che l’OSA/OSM/Azienda deve adottare, con relativa tempistica;
- firma di chi esegue il controllo ufficiale;
- firma di un rappresentante dell’OSA/OSM/Azienda.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 33/37

Qualora la lista di riscontro contenga le voci di cui sopra, essa può sostituire il verbale, in altri casi sarà allegata al documento che contiene le informazioni mancanti. Qualora possibile/previsto l'attività svolta e i riscontri rilevati possono essere registrati direttamente nel sistema informativo, purché siano riportate tutte le voci di cui sopra. In caso di rilievo di non-conformità deve essere rilasciata copia del verbale/report all'operatore interessato, anche per via informatica, purché vi sia la dimostrazione del ricevimento.

Le informazioni relative alle singole non conformità devono essere dettagliate secondo le seguenti voci, che possono essere riportate sulla "scheda non conformità" di cui all'allegato C del DDR 292/2007, oppure contenute nel corpo del documento principale (Verbale/report/relazione):

- riferimento all'identificativo del verbale/report/relazione;
- descrizione della non conformità rilevata;
- provvedimenti adottati dalla AC e indicazione degli interventi da adottarsi;
- termine entro il quale provvedere alla risoluzione della non conformità;
- se del caso, azioni che OSA/OSM/Azienda intende intraprendere;
- valutazione dell'azione correttiva presentata dall'OSA;
- ove necessario, ulteriori provvedimenti adottati;
- eventuali richieste di proroga (nuova scadenza e approvazione del controllo ufficiale);
- firma di chi ha eseguito il controllo ufficiale e del rappresentante OSA/OSM/Azienda;
- data di verifica della chiusura della NC da parte della AC.

Anche la scheda relativa alle singole NC deve essere rilasciata in copia all'OSA/OSM/Azienda.

Azioni in caso di rilievo di non-conformità (art. 54 del reg. 882/2004)

Nel caso in cui l'AC evidenzia una non conformità, deve intervenire per assicurare che l'operatore del settore ponga rimedio alla situazione, in tempi ritenuti congrui (formalizzati) rispetto alla natura della non conformità, eventualmente anche attraverso l'adozione di un piano d'azione. Quando la non conformità è relativa ad un requisito/procedura da modificare ma che comunque non influisce al momento sul rischio (non conformità marginale), devono essere fornite indicazioni di miglioramento, con tempi di azione concordati. Quando un requisito/procedura non è completamente rispettato (non conformità da minore ad importante), l'operatore addetto al controllo ufficiale predisponde i provvedimenti opportuni, se necessario sul posto, di cui all'art 54, comma 2, lettera a del regolamento 882/2004.

Quando il mancato rispetto di un requisito/procedura influisce sul rischio (non conformità grave o critica), si dovrà procedere, contestualmente o in tempi successivi, all'applicazione di una o più delle misure previste dall'art 54, comma 2 lettera b, c, d, e, f, g, h (adozione di provvedimenti coattivi quali il sequestro e/o provvedimenti per la limitazione all'uso di attrezzature, luoghi e prodotti, ecc.) ed eventualmente dall'art. 55 e dalle altre norme vigenti. La mancata rimozione di una non conformità minore nei tempi prescritti, fatto salvo cause di forza maggiore, o se la sua risoluzione risulta inadeguata e perciò inefficace, esiterà in una non conformità grave. Si deve considerare una non conformità grave anche il ripetersi di non conformità minori ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito/procedura e/o correlate fra di loro.

Le modalità di risoluzione delle non conformità sono a carico dell'OSA/OSM/Azienda.

I provvedimenti amministrativi (legge 241/90) dell'Autorità Competente di natura impositiva per la risoluzione delle non conformità devono essere notificati per iscritto all'OSA/OSM/Azienda con le relative motivazioni, le informazioni sui diritti di ricorso (procedura e termini). Le non conformità riscontrate (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), devono essere verificate nella risoluzione in modo documentato e registrato in tempi e con modalità consoni alla natura e alla gravità del rischio rilevato. La chiusura di una non conformità marginale può essere effettuata anche a seguito di sola comunicazione da parte dell'operatore interessato, salvo verifica da parte dell'AC della completa risoluzione alla prima occasione utile.

Le misure adottate devono essere effettive, proporzionate, dissuasive (art. 17 (2) del Reg.(CE) 178/2002) e contestualizzate alla realtà operativa oggetto del controllo.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 34/37

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti (art. 55 del reg. 882/2004). La rilevazione di illeciti di natura penale prevede la trasmissione degli atti all'Autorità Giudiziaria.

Sistema sanzionatorio

Le Az.ULSS competenti per territorio applicano le sanzioni amministrative in materia di igiene degli alimenti e dei mangimi, di salute e di benessere degli animali e di sottoprodotti di origine animale, di cui all'articolo 55 del regolamento (CE) n. 882/2004, secondo le procedure stabilite dalla legge 24 novembre 1981, n. 689 "*Modifiche al sistema penale*" e s.m.i.

La competenza all'irrogazione della sanzione è in capo alla ULSS nel cui ambito territoriale è commessa la violazione.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 35/37

7. RIESAME DEL PRIC E AGGIORNAMENTO

Nel corso del periodo di vigenza del PRIC potrà rendersi necessario apportare delle modifiche, al fine di completarlo ed aggiornarlo, anche in considerazione di quanto illustrato nella Relazione annuale, in conformità con il dettato del Reg. (CE) n.882/2004.

L'Area sanità e sociale riceve annualmente la rendicontazione delle attività effettuate da parte delle Az.ULSS e dai laboratori ufficiali, secondo le scadenze previste da ciascun Piano e/o Programma di cui alle schede dell'**Allegato B**.

Sulla base della documentazione raccolta, verrà redatta una relazione conclusiva che evidenzierà eventuali criticità riscontrate nell'applicazione del Piano Integrato, nonché qualsiasi scostamento tra i risultati raggiunti e gli obiettivi.

Procedura di aggiornamento del Piano

Nel periodo di vigenza potranno rendersi necessarie successive modifiche e/o integrazioni al Piano, in funzione delle modifiche della normativa, dell'evoluzione del quadro epidemiologico, o sulla base delle risultanze dei controlli effettuati di cui alla relazione annuale ai sensi dell'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004.

In considerazione della struttura del Piano, si distinguono due diverse modalità di aggiornamento, di seguito illustrate.

Aggiornamento delle sezioni con valore strategico - gestionale

Qualora si rendano necessarie variazioni al PRIC riguardanti gli obiettivi strategici oppure modalità operative di valenza sistematica, l'aggiornamento sarà effettuato tramite Deliberazione della Giunta Regionale.

Aggiornamento delle sezioni con valore compilativo/descrittivo

Le variazioni ed integrazioni riguardanti i Piani e i Programmi, inerenti le attività di controllo dei settori specifici e audit interni della regione, sono adottate con provvedimenti (Decreto dirigenziale) del Direttore della Sezione veterinaria e sicurezza alimentare.

L'ACR sanità diramerà gli aggiornamenti di cui sopra al Ministero della Salute ed alle Autorità competenti e diffonderà l'informazione al pubblico tramite il portale internet www.regione.veneto.it.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 36/37

8. PUNTO DI CONTATTO REGIONALE DEL PNI

Il Punto di contatto per la Regione del Veneto è individuato nella figura del Direttore della Sezione veterinaria e sicurezza alimentare.

Egli può delegare con atto formale un dirigente o funzionario in servizio presso l'Area Sanità e sociale – Sezione veterinaria e sicurezza alimentare.

Funzioni

Il Punto di contatto regionale individua gli obiettivi operativi corrispondenti alle esigenze regionali e cura la redazione del PRIC avvalendosi della collaborazione di tutte le Amministrazioni coinvolte, e amministra le attività di coordinamento interistituzionale che si rendano necessarie per la corretta attuazione dei Piani.

Coordina gli enti coinvolti nelle specifiche azioni e le attività conseguenti agli esiti delle valutazioni e delle proposte di intervento sulle attività attraverso: la verifica di eventuali sovrapposizioni tra le competenze e le attività di controllo delle diverse Amministrazioni coinvolte; l'individuazione di specifiche modalità di cooperazione volte ad assicurare la razionalizzazione nell'impiego delle risorse; l'organizzazione di riunioni operative. Inoltre, cura l'amministrazione della pagina web dedicata al PRIC e la predisposizione, la trasmissione, l'aggiornamento, l'archiviazione della documentazione; compila la corrispondente Sezione regionale del PNI, descrivendo le caratteristiche peculiari regionali relativamente alle seguenti informazioni:

1. Organizzazione delle Autorità competenti regionali e locali;
2. Organizzazione e gestione del sistema di audit sulle Autorità competenti;
3. Organizzazione e gestione delle attività di controllo a carattere regionale.

Il Punto di contatto regionale predispose la rendicontazione annuale delle attività previste dal PRIC per il Ministero della Salute, nonché i pertinenti capitoli/sezioni delle griglie LEA. Infine esamina la relazione annuale al fine di valutare il livello di raggiungimento degli obiettivi e di individuare le modalità di risoluzione delle eventuali criticità operative e gestionali riscontrate.

ALLEGATO A alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 37/37

9. RESPONSABILE DEL PROGRAMMA DI AUDIT REGIONALE

Il Responsabile del Programma di audit è individuato nella figura del Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare.

Egli coordina la *funzione di audit* o può incaricare un dirigente o funzionario in servizio presso l'Area Sanità e sociale – Sezione veterinaria e sicurezza alimentare, che abbia frequentato con esito favorevole il corso per auditor su SSR, di cui al Capitolo 2 dell'Allegato A alla DGR n. 1429/2013, ed abbia partecipato ad almeno due audit su SSN, negli ultimi tre anni. Inoltre assegna il personale che collabora alle attività previste dalla *funzione di audit*, e nomina il comitato di audit.

Funzioni

Nell'ambito della *funzione di audit*, il Responsabile del programma di audit cura la redazione del Programma annuale di audit, definendo i campi di applicazione ed i criteri a cui fare riferimento. Organizza la formazione degli auditor regionali su SSN e tiene aggiornato l'elenco regionale del personale formato per effettuare audit su SSR. Organizza gli audit sulle Az.ULSS e sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese, servendosi del personale adeguatamente formato ed esperto anche proveniente dalle Az.ULSS e dai laboratori ufficiali; programma ed organizza attività di controllo ufficiale sulle imprese dei settori produttivi, con la possibilità per il personale delle Az.ULSS di svolgere l'attività di controllo ufficiale su tutto il territorio regionale. Programma, organizza ed effettua la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali. Analizza gli esiti delle attività effettuate l'anno precedente e ne diffonde i risultati.

Inoltre il Responsabile del Programma di audit predispone la rendicontazione annuale sull'effettuazione degli audit interni per il Ministero della Salute, nonché i quadri AAJ.1.3, AAJ.1.4 ed AAJ.1.5 del questionario LEA. Predispone i documenti per la compilazione della corrispondente Sezione regionale del PNI, descrivendo le caratteristiche peculiari regionali relativamente all'organizzazione e gestione del sistema di audit sulle Autorità competenti.

10. AUDIT SUI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI IN AUTOCONTROLLO PER CONTO DELLE IMPRESE

Le attività relative alla programmazione annuale degli audit sui laboratori che effettuano analisi in autocontrollo per conto delle imprese e le attività collegate sono demandate al Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare, con possibilità di delega ad un dirigente o funzionario in servizio presso l'Area Sanità e Sociale, Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare.



ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/138

PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI - ANNI 2015 – 2018 ANNUALITA' 2015 ACRONIMI

AA: Additivi Alimentari
AC: Autorità Competenti
ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento
ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
ARPAV: Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto
ASL: Aziende Sanitarie Locali
AULSS: Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)
CE: Comunità europea
DDR: Decreto del Dirigente Regionale
DGA: Dose giornaliera accettabile
DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea
DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
EFSA: European Food Security Agency
FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO
ISS: Istituto Superiore di Sanità
IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali
IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Ministero: Ministero della Salute
MOCA: Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti
NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute
PIF: Posti di Ispezione frontiera
PR: Piano Regionale
PNI: Piano nazionale integrato
SIAN: Servizio/i Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
SVet: Servizio/i Veterinario/i
SVSA: Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare
uc: unità campionaria/e
UE: Unione europea
UPSAIA: Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare
USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
UPV: Unità di Progetto Veterinaria

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/138

**SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN) DELLE AZIENDE ULSS
ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE****Introduzione**

Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015-2018 – Annualità 2015, segue i piani annuali di campionamento riportati all'interno degli specifici allegati al PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2011-2014, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 24.12.2010, n. 89, sue modifiche e integrazioni (smei), in particolare nelle articolazioni annuali in merito redatte, contenute all'interno del DDR dell'UPV 13.04.2012, n. 36, del DDR dell'UPV 20.02.2013, n. 21, e del DDR della SVSA 23.01.2014, n. 3. Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015–2018 - Annualità 2015, è redatto all'interno del "PR Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018 – Annualità 2015, sulla base di quanto emerso nell'applicazione del precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2011–2014, nelle sue articolazioni annuali e tenuto conto, per quanto possibile, delle osservazioni e delle proposte formulate dai Servizi interessati.

I controlli ufficiali, sono eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti, secondo quanto codificato dal presente PR, attuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi di controllo ufficiale devono attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione, approvato con il DPR n. 327/1980, dal DM 16 dicembre 1993 e dalle altre norme vigenti, sia nazionali che comunitarie.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da poter utilizzare per uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, ciascun SIAN deve rispettare il piano di campionamento proposto e segnalare tempestivamente alla SVSA eventuali difficoltà che si riscontrassero nel rispettare il piano stesso.

E' possibile, per motivate esigenze, l'effettuazione di campioni mirati alla verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo.

Matrici da campionare

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018, Annualità 2015, dei SIAN delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici già definite nell'ALLEGATO A al precedente DDR della SVSA n. 3/2014.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.

Per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, E. coli, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 grammi di materiale analizzabile sono ritenuti sufficienti per la determinazione completa.

Si precisa inoltre che:

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/138

- Per il 2015 si continuano a campionare germogli destinati al consumo umano (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC), per i quali è richiesta una numerosità di 60 campioni da effettuare in 5 uc su cui ricercare Salmonella spp e E. coli STEC [E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4] ai sensi del Reg. (UE) n. 209/2013 che modifica il Reg. (CE) n. 2073/2005. I campioni per questo tipo di indagine sono in capo ai SIAN delle AULSS e le analisi sono effettuate dall'IZSVE, come avvenuto nel 2014.

- I campioni relativi alle analisi sui Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA), divisi per AULSS, sono riportati all'interno della programmazione prevista nelle successive tabelle del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018.- Annualità 2015.

- per quanto riguarda i Campionamenti per AA, è stato predisposto uno specifico PR di Controllo ufficiale degli AA, Tal quali e nei Prodotti alimentari. I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA tal quali, con campionamento in capo ai SIAN delle AULSS e i campioni per controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine non animale, sono riportati nel “PR riguardante il controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari, anni 2015–2018 – Annualità 2015”, allegato al PR Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015–2018 – Annualità 2015”.

I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale, sono comuni a quelli previsti per nella successiva TABELLA 1 delle “Indicazioni generali per il campionamento chimico”, delle “Analisi chimiche e microbiologiche Servizi Veterinari delle Aziende Aziende AULSS” del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti anni 2015–2018 – Annualità 2015.

Le analisi sono in capo rispettivamente, all'ARPAV, per i campioni destinati al controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari non di origine animale e all'IZSVE per il controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale.

Sono stati inoltre previsti circa 100 campioni per il controllo ufficiale delle acque minerali in commercio.

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 uc, oppure da una sola uc.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote, da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, nel rispetto delle procedure previste in merito.

Per il campionamento di matrici previste nel Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015 - 2018 – Annualità 2015, relativo ai SIAN e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, il campionamento deve effettuarsi nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962, DPR n. 327/1980), o da norme di campionamento specifiche (es.: Regolamenti (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.), come peraltro raccomandato anche per i precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

Parametri analitici da ricercare

I parametri analitici minimi che il laboratorio ARPAV ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento e riportati nei quadri analitici riportati nel presente allegato.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SIAN interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/138

Punti di campionamento

Anche per gli anni 2015–2018 – Annualità 2015, il 20% dei campioni assegnati dovrà essere, possibilmente, prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere, possibilmente, prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale, e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e/o il più vicino possibile all'immissione in commercio.

Distribuzione dei campioni

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SIAN delle AULSS, considerando anche il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio secondo i dati regionali disponibili.

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio, la suddivisione per SIAN è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

Flussi informativi

Il SIAN, di ciascuna AULSS, redige annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo effettuata (Modello A – Ministeriale), e la trasmette, entro il 10 febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferisce la scheda stessa, alla SVSA della Regione del Veneto.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

L'ARPAV, provvede ad inserire e trasmettere, progressivamente, i dati relativi all'attività di controllo ufficiale effettuata, utilizzando il citato sistema NSIS-Alimenti. Tale procedura dovrà comunque essere completata entro il mese di febbraio dell'anno successivo a cui si riferiscono i dati stessi.

Questa modalità di trasmissione dati, dal 2015 sostituisce quella effettuata negli anni precedente mediante il Modello B – Ministeriale.

I risultati analitici, relativi a ciascun campione analizzato, saranno trasmessi dall'ARPAV, per via telematica, assieme ad altri dati riportati nel verbale di campionamento, acquisiti in tale fase dai SIAN delle AULSS.

Verifiche di attività

L'ARPAV trimestralmente invia, alla SVSA, i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SIAN in tale arco temporale e, semestralmente invia un rapporto analogo dettagliato per matrice alimentare relativo a tale periodo temporale (semestre).

La SVSA potrà informare i SIAN in relazione a evidenze di significativi scostamenti rispetto a quanto programmato ed emersi da tali rapporti di andamento.

Il Responsabile del SIAN di ciascuna delle AULSS, deve nominare un referente del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti.

Precisazioni

Nel PR di campionamento ufficiale alimenti viene confermato l'incremento del numero di campioni di sale destinato all'uso alimentare umano finalizzato, in particolare, alla verifica del tenore di iodio presene nel sale iodato.

I campioni previsti per il controllo Ufficiale su AA sono stati trasferiti nel Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli AA sia tal quali e che nei prodotti alimentari di origine non animale (Allegato E al PRIC 2015–2018 – Annualità 2015). Il Piano relativo al controllo ufficiale degli AA tal quali diventerà obbligatorio a partire dal 2016 ma, comunque per il 2015 vengono date, nell'Allegato E al “Piano Regionale Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018” – Annualità 2015”, indicazioni circa la tipologia di matrici e il numero di campioni da effettuare in merito.

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/138

Si precisa inoltre che l'effettuazione di campioni in aggiunta rispetto a quelli previsti dal presente PR, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.) dovrà essere relazionata dal responsabile del SIAN interessato alla SVSA della Regione del Veneto

Verbale di campionamento

Per il campionamento da parte dei SIAN delle AULSS deve essere utilizzata la specifica modulistica (verbale + modulo integrativo) di seguito riportata nel presente allegato.

E' stata anche redatta una specifica modulistica da impiegare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine non animale (verbale + modulo integrativo) anch'essa di seguito riportata nel presente allegato.

Tali modulistiche sono state inserite nel presente PR per rendere più omogenea la raccolta dei dati relativi ai campioni effettuati, soprattutto in considerazione della "novità" in vigore dal 2015 rappresentata dalla modalità di trasmissione, mediante il Sistema NSIS-Alimenti, dei dati analitici relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

Tale sistema richiede l'acquisizione in fase di campionamento, da parte del personale AULSS, di alcune informazioni per poter operare efficacemente l'invio dei dati.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione in tale richiesta informativa possono essere usa dei "Documenti di riferimento", più innanzi elencati e che sono reperibili sul portale del Ministero della Salute, Sezione "Sicurezza alimentare", sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati
3. Esempio di file XML Vigilanza
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML
5. Anagrafi 2014
6. Codici di errore

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/138

Inoltre viene di seguito riportato l' *ALLEGATO A* alle "Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI."

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS–Alimenti **attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati** relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelievo campioni, di cui all'art 15 del DPR 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine **le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.**

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/138

REGIONE DEL VENETO

Azienda ULSS n° _____ di _____

Dipartimento di Prevenzione – SIAN

Sede: Via _____ cap _____ Città _____

VERBALE n° _____ di prelievo campioni di _____**Causale del prelievo:** vigilanza ordinaria indagine conoscitiva tossinfezione alimentare

Progetto esportazione importazione ... altro _____

Il giorno _____ del mese _____ dell'anno _____ alle ore _____ i_/la sottoscritt_ tecnic_ della prevenzione

nell'esercizio della vigilanza sulla produzione e sul commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, si è/sono recat_ presso _____ sito in _____

condotto dal Sig. _____ nato a _____ il _____

residente in _____

e data conoscenza della propria qualifica e motivazione della visita alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____

_____ residente in _____ ha_ proceduto, a norma delle vigenti disposizioni di legge e con le modalità sotto indicate, al prelievo

di un campione di: _____

da una partita costituita da _____

in vendita/deposito in un locale in condizioni ambientali _____

e conservata in confezioni originali ed integre/ allo stato sfuso, operando con le seguenti modalità:

_____ indicazioni riportate sulle confezioni od altrove: _____

Ai sensi dell'art. 223 del DLgs n.271/89 si informa che l'apertura del campione e l'inizio delle analisi avverranno in data _____ alle ore: _____ presso: ARPAV

- Dipartimento Regionale Laboratori - Via Dominutti, 8 – 37135 Verona - .Area Microbiologia Area Chimica

Condizioni di conservazione: _____

Il campione viene suddiviso in n° _____ aliquote, ognuna costituita da 5 unità campionarie

Ogni aliquota viene a sua volta introdotta:

- in apposite buste autosigillanti non manomissibili riportanti le indicazioni atte al riconoscimento ed alla individuazione del campione
- in sacchetti di carta sui quali sono riportate le indicazioni per il riconoscimento e l'individuazione del campione. I sacchetti sono sigillati con _____ recanti le diciture: Az ULSS N _____

Il Sig. _____ dichiara spontaneamente che la merce di cui sopra

Si da atto che il presente verbale viene redatto in n° _____ copie

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/138

Il Sig. _____ dichiara di ricevere una aliquota del campione e una copia del presente verbale dopo lettura dello stesso.

NOTE: _____

Letto, confermato e sottoscritto.

I_ VERBALIZZANT_

FIRMA DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG) Allegato integrativo al verbale prelevamento n. del/...../.....

ALIMENTI	
	VIG002AL – Criteri Microbiologici (2073/2005)
	VIG003AL – 3MCPD
	VIG004AL – Diossine
	VIG005AL – Micotossine
	VIG001AL – analisi diverse dalle precedenti

MATERIALI A CONTATTO	
	VIG001MC – Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
ADDITIVI E SIMILI	
	VIG001AD – Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento: pianificazione ordinaria; su sospetto; non specificato.

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

(cfr tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR) _____

3. Nazione dello stabilimento di produzione _____

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato

(cfr tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT_VIG) _____

5. identificativo dell'OSA

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo *oppure*

- Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare: Partita Iva o Codice Fiscale _____

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/138

**REGIONE DEL VENETO
VERBALE DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI IN ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE**

Azienda ULSS n. ____ di _____

Dipartimento di Prevenzione SIAN

VERBALE n. (composto da n. copie) di prelievo di campione di

Causale del prelievo:

PIANO REGIONALE (PRIC) **A SEGUITO POSITIVITÀ'**

ALTRO

L'anno duemila..... mese di, giorno, alle ore alla presenza del Sig.

..... nella sua qualità di
titolare/rappresentante/collaboratore/detentore della merce il/i **sottoscritto/i**, dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n° campioni in ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ **aliquote**, ognuna costituita da n° **unità campionarie**, del seguente prodotto/alimento/merce:

..... che si presenta come prodotto sfuso prodotto confezionato, con le seguenti **modalità di prelievo e costituzione delle aliquote**:

.....
.....
.....
.....

Indicazioni riportate sulle confezioni o altrove:

.....
.....
.....
.....

Il campionamento è stato eseguito presso:

dettaglio GDO industria alimentare centro di confezionamento laboratorio di lavorazione

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/138

- ristorazione collettiva macello centro di depurazione centro di spedizione deposito all'ingrosso
 erogatore latte crudo cisterna aziendale altro (specificare)

Dati Aziendali:

Ditta (tel.)
 Registrata in BDR con il numero
 Riconosciuta

sita in via n.
 di proprietà/condotta dal sig. nato a il residente a
 via n.

il cui legale rappresentante è il sig. nato a residente a via n.

Il prodotto/alimento/animale-i **proviene dalla ditta /allevamento** cod/reg/ric.....
 sita/o in via n.

Il prelievo è stato effettuato per ricerche: CHIMICHE MICROBIOLOGICHE ALTRO

Analisi richieste

- Ogni aliquota, individuata dalle lettere A ____ (gr), B ____ (gr), C ____ (gr), D ____ (gr), E ____ (gr), viene chiusa
 - in un sacchetto chiuso in modo inviolabile firmato dagli intervenuti con apposizione di sigilli recanti la sigla
 - o in sacchetto antimanomissione con l'intestazione dell'Az. ULSS, debitamente sigillato e firmato dagli intervenuti
- Il campione viene **conservato**:

- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo vengono / non vengono posti in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterlo/i e di conservarlo/i nel seguente modo:

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/138

.....

• n. 1 copia del presente verbale, unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera,viene consegnata al sig.

.....

• Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore:

.....

• Ai sensi dell'art. 223 del D. Lgs n. 271/89 si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso il laboratorio di

CHIMICA MICROBIOLOGIA dell'IZSVe di / dell'ARPAV di il giorno alle ore

Letto e sottoscritto

FIRMA DELL'OSA o suo RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL VERBALIZZANTE

Allegato integrativo al VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: del:/...../.....

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

ORIGINE DEL PRODOTTO:

.....

PRODOTTO:

Descrizione:

Prod Code: P | |_| |_| |_| |_| |_| |_| A (indicare esclusivamente il codice EFSA)

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

- T100A = Trasformazione generica
- T103A = Succo di Frutta
- F110A* = Macinatura

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/138

T120A*	=	Conserva Vegetale	<input type="checkbox"/>
T123A*	=	Produzione di Vino	<input type="checkbox"/>
T104A*	=	Produzione di Olio	<input type="checkbox"/>
T131A	=	Disidratato	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non Trasformato	<input type="checkbox"/>

* Si possono utilizzare altri codici per descrivere meglio la trasformazione

METODO DI PRODUZIONE

PD07A	Produzione Biologica /Organica	<input type="checkbox"/>
PD09A	Produzione non Biologica	<input type="checkbox"/>
PD12A	Produzione/Lotta Integrata	<input type="checkbox"/>
Z0215	Metodo Sconosciuto	<input type="checkbox"/>

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

ST10A	= Campionamento Casuale	<input type="checkbox"/>
ST20A	= Campionamento Mirato su Campioni di Controllo	<input type="checkbox"/>
ST30A	= Ca	

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

K005A	= DM 23.12.1992	<input type="checkbox"/>
K009A	= Piano Coordinato Comunitario (Reg. UE n. 788/2012)	<input type="checkbox"/>
K018A	= Piano Coordinato Comunitario e Nazionale	<input type="checkbox"/>
K019A	= Controlli Accresciuti all'Importazione (Reg. UE n. 669/2009)	<input type="checkbox"/>

METODO DI CAMPIONAMENTO

N001A	= Individuale	<input type="checkbox"/>
N008A	= Non Conosciuto	<input type="checkbox"/>
N009A	= Secondo la Direttiva 2002/63/EC (Recepita in Italia con DM 23.07.2003)	<input type="checkbox"/>

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 13/138

PUNTO DI CAMPIONAMENTO

- 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
- E900A = Altro (Visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli dianzi citati)

IDENTIFICATORE OSA

Partita I.V.A.:

Codice Fiscale:

Campo NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO:

Se Azienda Agricola Codice Univoco Anagrafe Aziendale (CUAA):

Altra Azienda Partita I.V.A. o Codice Fiscale:

I Verbalizzanti:

TIBRO e FIRMA OSA

DATA.....

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 14/138

TABELLE CALENDARIZZAZIONE SIAN - CHIMICA

2015 BELLUNO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totale semestrale
	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	
pane fresco	1	1											2
grissini, crackers, fette	1	1			1								3
Farina					1	1							2
mais/cereali per Micotossine					2	1							3
pasta semola	1				1						1	1	4
pasta uovo											1		1
pasta ripiena													0
Riso													0
prodotti aliment. particolare			1	1			1					1	4
integratori alimentari											1		1
Cacao													0
cacao per ocratossine													0
preparati per brodo zuppe									1	1			2
confetture/conservate vegetali											1		1
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva				1									1
olio semi			1	1									2
olio di frittura			1										1
olio per IPA													0
margarina vegetale			1										1
Zucchero													0
Dolcificanti													0
sale													0
Spezie											1		1
Caffè		1									1	1	3
caffè per ocratossine		1											1
frutta secca													0
prodotti da forno													0
pasticceria/dolciumi							1						1
gelati artigianali									1				1
gelati confezionati													0
Vino			1									1	2
vino per ocratossine											1		1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 15/138

Aceto									1				1
Birre								1	1				2
Liquori													0
bibite cola							1						1
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina													0
MOCA					1								1
acque minerali											1		1
TOTALI	3	4	5	3	6	2	4	0	3	3	8	4	44
Totali ULSS 1	3		5		6		4		3		8		29
Totali ULSS 2		4		3		2		0		3		4	16

ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1*							1		1	1	1*	1	6
frutta surgelata		1												1
frutta esotica														0
Agrumi	1	1												2
Banane														0
Patate	1													1
legumi freschi														0
ortaggi surgelati								1						1
altri ortaggi freschi	1*											1		2
olio di oliva			1										1	2
Riso				1										1
Farine	1*	1	1	1*	1*	1*								6
Vino	1	1	1*											3
Totali mensili	6	4	3	2	1	1	2	0	1	1	2	2	25	
Totali ULSS 1	6		3		1		2		1		2		15	
Totali ULSS 2		4		2		1		0		1		2	10	
TOTALI SEMESTRALI														69

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 17/138

prodotti da forno										1			1
pasticceria /dolciumi													0
gelati artigianali													0
gelati confezionati			1										1
Vino										1			1
vino per ocra tossine													0
Aceto							1	1					2
Birre													0
Liquori							1						1
bibite cola									1				1
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta				1									1
succhi di frutta e bibite per Patulina							1						1
MOCA	1									1	1		3
acque minerali						1							1
Totali mensili	1	0	2	2	8	5	7	3	2	5	1	1	37
Totali ULSS 1	1		2		8		7		2		1		21
Totali ULSS 2		0		2		5		3		5		1	16

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1	1*	1	1	1	1*	1	1	1*				9
frutta surgelata													0
frutta esotica											1	1*	2
Agrumi										1	1	1	3
Banane													0
Patate					1								1
legumi freschi	1*	1*				1							3
ortaggi surgelati								1					1
altri ortaggi freschi			1*		1	1		1	1	1*			6
olio di oliva													0
Riso				1									1
Farine				1		1*							2
Vino									1	1	1	1	4

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 18/138

Totali mensili	2	2	2	3	3	4	1	3	3	3	3	3	32
Totali ULSS 1	2		2		3		1		3		3		14
Totali ULSS 2		2		3		4		3		3		3	18
TOTALI SEMESTRALI													69

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980

- DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006,n. 333/2007 e n. 400/2014.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 19/138

015 PADOVA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestrale
	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17																
pane fresco	1	1	1				1		1							1	1		7
grissini, crackers, fette		1	1				1	2								1	1	1	8
Farina	1	1	1					1								2	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola		2	1				1	1	1							1	2	1	10
pasta uovo	1	1	1					1								1	1	1	7
pasta ripiena	1	2	1				1	2								1	1	1	10
Riso																			0
prodotti aliment. Particolare				2	2	1				1	2	2				2		1	13
integratori alimentari																	2		2
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe													1	2	1				4
confetture/conserven vegetali																			0
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				2	2	2													6
olio semi				1	2	2													5
olio di frittura					2														2
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1	1	1													3
Zucchero																			0
Dolcificanti													1						1
sale																			0
Spezie																1	1	1	3

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 22/138

pasta uovo					1	1	1											3
pasta ripiena					1	1												2
Riso																		0
prodotti aliment. particolare								1	2	2								5
integratori alimentari																		0
Cacao			1	1	1								1	1	1			6
preparati per brodo zuppe						1	1	2										4
confetture/conserven vegetali																		0
alimenti in scatola surgelati																		0
olio oliva			1	1	3								2	4	1			12
olio semi			1	3	1								1	3	2			11
olio di frittura				1														1
olio per IPA														1				1
margarina vegetale			1	2	1								1	1	1			7
zucchero				1	1													2
dolcificanti														1				1
sale									1	2	1							4
Spezie									1	2	2							5
Caffè																		0
caffè per ocratossine																		0
frutta secca												2	4	3				9
prodotti da forno												1	2					3
pasticceria/dolciumi							1	1										2
gelati artigianali				2	1													3
gelati confezionati			1															1
Vino												2	2	1				5
vino per ocratossine																		0
Aceto									1	2	1							4
Birre									1	1	1							3

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 24/138

Vino										1	2	1*		2	2		1	1	10
Totali mensili	2	4	2	3	7	4	2	3	4	3	6	3	2	7	5	1	5	3	66
Totali ULSS 15	2			3			2			3			2			1			13
Totali ULSS 16		4			7			3			6			7			5		32
Totali ULSS 17			2			4			4			3			5			3	21
TOTALI SEMESTRALI																			267

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980

- DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 26/138

gelati confezionati									1				1
Vino			1								1		2
vino per ocratossine													0
Aceto									1				1
Birre									1				1
Liquori											1		1
bibite cola							1	1					2
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina								1					1
MOCA					1	1							2
acque minerali									1	1			2
TOTALI	4	4	4	2	4	4	3	3	6	2	6	5	47
Totali ULSS 18	4		4		4		3		6		6		27
Totali ULSS 19		4		2		4		3		2		5	20

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1*	1	1	1	1	1*	1						7
Fragole											1	1	2
frutta surgelata				1									1
frutta esotica							1						1
Agrumi		1*		1	1								3
Banane							1*						1
Patate								1					1
legumi freschi													0
ortaggi surgelati	1							1					2
altri ortaggi freschi	1*	1			1	1*					1*	1	6
olio di oliva			1*									1*	2
Riso			1*	1*									2
Farine	1	1		1	1	1	1					1*	7
Vino	1*	1	1										3
Totali mensili	5	5	4	5	4	3	4	2	0	0	2	4	38
Totali ULSS 18	5		4		4		4		0		2		19

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 28/138

Dolcificanti														0
sale						1	2							3
Spezie							1							1
Caffè														0
caffè per ocratossine														0
frutta secca								1	1					2
prodotti da forno									1					1
Pasticceria/dolciumi														0
gelati artigianali														0
gelati confezionati			1											1
Vino									1					1
vino per ocratossine														0
Aceto								1						1
Birre								1						1
Liquori								1						1
bibite cola						1								1
altre bibite analcoliche														0
succhi di frutta				1										1
succhi di frutta e bibite per Patulina														0
MOCA	1	1							1	1				4
Acque minerali					1									1
Totali mensili	2	1	2	3	3	6	3	7	2	4	2	3		38
Totali ULSS 18	2		2		3		3		2		2			14
Totali ULSS 19		1		3		6		7		4		3		24

ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1								1					2
Mele							1							1
frutta surgelata										1				1
frutta esotica										1				1
Agrumi											1*	1		2
Banane										1	1			2
Patate							1							1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 29/138

legumi freschi													0
Piselli freschi o congelati	1												1
ortaggi surgelati							1					1*	2
altri ortaggi freschi		1*	1										2
olio di oliva													0
Riso			1	1									2
Farine		1	1	1		1			1			1	6
Vino										1	1	1*	3
Totali mensili	2	2	3	2	0	3	1	2	3	3	2	3	26
Totali ULSS 18	2		3		0		1		3		2		11
Totali ULSS 19		2		2		3		2		3		3	15
TOTALI SEMESTRALI													64

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono indicate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92
LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 30/138

2015 TREVISO ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestrale
	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9																
pane fresco		1	1						1							1	1	1	6
grissini, crackers, fette	1	1	2				1		2							1	0	1	9
Farina	1	0	2				1	1	2							1	1	1	10
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola	1	1	2				1	1	2							1	1	1	11
pasta uovo	1		2				1	1	2							1		1	9
pasta ripiena	0		1						1								1	1	4
Riso																			0
prodotti aliment. particolare				1	1	2				1	1	1						1	8
Integratori alimentari												2				1	1	1	5
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe		1											1	2	2				6
confetture/conserven vegetali																		3	3
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				1	1	1													3
olio semi				0	1	1													2
olio di frittura					1														1
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1		1													2
Zucchero																			0
Dolcificanti														1					1
sale																			0
Spezie																1		1	2

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 33/138

Surgelati																			0
olio oliva				1	1	2									1	1	2		8
olio semi				1	1	2										1	1		6
olio di frittura																			0
olio per IPA						1													1
Margarina vegetale				1		1											1		3
Zucchero						1													1
Dolcificanti																			0
sale									1		1								2
Spezie										1	2								3
Caffè																			0
caffè per ocrà tossine																			0
frutta secca												0	1	4					5
Prodotti da forno												1		1					2
pasticceria/dolciumi							1	1											2
gelati artigianali					1	1													2
gelati confezionati					1														1
Vino												1		2					3
vino per ocrà tossine													1						1
Aceto											1	1							2
Birre									1	1	2								4
Liquori									1		1								2
bibite cola									1	0	3								4
altre bibite analcoliche									1	1	1								3
Succhi di frutta						1	1	2											4
Succhi di frutta all'arancia																			0
Succhi di frutta e bibite per Patulina									1	1									2
MOCA	1	1	3										1	2	2				10
Acque minerali							1	1	1										3
TOTALI	1	1	3	4	4	9	7	7	14	7	6	13	3	4	9	1	3	6	102
Totale ULSS 7	1			4			7			7			3			1			23
Totale ULSS 8		1			4			7			6			4			3		25
Totale ULSS 9			3			9			14			13			9			6	54

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 34/138

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1		1				1			1							4
Mele							1												1
frutta surgelata												1				1	1		3
frutta esotica												1*		1*				1*	3
Agumi													1*	1	1			1	4
Banane												1*		1*					2
Patate							1												1
legumi freschi	1*		1					1*											3
ortaggi surgelati										1		1							2
altri ortaggi freschi	1		1*	1		1		1			1	2							8
peperoni dolci					1	1													2
Porri										1+1bio									2
olio di oliva																			0
Riso				1		2*													3
Farine				1		3													4
Vino							1*	1		1	1	1	1	1		1	1		9
Totali mensili	2	0	3	3	2	7	3	3	1	2	2	5	4	2	3	2	2	3	49
Totali ULSS 7	2			3			3			2			4			2			16
Totali ULSS 8		0			2			3			2			2			2		11
Totali ULSS 9			3			7			1			5			3			3	22
TOTALI SEMESTRALI																			151

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHES 3° settimana

In rosso e con *sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D. M. Sanità del 23/12/92
 LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 41/138

pane fresco	1	1	1				2	1	1						1	1	1	10
grissini, crackers, fette	2		1				2	1	2						1	1		10
Farina	1	1					2		1						1	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																		0
pasta semola	2		1				2	1	1						1		1	9
pasta uovo	1	1	1				2		1						2		1	9
pasta ripiena	2						2	1							2			7
Riso																		0
prodotti aliment. Particolare				3	1	2				3	1	1			1	1		13
integratori alimentari															2		1	3
Cacao																		0
preparati per brodo zuppe												1		1				2
confetture/conserve vegetali															1			1
alimenti in scatola																		0
Surgelati																		0
olio oliva				3		1												4
olio semi				2	1	1												4
olio di frittura					1													1
olio per IPA					1													1
margarina vegetale				2	1													3
Zucchero																		0
Dolcificanti												1						1
sale																		0
Spezie															2		1	3
Caffè															3	1	1	5
caffè per ocratossine																		0
frutta secca	3	1	1															5
prodotti da forno																		0
pasticcERIA/dolciumi										1	1	1						3
gelati artigianali													2					2
gelati confezionati												1		1				2
Vino				3	1	1									4		1	10
vino per ocratossine				1														1
Aceto												2	1	1				4

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 42/138

Birre												2		1					3
Liquori												1	1	1					3
bibite cola									3	1	1								5
altre bibite analcoliche									2	1	1								4
succhi di frutta																			0
succhi di frutta e bibite per Patulina																			0
MOCA							4	1	2										7
Acque minerali	3	1	2										3	1	2				12
TOTALI	15	5	7	14	6	5	16	5	8	9	4	4	13	3	7	21	5	8	155
Totali ULSS 20	15			14			16			9			13			21			88
Totali ULSS 21		5			6			5			4			3			5		28
Totali ULSS 22			7			5			8			4			7			8	39

ANALISI PESTICIDI																				
frutta fresca	2		1												1				4	
pesche (comprese pesche noci e ibridi)																	1+1bio	1	1	4
frutta surgelata				1		1														2
frutta esotica										2			1							3
Agrumi	1	1		1			1		1											5
succo d'arancia	1bio			1																2
Banane										1	1									2
Patate										1										1
legumi freschi																				0
ortaggi surgelati	2		1							2	1									6
altri ortaggi freschi								1									2*			3
Lattuga												1+1bio							1	3
olio di oliva				2	1	1											2		1	7
Riso				2		1*														3
Farine	1*	1	1*																	3
Frumento																	1+1bio		1	3
Vino	1	1	1	3		2	1		1	1		1								12
Totali mensili	8	3	4	10	1	5	2	1	2	7	2	2	1	0	0	8	1	4		61
Totali ULSS 20	8			10			2			7			1			8				36
Totali ULSS 21		3			1			1			2			0				1		8

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 45/138

legumi freschi																				0
piselli freschi o congelati	2																			2
ortaggi surgelati										1			1							2
altri ortaggi freschi				1				1	1*		1*		1*							5
melanzane	1+1bio		1																	3
broccoli												1								1
porri				1			1													2
olio di oliva																				0
riso						1	1													2
farine				1																1
frumento																				
vino								1		1	1	1	1	2		2	1		1	11
Totali mensili	6	1	1	4	1	2	4	1	3	3	2	4	8	2	4	4	1	2		53
Totali ULSS 20	6			4			4			3			8			4				29
Totali ULSS 21		1				1						2			2			1		8
Totali ULSS 22			1				2			3			4			4			2	16
TOTALI SEMESTRALI																				194

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006,n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 VICENZA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totali semestrali				
	U L SS 3	U L S S 4	U L S S 5	U L S S 6	U L S S 3	U L S S 4	U L S S 5	U L S S 6																					
pane fresco				2					1	1	1										1			1					7
grissini, crackers, fette	1	1	1	2								2									1		1				2		11
Farina	1	1	1	1					1	1	1	2									1						2		12
mais/cereali per Micotossine																													0
pasta semola	1	1	1	1					1	1		2									1			1			2		12

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 50/138

acque minerali		2	2						2	2													8		
Totali mensili	1	4	3	2	4	4	3	5	5	9	5	13	6	8	5	11	3	6	3	6	0	6	1	5	118
Totali ULSS 3	1				4				5				6				3				0				19
Totali ULSS 4		4				4				9				8				6				6			37
Totali ULSS 5			3				3				5				5				3				1		20
Totali ULSS 6				2				5				13				11				6				5	42

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1*			1*		1		1		1		1		1		1		1		1		1		8	
frutta surgelata																	1		1			1		3	
frutta esotica																	1*	1*			1*		1*	4	
Agrumi																1	1		2	1	1		1*	7	
Banane																	1bio		1					2	
Patate									1	1														2	
legumi freschi		1									1													2	
ortaggi surgelati													1		1									2	
altri ortaggi freschi	1*			1		1*	1	1*	1	1		1*		1*										9	
peperoni dolci		1		1bio																				2	
olio di oliva																								0	
Riso					1	2		1*	1*															5	
Farine						1*		1*																2	
Vino				1				1	1		1	1*		1	1	1	1*			1		1		11	
Totali mensili	2	2	1	3	1	5	2	5	1	2	2	5	0	3	2	2	2	5	2	5	1	2	2	2	59
Totali ULSS 3	2				1					1				0				2				1			7
Totali ULSS 4		2				5				2					3				5				2		19
Totali ULSS 5			1				2			2					2				2				2		11
Totali ULSS 6				3				5			5				2				5					2	22
TOTALI SEMESTRALI																								177	

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM**23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.**

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 51/138

CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

ALIMENTI	BELLUNO			VICENZA					TREVISO				VENEZIA					PADOVA				ROVIGO			VERONA				Totale campioni
	1	2	Tot.	3	4	5	6	Tot.	7	8	9	Tot.	10	12	13	14	Tot.	15	16	17	Tot.	18	19	Tot.	20	21	22	Tot.	
ZUPPE, BRODI, SALSE	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	8	3	4	15	73
CEREALI E PRODOTTI PANETTERIA																													
	4	3	7	4	4	4	4	16	4	4	6	14	5	5	4	4	20	4	5	5	14	4	4	8	9	4	5	18	97
	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	3	16	3	4	4	11	3	2	5	8	3	4	15	74
	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
	8	4	12	9	11	7	12	39	8	9	17	34	25	20	7	2	54	8	18	12	38	7	6	13	38	7	13	58	248
	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
	5	2	7	5	7	5	7	24	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	128
	4	2	6	4	7	5	7	23	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	125
FRUTTA SECCA SGUSCIATA	3	2	5	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	4	11	2	2	4	6	3	4	13	69
FRUTTA FRESCA PRETAGLIATA	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	3	10	3	2	5	6	3	3	12	67
VERDURA FRESCA PRONTA AL CONSUMO	6	3	9	7	9	5	10	31	5	6	12	23	19	13	5	3	40	6	13	10	29	5	6	11	21	5	10	36	192
ERBE, SPEZIE, CAFFE', THE	2	1	3	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	7	3	4	14	71
BEVANDE NON ALCOLICHE	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
GELATI E DESSERT	9	5	14	6	8	5	8	27	6	7	9	22	12	10	6	2	30	7	12	9	28	6	5	11	10	6	9	25	157
CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
PIATTI PREPARATI	14	7	21	18	24	14	26	82	16	16	35	67	52	42	14	4	112	16	37	26	79	13	11	24	77	15	28	120	505
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	3	2	5	3	4	3	5	15	3	4	6	13	8	7	3	2	20	4	6	5	15	3	2	5	8	3	6	17	90
ACQUE MINERALI IMBOTTIGLIATE	3	2	5	4	5	3	5	17	4	4	7	15	8	9	3	2	22	4	7	5	16	3	2	5	12	3	5	20	100
TOTALE	71	43	114	83	102	74	107	366	77	81	151	309	195	168	73	38	474	82	152	119	353	69	56	125	260	73	121	454	2195

Campionamento di germogli per la ricerca di *E.coli* STEC (il campionamento è in capo ai SIAN delle AULSS e l'analisi sarà eseguita dall'IZSVE) - Annualità 2015

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 52/138

AULSS	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	Totale
1			1				1						2
2			1										1
3	1				1								2
4					1						1		2
5	1								1				2
6			1				1		1		1		4
7	1				1				1				3
8	1					1				1			3
9		1		1		1		1		1			5
10				1			1			1			3
12		1				1				1		1	4
13		1					1				1		3
14		1											1
15				1				1			1		3
16	1	1		1		1		1		1			6
17				1				1					2
18					1					1			2
19			1										1
20		1		1		1		1		1		1	6
21		1								1			2
22	1				1				1		1		4
TOTALE	6	7	4	6	5	5	4	5	4	8	5	2	61

Nota: la distribuzione dei campioni per AULSS è stata effettuata in base alla popolazione presente al censimento 2011

(<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 53/138

QUADRI ANALITICI ARPAV

Premessa

Di seguito sono indicati i "quadri analitici" da applicare alle diverse matrici conferite per analisi chimiche ad ARPAV - Servizio Laboratori di Verona.

Lo Scopo

Definire le attività analitiche di base che saranno svolte sulle diverse tipologie di campioni conferiti.

I riferimenti

I quadri analitici proposti in questo documento sono stati elaborati tenendo conto di:

- prescrizioni normative, ove esistenti;
- parametri maggiormente significativi per il campione in esame;

Il metodo

Il primo stadio, in questo percorso, ha permesso di definire:

- la denominazione univoca delle procedure di prova (metodi di analisi);
- le caratteristiche delle prestazioni (ad es. determinazione, limiti di rilevabilità,...);
- l'espressione uniforme dei risultati (unità di misura, numero massimo delle cifre significative dopo la virgola).

Gli impegni

E' necessaria una collaborazione tra chi opera in laboratorio e coloro che presiedono ad altre funzioni per pianificare ed individuare i criteri di controllo (determinazioni significative, limiti,...), protocolli di prelievo, di trasporto, di conservazione dei campioni.

Si delinea pertanto un'attività piuttosto complessa di cui le attività prettamente analitiche sono un importante aspetto.

LEGENDA

Nelle tabelle dei quadri analitici:

Parametri: Denominazione della Procedura di Prova (metodo di analisi)

Riferim. legislativo: Norma che prevede la determinazione del parametro. In alcuni casi il Riferimento Legislativo stabilisce anche il metodo di analisi, in altri casi lo rimanda ad altro documento ufficiale, in altri ancora il Responsabile del Laboratorio individua il metodo analitico più idoneo. In quest'ultimo caso il metodo può essere già recensito da altri organismi scientifici nazionali e/o internazionali (metodo validato) oppure il metodo viene progettato e "validato" all'interno del laboratorio (metodo interno).

Unità di misura: Modalità di espressione dei risultati delle analisi. Tra parentesi, nella prima colonna, è riportata la forma o la specie in cui il risultato è espresso.

Decimali: Numero massimo di cifre significative dopo la virgola che vanno riportate nel Rapporto di Prova.

Parametri riportati in corsivo: Parametri opzionali la cui effettuazione è demandata al singolo laboratorio in base alle richieste di chi ha effettuato il prelievo o a esigenze emerse nel corso dello svolgimento delle analisi.

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 54/138

5 ALIMENTI CHIMICA

- 5.1 GRASSI E OLI
- 5.2 ZUPPE, BRODI SALSE
- 5.3 CEREALI
- 5.4 FRUTTA E VERDURA
- 5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ
- 5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 5.7 VINO ACETI
- 5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO
- 5.9 GELATI
- 5.10 CACAO
- 5.11 DOLCIUMI
- 5.12 FRUTTA SECCA
- 5.13 PIATTI PREPARATI
- 5.14 PRODOTTI DIETETICI
- 5.15 ADDITIVI
- 5.16 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

6 ALIMENTI MICROBIOLOGIA

- 6.1 GRASSI ED OLI
- 6.2 ZUPPE, BRODI, SALSE
- 6.3 CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA
- 6.4 FRUTTA E VERDURA
- 6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'
- 6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 6.7 GELATI E DESSERT
- 6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO
- 6.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO SPUNTINI
- 6.11 PIATTI PREPARATI
- 6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
- 6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI
- 6.14 ALTRI ALIMENTI

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 55/138

5. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (CHIMICA)

Note: in corsivo, determinazioni facoltative, consigliabili o da eseguirsi in particolari casi. A seconda delle metodiche in uso, la misura in ufc/g può sostituire quella in MPN/g.

5.1 GRASSI E OLI (ALIM0500)**5.1.1 Oli di oliva**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.1.1	Caratteri organolettici	Reg. CEE n. 2568/91 s m e i		
5.1.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.1.3	Acidità in acido oleico	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.4	<i>Indice di rifrazione</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		
5.1.1.5	Numero di perossidi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	meqO ₂ /kg	1
5.1.1.6	Composizione in acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.7	<i>K232</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.8	<i>K270</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.9	<i>Delta K</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		2
5.1.1.10	Solventi alogenati	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	mg/kg	2
5.1.1.12	<i>Numero di iodio</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		0

5.1.2 Oli vegetali di semi

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.2.3	Acidità in acido oleico	RDL 15.10.1925 n. 2033		1
5.1.2.4	<i>Indice di rifrazione</i>	L. 27.01.1968 n. 35		
5.1.2.5	Numero di perossidi	L. 27.01.1968 n. 35	meqO ₂ /kg	1
5.1.2.6	Composizione in acidi grassi	L. 27.01.1968 n. 35	%	2
5.1.2.7	<i>Assorbimenti spettrofotometrici</i>	L. 27.01.1968 n. 35	U. A.	1
5.1.2.8	<i>Numero di iodio</i>	L. 27.01.1968 n. 35		0
5.1.2.9	<i>Solventi organici</i>	DLgs 04.02.1993 n. 64	mg/kg	2
5.1.2.11	<i>Antiparassitari</i>	Reg CE 369/05	mg/kg	2

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 56/138

5.1.3 Margarina, imitazione dello strutto, altri grassi alimentari

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.1.3.3	Umidità	L. 04.11.51 n. 1316	%	1
5.1.3.4	Acido sorbico (E200)	D.M. n. 209/96	mg/kg	1
5.1.3.5	Acidità in acido oleico	L. 04.11.51 n.1316	%	1
5.1.3.6	Composizione acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	2
5.1.3.7	<i>Ricerca coloranti</i>	DM n. 209/96	Pos/neg	

5.2 ZUPPE, BRODI, SALSE (ALIM600)**5.2.1 Estratti di carne**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.1.3	Residuo secco	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.4	<i>Lattosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.5	<i>Glucosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.6	<i>Fruttosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.7	<i>Saccarosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.8	<i>Materia grassa</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.9	Ceneri	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.10	Cloruro di sodio	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.11	<i>Azoto totale</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	mg/kg	1

5.2.2 Preparazioni di ortaggi conservati con aceto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.2.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 57/138

5.2.2.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.2.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.5	Acidità totale espressa in acido acetico	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.2.6	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.2.7	<i>Ferro (Fe)</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.8	<i>Cromo (Cr) su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.9	<i>Stagno (Sn) su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	1

5.2.3 Preparazioni di ortaggi sott'olio o altrimenti conservati

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.3.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62 DA CONTROLLARE TUTTA		
5.2.3.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.3.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.5	Acidità totale espressa in acido acetico	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.3.6	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.3.7	<i>Cromo (Cr) su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.3.8	<i>Stagno (Sn) su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.2.3.9	Caratterizzazione olio per prodotti sott'olio	DLgs n. 109/92	%	2
5.2.3.10	<i>Numero di perossidi per prodotti sott'olio</i>	DLgs n. 109/92	meqO ₂ /kg	1

5.2.4 Preparazioni di Pomodori conservati (pelati)

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 58/138

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.4.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62		
5.2.4.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.4.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.5	Acidità espressa in acido citrico	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.6	<i>Impurità minerali</i>	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.7	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.4.8	Ferro (Fe) su prodotti in recipienti metallici	DM 18.02.1984	mg/kg	
5.2.4.8	<i>Zuccheri</i>	L. n. 95/1969	%	
5.2.4.9	<i>Cromo su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18/02/1984	mg/kg	2
5.2.4.10	<i>Stagno su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	

5.2.5 Preparazioni per salse e salse preparate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.5.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.5.3	Residuo secco	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.5	Composizione in acidi grassi *	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

* In presenza di sostanza grassa

5.3 CEREALI (ALIM0700)**5.3.1 Cereali**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 59/138

5.3.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80		
5.3.1.3	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.3.1.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.1.5	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.6	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.7	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.8	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.9	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

5.3.2 Prodotti della macinazione

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.3.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.2.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.4	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.5	Sostanze azotate	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.3.2.7	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.2.8	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.2.9	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 0	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 1	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 2	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

* In caso di sospetta cattiva conservazione, etc.

5.3.3 Paste alimentari secche

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 60/138

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.3.3	Umidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.4	Ceneri s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.5	Sostanze azotate s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.6	Acidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.7	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

* In caso di sospetta malconservazione, etc.

5.3.4 Paste all'uovo e speciali

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.4.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.3.4.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.4	Ceneri s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.5	Sostanze azotate s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.6	Acidità s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	Gradi	
5.3.4.7	<i>Steroli s.s.</i>	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.8	Estratto etereo s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

5.3.5 Pane e altri prodotti della panetteria

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.5.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.5.2	Umidità	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.3	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	2
5.3.5.4	Materia grassa	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.5	Composizione in acidi grassi*	DPR 30.11.1998 n. 502	%	2
5.3.5.6	Lattosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.7	Glucosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 61/138

5.3.5.8	Fruttosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.9	Saccarosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.10	Glutine (prodotti per celiaci)	Reg. CEE n. 41/09		
5.3.5.11	Alcol etilico in pane in cassetta	DM n. 312/98		

* Se speciale

** Se dichiarati

5.3.6 Prodotti della pasticceria e della biscotteria

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.6.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.6.2	Umidità		%	1
5.3.6.3	Acido sorbico	DM 27.2.96 n. 209	mg/kg	1
5.3.6.4	Materia grassa	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.5	Composizione in acidi grassi se specificata il tipo o Composizione grassa *	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.6	Additivi	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.3.6.7	Verifica ingredienti riportati	DLgs n.109/92		

* Quando è indicato il tipo di sostanza grassa

5.4 FRUTTA E VERDURA (ALIM0800)**5.4.1 Legumi, ortaggi, radici, tuberi**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.4.1.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.1.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.4.1.3	Nitrati e nitriti (ortaggi foglia larga, anche surgelati)	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.4.1.4	Piombo	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2
5.4.1.5	Cadmio	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2

5.4.2 Frutta

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 62/138

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.4.2.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.2.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

5.4.3 Agrumi

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.4.3.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.3.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ (ALIM0900)**5.5.1 Caffè crudo**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.1.3	Umidità	DPR 16.2.1973 n. 470	%	1
5.5.1.4	<i>Impurità e imperfezioni</i>	DPR 16.2.1973 n. 470		
5.5.1.5	<i>Ocratossina</i>	Reg. CEE n.1881/06	µg/kg	1

5.5.2 Caffè decaffeinato/macinato/torrefatto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.5.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.2.3	Caffeina	DM 20.5.1976	mg/kg	1
5.5.2.4	Umidità	DM 20.5.1976	%	1
5.5.2.5	Solventi di estrazione	DLgs 4.2.93 n. 64	mg/kg	1
5.5.2.6	Ocratossina	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

5.5.3 Tè

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.5.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 63/138

5.5.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.3.3	Umidità	DM 12.12.1979	%	1
5.5.3.4	<i>Caffeina sul deieinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.5	<i>Solventi di estrazione deieinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.7	Ceneri	Rapporti ISTISAN 96/34	%	
5.5.3.8	<i>Coloranti</i>	DM 209/96 n. 209		

5.5.4 Spezie

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.4.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.4.3	Umidità		%	1
5.5.4.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.5.4.5	<i>Antiparassitari</i>	Reg. CEE n. 396/05	mg/kg	3
5.5.4.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

5.5.5 Sale da cucina

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.5.1	Caratteri organolettici	DPR 16.07.97 n. 297		
5.5.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.5.3	Iodio ionico, sul sale iodato	DM 10.8.95 n. 562	mg/kg	1
5.5.5.4	<i>Titolo</i>	DM 31.1.97 n. 106	%	1
5.5.5.5	Arsenico	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.6	Piombo	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.7	Cadmio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.8	Rame	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.9	Mercurio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2

5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE (ALIM1000)**5.6.1 Limonate, acque gassose e acque aromatizzate**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
---	----------------	-------------------------	---------------	----------

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 64/138

5.6.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.6.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.1.3	Residuo secco ottico	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.4	<i>Glucosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.5	<i>Fruttosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.6	<i>Saccarosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.7	Caffeina (bevande tipo Cola)	Direttiva CEE 1169/11	mg/l	1
5.6.1.8	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1

5.6.2 Succhi e nettari di frutta

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.6.2.1	Caratteri organolettici	DPR 18.5.82 n. 489		
5.6.2.2	Peso netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.2.3	Residuo secco rifrattometrico	DLgs n. 151/04	%	0
5.6.2.4	<i>Glucosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.5	<i>Fruttosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.6	<i>Saccarosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.7	<i>Anidride solforosa</i>	DLgs n. 151/04	mg/l	0
5.6.2.8	Acidità in acido tartarico, nettari di frutta	DLgs n. 151/04		1
5.6.2.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1
5.6.2.10	<i>Patulina, succo di mela</i>	Reg. CE n. 1881/06	µg/l	1

5.7 VINO, ACETI (ALIM1100)**5.7.1 Vini di uve fresche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.7.1.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.7.1.3	Grado alcolico	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.4	Alcole metilico	Reg. n. CEE 606/09	% alc compl	2
5.7.1.5	Acidità totale in acido tartarico	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.6	Zuccheri riduttori	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 65/138

5.7.1.7	Saccarosio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.8	Grado alcolico complessivo	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.9	Acidità volatile	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.1 0	<i>Solfato di potassio</i>	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.1 1	Cloruro di sodio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.1 2	Anidride solforosa	Reg. n. CEE 606/09	mg/l	0
5.7.1.1 3	Estratto secco netto	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.1 4	<i>Ceneri</i>	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.1 5	Zinco (Zn)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.1 6	Rame (Cu)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.1 7	Piombo (Pb)	Reg. CEE n. 1881/06	mg/l	1

5.7.2 Aceti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.7.2.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.2.2	Contenuto netto	DLgs n 327/80	MI	0
5.7.2.3	Acidità totale in acido acetico	L. n. 82/06	%	1
5.7.2.4	Alcol etilico	L. 20.2.2006 n. 82	% vol	1
5.7.2.5	Anidride solforosa	DM n. 209/96 All. XI parte B	mg/l	0
5.7.2.6	Estratto secco netto	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.7	Ceneri	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.8	Zinco (Zn)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.9	Rame (Cu)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.1 0	Piombo (Pb)	DM 27.3.86	mg/l	2

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 66/138

5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO (ALIM1200)**5.8.1 Birra**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.8.1.1	Caratteri organolettici	DPR 30.12.1970 n. 1498		
5.8.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.8.1.3	Grado saccarometrico	L. 16.8.62 n. 1354	% vol	1
5.8.1.4	Acidità totale	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.5	Acidità volatile	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.6	Anidride carbonica	DPR 30.12.1970 n. 1498	ml %	1
5.8.1.7	Grado alcolico	DPR 30.12.1970 n. 1498	% vol	1
5.8.1.8	Ceneri	DPR 30.12.1970 n. 1498	g %	1
5.8.1.9	<i>Limpidità</i>	DPR 30.12.1970 n. 1498	Torbidità formazina	0
5.8.1.10	Anidride solforosa (SO ₂)	DM n. 209/96	mg/l	

5.8.2 Acqueviti, liquori, bevande alcoliche contenenti alcol di distillazione, altre bevande alcoliche

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.8.2.1	Caratteri organolettici	DPR 16.7.97 n. 297		
5.8.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	
5.8.2.3	Grado alcolico	DPR 16.7.97 n. 297	% vol	
5.8.2.4	Saccarosio	DPR 16.7.97 n. 297	g/l	
5.8.2.5	Alcol metilico	DPR 16.7.97 n. 297	% alc anid	
5.8.2.6	<i>Sostanze volatili</i>	DPR 16.7.97 n. 297	g/hl alc anid	

5.9 GELATI E DESSERT (ALIM1300)**5.9.1 Gelati**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.9.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 67/138

5.9.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.9.1.3	Residuo secco	DM 3.2.1989	%	1
5.9.1.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.6	Additivi coloranti	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.9.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

5.10 CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO (ALIM1400)**5.10.1 Cacao e sue preparazioni**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.10.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.10.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.10.1.3	Umidità	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.4	Materia grassa	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.10.1.6	Numero di perossidi sulla materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	meqO ₂ /kg	1
5.10.1.7	Lattosio *	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.8	Glucosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.9	Fruttosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.10	Saccarosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.11	Azoto totale	DM 6.1.1979	%	2
5.10.1.12	<i>Ceneri</i>	DM 6.1.1979	%	1
5.10.1.13	<i>Alcalinità delle ceneri</i>	DM 6.1.1979		0
5.10.1.14	<i>Carbonato di potassio</i>	DM 6.1.1979	%	1

*se al latte

**se zuccherato

5.10 DOLCIUMI (ALIM1500)

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 68/138

5.11.1 Zuccheri

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.1.3	<i>pH a 20°C</i>	L. 31.3.80 n. 139	Unità di pH	1
5.11.1.4	Umidità	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.5	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.1.6	Saccarosio	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.7	<i>Colore (scala Braunschweig)</i>	DM 20.2.04 n. 51		0

5.11.2 Prodotti a base di zuccheri non contenenti cacao

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.2.3	Umidità	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.4	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.2.5	<i>Saccarosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.6	<i>Glucosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.7	<i>Fruttosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.8	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.11.2.9	<i>Residuo ottico</i>	DM 12.3.1986		1

5.11.3 Frutta candita – Confettura di frutta, gelatina, marmellate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.11.3.3	Umidità	DLgs n. 50/04	%	
5.11.3.4	<i>Glucosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.5	<i>Fruttosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.6	<i>Saccarosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.7	Anidride solforosa (SO ₂)	DLgs n. 209/06	mg/kg	
5.11.3.8	<i>Altri additivi, coloranti e non</i>	DLgs n. 209/06	mg/kg	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 69/138

5.11.3.9	Residuo ottico	DL 50 20.02.04		
----------	----------------	----------------	--	--

5.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO (ALIM1600)**5.12.1 Frutta secca**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.12.1.1	Aflatossine	Reg. CEE n. 188/06	µg/kg	2
5.12.1.2	Acido sorbico	DM n. 209/96	mg/kg	
5.12.1.3	Anidride solforosa	DM n. 209/96	mg/kg	

5.10 ALIM1700 PIATTI PREPARATI**5.13.1 Preparazioni gastronomiche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.13.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.13.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.13.1.3	Umidità	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.4	Materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.5	Composizione in acidi grassi (se c'è grasso)	Rapporti ISTISAN 96/34	%	2
5.13.1.6	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.13.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1

5.10 PRODOTTI DIETETICI (ALIM1800)**5.14.1 Prodotti dietetici**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.14.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	g o ml	1
5.14.1.3	Umidità/residuo secco	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.4	Proteine (Nx6.38)	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.5	Materia grassa	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.6	Composizione in acidi grassi*	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.7	<i>Verifica oligoelementi</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.8	<i>Verifica vitamine</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.9	Zuccheri	DLgs 27/1/92 n.111		

* se contiene materia grassa

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 70/138

5.14.2 Latte per la prima infanzia

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.2.1	Contenuto netto	DPR n. 327/80		1
5.14.2.2	Umidità/residuo secco	DM 9.4.09 n. 82	G	1
5.14.2.3	Proteine (Nx6.38)	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.4	Materia grassa	DM 9.4.09 n. 82	%	1
5.14.2.5	Composizione in acidi grassi	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.6	<i>Verifica oligoelementi</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.7	<i>Verifica vitamine</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.8	<i>Aflatossine</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	1
5.14.2.9	<i>Stagno (alimenti in scatola)</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	0

5.10 ADDITIVI (ALIM 1900)**5.15.1 Additivi e coloranti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.15.1.1	Contenuto netto	DM n. 209/06	G	1
5.15.1.2	Identificazione	DM n. 209/06		
5.15.1.3	Verifica requisiti di purezza	DM n. 209/06		
5.15.1.4	Arsenico	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.5	Mercurio	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.6	Piombo	DM n. 209/06	mg/kg	2

5.10 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI (ALIM2000)**5.16.1 Materie plastiche a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.1.1	Migrazione globale	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1
5.16.1.2	Migrazione dei coloranti	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	0
5.16.1.3	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1
5.16.1.4	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 71/138

5.16.2 Gomma a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.2.1	Migrazione globale	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1
5.16.2.2	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1
5.16.2.3	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1

5.16.3 Carte e cartoni a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.3.1	Umidità	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.2	Sostanze di carica (ceneri)	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.3	Determinazione dell'azoto totale	DM 21.3.73	%	2
5.16.3.4	Determinazione Piombo (Pb)	DM 30.5.01 n. 267	µg/kg	0
5.16.3.5	Imbiancanti ottici	DM 30.5.01 n. 267	pres/ass	0
5.16.3.6	Determinazione grammatura del cartone	DM 25.9.07 n. 217	g/m ²	0
5.16.3.7	<i>Materie fibrose</i>	DM 25.9.07 n. 217	%	1
5.16.3.8	<i>Determinazione PCB</i>	DM 25.9.07 n. 217	mg/kg	1
5.16.3.9	<i>Sostanze ausiliarie solubili in acqua</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.10	<i>Amidi disciolti</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.11	<i>Sostanze di carica solubili in solvente</i>	DM 21.3.73	%	1

5.16.4 Vetro a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
---	----------------	-------------------------	---------------	-----------

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 72/138

5.16.4.1	Migrazione globale	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	1
5.16.4.2	Migrazione del Piombo (Pb) per il vetro C	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	1

5.16.5 Ceramica a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.5.1	Migrazione Piombo (Pb)	DM 4.4.85	mg/l	1
5.16.5.2	Migrazione Cadmio (Cd)	DM 4.4.85	mg/l	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 73/138

6. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (MICROBIOLOGIA)**Nota:**

Quadri analitici diversi verranno effettuati su richiesta, previo accordo con il laboratorio o per ricerche microbiologiche di approfondimento decise in fase analitica.

6.1 GRASSI ED OLI**Margarina, imitazione dello strutto**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	//	UFC/g	1

6.2. ZUPPE, BRODI, SALSE

Estratti di carne e di pesce, preparati per brodo animali e vegetali, minestre liofilizzate, brodi di origine animale e vegetale a lunga conservazione e pronti per il consumo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n.132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1

Conserve /semiconserve: preparazioni di ortaggi con aceto e senza aceto (es: salsa di pomodoro, sughi vari, prep. vegetali ,) e frutta sciroppata

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	//	UFC/g	1
	Spore Clostridi solfito riduttori	//	UFC/g	1

Conserve: prodotto a lunga conservazione, mantenuto a temperatura ambiente, confezionato in recipiente ermetico che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di distruggere i microrganismi che possono alterare l'alimento.

Semiconserve non deperibili: prodotto la cui conservazione è prevista a temperatura ambiente, reso conservabile per effetto di un trattamento tecnologico (affumicazione, essiccazione, liofilizzazione) o dell'aggiunta di sostanze (consentite dalla legge quali zucchero, sale, olio, alcool, aceto) che siano in grado di inibire o rallentare la proliferazione microbica e l'attività di enzimi

Preparazioni per salse e salse confezionate non deperibile (maionese, salse a base di maionese, altre salse)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Enterobatteriacee	//	UFC/g	1
	Muffe	//	UFC/g	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 74/138

6.3. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA**Cereali**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283 30.4.1962	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Prodotti della macinazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	DPR n. 132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283 30.4.1962 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Pane, altri prodotti della panetteria (pane grattugiato, crackers, grissini, corn-flakes, gallette di mais e riso)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Prodotti di pasticceria deperibili

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
--	------------------	--------------------------------	----------------------	-----------

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 75/138

	Listeria monocytogenes	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995 Reg. CE n. 2073/2005 GUCE n. 124 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp. **	Circ. Reg. n. 26. 02.08.1990 DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	P/A in 25g	5

**Parametro da eseguire solo in prodotti di pasticceria a base di uova crude (es. tiramisù) o farciti con crema.

Prodotti di pasticceria e biscotti non deperibili (da forno)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

Paste alimentari secche, non all'uovo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
5.6.4.1	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	//	1
5.6.4.2	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Paste all'uovo industriali secche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
5.6.4.3	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
5.6.4.4	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
5.6.4.5	Enterotossine stafilococciche **	//	//	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 76/138

5.6.4.6	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
---------	-----------------	---	------------	---

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate e paste all'uovo industriali fresche confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microorganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Coliformi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Bacillus cereus presunto ♦♦	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus ^{oo}	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossine stafilococciche **		//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 77/138

	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
--	-----------------	---	------------	---

◆◆ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985

°° Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di *Bacillus cereus* presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste farcite artigianali fresche non confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	<i>Bacillus cereus</i> presunto◆◆	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica <i>Bacillus cereus</i> °°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	OM 0.12.1993 GU n.291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 78/138

	Salmonella spp.	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
--	-----------------	--	------------	---

◆◆ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste farcite industriali fresche confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' DI MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto◆◆	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 79/138

	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°° Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste alimentari farcite precotte surgelate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 80/138

	Bacillus cereus presunto♦♦	Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus °°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8./985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.4 FRUTTA E VERDURA**Legumi, ortaggi, radici, tuberi**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 81/138

Legumi secchi

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

Funghi secchi, conservati e surgelati**Frutta pretagliata confezionata e non, consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame della contaminazione entomologica	L. n. 283/62 DPR n 376 del 14.7.1995 GU n. 212 dell' 11.9.1995 DM Industria n. 249 del 9.10.1998 in GU n. 249 del 24.10.1998 DGRV n. 3468 del 17.11.2009 BUR n. 102 del 15.12.2009	N° organismi in 100 g in funghi congelati, surgelati N° organismi in 15 g in funghi secchi	1
	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n, 124 del 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n.124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

e ortaggi freschi pronti per il**6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÉ****Erbe infusionali ed aromatiche, caffè, the**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Enterobatteriacee	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Lieviti e Muffe	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Salmonella spp.	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	P/A in 10g	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 82/138

Spezie

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Enterobatteriacee	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Clostridium perfringens	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Bacillus cereus presunto	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus °°°	//	//	//
	Salmonella spp.	Racc. CE 19.12.2003	P/A in 25g	1

°°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE**Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati, pronti al consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	u.c.
	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15/11/2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

Succhi di frutta e di ortaggi pastorizzati e a lunga conservazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/mL	1

Bevande analcoliche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n.260 del 7.11.1995	UFC/mL (non filtrabili) UFC/100mL (filtrabili)	1

6.7 GELATI E DESSERT**Gelati a base di latte**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
--	------------------	--------------------------------	----------------------	-----------

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 83/138

	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25 g	5
--	----------------	--	-------------	---

Dessert a lunga conservazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO**Cacao e sue preparazioni**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132 del 14.7./995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

6.9 DOLCIUMI**Zuccheri e prodotti a base di zuccheri (caramelle...)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

Frutta candita, confettura di frutta, gelatina, marmellata, crema da spalmare

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

6.10 FRUTTA SECCA E A GUSCIO RIGIDO**Frutta secca e a guscio rigido**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283/62	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 84/138

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

6.11 PIATTI PREPARATI**Preparazioni gastronomiche a base di carne, verdure, pesce e insaccati cotti/crudi/formaggi al dettaglio.**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007 DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	5
	Salmonella spp**	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25 g	5

** Parametro da eseguire nei prodotti a base di carne (es: roast beef, carpaccio), su insaccati cotti/crudi, su crostacei e molluschi cotti

6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**Prodotti dietetici**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.**Alimenti per la prima infanzia (omogeneizzati e preparati di frutta e verdura)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Coliformi	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 85/138

	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI**Superfici di lavoro**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterobatteriacee #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterococchi intestinali #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Stafilococchi coagulasi positivi # (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A	1
	Salmonella spp. #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n.	P/A	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 86/138

		260 del 7.11.1995		
--	--	-------------------	--	--

Parametri da eseguire su richiesta.

** Parametro da eseguire sempre in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi.

6.14 ALTRI ALIMENTI**Alimenti da consumarsi previa cottura**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	OM 7.12/1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	3 ^{°°} 5#
	Salmonella spp.	//	P/A in 25 g	1

°°Alimenti non sottoposti a trattamento di riscaldamento.

#Alimenti precotti o pastorizzati.

Alimenti surgelati e congelati da consumarsi previa cottura

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Coliformi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Spore di Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39	UFC/g	1

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 87/138

	(Staphylococcus aureus e altre specie)	del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992		
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	5
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi ≥ 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.



ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 88/138

ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS IZS DELLE VENEZIE

Introduzione

Il precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011-2014, nelle sue successive annualità, è venuto a succedere ai precedenti, analoghi, piani di campionamento ufficiale alimenti, riportati all'interno degli specifici allegati delle successive annualità del PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2007-2010, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 23 marzo 2007 n. 227, sue modifiche ed integrazioni per gli anni 2008, 2009 e 2010, riportate nei DDR dell'UPSAIA n. 155/2008, n. 116/2009 e n. 197/2009;

In seguito sono stati predisposti il "PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011-2014, nelle Annualità 2011, 2012, 2013 e 2014, nell'ambito del PR Integrato di Campionamento sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali (PRIC) 2011-2014", relativo a tali annualità ed emanati con il DDR della Prevenzione 24 dicembre 2010, n. 89 e con i DDR dell'UPV13 aprile 2012, n. 36 e 20 marzo 2013, n. 21 e con il DDR della SVSA, 23 gennaio 2014, n. 3, loro modifiche ed integrazioni.

Tali piani sono stati redatti anche sulla base di quanto emerso nell'applicazione dei precedentemente citati Piani di Campionamento Ufficiale Alimenti 2007-2010, nelle loro articolazioni annuali e tenendo conto anche di osservazioni e proposte dei SVet delle AULSS e dei Laboratori interessati dell'IZSVE.

I controlli ufficiali, eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti sono effettuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti comunitari e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi che effettuano il controllo ufficiale devono obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione approvato con DPR n. 327/1980 e dal DM 16.12.1993 e dalle altre norme vigenti, anche di origine comunitaria, in quanto applicabili.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da utilizzare per attuare uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, è necessario che ciascun SVet rispetti il piano di campionamento proposto e segnali tempestivamente, alla SVSA della Regione del Veneto eventuali difficoltà emerse nel rispettare il piano stesso.

Matrici da campionare

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2015 dei SVet delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici definite nell'Allegato A al DDR della Prevenzione n. 89/2010, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 36/2012, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 21/2013 e nell'Allegato A al DDR della SVSA n. 3/2014, loro modifiche e integrazioni, per la parte attinente ai SVet stessi.

Si precisa in particolare che, per le analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 89/138

A tal proposito si precisa che per alcune determinazioni (p.e. ricerca di *Listeria monocytogenes*) la ricerca del microrganismo va effettuata al cuore dell'alimento in esame. Pertanto, il quantitativo sopra indicato (pari a 30 g per determinazione richiesta) deve essere inteso non sul campione in toto, ma al cuore del prodotto.

Si fa presente inoltre che per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, *Escherichia coli*, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 g di materiale analizzabili sono sufficienti per eseguire il pannello completo di determinazioni.

A partire dal 2015 è stato introdotto, in ottemperanza al Reg. (CE) n. 218/2014, un piano di campionamento ad hoc relativo al controllo di Salmonella come criterio di igiene di processo nelle carcasse suine. Tali campionamenti devono essere effettuati in regime di controllo ufficiale.

Il campionamento deve essere eseguito secondo quanto indicato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e pertanto va effettuato mediante metodo non distruttivo, campionando le medesime aree della carcassa campionate dall'operatore alimentare (aree a più alta probabilità di contaminazione) considerando un'area totale di campionamento pari ad almeno 400 cm². Annualmente il numero di campioni da prelevare in ciascun macello dovrà seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella.

N° capi macellati all'anno/macello	N° di campioni da eseguire/macello
50-500	5 campioni all'anno
500-15600	1 campione al mese per 10 mesi
>15600	5 campioni al mese per 10 mesi

I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento.

Il numero di campioni da effettuare per AULSS è stato determinato tenendo conto del numero di macelli presenti in Veneto in data 05.12.2014 (dato fornito da: statistiche del macellato disponibile su www.crev.it) e dei capi macellati/anno.

Numero di macelli per capi macellati/anno in data 05/12/2014

A.U.L.S.S	50-500	500-15600	>15600	Totale
1				0
2	1	2		3
3	2	1		3
4	2	2		4
5		1	1	2
6	1	3		4
7	2	1		3
8		1		1
9	2	2		4
10				0
12				0
13	1	1		2
14				0
15		2	2	4

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 90/138

16				0
17	2	1		3
18				0
19		2		2
20	2			2
21	1	1		2
22	8	2	1	11
Totale	24	22	4	50

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 unità campionarie (uc), oppure da una sola unità campionaria.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, adottando le procedure connesse.

Per il campionamento di matrici previste nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per il 2015, relativo ai SVet e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, sue modifiche ed integrazioni, il campionamento si effettua nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962 e DPR n. 327/1980) o da norme di campionamento specifiche [es.: Reg. (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.], come peraltro raccomandato anche nei Piani di Campionamento dei precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio di analisi pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

Parametri analitici da ricercare

I parametri analitici minimi che il laboratorio dell'IZSVE ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SVet interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

In ogni caso è necessario che nel verbale di prelievo dei campioni il verbalizzante abbia cura di dettagliare le analisi richieste evitando di inserire diciture generiche.

Il campione potrà essere analizzato solo nel caso in cui siano specificati i parametri analitici richiesti.

Punti di campionamento

Anche per l'anno 2015, l'80% dei campioni assegnati deve essere prelevato, per quanto possibile, direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla loro messa in commercio, mentre il restante 20% dei campioni deve essere prelevato nei punti vendita al dettaglio.

Distribuzione dei campioni

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SVet delle AULSS, considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 91/138

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio la suddivisione, per ciascun SVet, è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

Verbale di Campionamento

Il verbale da utilizzare per il campionamento da parte dei SVet delle AULSS, come quello da utilizzare da parte dei SIAN, deve essere redatto usando la specifica modulistica (verbale di campionamento + modulo integrativo), di seguito riportata nel presente allegato, con l'obiettivo di armonizzare la raccolta dei dati relativi ai campioni e di consentire l'uso della trasmissione degli esiti analitici dei controlli effettuati, da parte dei Laboratori del controllo Ufficiale, per mezzo del Sistema NSIS-Alimenti.

Qualunque altro tipo di verbale e relativo modulo integrativo non potrà essere utilizzato se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quelli allegati al presente piano.

E' stato inoltre redatto un verbale da utilizzare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine animale e relativo modello integrativo che vengono anch'essi di seguito riportati nel presente allegato.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione di tali informazioni può essere consultato anche il portale del Ministero della Salute, Sezione "Sicurezza Alimentare", sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

(<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>)

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati.
3. Esempio di file XML Vigilanza.
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML.
5. Anagrafi 2014.
6. Codici di errore.

Inoltre viene di seguito riportato l'ALLEGATO A alle "Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI".

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVIT' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS-Alimenti attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 92/138

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

Flussi informativi

Ciascun SVet delle AULSS compila annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo ispettivo effettuata (Modello A Ministeriale), come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 di febbraio 2016, alla SVSA della Regione del Veneto.

L'IZSVE, per adempiere alle richieste di informazioni relative all'attività analitica effettuata nell'anno 2015, inserisce i dati relativi a tale attività nell'apposito sistema informatico fornito dal Ministero della Salute (Sistema NSIS-Alimenti).

Tali dati che devono essere validati dalla SVSA della Regione del Veneto, prima del loro invio al Ministero, entro il mese di febbraio 2016. Conseguentemente il caricamento di tali dati nel citato sistema informatico deve essere effettuato entro il 10 febbraio del 2016, per consentire tale validazione da parte della SVSA ed eventuali verifiche e integrazioni.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

Verifiche di attività

L'IZSVE, trimestralmente, invia alla SVSA della Regione del Veneto i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SVet in tale arco temporale e dettagliato per matrice alimentare.

La SVSA della Regione del Veneto potrà avvisare i SVet in merito alle evidenze emerse da tali rapporti.

Il Responsabile del SVet di ciascuna AULSS nomina un referente del presente Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti, dandone comunicazione alla SVSA della Regione del Veneto.

Precisazioni

Come per i SIAN, anche per i SVet delle AULSS, si evidenzia come l'effettuazione di campioni in aggiunta a quelli previsti dal presente piano, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.), dovrà essere relazionata al Responsabile della SVSA della Regione del Veneto.

In aggiunta, al fine di ottimizzare l'attività del laboratorio, viene chiesto, per quanto possibile, di favorire l'invio dei campioni nei primi giorni della settimana limitando, per quanto possibile, gli invii nella giornata di venerdì.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 93/138

**REGIONE VENETO
VERBALE CAMPIONAMENTO ALIMENTI**

- VIGILANZA PIANO REGIONALE (PRIC) RICHIESTA UVAC
 A SEGUITO POSITIVITA'/SU SOSPETTO LATTE CRUDO AL CONSUMO ALTRO

Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n°di.....Distretto n°.....

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°

L'anno duemila....., addi..... del mese di, alle ore.....alla presenza del Sig..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce il/i **sottoscritto/i**....., dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n°..... di campioni in ①②④⑤ **aliquote**, ognuna costituita da n°.....**unità campionarie**, del seguente prodotto/alimento/merce:

.....
.....
che si presenta come prodotto sfuso prodotto confezionato con le seguenti caratteristiche riportate in etichetta (ALLEGARE ETICHETTA):

Il campionamento è stato eseguito presso

- dettaglio vendita all'ingrosso GDO industria alimentare centro di confezionamento
 laboratorio di lavorazione ristorazione collettiva centro di depurazione centro di spedizione
 deposito all'ingrosso erogatore latte crudo

così identificato: Ditta.....**cod/ P.IVA**.....

sita in.....via.....n di proprietà/condotta dal
Sig.....nato a..... Ilresidente a
.....
vian.....il cui legale rappresentante è il
sig.....nato ail.....residente
a.....via.....n.....

il prodotto/alimento/animali **provengono dalla ditta /allevamento**

.....
in.....via.....n **cod**.....sita/o
del Sig.....residente a.....
.....n.....

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 94/138

Il prelievo è stato effettuato per ricerche CHIMICHE MICROBIOLOGICHE

Analisi richieste.....

il _____ prelievo _____ è stato _____ eseguito _____ con _____ le _____ seguenti
 modalità:.....

- Il/I campione/i sono stati suddivisi in n° aliquote dal peso di individuate singolarmente dalle lettere....., che dopo identificazione mediante cartellini/sacchetto inviolabile firmati dagli intervenuti e apposizione di sigilli recanti la sigla..... vengono inviati, unitamente a n° copie del presente verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data
- I _____ campioni _____ vengono _____ conservati _____ nel _____ seguente _____ modo:.....

- N° 1 copia del presente verbale unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera..... viene consegnata al Sig.
nelle _____ sue _____ qualità
 di.....
- Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore
- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo **vengono/non vengono** poste in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterla/o e di conservarla/o _____ nel _____ seguente modo.....

- Si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso l'Area di CHIMICA MICROBIOLOGIA dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, viale dell'Università, 10 il giorno con inizio alle ore

Letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO /
DETENTORE/RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTE/I (tel.)

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 95/138

Integrativo del verbale di campionamento n.: del:/...../.....

Campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e del flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)**PAESE DI ORIGINE/ PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)**

.....

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO**ProdTreat**

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T127A	=	Cotto	<input type="checkbox"/>
T135A	=	Affumicato	<input type="checkbox"/>
T136A	=	Concentrato	<input type="checkbox"/>
T140A	=	Trattamento a caldo	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non trasformato	<input type="checkbox"/>
T150A	=	Pastorizzazione del latte	<input type="checkbox"/>

I VERBALIZZANTI:

.....

TIMBRO E FIRMA OSA identificato con:

- numero di registrazione
- numero di riconoscimento
- P. IVA
- C.F.

.....

LUOGO E DATA DI PRELIEVO

.....

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 96/138

SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS - IZS DELLE VENEZIE - CHIMICA

Indicazioni generali per il campionamento chimico

Si evidenzia che campioni che vengono prelevati per il presente piano devono essere impiegati **anche per** l'effettuazione dei controlli analitici previsti dal PR di controllo ufficiale degli **additivi** alimentari nei prodotti alimentari (ascorbati, nitriti e nitrati nelle carni, polifosfati e solfiti in prodotti ittici) e negli additivi tal quali (in particolare per la verifica dell'eventuale contaminazione da metalli pesanti), come meglio dettagliato nell'allegato E "Piano Regionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari Tal quali e nei Prodotti alimentari Anni 2015 – 2018 – Annualità 2015" al Piano Regionale Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC) 2015 2018 – Annualità 2015.

Per il 2015 si sono mantenute le matrici presenti nel 2014 rivedendo la numerosità campionaria in base alle prevalenze osservate nel 2013.

Le matrici considerate sono le carni, il miele, i prodotti della pesca ed i molluschi bivalvi vivi.

Per ogni matrice sono stati individuati gli esami da effettuare riportati nella successiva Tabella 1.

Tabella 1: Esami da effettuare per matrice campionata – schema generale

			N° CAMPIONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSINA	IPA	BIOTOSSINE ALGALI	
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE	150					100												
	Carne non trasformata																			
MIELE		MIELE	100																	
PRODOTTI DELLA PESCA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90			B			B		B									
	Prodotti della pesca trasformati		60															C		
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi *		60																	
	Molluschi bivalvi vivi		40																	
	NOTE																			
	A		SOLO SE SPECIE UNICA																	
	C		CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																	
	*		PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 97/138

Come è noto il prelievo di un campione ufficiale, dovendo rispettare i criteri di rappresentatività della partita/lotto soggetto a campionamento ed omogeneità delle aliquote costituenti il campione, si può considerare il primo punto del processo analitico che determina la conformità o meno di un prodotto alimentare in relazione agli esiti degli accertamenti di laboratorio,

Si ritiene utile ed opportuno ricordare nella presente nota, gli obblighi formulati a livello di normative comunitarie per le modalità di campionamento relative ad alcune tipologie di ricerche, unite ad alcune indicazioni pratiche nell'intento di conseguire più risultati tra cui la tutela degli operatori a fronte di possibili contestazioni delle parti in causa, una migliore omogeneità comportamentale a livello regionale e una migliore garanzia sul percorso analitico di laboratorio.

Per praticità si ricorda, ai fini delle attività del presente piano, ove non esistano specifiche normative (es. Reg. (CE) n. 333/2007), la rappresentatività di campionamento per le analisi chimiche deve seguire le istruzioni previste dal DPR n. 327/1980.

1. Campionamento per la ricerca di istamina

Nel prelievo di prodotti ittici per la ricerca di istamina, deve essere osservato quanto previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed in particolare il rigo 1.26 ed 1.27 del capitolo I.

Nonostante il parametro istamina sia espressamente considerato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche, la relativa analisi è di tipo chimico: in tal senso il campione deve essere suddiviso in 4/5 aliquote equivalenti, come previsto dall'art. 7 del DPR n. 327/1980, ognuna delle quali contenenti il numero di unità campionarie previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche.

La quantità che costituisce ogni unità campionaria dovrà essere di almeno 50 g. di parte edibile.

Premesso quanto sopra, il prelievo dei prodotti della pesca per la ricerca di istamina dovrà essere eseguito secondo quanto indicato nella seguente tabella:

Tipo alimento (a)	N. unità per aliquota (a)	N. aliquote	N. totale unità
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	5 (c)	45 (c)
Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (b)	9	5 (c)	45 (c)

a) Rigo 1.26 e 1.27 del Capitolo I del Reg. (CE) n. 2073/2005.

b) Qualora il materiale disponibile sia insufficiente per disporre di tutte le unità campionarie necessarie ad allestire tutte le aliquote previste, si procederà a prelevare la quantità di materiale necessaria a costituire un'unica aliquota formata comunque da nove unità, su cui si procederà ad eseguire analisi unica irripetibile, garantendo i diritti alla difesa.

1.1 Avvertenze specifiche

Va sottolineato che uno dei punti più critici e contestabili di questo accertamento è la temperatura di conservazione del prodotto dal momento del prelievo sino all'analisi. In tal senso si ritiene opportuno richiamare i prelevatori a trasportare quanto prima il campione presso le sedi dell'IZS VE, in condizioni di refrigerazione.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 98/138

Nel caso il trasferimento non fosse immediato (superiore alle due ore) è indispensabile prevedere la conservazione a temperature di congelamento e darne evidenza nel verbale di prelievo.

Inoltre, per una maggior garanzia di rappresentatività del prelievo, soprattutto se si tratta di merce esposta sul banco, nel caso vi siano le condizioni per la costituzione di un campione in 4/5 aliquote, le aliquote devono essere costituite previo mescolamento degli elementi prelevati.

E' necessario dichiarare nel verbale se il prodotto prelevato beneficia della denominazione di prodotto tipico per una corretta interpretazione delle concentrazioni riscontrate.

Nel caso il prelievo venga effettuato in stabilimento di produzione su di un prodotto già in fase di stagionatura, è opportuno precisare in che fase della stagionatura si trova (se all'inizio o al completamento).

In merito ad eventuali prelievi effettuati alla distribuzione non di prodotti tipici, sarà preferibile indirizzarsi su quelli dove non è dichiarata l'aggiunta.

2. Campionamento per la ricerca di nitriti e nitrati

In ragione delle modalità del loro utilizzo la distribuzione dei nitriti e dei nitrati può risultare non omogenea, sia nei prodotti trattati superficialmente ma anche nei prodotti ottenuti da impasto.

Pertanto le modalità più corrette per eseguire un campionamento costituito da aliquote omogenee

non possono prevedere il prelievo di diverse unità ognuna delle quali costituente una diversa aliquota, ma il sezionamento dei prodotti prelevati in un numero di pezzi sufficiente a comporre le aliquote in modo che ognuna sia costituita o da un singolo pezzo (nel caso del prelievo di una sola unità) o da pezzi di ognuno dei prodotti prelevati (nel caso di prelievi di più unità).

3. Prelievo per ricerca di metalli pesanti

Il campionamento di prodotti alimentari per la determinazione del tenore di contaminazione da metalli pesanti, è regolamentato dal Reg. (CE) n. 333/2007.

Gli aspetti essenziali menzionati sono legati alla rappresentatività del campionamento e all'omogeneità delle aliquote predisposte.

Per quanto riguarda il primo aspetto è necessario che nel verbale venga indicata la consistenza della partita campionata e il numero di campioni elementari prelevati in funzione dell'utilizzo dei criteri definiti nella Tabella 3 (in funzione del peso della partita) o nella Tabella 4 (in funzione del numero di confezioni) facendo riferimento a quale delle due opzioni si è ricorso.

Per quanto riguarda il secondo aspetto il regolamento prevede che, nel caso il campione venga prelevato ai fini dell'applicazione della normativa, il campione globale, costituito dai campioni elementari, venga omogeneizzato prima di costituire le aliquote. Stante l'evidente difficoltà, nella maggior parte dei casi, di poter procedere all'omogeneizzazione sul luogo del prelievo, bisogna quantomeno seguire le seguenti avvertenze:

-nel caso di specie ittiche di piccola taglia, i pesci costituenti le unità campionarie devono essere preventivamente prodotti in porzioni ridotte, escluse teste e code, e mescolate tra loro prima di costituire le aliquote;

- nel caso di tranci di pesci di dimensioni significative, i tranci prelevati devono essere suddivisi in tanti pezzi quante sono le aliquote da costituire, in modo che in ognuna di esse sia presente un pezzo di ogni trancio prelevato.

Di tale procedura si dovrà dare descrizione nel verbale di prelievo.

4. Prelievo di campioni di miele

Il miele per sua natura è un prodotto che può presentare disomogeneità.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 99/138

Sarebbe buona norma che al momento del prelievo di confezioni già pronte, il contenuto delle confezioni individuate per costituire il campione venisse trasferito in un unico contenitore di capacità adeguata, ivi mescolato e successivamente ridistribuito nel numero necessario di contenitori.

Numerosità campionaria e ripartizione di campioni chimici collegati anche alla ricerca di additivi alimentari (aa) su prodotti alimentari

La numerosità campionaria per il 2015 è stata redatta tenendo presente i risultati di prevalenza del 2013.

Su 100 campioni di insaccati verrà effettuata la ricerca di:

- lattosio: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 1.5%).

Verranno effettuati 100 campioni di miele sui quali effettuare analisi di:

- cloramfenicolo, streptomina, sulfamidici, tetraciclina, tilosina. La numerosità permette di dire, con una confidenza del 95% che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenze osservate nel 2013 pari a 0.00%).

Verranno effettuati 150 campioni di prodotti della pesca sui quali effettuare analisi di:

- cadmio, mercurio e piombo su 60 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati.

La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 5%;

Verranno effettuati 100 campioni di Molluschi bivalvi vivi sui quali effettuare 60 analisi per cadmio, mercurio, piombo e I.P.A. e 100 analisi per biotossine algali DSP, PSP e ASP, numerosità che permette di dire con il 95% di confidenza che se tutti i campioni sono negativi la prevalenza è sotto al 5% per cadmio, mercurio, piombo e IPA e al 3% per biotossine algali DSP, PSP e ASP.

Oltre a i criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su: (<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>))

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10, 40, 40, 10, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione (Tabella 2).

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

Tabella 2: piano di campionamento per matrice e A.U.L.S.S.

		POPOLAZIONE CENSIMENTO 2011		CARNE	MIELE	PRODOTTI DELLA PESCA			TOTALE
						PRODOTTI DELLA PESCA	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	
AULSS		totale	%	150	100	150	60	40	500
1	Belluno	126.248	2,60	4	3	1			8
2	Feltre	83.753	1,72	3	2	1			5

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 101/138

TOTALE V01		1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8
V02	CARNE		1			1						1		3
	MIELE			1						1				2
	PRODOTTI DELLA PESCA							1						1
TOTALE V02		0	1	1	0	6								
V03	CARNE		1		1		1		1		1		1	6
	MIELE			1				1		1		1		4
	PRODOTTI DELLA PESCA						1				1			2
TOTALE V03		0	1	1	1	0	2	1	1	1	2	1	1	12
V04	CARNE			1		1		1		1	1	1		6
	MIELE		1					1			1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1				2
TOTALE V04		0	1	1	0	2	1	1	0	2	2	1	1	12
V05	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE		1		1		1		1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA					1							1	2
TOTALE V05		1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	14
V06	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		10
	MIELE	1		1		1		1		1		1		6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1					1				1	3
TOTALE V06		2	1	3	1	2	1	2	2	2	0	2	1	19
V07	CARNE		1	1	1		1		1		1		1	7
	MIELE			1				1				1	1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA				1						1			2
TOTALE V07		0	1	2	2	0	1	1	1	0	2	1	2	13

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	Marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	CARNE	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	MIELE	1		1			1			1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1		1		3
TOTALE V08		2	1	2	1	1	2	0	1	2	1	1	2	16
V09	CARNE	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
	MIELE	1		1		1		1		1		1	2	8
	PRODOTTI DELLA PESCA		1			1			1			1		4

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 102/138

TOTALE V09		3	2	2	1	3	1	2	2	2	1	3	3	25
V10	CARNE		1		1		1		1		1	1	1	7
	MIELE	1				1				1			1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		1		1			2		2				6
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)				1			1		1				4
TOTALE V10		1	4	1	4	2	5	1	5	2	2	2	3	32
V12	CARNE	1		1		1		1	1	1	1	1	1	9
	MIELE		1		1		1		1		1			6
	PRODOTTI DELLA PESCA	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	1		1		1		2		2				7
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1				5
TOTALE V12		6	4	6	4	6	4	8	6	9	6	5	5	69
V13	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE		1			1		1		1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
TOTALE V13		1	2	1	0	2	1	2	0	2	2	1	2	16
V14	CARNE				1								1	2
	MIELE				1									1
	PRODOTTI DELLA PESCA	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38
	MBV (SOLO BIOTOSSINE)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
TOTALE V14		10	10	9	11	9	9	8	8	8	8	8	10	108
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V15	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE			1		1		1		1		1		5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
TOTALE V15		1	1	2	0	2	1	2	0	2	2	2	1	16
V16	CARNE	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
	MIELE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	PRODOTTI DELLA PESCA	1		1		1			1		1			5
TOTALE V16		3	2	3	2	3	3	3	4	2	3	1	1	30

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 103/138

V17	CARNE		1		1		1		1		1	1		6
	MIELE		1				1				1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
TOTALE V17		0	2	1	1	0	2	0	1	1	2	1	1	12
V18	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE				1				1		1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
TOTALE V18		1	0	2	1	1	0	1	1	2	1	1	1	12
V19	CARNE		1									1		2
	MIELE	1						1						2
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	2		2		2		2		1		1		10
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1		1		6
TOTALE V19		4	2	4	1	4	1	5	1	3	1	4	1	31
V20	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	MIELE		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	PRODOTTI DELLA PESCA		1		1		1		1		1			5
TOTALE V20		1	3	2	2	28								
V21	CARNE	1		1		1		1			1			5
	MIELE			1				1				1		3
	PRODOTTI DELLA PESCA		1						1					2
TOTALE V21		1	1	2	0	1	0	2	1	0	1	1	0	10

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V22	CARNE			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	MIELE	1		1		1			1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1				1				1		3
TOTALE V22		1	0	3	1	2	1	2	2	1	2	2	1	18
TOTALE		39	40	49	36	46	40	45	41	46	43	41	41	507

IMPORTANTE: ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 104/138

**RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI SU ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS – IZSVe - CHIMICA**

AULSS	###	dal	al	tipologia	Analisi	Matrice	Mod verb
1	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
1	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	37	07-set-15	11-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
3	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
4	36	31-ago-15	04-set-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 105/138

5	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
5	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
5	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
5	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	47	16-nov-15	20-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	29	13-lug-15	17-lug-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
7	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 106/138

8	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	36	31-ago-15	04-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	37	07-set-15	11-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
10	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
10	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
10	38	14-set-15	18-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 107/138

10	43	19-ott-15	23-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	19	04-mag-15	08-mag-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	39	21-set-15	25-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	40	28-set-15	02-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
14	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	26	22-giu-15	26-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 108/138

14	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
14	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
16	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
16	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 109/138

16	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
17	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
18	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
19	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 110/138

19	46	09-nov-15	13-nov-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	35	24-ago-15	28-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
22	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	28	06-lug-15	10-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 111/138

		15					
22	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
12	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
17	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
20	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
7	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
13	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
21	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 112/138

REGIONE DEL VENETO

Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n. _____ Distretto n. _____

PESTI PRIC

PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE
DEI PRESIDI SANITARI, IN ESECUZIONE AL D.M. 23.12.1992 E AL REGOLAMENTO 788/2012/CE

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

IMPIANTO DI PRELEVAMENTO _____

L'anno duemilaquindici addì _____ del mese di _____ alle ore _____

il sottoscritto dr. _____, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha
proceduto al prelievo di n° _____ di campioni in ④ ⑤ esemplari di:

CARNE LATTE PESCE UOVA BURRO

CAMP. n°	CONTRASSE GNO	SPECIE CATEGORIA	- Produzione. Regionale	Produzione. EXTRA Regionale

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di **Pesticidi Organoclorurati** **Antiparassitari**

1) **macellato/i** nell'impianto _____ cod. _____ sito

in via

della Ditta in data

2) **prelevato presso la ditta**

.....

..... **cod/IVA**

classificata come vendita al dettaglio vendita all'ingrosso GDO deposito all'ingrosso

industria alimentare centro di confezionamento laboratorio di lavorazione macello

Sita in

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 113/138

Vian°.....

di proprietà/condotta dal Sig.....nato

a.....il.....residente a via
.n°.....

il cui legale rappresentante è il sig

nato a.....il.....

residente a via n °.....

il prodotto/alimento/animali **provengono dalla ditta/allevamento**

..... **cod**sita/o in

.....via.....n

del Sig..... residente a

via n

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE:

allevati in batteria ; allevati all'aperto ; allevamento biologico ; allevamento intensivo ; selvaggina/ittico selvatico ; selvaggina o ittico allevato ; PPL ; sconosciuto

Il prelievo è stato eseguito con le seguenti modalità:

.....
.....
.....

Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore

.....

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 114/138

.....
 I campioni sono stati suddivisi in n° aliquote individuate singolarmente dalle lettere
, che dopo identificazione mediante cartellini firmati dagli intervenuti e apposizione
 di sigilli recanti la sigla vengono inviati, unitamente a n° copie del presente
 verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data

I campioni vengono conservati :

La/e aliquote/e contrassegnata/e con la/e lettera/e viene/vengono consegnata/e al Sig. nella sua qualità di
 a disposizione dell'/degli interessato/i che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo con diffida di non manometterla/e e conservarla/e nel seguente
 modo

La carcassa/mezzena/parti / la partita di prodotto oggetto del prelievo **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida di non manomettere
 la/o e di conservarla/o nel seguente modo

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

FIRMA DEL VETERINARIO

Integrazione al VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: del:/...../.....

campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della
 Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)

PAESE DI ORIGINE/ PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)

.....

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO**ProdTreat**

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T127A	=	Cotto	<input type="checkbox"/>
T135A	=	Affumicato	<input type="checkbox"/>
T136A	=	Concentrato	<input type="checkbox"/>
T140A	=	Trattamento a caldo	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non trasformato	<input type="checkbox"/>
T150A	=	Pastorizzazione del latte	<input type="checkbox"/>

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 115/138

I VERBALIZZANTI:

.....
.....

TIMBRO E FIRMA OSA identificato con: numero di registrazione

numero di riconoscimento

P. IVA

C.F.

.....

LUOGO E DATA DI PRELIEVO

.....


REGIONE DEL VENETO

 giunta regionale – 9^a legislatura

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 116/138

SERVIZI VETERINARI - IZS VENEZIE – MICROBIOLOGIA

Tab 1: Criteri statistici e numerosità campionaria sulla base delle prevalenze osservate nel 2013 per matrice da campionare

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUIZIONE %
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	listeria	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	salmonella	2,82%		4%	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	9,35%			8%
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte		listeria	0,81%	microorganismo non ricercato nel 2015		
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	insaccato fresco	salmonella	9,55%			8%
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte		listeria	1,31%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Carni separate meccanicamente (CSM)	preparazioni di carne	salmonella	4,15%			4%
			listeria	2,13%	microorganismo non ricercato nel 2015		
	CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	<i>S. Typhimurium</i> e <i>S. Enteritidis</i>	2,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%	
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		enterotossine stafilococciche	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	1,20%	se trovo almeno 1 positivo >2%		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 117/138

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUIZIONE %
UOVA**		uova	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
LATTE CRUDO		latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157	0,00%	2 campioni per ogni distributore presente al 31/12/2013 sul territorio (dati CREV 213 distributori)		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			listeria	2,98%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			coli	2,84%			5%
			biotossine algali	0% (su 60 campioni)	se trovo almeno 1 positivo >3%		
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
			listeria	3,03%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	salmonella	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		
			E.coli STEC	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 118/138

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUIZIONE %
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	istamina	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina						
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	Salmonella				
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		criteri di igiene di processo: carica mesofila totale, e.coli, salmonella				
	prodotti tipici tradizionali locali		salmonella				
			listeria				
	altro....		salmonella				
			listeria				

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 119/138

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	100	tutte	500		listeria	
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	190	tutte	950		salmonella	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						listeria	
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	150	tutte	750		salmonella	
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	insaccato fresco	180	tutte	900		salmonella	
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte						listeria	
	Carni separate meccanicamente (CSM)	preparazioni di carne	225	tutte	1125		salmonella	
CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	150		750		S. Typhimurium e S. Enteritidis	
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione						salmonella	
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	150	tutte	750		listeria	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						enterotossine stafilococciche	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 120/138

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
UOVA**		uova	100	tutte	100			salmonella
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	100	tutte	100			salmonella
LATTE CRUDO		latte crudo	362	tutte	362			Salmonella Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157, Stafilococchi coagulasi positivi
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	150	tutte	750		salmonella listeria	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	150	10, 12, 14, 19 presso ingrosso (CDM/CSM) e tutte al dettaglio	750		salmonella coli biotossine algali (su 100 campioni)	
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	100	tutte	500		salmonella listeria	
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	60	tutte	300		salmonella E.coli STEC	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 121/138

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	100	tutte	900			
	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina							
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	540	tutte	540			Salmonella
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		100	tutte	100			criteri di igiene di processo
	prodotti tipici tradizionali locali							salmonella, listeria
	altro.....							salmonella, listeria
			2807	unità campionarie	9227			
			100	unità campionarie	900			
			2907	unità campionarie	10127			

NOTE: * Formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo; ** Eseguire solo in 1 U.C.

La numerosità campionaria è stata decisa in base alla tipologia di patogeni ricercati, alla capacità di laboratorio e alla prevalenza osservata nel 2013; in totale si richiedono 2.907 campioni/anno corrispondenti a 10.127 unità campionarie.

- 1) in presenza di dati di prevalenza 2013 si è considerato un intervallo di confidenza del 95% ed una differenza che si ritiene opportuno rilevare;
- 2) in assenza di un dato storico o con prevalenza bassissima, si è determinata la numerosità campionaria in modo da essere certi, al 95%, di avere almeno un positivo nel caso in cui il patogeno sia presente ad una determinata prevalenza.

IMPORTANTE: ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 122/138

Tabella 2: Piano di campionamento 2015 in dettaglio

		CARNE LAVORATA								
AULSS		macinato in stabilimento	macinato al dettaglio	MACINATO	salumi cotti in stabilimento	salumi cotti al dettaglio	SALUMI	insaccato fresco in stabilimento	insaccato fresco al dettaglio	INSACCATO FRESCO
1	Belluno	2	1	3	0	0	0	5	1	6
2	Feltre	4	1	5	0	0	0	5	1	6
3	Bassano del Grappa	9	1	10	6	1	7	13	1	14
4	Alto vicentino	2	1	3	3	1	4	24	1	25
5	Ovest vicentino	2	1	3	0	1	1	4	1	5
6	Vicenza	0	2	2	0	1	1	16	2	19
7	Pieve di Soligo	4	1	6	3	1	4	11	2	13
8	Asolo	9	2	10	3	1	4	2	2	4
9	Treviso	6	3	9	6	2	8	0	3	3
10	Veneto Orientale	17	1	18	4	1	5	13	2	14
12	Veneziana	0	2	2	0	1	1	0	2	2
13	Mirano	6	2	8	3	1	4	2	2	4
14	Chioggia	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15	Alta Padovana	19	2	21	6	1	7	7	2	9
16	Padova	2	3	5	6	2	8	2	4	5
17	Este	11	1	12	3	1	4	0	1	1
18	Rovigo	2	1	3	6	1	7	5	1	7
19	Adria	2	0	3	0	0	0	2	1	2
20	Verona	9	3	11	8	2	10	7	3	11
21	Legnago	4	1	5	13	1	14	18	1	19
22	Bussolengo	9	2	10	12	1	13	7	2	9
	Totale	120	30	150	82	18	100	144	36	180
		150			100			180		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 123/138

		CARNE LAVORATA						
AULSS		insaccato stagionato in stabilimento industriale	insaccato stagionato in stabilimento non industriale	insaccato stagionato in stabilimento al dettaglio	INSACCATO STAGIONATO	preparazioni carne in stabilimento	preparazioni carne al dettaglio	PREPARAZIONI
1	Belluno	2	0	1	3	5	1	6
2	Feltre	3	0	1	5	3	1	4
3	Bassano del Grappa	3	3	1	8	14	2	16
4	Alto vicentino	12	2	5	18	3	2	5
5	Ovest vicentino	3	3	1	8	3	2	5
6	Vicenza	6	4	2	12	10	3	13
7	Pieve di Soligo	6	1	2	10	10	2	12
8	Asolo	5	4	2	12	10	2	12
9	Treviso	5	1	2	9	5	4	9
10	Veneto Orientale	5	2	2	10	16	2	18
12	Veneziana	0	2	0	2	3	3	6
13	Mirano	7	2	3	13	11	2	14
14	Chioggia	0	0	0	0	0	1	1
15	Alta Padovana	3	3	1	7	24	2	26
16	Padova	4	2	2	8	6	4	11
17	Este	8	2	3	14	6	2	8
18	Rovigo	4	1	2	6	6	2	8
19	Adria	2	0	1	3	3	1	4
20	Verona	4	2	2	9	18	4	22
21	Legnago	4	4	2	10	13	1	14
22	Bussolengo	14	6	6	26	10	3	12
Totale		106	46	38	190	180	45	225
		190				225		

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 124/138

		CARNE AVICOLA FRESCA			PRODOTTI DEL LATTE			LATTE CRUDO DISTRIBUTORI	
AULSS		carne avicola fresca in stabilimento	carne avicola fresca al dettaglio	CARNE AVICOLA FRESCA	formaggi in stabilimento	formaggi al dettaglio	FORMAGGI	n distributori al 01/12/2014	CAMPIONI DI LATTE CRUDO: 2 CAMPIONI PER OGNI DISTRIBUTORE
1	Belluno	0	1	1	5	1	6	5	10
2	Feltre	0	1	1	3	1	4	2	4
3	Bassano del Grappa	7	1	8	8	1	9	3	6
4	Alto vicentino	4	1	5	9	1	10	2	4
5	Ovest vicentino	2	1	3	6	1	7	1	2
6	Vicenza	9	2	11	12	2	14	11	22
7	Pieve di Soligo	6	1	7	6	1	8	8	16
8	Asolo	11	2	13	7	2	9	21	42
9	Treviso	0	3	3	11	3	13	18	36
10	Veneto Orientale	11	1	12	5	1	6	7	14
12	Veneziana	0	2	2	2	2	4	4	8
13	Mirano	6	2	7	2	2	4	9	18
14	Chioggia	0	0	0	2	0	3	0	0
15	Alta Padovana	18	2	20	10	2	12	14	28
16	Padova	7	3	10	4	3	7	29	58
17	Este	4	1	5	2	1	4	6	12
18	Rovigo	7	1	8	3	1	4	5	10
19	Adria	4	0	4	1	0	2	5	10
20	Verona	7	3	10	7	3	10	19	38
21	Legnago	9	1	10	5	1	6	4	8
22	Bussolengo	7	2	9	9	2	11	8	16
Totale		120	30	150	120	30	150	181	362
		150			150				

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 125/138

		UOVA/OVOPRODOTTI						PRODOTTI DI GASTRONOMIA
AULSS		uova stabilimento	in uova al dettaglio	UOVA	ovoprodotti stabilimento	in ovoprodotti al dettaglio	OVOPRODOTTI	gastronomia
1	Belluno	0	1	1	0	1	1	4
2	Feltre	0	0	0	0	0	0	3
3	Bassano del Grappa	2	1	2	0	1	1	6
4	Alto vicentino	7	1	7	0	1	1	6
5	Ovest vicentino	0	1	1	0	1	1	6
6	Vicenza	2	1	3	9	1	10	10
7	Pieve di Soligo	8	1	9	9	1	10	7
8	Asolo	7	1	8	0	1	1	8
9	Treviso	7	2	8	0	2	2	13
10	Veneto Orientale	8	1	9	0	1	1	7
12	Veneziana	0	1	1	0	1	1	9
13	Mirano	8	1	9	0	1	1	8
14	Chioggia	0	0	0	0	0	0	2
15	Alta Padovana	3	1	4	0	1	1	8
16	Padova	3	2	5	0	2	2	15
17	Este	2	1	2	0	1	1	6
18	Rovigo	7	1	7	18	1	18	5
19	Adria	2	0	2	9	0	9	2
20	Verona	8	2	10	18	2	20	14
21	Legnago	0	1	1	0	1	1	5
22	Bussolengo	7	1	8	18	1	19	9
Totale		80	20	100	80	20	100	150
		100			100			

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 126/138

		MOLLUSCHI				PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologiche)	GERMOGLI	CARCASSE DI SUINO	ALTRO	ANALISI CHIMICHE PESCA (ISTAMINA)		
AULSS		molluschi vivi in stabilimento	bivalvi vivi al dettaglio	MOLLUSCHI FRESCHI	prodotto ittico cotto	GERMOGLI	CARCASSE DI SUINO	ALTRO	ricerca istamina negli stabilimenti	ricerca istamina al dettaglio	PESCA	
1	Belluno	0	1	1	0	2	0	1	0	1	1	
2	Feltre	0	1	1	25	1	25	1	0	0	1	
3	Bassano del Grappa	0	1	1	20	2	20	7	1	1	2	
4	Alto vicentino	0	1	1	30	2	30	4	1	1	2	
5	Ovest vicentino	0	1	1	60	2	60	4	0	1	1	
6	Vicenza	0	2	2	35	4	35	5	2	1	3	
7	Pieve di Soligo	0	1	1	20	3	20	4	0	1	1	
8	Asolo	0	2	2	10	3	10	5	1	1	2	
9	Treviso	0	3	3	30	5	30	7	3	2	5	
10	Veneto Orientale	12	1	13	0	3	0	6	4	1	5	
12	Veneziana	14	2	16	0	4	0	2	5	1	6	
13	Mirano	0	2	2	15	3	15	4	4	1	5	
14	Chioggia	75	0	75	0	1	0	1	19	0	20	
15	Alta Padovana	0	2	2	120	3	120	10	5	1	6	
16	Padova	0	3	3	0	6	0	7	2	2	4	
17	Este	0	1	1	20	2	20	8	3	1	4	
18	Rovigo	0	1	1	0	2	0	3	2	1	2	
19	Adria	20	0	20	20	1	20	1	16	0	17	
20	Verona	0	3	3	10	6	10	8	3	2	5	
21	Legnago	0	1	1	15	2	15	3	4	1	4	
22	Bussolengo	0	2	2	110	4	110	8	4	1	5	
Totale		120	30	150	540	60	540	100	80	20	100	
		150							100			

NOTE:

	Distribuzione per numero di stabilimenti
	Distribuzione per numero di abitanti

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 127/138

Tabella 3: Piano di campionamento 2015 dettagliato per Azienda ULSS, matrice e mese di invio campioni

* Formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo

** Da effettuare in 1 UC

*** Ricerca istamina

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V01	carne macinata	1					1						1	3
	insaccato/salume cotto													0
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6
	insaccato stagionato				1				1		1			3
	preparazioni di carne	1		1		1		1		1		1		6
	carne avicola fresca					1								1
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	latte crudo				2	1	1	2	1	1	1	1		10
	UOVA**					1								1
	OVOPRODOTTI**										1			1
	gastronomia		1		1				1		1			4
	molluschi bivalvi vivi								1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1					1				1	3
	carcasse di suino													0
	ALTRO**										1			1
prodotto della pesca (analisi chimica)***										1			1	
TOTALE V01		3	2	3	5	5	3	6	4	5	5	4	2	47

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 128/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V02	carne macinata		1			1			1			1	1	5	
	insaccato/salume cotto													0	
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6	
	insaccato stagionato		1		1		1		1		1			5	
	preparazioni di carne	1			1				1				1	4	
	carne avicola fresca	1												1	
	formaggi*			1		1		1		1				4	
	latte crudo					1			1	1			1	4	
	UOVA**									1					1
	OVOPRODOTTI**														0
	gastronomia				1					1				1	3
	molluschi bivalvi vivi							1							1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1							1			2
	carcasse di suino		3	2	2	3	2	2		3	2	3	3	25	
ALTRO**											1			1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***							1							1	
TOTALE V02		3	5	4	6	7	5	4	6	6	4	7	6	63	
V03	carne macinata			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1	1	1	7	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	insaccato stagionato		1		1		1	1	1		1		1	7	
	preparazioni di carne	1	1	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	16	
	carne avicola fresca	1	1	1	1		1		1		1		1	8	
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1			6	
	UOVA**		1										1	2	
	OVOPRODOTTI**									1				1	
	gastronomia	1		1			1		1		1		1	6	
	molluschi bivalvi vivi			1										1	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1		1		1		1			4	
	carcasse di suino		1	3	1	1	3	1	3	3	3	1	3	20	
ALTRO**	1		1		1			1		1		1	7		
prodotto della pesca (analisi chimica)***					1					1			2		
TOTALE V03		5	7	12	10	9	13	9	9	11	14	9	11	119	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 129/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V04	carne macinata	1		1		1		1		1		1	1	7	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4	
	insaccato fresco	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25	
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	18	
	preparazioni di carne		1			1			1			1	1	5	
	carne avicola fresca	1		1		1		1				1		5	
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	latte crudo				1				1	1			1		4
	UOVA**			1		1			1	1	1	1			7
	OVOPRODOTTI**											1			1
	gastronomia		1		1			1		1	1			1	6
	molluschi bivalvi vivi										1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1			1			1	4
	carcasse di suino		4	2	4	2	4	4	2		4	2	4	2	30
ALTRO**		1			1		1		1					4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1					1			2	
TOTALE V04		6	13	11	13	12	13	10	10	12	9	14	10	133	
V05	carne macinata		1				1				1			3	
	insaccato/salume cotto								1					1	
	insaccato fresco		1			1			1		1	1		5	
	insaccato stagionato					1	1	1	1	1	1	1		7	
	preparazioni di carne	1		1				1		1			1	5	
	carne avicola fresca	1			1						1			3	
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7	
	latte crudo								1			1		2	
	UOVA**				1										1
	OVOPRODOTTI**						1								1
	gastronomia	1		1		1		1		1		1			6
	molluschi bivalvi vivi										1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1			1			1			1		4
	carcasse di suino		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
ALTRO**				1			1			1		1		4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1												1	
TOTALE V05		4	9	10	9	10	11	10	4	12	11	12	9	111	

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 130/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V06	carne macinata	1									1			2
	insaccato/salume cotto				1									1
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	formaggi*		2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	latte crudo				3	3	3	3	2	3	3	2		22
	UOVA**			1		1			1					3
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	molluschi bivalvi vivi	1				1								2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1	1		1			1		1			6
	carcasse di suino		3	4	3	4	3	4		4	3	4	3	35
ALTRO**			1			1		1		1		1	5	
prodotto della pesca (analisi chimica)***				1				1				1	3	
TOTALE V06		5	11	16	15	18	14	18	11	17	15	17	11	168
V07	carne macinata	1			1			1			1		1	5
	insaccato/salume cotto				1		1		1		1			4
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	carne avicola fresca	1	1		1		1		1		1		1	7
	formaggi*	1		1		1		1	1	1	1	1		8
	latte crudo				2	2	2	2	2	2	2	2	2	16
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	gastronomia			1	1	1	1		1		1		1	7
	molluschi bivalvi vivi										1			1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1		1		1		1			4
	carcasse di suino		3	1	3	1	3	1		3	1	3	1	20
ALTRO**		1		1		1		1					4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1							1	
TOTALE V07		5	8	8	16	11	15	10	13	11	15	11	7	130

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 131/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	insaccato/salume cotto				1		1		1		1			4
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	latte crudo				6	5	5	6	5	5	5	5		42
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1		1		1	1	8
	molluschi bivalvi vivi						1					1		2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1		1		1			1		1			5
	carcasse di suino		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
ALTRO**		1			1				1		1		5	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1									1		2	
TOTALE V08		5	10	9	16	16	15	15	15	13	16	11	6	147
V09	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1				9
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	insaccato fresco		1				1				1			3
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1				9
	preparazioni di carne			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	carne avicola fresca			1				1					1	3
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	latte crudo				4	4	5	4	5	4	5	5		36
	UOVA**				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	OVOPRODOTTI**				1							1		2
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	molluschi bivalvi vivi				1		1		1					3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	carcasse di suino		2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	30
ALTRO**	1	1		1		1		1		1		1	7	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1				1			1			1	5	
TOTALE V09		5	9	11	17	17	18	17	16	14	17	14	11	166

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 132/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V10	carne macinata	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18
	insaccato/salume cotto			1		1		1		1		1		5
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	14
	insaccato stagionato			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	preparazioni di carne	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	18
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	latte crudo				2	2	2	2	1	2	2	1		14
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia		2		1		1		1		1		1	7
	molluschi bivalvi vivi		1	1	1	1	1	1	1	2	2	2		13
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1		1				1		1		4
	carcasse di suino													0
ALTRO**		1		1			1		1		1		6	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1		1			1		1		1		5	
TOTALE V10		4	11	10	14	13	15	13	14	13	15	11	9	142
V12	carne macinata				1						1			2
	insaccato/salume cotto						1							1
	insaccato fresco			1								1		2
	insaccato stagionato		1								1			2
	preparazioni di carne		1			1	1	1	1			1		6
	carne avicola fresca	1						1						2
	formaggi*			1			1			1			1	4
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	UOVA**					1								1
	OVOPRODOTTI**					1								1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	molluschi bivalvi vivi	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1			1			1		1	1		1	6
	carcasse di suino													0
ALTRO**							1			1			2	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1		1			1		1		1	6	
TOTALE V12		4	4	5	5	7	8	6	5	6	8	6	4	68

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 133/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V13	carne macinata	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	carne avicola fresca	1	1		1		1		1			1		7
	formaggi*	1			1			1				1		4
	latte crudo				1	2	3	1	3	2		3		18
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	molluschi bivalvi vivi					1						1		2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1			1		1		1		5
	carcasse di suino		2	1	1	2	1	1		2	1	2	2	15
ALTRO**	1				1					1		1	4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***			1		1					1		1	5	
TOTALE V13		6	10	7	11	13	12	9	11	11	12	11	7	120
V14	carne macinata													0
	insaccato/salume cotto													0
	insaccato fresco			1								1		2
	insaccato stagionato				1		1		1		1		1	5
	preparazioni di carne			1										1
	carne avicola fresca													0
	formaggi*		1					1					1	3
	latte crudo													0
	UOVA**								1					1
	OVOPRODOTTI**													0
	gastronomia				1						1			2
	molluschi bivalvi vivi	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	75
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1											1
	carcasse di suino													0
ALTRO**								1					1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	20	
TOTALE V14		7	9	9	9	8	9	10	10	8	11	10	11	111

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 134/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V15	carne macinata	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20
	insaccato/salume cotto			1		1		1	1	1	1	1		7
	insaccato fresco	1		1		1		1	1	1	1	1		9
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1	1		1	7
	preparazioni di carne	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	26
	carne avicola fresca	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
	latte crudo				3	3	4	3	4	3	4	4		28
	UOVA**				1			1		1		1		4
	OVOPRODOTTI**							1						1
	gastronomia		1	1	1	1	1			1		1		8
	molluschi bivalvi vivi				1						1			2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1			1		1		1		5
	carcasse di suino		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1		1		1		1		1		6	
TOTALE V15		11	22	25	27	28	28	27	17	26	28	25	21	285
V16	carne macinata		1		1		1		1		1			5
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	insaccato fresco		1		1		1			1			1	5
	insaccato stagionato	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1		1		1	10
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7
	latte crudo				7	7	7	7	8	7	7	8		58
	UOVA**			1		1		1		1		1		5
	OVOPRODOTTI**			1						1				2
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	molluschi bivalvi vivi				1			1			1			3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	carcasse di suino													0
ALTRO**			1	1	1	1	1	1	1				7	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1					1			1		1	4	
TOTALE V16		4	7	10	17	15	17	16	16	17	16	14	9	158

ALLEGATOB alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 135/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V17	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4
	insaccato fresco						1							1
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne	1		1		1		1	1	1	1	1		8
	carne avicola fresca				1		1		1		1		1	5
	formaggi*			1				1		1		1		4
	latte crudo				1	2	1	1	2	2	1	2		12
	UOVA**		1						1					2
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia		1		1		1		1		1		1	6
	molluschi bivalvi vivi									1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1			1		1		1			4
	carcasse di suino		3	1	3	1	3	1		3	1	3	1	20
ALTRO**				1	1	1	1	1	1	1	1		8	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1				1		1	1			4	
TOTALE V17		4	8	8	10	8	12	8	11	13	8	9	5	104
V18	carne macinata	1						1					1	3
	insaccato/salume cotto	1	1		1		1		1		1		1	7
	insaccato fresco	1		1		1	1	1		1		1		7
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1		1		6
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1		1			8
	carne avicola fresca	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	formaggi*		1			1			1			1		4
	latte crudo				1	2	1	1	1	2	1	1		10
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1			7
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	18
	gastronomia		1		1			1		1		1		5
	molluschi bivalvi vivi								1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1					1			1		1	4
	carcasse di suino													0
ALTRO**			1				1				1		3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***				1					1				2	
TOTALE V18		6	7	7	8	8	10	9	10	7	8	7	6	93

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 136/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V19	carne macinata		1						1				1	3
	insaccato/salume cotto													0
	insaccato fresco				1						1			2
	insaccato stagionato					1				1			1	3
	preparazioni di carne		1			1				1			1	4
	carne avicola fresca		1			1			1			1		4
	formaggi*						1					1		2
	latte crudo				1	2	1	1	1	2	1	1		10
	UOVA**			1							1			2
	OVOPRODOTTI**		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	gastronomia			1						1				2
	molluschi bivalvi vivi	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	20
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1							1		2
	carcasse di suino		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	20
ALTRO**		1											1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	17	
TOTALE V19		3	10	8	9	11	8	7	9	11	9	8	8	101
V20	carne macinata		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	insaccato fresco		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	preparazioni di carne	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	22
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	latte crudo				5	4	5	5	5	4	5	5		38
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	20
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	molluschi bivalvi vivi	1			1				1					3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1		1		1	1	1	1	1	1			9
	carcasse di suino		2			2		2		2		2		10
ALTRO**	1		1		1			1		1	1	1	8	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1				1			1		1	1	5	
TOTALE V20		9	12	13	16	21	17	22	18	20	20	20	11	199

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 137/138

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V21	carne macinata			1		1		1		1		1		5	
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19	
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6	
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1	1		8	
	UOVA**								1						1
	OVOPRODOTTI**								1						1
	gastronomia			1			1		1		1		1		5
	molluschi bivalvi vivi									1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1					1		1			3
	carcasse di suino		1	2	1	2	1	2			1	2	1	2	15
ALTRO**			1					1				1		3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1					1			1			1	4	
TOTALE V21		3	8	10	9	10	10	14	10	11	11	13	10	119	
V22	carne macinata	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	insaccato/salume cotto	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	
	insaccato fresco		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1		1		1		1	9	
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11	
	latte crudo				2	2	2	2	2	2	2	2		16	
	UOVA**		1		1			1		1	1	1	1	8	
	OVOPRODOTTI**	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	19	
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1			1		1	9	
	molluschi bivalvi vivi					1				1				2	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1			1		1		1		6	
	carcasse di suino		7	15	7	15	7	15		7	15	7	15	110	
ALTRO**	1	1	1	1	1			1		1	1		8		
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1			1				1			1		5		
TOTALE V22		13	20	26	23	29	22	29	13	20	30	19	28	272	
TOTALE		115	202	222	265	276	275	269	232	264	282	252	202	2856	

IMPORTANTE: ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 138/138

Tabella 4: Piano di campionamento 2015 dei prodotti di malga, dettagliato per Azienda ULSS interessate

Campioni ufficiali di prodotto finito, pronto per essere immesso in commercio: formaggio fresco, formaggio stagionato, burro, ricotta.

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, capitolo 1 Criteri di sicurezza alimentare, ricercare *Listeria monocytogenes* e/o *Salmonella* e/o Enterotossine stafilococciche, in base alla categoria alimentare campionata.

ASL	Numero di malghe censite al 31/12/2014 (fonte CREV)		Campioni da effettuare complessivamente nel 2015
	registrate	riconosciute	
1	25		3
2	10		2
3	27	2	3
4	8		1
5	5		1
7	2	1	1
8	15	1	2
20	2		1
22	1		1
totale	95	4	15



ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/33

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA - ANNI 2015 - 2018 ANNUALITA' 2015

DEFINIZIONI E ACRONIMI

Definizioni

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta.

Alimenti geneticamente modificati: alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM.

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa vigente in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

Controllo materiale: un controllo dell'alimento che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto o erogazione al consumatore finale inclusi.

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM.

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati.

Operatore del Settore Alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

Piano di controllo: una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

Tracciabilità: la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/33

Acronimi

AGM: Alimenti Geneticamente Modificati.

ARPAV: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente [nella Regione del Veneto: Agenzia per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (ARPAV)].

ASL: Aziende Sanitarie Locali, in Veneto: Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (AULSS)].

EURL: European Reference Laboratory.

CROGM: Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea.

ISS: Istituto Superiore di Sanità.

IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

NAS: Nuclei Antisofisticazione e Sanità del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute.

OGM: Organismi Geneticamente Modificati.

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera.

AC: Autorità di Controllo.

ACC: Autorità di Controllo Centrale.

ACR: Autorità di Controllo Regionale.

ACL: Autorità di Controllo Locale.

PA: Provincie Autonome di Trento e di Bolzano.

AS: Autorità Sanitarie.

LNR: Laboratorio Nazionale di Riferimento.

PNI: Piano Nazionale Integrato

INTRODUZIONE

Il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti 2015-2018 è la prosecuzione di quelli effettuati negli anni precedenti, in applicazione diretta di quanto rappresentato dai relativi piani nazionali di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti sia sul territorio che all'importazione.

I piani nazionali di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti sono stati inseriti nell'ambito dei Piani Regionali Integrati di Campionamento (PRIC) della Regione del Veneto 2007-2010 e 2011-2014 e nelle articolazioni annuali degli stessi.

Il piano regionale rappresenta la realizzazione di una pianificazione unitaria e armonica dei controlli per questo specifico settore sia sul territorio che all'importazione. Ciò in applicazione dei Reg. quadro (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e del Reg. (CE) n. 882/2004, in quanto parte integrante del PNI previsto dall'art. 41 dello stesso Regolamento. Il Piano nazionale ha lo scopo di facilitare la programmazione e di uniformare le attività svolte dalle Regioni e e all'importazione. Nel Piano nazionale sono state individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri da adottare da parte degli USMAF,

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/33

nonché quelli cui ogni Regione deve conformarsi per l'adozione di un proprio Piano Regionale in materia. Nello stesso Piano sono indicate, anche, le modalità di trasmissione dei dati, per garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati dalle autorità competenti in ogni Regione. La valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione, di quanto prevede il citato Piano Nazionale continuerà ad essere proposta annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005. Il Ministero della Salute ha pertanto predisposto, in collaborazione con le Regioni, il CROGM e l'ISS, il "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli Alimenti" relativo al triennio 2015-2018, contenente la programmazione del controllo ufficiale per il settore degli AGM.

Detto piano è stato approvato nel corso della seduta del 18 novembre 2014, dal Gruppo Tecnico Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare del Coordinamento Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare.

Nel merito la Regione del Veneto intende proseguire l'attività svolta negli anni precedenti, sempre in linea con la programmazione nazionale, allo scopo di programmare e coordinare le attività mirate a verificare la conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia e per consentire alla Regione stessa di fornire informazioni compiute sugli esiti degli accertamenti effettuati all'autorità competente centrale.

Il Piano regionale è rivolto ai SIAN delle Az.ULSS, al fine di fornire le indicazioni relativamente alle principali matrici/alimenti da sottoporre a controllo ufficiale e di programmarne e coordinarne l'attività.

Nel piano, inoltre, vengono riportate le modalità per la trasmissione dei dati, al fine di garantire il corretto flusso di informazioni su tale attività di controllo effettuata dalle Az.ULSS.

Attuazione risultati dei precedenti Piani di controllo

La programmazione a livello nazionale del controllo ufficiale per il settore degli AGM, nel corso degli anni, ha visto una pianificazione regionale sempre più estesa e il consolidamento delle relative attività di controllo. Viene confermata l'importanza dell'attività di controllo sulla materia prima e all'importazione, in quanto il controllo effettuato a monte della filiera evita che eventuali prodotti non conformi siano commercializzati sul territorio. Pertanto, sulla base delle esperienze acquisite con i precedenti Piani nazionali, è stato predisposto il Piano nazionale relativo al triennio 2015-2018, in un'ottica di ulteriore miglioramento.

Obiettivi del piano regionale

Premesso che il Piano nazionale, redatto in conseguenza a quanto stabilisce il Reg. (CE) n. 882/2004, ha come scopo principale quello di garantire il controllo sull'attuazione della legislazione comunitaria nel settore degli AGM, attraverso l'elaborazione di strategie appropriate al fine di perseguire tale scopo, il presente Piano regionale fa propri i seguenti obiettivi del citato Piano Nazionale:

- programmare e coordinare attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM;
- garantire il flusso di informazioni alla Regione e alle Autorità centrali e conseguentemente alla Commissione europea;
- fornire a tutti i soggetti una visione complessiva dei risultati regionali, importante per le successive programmazioni.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/33

Basandosi sul Piano Nazionale e sui propri precedenti Piani di Controllo Ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti, che hanno visto fin dall'inizio l'attiva partecipazione dei SIAN delle AULSS e il conseguente consolidamento di tale attività di controllo, la Regione del Veneto ha predisposto il piano di seguito riportato che prevede il campionamento e l'analisi di matrici secondo una ripartizione che deriva da quella effettuata a livello nazionale. Il numero minimo di campioni per il Veneto è stato fissato in 50 campioni così ripartiti:

- 60% tra le materie prime e gli intermedi di lavorazione
- 40% tra i prodotti finiti,

suddivisi tra mais e derivati, soia e derivati, riso e derivati, colza, patata e lino, come riportato nella successiva Tabella Riepilogativa che comprende anche la ripartizione per AULSS.

Il controllo ufficiale deve verificare il rispetto delle norme vigenti in materia di OGM, particolarmente di quelle relative a registrazione, tracciabilità ed etichettatura di tali alimenti.

A tal fine i controlli ufficiali devono comprendere controlli documentali, di identità e materiali, oltre all'effettuazione di ispezioni e di campionamenti.

Le ispezioni e i campionamenti avvengono in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, compresa l'importazione.

Nelle strutture di vendita al dettaglio l'attività va prevalentemente indirizzata sui controlli documentali, di identità e materiali e, sulla base degli esiti di tali accertamenti, valutare la necessità di effettuare il campionamento.

NORMATIVA

Come è noto, gli AGM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il Reg. (CE) n. 1829/2003 stabilisce che tutti gli AGM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente geneticamente modificato)". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile [Reg. (CE) n. 1829/2003, art. 12, comma 2].

Infine gli AGM devono rispettare le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Reg. (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio, attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/33

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 5, comma 1];
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4, comma 1] deve essere fornita, inoltre, indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg. (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentano di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4, comma 4].

Le violazioni alle disposizioni dei Reg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate secondo quanto indicato nel DLgs 21 marzo 2005, n. 70.

Per le produzioni biologiche si applica il Reg. (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Di seguito vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli OGM.

Normativa Quadro

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella GUUE 18.10.2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2004: Regolamento del Parlamento e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e di mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (pubblicato nella GUUE 18.10.2003, n. L 268)..

Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14 gennaio 2004: Regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati (pubblicato nella GUUE 16.01.2004, n. L 10).

Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 2004: Regolamento della Commissione recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notizia di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile, di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole. (pubblicato nella GUUE 07.04.2004, n. L 102).

Regolamento (CE) n. 1981/2006 del 22 dicembre 2006: Regolamento della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati. (pubblicato nella GUUE del 23.12.2006, n. L 368).

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/33

Regolamento di esecuzione della Commissione (UE) N. 120/2014 del 7 febbraio 2014 che modifica il Regolamento (CE) n. 1981/2006 sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al Laboratorio comunitario di riferimento per gli OGM. (pubblicato nella GUUE 08.02.2014 n. L 39).

Regolamento di esecuzione (UE) N. 503/2013 del 3 aprile 2013: regolamento della Commissione relativo alle domande di autorizzazione di alimenti e mangimi geneticamente modificati in applicazione del Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i Regolamenti (CE) n. 621/2004 e n. 1981/2006. (pubblicato nella GUUE 08.06.2013 n. L 157)

Normativa sul Campionamento

Raccomandazione 2004/787/CE del 04.10.2004: raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento (CE) n. 1830/2003 (pubblicata nella GUUE 24.11.2004, n. L 348).

Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23.02.2006: relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari. (pubblicato nella G.U.U.E. 09.03.2006, n. L 70).

Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione, del 16.05.2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, criteri di rendimento per le tossine T-2 e Ht-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, del 17 maggio 2014, n. L 147).

DPR n. 327 del 26.03.1980: Regolamento di esecuzione della L. 30.04.1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (pubblicato nella GURI 16.07.1980, n. 193).

CODEX GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING: CAC/GL 50-2004

www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_50e.pdf

Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Sampling strategies.

UNI EN ISO 24333:2010 Cereals and cereals products – Sampling.

Linee guida DGSANCO “Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins”

<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-sampling-final.pdf>.

Regolamento (CE) N. 669/2009 della Commissione del 24 luglio 2009: recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione (pubblicato nella GUUE 25.07.2009, n. L 194)

DLgs 27.01.1992, n. 109, s.m. e i., concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (pubblicato in S.O. alla GURI. 17.02.1992, n. 39).

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/33

Normativa Sanzionatoria

DLgs 21.07.2005, n. 70 del 21.07.2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del Regolamento CE n. 1829/2003 e del Regolamento CE n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella GURI 29.04.2005, n. 9).

Normativa sul Controllo Ufficiale

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004: 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 (pubblicato nella GUUE 30.04.2004 n. L 165).

Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione, del 02.03.2011: che modifica l'Allegato VII del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i Regolamenti della Commissione (CE) n. 180/2008 e (CE) n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento dell'Unione Europea (pubblicato nella GUUE 03.03.2011, n. L 58).

DLgs 06.11.2007, n. 193: attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (pubblicato nella GURI 09.11.2007 S.O. n. 228).

Decreto 22.12.2009: designazione di "Accredia" quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato (pubblicato nella GURI 26.01.2010, n. 20).

Decreto 22.12.2009: prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008 (pubblicato nella GURI 25.01.2010, n. 19).

Decreto Ministeriale 08.05.2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario (pubblicato nella GURI 22.05.2002, n. 118).

Decisioni Comunitarie su Misure d'Emergenza

Decisione della Commissione che abroga la Decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato "LL RICE 601" nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso (2010/315/UE) (pubblicata nella GUUE 23.12.2011 n. L 343)..

Decisione di esecuzione della Commissione recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso provenienti dalla Cina e che abroga la Decisione della Commissione 2008/289/CE (2011/884/UE) (pubblicata nella GUUE 23.12.2011 n. L 343).

Decisione di esecuzione della Commissione del 13 giugno 2013 che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina (2013/287/UE) (pubblicata nella GUUE 14.06.2013 n. L 162)

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/33

Normativa Produzione Biologica

Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28.06.2007: regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/1991 e successive modifiche. 2007 n. L 189).

ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Programmazione regionale

La Regione, ai sensi del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti destinati all'alimentazione umana 2015 – 2018, deve:

- elaborare un *Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti*
- individuare un referente ai fini del coordinamento regionale del Piano
- trasmettere al Ministero della Salute – DGISAN - Ufficio VI e al CROGM il Piano predisposto ed il nominativo del referente.

Il Piano Regionale tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale e contiene le seguenti informazioni:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione dei laboratori (IZSve ed ARPAV) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni assegnato, in base alle realtà produttive locali, ad ogni Az.ULSS e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazioni sulle modalità di campionamento adottate.

La Regione, previa consultazione dei propri laboratori di riferimento circa la tempistica di conferimento e le altre esigenze del caso, prevede dei sistemi per verificare periodicamente lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate, al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati e a garanzia di un'uniforme distribuzione temporale dei controlli.

L'implementazione del Piano regionale dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) n. 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.

Le sanzioni da applicare in caso di non conformità alle specifiche disposizioni vigenti sono stabilite dal DLgs n. 70 /2005.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/33

Attività di controllo ufficiale

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM e in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale.

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

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

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

In fase d'ispezione, si raccomanda di verificare, il rispetto dei requisiti di tracciabilità [es.: possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) n. 1830/2003] e di etichettatura [es.: in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. (CE) n. 1829/2003, art. 12, comma 3]. Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento. Gli eventi autorizzati sul territorio della UE a ottobre 2014, risultano 37 eventi del mais, compresi eventi ibridi, 7 eventi della soia, 8 di cotone, 3 di colza, 1 di barbabietola. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede europea, i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione alcune varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche. In particolare, per i controlli riguardanti il riso GM LL601, si ricorda che nella Decisione 2010/315/UE è previsto che si predispongano campionamenti casuali e analisi ad un livello adeguato a verificare l'assenza dal mercato di prodotti a base di riso contenenti, composti da o derivati dall'organismo geneticamente modificato «LL RICE 601», in conformità del Reg. (CE) n. 178/2002.

Relativamente ai controlli per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione 2013/287/UE, che modifica la decisione di esecuzione 2011/83/UE, recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso di originari della Cina e che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate all'importazione.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/33

Infine, si conferma l'attività di controllo sull'evento lino GM non autorizzato, FF967, di origine canadese, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

Attività di controllo sul territorio

La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni di ogni regione, compreso il Veneto, nel Piano Nazionale tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2012-2014 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Tale parametro è stato ottenuto sommando, per ogni regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di AGM (fonte: ISTAT – 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011).

Il triennio 2012-2014 ha registrato livelli di prevalenza di non conformità al di sotto dell'0,5% rilevato dai piani precedenti. Tuttavia, al fine di mantenere il numero totale di campioni su valori praticabili, si è deciso di mantenere lo 0,5% come valore soglia di riferimento adeguato. Pertanto, per una prevalenza soglia di non conformità fissata allo 0,5% il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598. Tale numero, approssimato a 600, è stato ripartito tra le diverse Regioni in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10.

Il risultato del totale nazionale riportato nella successiva Tabella Riepilogativa è pari a 628 campioni, dei quali 50 sono stati assegnati al Veneto.

Tenuto conto di quanto indicato nel paragrafo relativo ai requisiti di tracciabilità, si invitano le Autorità preposte al Controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle **materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato, per quanto possibile, almeno il 60% (30 campioni, come riportato già citata Tabella Riepilogativa) dell'attività di campionamento programmata (50 campioni complessivi).**

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

Per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. Le ispezioni, che possono anche non prevedere l'effettuazione di campionamenti, sono comunque rilevanti ai fini della verifica del rispetto della normativa vigente.

Il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, in quanto il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.

Pertanto l'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:

- sui prodotti omogenei indicati nella successiva **Tabella Matrici**.
- per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio OGM.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/33

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

Nella **Tabella Matrici** vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati.

In merito si è provveduto a definire una ripartizione temporale e per Az.ULSS della tipologia dei campioni da prelevare.

Tenuto conto che il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM potrà subire delle variazioni e/o delle integrazioni in funzione dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, anche il presente Piano potrà subire variazioni e/o integrazioni.

Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli AGM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Regolamento (CE) n. 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati. Al momento considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Reg. (CE) n. 401/2006 e successive modifiche, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo. Anche la nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Sampling strategies, può essere un riferimento per le modalità di prelievo dei campioni degli AGM.

Al riguardo si riportano nella **Tabella Campionamenti** dettagliate indicazioni fornite dall'ISS sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nella **Tabella Verbale**.

Analisi

Il LNR svolge una serie di funzioni che comprendono lo sviluppo, la validazione, la diffusione e l'armonizzazione di metodi analitici, la trasmissione di informazioni tecnico-scientifiche ai Laboratori ufficiali ed agli operatori del SSN, la consulenza al Ministero della Salute nell'ambito di tematiche generali e specifiche in materia, per la stesura del Piano Nazionale, per la gestione delle emergenze, nonché per la raccolta e l'elaborazione dei dati nazionali relativi al controllo ufficiale.

Nell'anno 2009 è stata formalmente istituita la Rete Italiana dei Laboratori OGM coordinata dal LNR, al fine di favorire la stretta collaborazione tra gli enti firmatari di tale convenzione. Vengono regolarmente organizzati studi collaborativi inter-laboratorio per la validazione di metodi analitici e vengono effettuati incontri di studio, tra i quali un workshop nazionale con cadenza annuale. E' pertanto importante che tutti i laboratori del controllo ufficiale, che effettuano le analisi dei campioni per la ricerca di OGM di cui al Piano nazionale 2015-2018, aderiscano alla Rete e siano collegati al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM. I laboratori inseriti attualmente in rete sono elencati nella **Tabella Laboratori**.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/33

Trasmissione risultati dei controlli ed elaborazione rapporto annuale

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano Nazionale ed acquisite nel presente piano, è necessario che tutti i soggetti [Regione, SIAN delle AULSS, Sezioni Territoriali dell'IZS delle Venezie, Laboratori della Sede Centrale dell'IZS delle Venezie di Legnaro (PD)] che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, attività ispettiva, campionamento, analisi e rendicontazione), operino secondo la tempistica prevista e riportata.

Il sistema applicativo sviluppato dal CROGM che deve essere utilizzato dai Laboratori Ufficiali per l'inserimento dei dati è reperibile al indirizzo: <http://195.45.99.82/>.

Nell'inserimento dei dati nel dianzi citato applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, il Laboratorio Centrale dell'IZS delle Venezie dovrà prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- informazione sulla conformità/non conformità.

Contestualmente i dati sono messi disposizione della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto che effettua la validazione con le seguenti procedure: i dati inseriti dal Laboratorio Ufficiale vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle AULSS; nel caso vengano rilevate discrepanze fra i due set di dati la Regione, con il supporto del Laboratorio Ufficiale e dell'AULSS interessata, identifica eventuali errori od omissioni e, se necessario, richiede al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune.

Allo scopo di favorire e facilitare la procedura di validazione dei dati da parte delle Regioni/PA, l'IZS del Lazio e della Toscana (IZSLT) dal 2012 ha sviluppato un nuovo modulo di reportistica e gestione della validazione dei campioni OGM integrato nel sistema CRS (Cruscotto Reportistica Sanitaria) accessibile attraverso l'URL: <http://195.45.99.79/piani/> oppure selezionando l'apposito banner/link del Centro di Referenza Nazionale per gli OGM o dal sito dell'IZSLT.

Tale sistema come noto consente l'accesso, diversificato a seconda dell'utenza, ad un'area di rendicontazione e ad un'area di gestione della validazione dei campioni OGM da parte delle Regioni/PA di appartenenza. Il sistema è stato, inoltre, reso disponibile per una visualizzazione dei dati al Ministero della Salute ed all'ISS, che può inserire nel sistema i dati relativi alle revisioni di analisi.

Le Regioni/PA devono utilizzare tale sistema di reportistica sanitaria, tramite credenziali di accesso richieste al CROGM.

A seguito della fase di verifica e validazioni dei dati da parte di Regioni/PA, il CROGM procede ad elaborare i dati e a trasmetterli, in forma aggregata, al Ministero della salute, che li utilizza per la stesura del rapporto ufficiale sui controlli ufficiali.

Le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate:

- i Laboratori ufficiali caricano sul sistema applicativo web i dati relativi al primo semestre dell'anno 2015 entro il 31 luglio 2015 e quelli del secondo semestre 2015, entro il 31 gennaio 2016;
- le Regioni/PA validano i dati sul CRS entro il mese di agosto 2015, per i dati relativi al primo semestre 2015, e di febbraio 2016, per i dati riferiti all'intero anno 2015;
- il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il mese di settembre, per le attività relative al primo semestre, ed entro il 31 marzo 2016, per le attività relative all'intero anno.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 13/33

Laddove si verifichi un contemporaneo coinvolgimento di più laboratori per l'espletamento delle analisi di campioni di una Regione/PA, in particolare se situati in Regioni/PA diverse, è opportuno sia stabilito un coordinamento tra gli stessi laboratori e tra questi e la Regione/PA di Riferimento, per un'attenta verifica delle informazioni da inviare e/o per le eventuali modifiche da apportare.

Il Ministero della Salute redige entro giugno 2016, sulla base dei dati ricevuti, un rapporto annuale che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei Controlli Ufficiali. Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del PNI, inviato alla Commissione Europea per poi essere pubblicato, sempre entro giugno 2016, sul sito ufficiale del Ministero della Salute.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il Ministero della salute, il CROGM/LNR e l'ISS.

Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN) - Ufficio VI

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Dott.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it, Tel. 0659946566

- Dott.ssa Anna Rita Mosetti – ar.mosetti@sanita.it, Tel. 0659946122

CROGM/LNR

Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM/ Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
via Appia Nuova, 1411- 00178 Roma

- Dott. Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it- Tel. 0679099450, Fax 0679340724.

- Dott.Ugo Marchesi – ugo.marchesi@izslt.it – Tel/Fax 0679099450.

Istituto Superiore di Sanità

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Reparto OGM e xenobiotici di origine fungina

Viale Regina Elena, 299 - 00161 - Roma - Fax:06 49902363

- Dott. Carlo Brera – carlo.brera@iss.it, Tel.: 0649902377 Fax 0649902363.

- Dott.ssa Roberta Onori - roberta.onori@iss.it, Tel.: 0649902031 Fax 0649902363.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 14/33

TABELLA RIEPILOGATIVA (1) PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

Aziende ULSS	Mais e derivati (1)	Soia e derivati (2)	Riso e derivati (3)	Alimenti per la prima infanzia e altri ADAP (4)	Cereali per la prima colazione ecc.(5)	Cotone e derivati (6)	Lino e derivati (7)	totale campioni per AULSS
1 (**)		1		1				2
2 (**)		1		1				2
3 (*)				1			1	2
4 (*)		1		1				2
5 (**)		1		1				2
6 (**)		1		1				2
7 (**)		1		1				2
8 (*)	1	1						2
9(**)				1		1		2
10 (*)		1		1				2
12 (*)			1		1	1		3
13 (*)			1		1			2
14 (*)	1		1		1			3
15 (*)	1		1		1			3
16(**)	1		1	1				3
17 (**)	1		1		1			3
18 (**)	1	1						2
19 (**)	1				1			2
20 (**)	1		1		1			3
21(*)	1		1		1			3
22 (*)			1		1		1	3
TOTALE	9	9	9	10	9	2	2	50

Legenda:

(*) Campioni il cui prelievo, consegna e analisi devono essere effettuati nella prima metà dell'anno, per la loro successiva validazione e invio dei relativi dati secondo le modalità e la tempistica prevista per tali campioni.

(**) Campioni il cui prelievo, consegna e analisi devono essere effettuati nella seconda metà dell'anno, per la loro successiva validazione e invio dei relativi dati secondo le modalità a la tempistica prevista per tali campioni.

(1) Mais e derivati: ad es. farina, granella, mais dolce, ecc.

(2) Soia e derivati: ad es. farina, granella, latte di soia, soia drinks, ecc.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 15/33

- (3) Riso e derivati: ad es. farina, granella
 (4) Alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) contenenti soia e/o mais e/o riso
 (5) Cereali per la prima colazione e prodotti da forno contenenti mais e/o soia e/o riso
 (6) Cotone e derivati (ad es.: semi, derivati, ecc.); in alternativa, qualora non disponibili, cotone e derivati, effettuare campione di soia e derivati o di mais e derivati;
 (7) Lino e derivati (ad es.: semi, derivati, ecc.); in alternativa, qualora non disponibili, lino e derivati, effettuare campione di soia e derivati, riso e derivati o di mais e derivati

MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	0709 90 60 granturco dolce (Granella di mais); 1102 20 Farina di granturco/mais; 1102 90 50 Farina di riso	farine di mais, di riso e miste	granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)	
	Pasta, noodles,	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	1006 Riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso	

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 16/33

	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	1904 Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); 1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette; pancakes;	fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
A.02	Ortaggi e prodotti derivati classificazione da Reg,178/2006-antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	0710 40 00 Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	
Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.03	Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	1108 13 00 Fecola di patate, 200410 patate, 20041010 cotte, 20041091 farine fiocchi		Patate, patate cotte,	Fecola di patate, farine e fiocchi

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 17/33

A.04	Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	1201 00 Fave di soia ; 1208 10 00 farina di fave di soia; 1207 20 Semi di cotone; 1204 00 Semi di lino; 1205 Semi di ravizzone o di colza	farina di soia	granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	
A.05	Frutta	Papaya		succhi di papaya	Papaya	
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	2009 80 – Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 18/33

			e legumi omogeneizzati (per bambini);			
A18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais		
A19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione omogeneizzazione +	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A20	Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn	

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 19/33

METODI DI CAMPIONAMENTO

Le procedure riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e dell'etichettatura degli OGM autorizzati ai sensi dei Reg. (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di OGM **non autorizzati** è necessario seguire piani di campionamento specifici.

Definizioni**Lotto**

Si definisce lotto una quantità definita di merce prodotta in condizioni che si presume siano uniformi (CODEX CAC/GL 50/2004).

Per i prodotti confezionati, in base all'art. 13 del DLgs 27.01.1992, n. 109, smi, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per **lotto** si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Partita

Si definisce partita un quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo di imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura. [Reg. (CE) n. 401/2006].

Una partita può essere formata anche da più lotti; pertanto, nell'ambito delle attività di campionamento, devono essere campionate partite formate da uno stesso lotto o deve essere individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

Nell'ambito dei controlli all'importazione, si applica la definizione del Reg. (CE) n. 669/2009 che definisce una partita come una quantità di qualsiasi mangime o alimento di origine non animale elencato nell'Allegato I del regolamento, avente la medesima classe o descrizione, coperto dagli stessi documenti, convogliato dagli stessi mezzi di trasporto e proveniente dagli stessi paesi terzi o dalla stessa parte di essi.

Sottopartita

Porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. [Reg. (CE) n. 401/2006 e successivi emendamenti].

Campione elementare (CE) o incrementale (CI)

Quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita/lotto o della sottopartita.

Campione globale (CG)

Campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 20/33

Campione ridotto

Parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Aliquota

Parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.

Introduzione

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM riportate nel presente documento si basano su:

- Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Reg. (CE) n. 1830/2003.
- Reg. (CE) n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari ed il successivo Reg. (UE) n. 519/2014 che lo integra per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite di cereali. Inoltre il Reg. (UE) n. 519/2014 introduce nell'Allegato 1 i metodi di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo di campioni da tutta la partita e prevede l'applicazione delle linee guida DGSANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins" a cui fa esplicito riferimento (art. 1 a) come documento di orientamento.
- Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies.

Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, quindi l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contestabili vizi procedurali.

I requisiti fondamentali del campionamento sono: **la rappresentatività e la praticabilità**.

Un campione rappresentativo viene realizzato mediante l'impiego di attrezzature e procedure che consentano di prelevare un numero congruo di campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone del lotto. Si deve inoltre considerare sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione (omogenea o meno) dell'analita nella massa.

Modalità di campionamento

Le modalità di campionamento, riportate in questo allegato e negli schemi delle tabelle riepilogative 1 e 2, prendono in considerazione le difficoltà riscontrate nell'applicazione della Raccomandazione CE/787/2004 che riguardano essenzialmente l'omogeneizzazione del campione globale per partite superiori a 100 t (C.G. >10kg) e la realizzazione e la gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale.

Pertanto, per grandi partite o lotti, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni incrementali vengono definiti in base al Regolamento (CE) n. 401/2006 e successivi emendamenti.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 21/33

Viceversa, per partite/lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 t., si può utilizzare la Raccomandazione CE/787/2004.

Inoltre il DPR 26.03.1980, n. 327, viene applicato esclusivamente nell'ambito delle procedure per la formazione delle aliquote di legge e non come riferimento per il prelievo dei campioni.

Le procedure di campionamento descritte si applicano, con diverse modalità, sia ai prodotti sfusi che a quelli confezionati.

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010. In particolare nel caso di campionamenti di prodotti sfusi in movimento (campionamento dinamico), il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati secondo la formula:

- intervallo di campionamento (minuti) = Durata dello scarico (in minuti) /N. di CE.

In caso di campionamento di tipo statico, i campioni incrementali vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto) secondo le modalità descritte nelle norma ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla accessibilità dei punti di prelievo da parte dell'operatore.

Per il campionamento delle partite/lotti commercializzate in imballaggi, sacchi o confezioni singole, il calcolo della frequenza di campionamento, si può effettuare mediante la seguente formula che permette di individuare l'intervallo di campionamento espresso in numero di confezioni:

frequenza di campionamento n = peso della partita/lotto × peso del **CE**/peso del **CG** × peso di una confezione singola dove:

- frequenza di campionamento: ogni n confezioni singole si preleva un campione elementare (i numeri decimali sono approssimati all'unità più vicina);
- peso: espresso in kg.

Campionamento di partite superiori a 50 tonnellate

Per partite/lotti superiori a 50 t. si procede come indicato nel Reg. (CE) n. 401/2006 (Allegato 1 punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

Il peso del campione elementare (CE) è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale (CG) ed il numero dei campioni elementari sono riportati nella successiva tabella 1.

TABELLA 1- prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≥ 50t.

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)	Rif.
≥ 1500	500 t	100	10	Reg. (CE) n. 401/2006
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10	Reg. (UE) n. 519/2014
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10	Reg. (UE) n. 519/2014

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 22/33

Se le sottopartite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite da 500 t. da campionare conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può superare il peso indicato al massimo del 20 %.

In ogni caso è necessario che:

- ciascuna sottopartita sia oggetto di campionamento separato;
- il numero di campioni elementari =100;
- il peso del campione globale = 10 kg.

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota I.S.S. n. 9967/CNRA/AI22. del 21.3.2006, che è stata recepita dal Reg. (UE) n. 519/2014 in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso del CG si calcola secondo l'equazione:

$CE = 100 + \sqrt{\text{peso della partita/lotto in t}}$

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

$CE = 100 + \sqrt{10.000}$, quindi 200 CE per un CG di 20 kg.

Inoltre nel caso in cui le operazioni di prelevamento risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:

- prelevamento durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni (caso a);
- prelevamento di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili (caso b);

si può ricorrere alle procedure descritte nel Reg. (UE) n. 519/2014 che introduce la possibilità di campionare solo il 10% della partita. Il CG così ottenuto e la relativa valutazione della conformità, vengono considerati **rappresentativi dell'intera partita**.

Nel caso in cui l'operatore ritenga di contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

ESEMPIO 1: campionamento di grosse partite trasportate su navi (caso a)

Per una partita di 10.000 t, con una velocità di scarico pari a 500t/ora il tempo di scarico è di 20 ore:

Se la partita è fisicamente separabile, viene suddivisa in 20 sottopartite da 500 t. ciascuna, da campionare come riportato nella TABELLA 1.

Se la partita non è fisicamente separabile, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita, pari ad almeno il 10%, in questo caso quindi 1000 t. che corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore.

In questo secondo caso, il calcolo del n. dei CE viene effettuato: in base alle dimensioni della parte campionata (10%). Pertanto, il CG è formato da 132 ($100 + \sqrt{1.000} = 132$) CE di 100 g., con un peso del campione globale paria a 13,2 kg.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 23/33

Magazzini e silos

Nel caso di **campionamento di grosse partite stoccate in magazzini e silos** è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009.

Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

In tal caso si possono seguire procedure alternative (esempi 2 e 3), descritte nel Documento DG SANCO “Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins”.

Il risultato di tale campionamento è considerato valido per l'intera partita.

Anche in questo caso, se l'operatore ritenga opportuno contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di due metri per effettuare un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

Campionamento di una partita di circa 4.500 t. di cereali stoccati in un magazzino/silos delle seguenti dimensioni: larghezza 30 m., profondità 50 m. e altezza 4 m., che corrisponde ad un volume totale di 6.000 m.³.

Se il magazzino è accessibile da un solo lato (30 m.), si può campionare, con una sonda di 2 m., un volume di circa 240 m.³ (30 m. x 2 m. x 4 m.) che corrisponde a circa 180 t.

Il CG così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.

Il calcolo del numero di CE sarà: $100 + \sqrt{4.500} = 167$ CE da 100 g. per ottenere un CG di 16,7 kg.

Utilizzando una sonda a 4 aperture dovranno essere quindi individuati sul lato accessibile 42 punti di campionamento.

Questa procedura può essere utilizzata anche per i silos il cui lato superiore è facilmente raggiungibile.

ESEMPIO 3: campionamento di silos non accessibili dall'alto

Questa procedura semplificata può essere utilizzata per partite non superiori a circa 100 t. stoccate in un silos non accessibili dall'alto.

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di prelevare in un unico recipiente un campione di 50 – 100 kg. e prelevare da questo quantitativo, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg. ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

Ad esempio per una partita di 70 t. il CG è di 10 kg. ed il numero dei CE corrispondenti a 50 – 100 kg. è 5, quindi verranno prelevati 5 CE da 2 kg.

Campionamento di partite/lotti inferiori a 50 tonnellate

Per i prodotti sfusi o commercializzati in imballaggi, sacchi o confezioni singole è possibile applicare il Reg. (CE) n. 401/2006 (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati - partite inferiori a 50 t.) Si applica quindi un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 24/33

comprendente da 10 a 100 CE, riuniti in un campione globale di 1-10 kg. In caso di partite molto piccole ($\leq 0,5$ t.) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve comunque pesare almeno 1 kg.

Nella tabella 2 è riportato il numero di CI da prelevare in funzione del peso della partita.

TABELLA 2 - prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 t. - Reg. CE n. 401/2006

Peso della Partita/Lotto	Numero di campioni elementari/ confezioni	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
> 50 e < 500 kg	5	1
> 500 e < 1000 kg	10	1
> 1 e < 3 t	20	2
> 3 e < 10 t	40	4
> 10 e < 20 t	60	6
> 20 e < 50 t	100	10

ESEMPIO 1

Per una partita di 45 t., il campione globale di 10 kg. è formato da 100 CE da 100 g. ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 50 t./ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti)/N. di CE) sarà dato da: $54/100 = 0,54$ min.

ESEMPIO 2

Per una partita di 15 t. di prodotti confezionati in sacchi da 5 kg., il CG di 6 kg. è formato da 60 CE da almeno 100 g. ciascuno da prelevare mediante opportuna sonda da 60 sacchi.

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto \times peso del CE/peso del CG \times peso di una confezione singola) sarà:

$$(15.000 \times 0,1)/(6 \times 5) = 50$$

Si dovrà quindi campionare una confezione ogni 50 confezioni singole prelevando da questa un C.E. da almeno 100 g.

METODI ALTERNATIVI

Per i prodotti sfusi e solo per lotti inferiori alle 100 t., si possono applicare le procedure di campionamento descritte dalla Raccomandazione CE/787/2004 (TABELLA 3) **con esclusione dell'obbligo di prelevare anche i campioni elementari d'archivio.**

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 25/33

Per partite/lotti inferiori a 50 t, il campione globale deve essere di 5 kg, formato dalla unione di 10 CE da 500 g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 t., le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali della partita/lotto, con un numero di CE compresi nell'intervallo 11-20.

Sia in condizioni di campionamento dinamico che in condizioni di campionamento statico, occorre prelevare un campione elementare di 0,5 kg., da utilizzare come campione elementare per la produzione del campione globale. Il numero di campioni elementari o di punti di campionamento (in cui sono prelevati i campioni elementari che concorrono a costituire il campione globale) è definito in base alle dimensioni della partita/lotto come indicato nella successiva tabella 3.

TABELLA 3 (prodotti sfusi, partite/lotti ≤ 100t., Raccomandazione CE/787/2004)

Dimensione Partita/ Lotto (t.)	Dimensione Campione globale (kg.)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20

ESEMPIO 1

Per una partita di 85 t., il campione globale di 8,5 kg. (0,01% delle dimensioni della partita) è formato da 17 (8,5/0.5) CE da 500 g. ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 100 t./ora, il tempo di scarico corrisponde a 51 minuti.

Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà dato da: $51/17 = 3 \text{ min.}$

Per i prodotti confezionati, è possibile utilizzare le procedure descritte nella nota tecnica UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti confezionati secondo quanto riportato nella successiva tabella 4. La procedura di campionamento si basa sul numero di unità che costituiscono la partita.

Al fine di mantenere la praticabilità del campionamento si propone di individuare per il CG un peso massimo pari a 10 kg.

Quindi :

- il peso del CE deve essere di almeno 100 g. e il peso massimo del CE può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;
- il numero massimo di CE corrisponde a 100 CE del peso di 100 g. ognuno (partita/lotto formato da 10.000 confezioni);
- partite/lotti di dimensioni superiori devono essere suddivise in sottopartite.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 26/33

TABELLA 4 - prodotti confezionati, UNI CEN/TS 15568

Numero di unità che costituiscono la Partita/ Lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

ESEMPIO 2: Partita formata da 150 confezioni.

La radice quadrata di 150 = 12,25 quindi $n = 12$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 12 gruppi formati da 12 confezioni (in totale 144 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 12, ad esempio 4;
- campionare la quarta confezione di ognuno dei 12 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 6 confezioni.

In base a questa procedura vengono quindi individuate 13 confezioni da ciascuna delle quali si preleva un CE per la formazione del CG.

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/13=770$ g.

ESEMPIO 3:Partita formata da 3.000 confezioni

La radice quadrata di 3.000= 54,77 quindi $n = 54$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 54 gruppi formati da 55 confezioni (in totale 2.970 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 54, ad esempio 21;
- campionare la ventunesima confezione di ognuno dei 54 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 30 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 55 confezioni da cui prelevare un CE per la formazione del CG

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/55= 180$ g.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 27/33

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, in cui la distribuzione il campionamento viene effettuato come indicato nel Reg. (CE) n. 401/2006.

Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa e il campione globale deve comunque pesare **almeno 1 kg**.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 g., da ciascuna di tali confezioni si prelevano 100 g. per costituire un CE Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.

Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte, senza causare effetti commerciali inaccettabili dovuti al danneggiamento della partita (a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto ecc.), si può tuttavia ricorrere a un metodo di campionamento alternativo.

Ad esempio, se un prodotto di valore viene commercializzato in confezioni al dettaglio da 500 g. o da 1 kg., il campione globale può essere ottenuto unendo un numero di campioni elementari inferiore purché il suo peso sia pari al peso richiesto per il campione globale.

Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 g. e la differenza non è considerevole, una confezione al dettaglio viene considerata equivalente a un campione elementare e il campione globale che ne risulta è inferiore a 10 kg. Se la confezione al dettaglio pesa molto meno di 100 g., un campione elementare è costituito da due o più confezioni al dettaglio in modo che il suo peso si avvicini il più possibile a 100 g.

Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita come ad esempio liquidi (latte di soia) o che siano stati sottoposti a processi di lavorazione tali da garantire l'omogeneità (**vedi TABELLA MATRICI**).

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da fonti OGM: idonei ambienti puliti e soprattutto impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione.

Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un **secondo verbale** relativo alla preparazione delle aliquote di legge dalla normativa vigente. Questa operazione deve essere effettuata:

- in presenza di un ufficiale giudiziario,
- con possibilità di delega all'Autorità Competente sita nel luogo dove si formano le aliquote di legge,
- con comunicazione contestuale alla ditta
- previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici che suddivide le matrici stesse in base alla distribuzione degli OGM nel prodotto.

L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

1. alimenti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM;

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 28/33

2. alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM.

Nel caso 1., le operazioni di omogeneizzazione del campione globale per la formazione dei campioni finali devono essere effettuate **previa macinazione dell'intero campione globale**. Inoltre, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto sia nel D.P.R. 26.03.1980 n. 327, - Lettera e), prevede che le confezioni di prodotti non omogenei, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.

Nel caso 2., le operazioni di omogeneizzazione possono essere effettuate mediante il solo mescolamento e le confezioni prelevate al dettaglio costituiscono le aliquote di legge.

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 29/33

Modello di verbale di prelievo**Sezione 1 – Dati relativi all'ente prelevatore**

REGIONE VENETO
AULSS n° _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____ ()_
Tel. _____ Fax _____
VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

Sezione 2 – Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____
 Responsabile _____ nato a _____ il _____
 Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
 Qualifica _____
 Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____
 Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
 Qualifica _____

L'anno ____ addì ____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto
 sito in _____ via _____ n° _____
 CAP _____ città _____

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di

Sezione 3 – Dati relativi al campione

Specie vegetale presente: soia; mais; riso; altro: specificare _____

Tipo di matrice prelevata: Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; Pasta, noodles; Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; Ortaggi e prodotti derivati; Radici e tuberi; Legumi e semi oleaginosi; Frutta;
 Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; Prodotti per lattanti e bambini; Integratori alimentari; Preparazioni gastronomiche; Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____,
 confezioni n° _____ Ditta produttrice _____ Sede _____ Stabilimento di produzione _____

Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 30/33

Campionamento effettuato ai sensi di:Reg. 401/2006/CE Raccomandazione 787/2004/CE UNI CEN/TS 15568

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n _____ punti oppure n _____ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg/lit. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/lit dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione macinazione , è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lit, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

n _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____

Conservazione del campione _____

n _____ copia/e del presente verbale con n _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig _____

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene/ non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE IL VERBALIZZANTE

Modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione

Piano Nazionale Alimentazione Umana

REGIONE VENETO - A.U.L.S.S.....

Verbale Operazioni di macinazione n. data

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. del

TIPO di CAMPIONAMENTO:

prelievo avvenuto nel circuito:

convenzionale

biologico

ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 31/33

L'anno duemila addì del mese di alle ore alla presenza del Sig., convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto Dr., che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al verbale di prelievo n. (barrare le voci che non interessano).

Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di kg/lt;

alla formazione di n. aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato:

N. campioni finali unitamente a n. copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelevamento n. vengono inviate al in data

Conservazione del campione

N. copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n., con n. aliquote/e viene/vengono consegnate al Sig. il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene n **viene posta** **sequestro fino all'esito dell'esame.**

Fatto, letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO/DETENTORE/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

Allegati: delega del proprietario/detentore
 delega dell'Autorità Competente



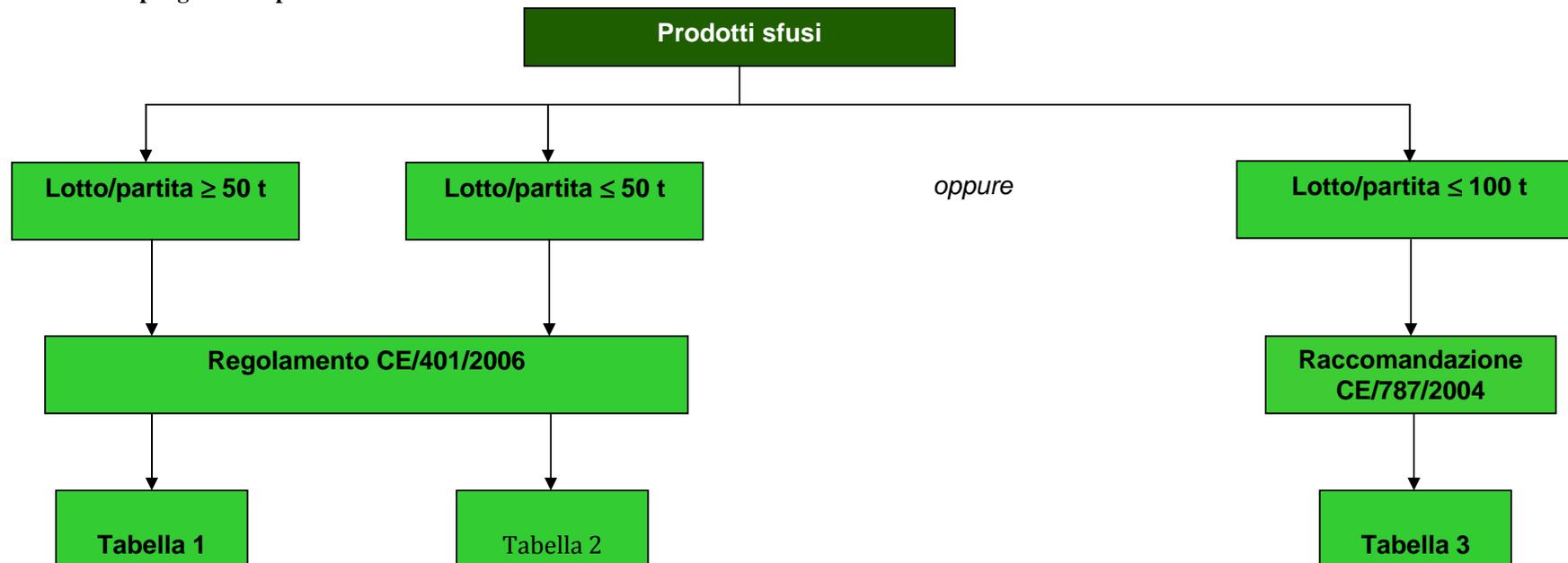
REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 9^a legislatura**ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015**

pag. 32/33

Tabelle riepilogative

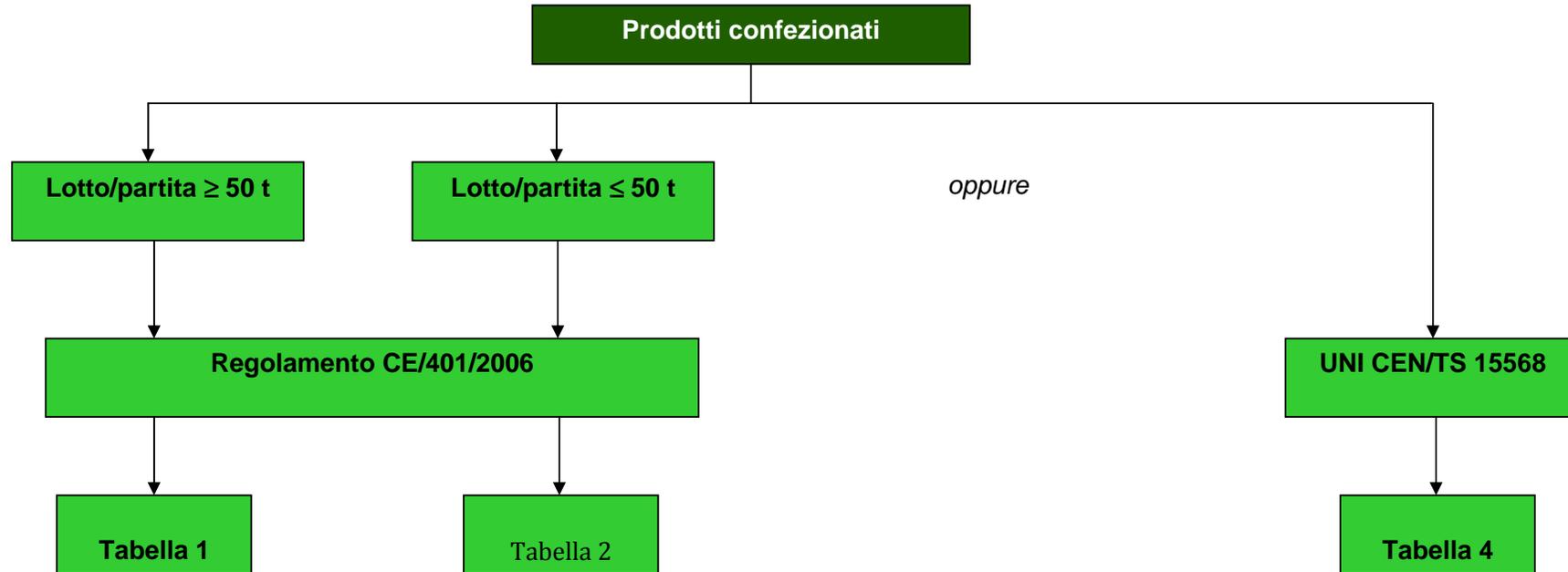
Tabella riepilogativa 1 - prodotti sfusi



ALLEGATOC alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 33/33

Tabella riepilogativa 2 – prodotti confezionati



**ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015**

pag. 1/18

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE
SUGLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI
TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
2015-2018
ANNUALITA' 2015**

ACRONIMI

AC – Autorità Competenti
ARPA - [Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale](#)
ASL– Azienda Sanitaria Locale - AULSS Azienda Unità Locale Socio Sanitaria (in Veneto)
CE-DG SANCO - Directorate General for Health& Consumers – EuropeanCommission
CEN - Comitato Europeo di Normazione
CRNR - Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività
DGISAN – Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
IAEA – [International Atomic Energy Agency](#)
ISS - Istituto Superiore di Sanità
ISTAT - Istituto nazionale di statistica
IZS – Istituto Zooprofilattico Sperimentale
IZS VE – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
IZS PB – Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
NSIS - [Nuovo Sistema Informativo Sanitario](#)
PIF – Posto di Ispezione Frontaliero
RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed
USMAF - [Ufficio di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera](#)
Ministero – Ministero della Salute

Introduzione

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l’alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l’attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento potrebbe essere quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l’obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione. Dal 2006 in Italia si effettuano controlli nelle fasi di commercializzazione e di importazione degli alimenti per verificarne la conformità ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura. Inviando i propri risultati alla Commissione europea l’Italia contribuisce alla realizzazione della “*Relazione annuale al Parlamento europeo e al Consiglio sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*”.

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/18

Il Piano nazionale (in prosieguo: Piano) ha inteso pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 41 del regolamento (CE) n. 882/2004.

Le modalità operative contenute nel Piano sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero, l'ISS, il CRNR dell'IZSPB e, per il tramite del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, le Regioni e le PA.

Il Piano nazionale ha lo scopo di:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti;
- garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea;
- fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, ai fini delle successive programmazioni.

Normativa di riferimento

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea.

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

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

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali". In via transitoria, in attesa dell'elaborazione di un elenco positivo di prodotti alimentari che possono essere trattati nella UE, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

Attualmente in Italia è autorizzato l'irraggiamento di patate, aglio e cipolle, oltre a quello di erbe, spezie e condimenti vegetali, ed esiste un unico impianto autorizzato (Gammarad), che ha effettuato l'irraggiamento di erbe aromatiche e spezie solo nell'anno 2006.

Nella Scheda 1 sono riportati i provvedimenti che elencano [gli impianti autorizzati negli Stati membri e quelli riconosciuti nei Paesi terzi](#), nonché gli alimenti e gli ingredienti autorizzati al trattamento nella UE e nei singoli Stati membri. Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e raggiungibile attraverso il seguente percorso:

Home > [Temi e professioni](#) > [Alimenti](#) > [Sicurezza alimentare](#) > [Sicurezza microbiologica](#) > [Alimenti irradiati](#).

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/18

Attuazione del Piano nazionale

Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è affidata:

- alle Regioni/PA per la pianificazione, il coordinamento e il controllo delle attività delle ASL (AULSS) sul territorio di propria competenza;
- alle ASL (AULSS) per l'esecuzione delle attività locali di controllo ufficiale;
- agli USMAF per i controlli sugli alimenti di origine non animale provenienti da Paesi terzi;
- ai PIF per i controlli sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi;
- agli I.Z.S, alle ARPA, ai Laboratori pubblici delle ASL e agli altri Laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale, per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per il supporto tecnico-scientifico e le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi;
- all'IZSPB, CRNR, per il supporto tecnico-scientifico e per la conferma di risultati dubbi o positivi.

Articolazione del Piano nazionale

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio e all'importazione sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 882/2004.

Gli aspetti più rilevanti per la valutazione del rischio e la definizione delle procedure di controllo riguardano: le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento a livello mondiale, i flussi all'importazione dai paesi che hanno l'autorizzazione all'irraggiamento delle suddette matrici alimentari e le non conformità riscontrate nei precedenti controlli effettuati a livello comunitario.

Il Piano definisce un numero minimo di campioni distribuito a livello regionale/provinciale secondo le realtà territoriali (popolazione residente) e a livello di Uffici periferici del Ministero secondo i flussi di entrata delle merci all'importazione.

Programmazione dei controlli a livello regionale

La Regione elabora, in ottemperanza al Piano nazionale, un Piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, individuando per lo stesso un proprio referente.

Il **Piano regionale** ha validità quadriennale, dal 2015 al 2018, in linea con la programmazione del Piano pluriennale di controllo nazionale, con particolare riferimento all'annualità 2015.

La regione ripartisce il numero di campioni per ASL (AULSS) e per tipologia di prodotto alimentare, in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

I Laboratori sono stati coinvolti dalle AC territoriali nella fase di programmazione del Piano regionale per quanto riguarda le modalità di realizzazione dell'attività analitica e la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni, al fine di evitare sovraccarichi di lavoro in ristretti periodi dell'anno.

Il Piano regionale tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale e contiene le seguenti informazioni:

- organizzazione dei controlli;
- indicazione del Laboratorio o dei Laboratori ufficiali incaricati del controllo analitico [IZSVE, ARPAV] e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale, ripartiti tra le Az.ULSS in base alle realtà locali in termini di popolazione e/o consumi e alle priorità di rischio;
- indicazioni sulle modalità di campionamento e di rendicontazione dei risultati.

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/18

L'implementazione del Piano regionale dovrà essere assicurata anche attraverso le **procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali** di cui all'art. 8.3, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.

Il Piano regionale ed il nominativo del referente regionale e dei referenti dei Laboratori incaricati per le analisi sono trasmessi al Ministero - DGISAN.

Ripartizione dei controlli a livello regionale e matrici da sottoporre a controllo

La ripartizione dei campioni tra le Regioni è stata calcolata in proporzione alla popolazione residente (fonte ISTAT 2012).

Il numero minimo annuo di campioni da prelevare e la loro distribuzione per il Veneto sono riportati nella successiva Scheda 2. La ripartizione nazionale prevede, per il Veneto un numero minimo, complessivo, di **24 campioni** tra alimenti di origine animale e alimenti di origine non animale. In prima applicazione la ripartizione del totale minimo di campioni assegnati è uguale tra i campioni di origine animale e quelli di origine non animale.

Nella **Scheda 3a** e nella **Scheda 3b** sono riportate le matrici alimentari da campionare, rispettivamente di origine animale (campionamenti in capo ai SVet) e di origine non animale (campioni in capo ai SIAN) e la relativa ripartizione basata sulle percentuali ivi riportate delle categorie alimentari individuate dal Ministero. La ripartizione percentuale fornisce un orientamento per l'attribuzione della priorità nella scelta delle categorie alimentari da campionare.

Le matrici sono state scelte tra le categorie di alimenti che vengono solitamente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Per il riparto proporzionale a livello nazionale delle categorie alimentari è stata effettuata una categorizzazione del rischio in base ai seguenti fattori: quantità di ciascuna categoria che viene irradiata nel mondo (Unione europea inclusa), non conformità riportate nei documenti pubblicati dalla Commissione europea e flussi in ingresso in Italia da Paesi che hanno l'autorizzazione ad irradiare le matrici selezionate.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati nelle Schede 4a e 4b (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE riportati nella Scheda 4c (fonte elaborazione: *relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sugli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti per l'anno 2012*). Si precisa che questi Allegati hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

Attività di controllo all'importazione

Il Piano nazionale prevede il prelevamento di n. 30 campioni di alimenti e loro ingredienti di origine animale presso i PIF e di n. 60 campioni di alimenti e loro ingredienti di origine non animale presso gli USMAF.

Modalità di campionamento

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le **modalità e le norme di prelevamento indicate nel DPR 327/80**.

Il numero di aliquote necessarie (4/5) per l'esecuzione delle analisi deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR 327/80 nei casi in cui l'analisi del campione venga eseguita presso un Laboratorio che utilizza, per la prova richiesta, metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice.

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale, al fine di garantire nel caso di risultati dubbi o positivi allo screening l'esecuzione

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/18

dell'analisi di conferma. Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie di verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritti in caratteri chiari e facilmente leggibili.

Le modalità di campionamento da adottare per le **matrici di origine non animale** sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di aliquote di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, frutta secca, esotica, etc.)
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione:
 - a. nome botanico/scientifico della specie campionata
 - b. stato di conservazione
 - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. allegare, ove possibile, l'etichetta.

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

Per le **matrici di origine animale** (carne e pesce contenenti ossa, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione:
 - a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato
 - b. stato di conservazione
 - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. allegare ove possibile l'etichetta.

Analisi

Le analisi sui campioni prelevati vanno effettuate dai Laboratori pubblici, incluso il CRNR dell'IZSPB, designati dalle AC per il controllo ufficiale, e dall'ISS per quanto concerne le analisi di revisione. Il CRNR

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/18

dell'IZSPB effettua, inoltre, la conferma di risultati dubbi o positivi e controlli su matrici per le quali venga richiesta direttamente l'analisi con il metodo di conferma EN 1788 – TL (TermoLuminescenza).

Secondo il Piano nazionale per il controllo ufficiale degli alimenti, le Autorità regionali devono designare Laboratori accreditati per le singole prove, ai sensi dell'art.12 del Reg. (CE) n. 882/2004. **Il Laboratorio designati in Veneto per le analisi relative alle radiazioni ionizzanti è l'IZS delle Venezie.**

La Scheda 6a riporta l'elenco nazionale, attualmente disponibile, dei Laboratori ufficiali con i relativi metodi di prova accreditati e campo di applicazione (matrici). Tutti i metodi accreditati sono metodi standardizzati a livello europeo. Si tratta di metodi per lo più qualitativi e applicabili ciascuno a specifiche matrici alimentari. Esistono metodi di screening e di conferma; l'applicazione del metodo di conferma si rende necessaria quando si ottiene un risultato non negativo da un'analisi di screening.

Nella Scheda 6b sono indicati, in corrispondenza delle diverse matrici alimentari selezionate, i metodi analitici da applicare.

Nella Scheda 6c sono riportate anche alcune considerazioni sui metodi e la loro applicazione alle matrici alimentari selezionate.

Per i campionamenti effettuati all'importazione, le analisi dovranno essere eseguite unicamente presso Laboratori che utilizzano metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice, al fine di abbreviare i tempi del controllo ufficiale.

In Italia il DLgs n. 94 del 30 gennaio 2001, art. 7, affida all'ISS il compito di individuare i metodi di identificazione applicabili sul territorio dalle autorità sanitarie territorialmente competenti ai fini del controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Le analisi sui campioni prelevati, sia dai SVet che dai SIAN delle AULSS del Veneto, devono essere correttamente inviati al Laboratorio della Sede Centrale dell'IZSVE di Legnaro (PD), al quale i campioni del presente piano, pervengono per mezzo delle Sezioni Territoriali dell'IZSVE, territorialmente competenti sull'ambito territoriale del SVet o del SIAN, dell'Az.ULSS che ha effettuato il campione, come di seguito riportato:

- IZSVE – Sede Centrale – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD);
- IZSVE– Sezione Territoriale di Rovigo – Via L. Da Vinci, 39 – 35011 – Adria (RO);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Belluno – Via Cappellari, 44/A – 32100 – Belluno (BL);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Venezia – Via Calvecchia, 10 30027 S. Donà di Piave (VE);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Verona – Via San Giacomo, 5 – 37135 – Verona (VR);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Vicenza – Viale Fiume, 78 – 36100 – Vicenza (VI);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Treviso – Vicolo Mazzini, 4 int.5/6 – Fontane di Villorba (TV);
- IZSVE – Sezione Territoriale di Padova – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD).

Si designa il Laboratorio Centrale dell'IZSVE per l'effettuazione delle analisi per quanto eseguibili ed accreditate. In caso contrario i campioni sono correttamente inviati per l'analisi ad altro IZS, in particolare all'IZSPB.

Le analisi di revisione sono effettuate dall'ISS.

L'IZSPB, in qualità di CRNR, ai sensi del Decreto del Ministero del 4 ottobre 1999, fornisce, insieme all'ISS, supporto tecnico-scientifico agli altri Laboratori ufficiali responsabili dell'analisi dei campioni e al Ministero.

Trasmissione dei risultati (rendicontazioni annuali)

A partire dal 2014, la DG SANCO della Commissione europea ha armonizzato la raccolta dei dati al fine di agevolare il lavoro di tutti i soggetti coinvolti in questo settore. La soluzione tecnica adottata prevede la trasmissione dei risultati dei controlli ufficiali raccolti negli Stati membri attraverso la compilazione di un

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/18

modello di rendicontazione preformato, predisposto dalla stessa DG SANCO, da inoltrare annualmente alla Commissione europea.

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 della Salute utilizzando il formato Excel di rendicontazione rappresentato nella Scheda 7.

Per i diversi campi obbligatori il formato riporta elenchi a tendina di scelta rapida delle informazioni e/o campi liberi nel caso di informazioni non elencate. Per le matrici alimentari l'elenco riporta gli alimenti che meglio si prestano ad essere analizzati coi metodi analitici attualmente disponibili.

Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro Febbraio dell'anno successivo a quello del controllo, alla Regione di riferimento.

La Regione provvede a validare i risultati regionali e a **trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo** dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati.

Gli USMAF utilizzano per la raccolta e la trasmissione dei dati l'applicativo NSIS-USMAF. I PIF inseriscono i dati sui controlli effettuati nel Sistema informativo comunitario TRACES e trasmettono tali informazioni anche all'ufficio VIII-DGSAF.

Il Ministero raccoglie i dati regionali e li elabora a livello nazionale, in collaborazione con l'ISS e il CRNR.

Sulla base dei dati ricevuti, il Ministero redige un rapporto annuale sugli esiti nazionali conseguiti, comprendente anche una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni successivi.

Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del Piano di controllo nazionale pluriennale (PNI), inviato alla Commissione europea entro Giugno di ogni anno e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero.

Normativa di settore

- DLgs 30 gennaio 2001, n. 94 (*GU n. 79 del 4 aprile 2001 – Supplemento Ordinario n. 72*).
- Elenco degli impianti autorizzati per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti negli Stati membri (*GUUE C 20 del 25.1.2012*).
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2002 e s.m., che adotta l'[elenco degli impianti riconosciuti per il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti nei Paesi terzi](#) (*GU L 287 del 25.10.2002*).
- Elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti (*GUUE C 283 del 24.11.2009*).

REFERENTI**Ministero della Salute**

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI
 - Dott.ssa Elvira Cecere - e.cecere@sanita.it - Tel. 06 59946566
 - Dott. Gerardo Califano - g.califano@sanita.it - Tel. 06 59943946
- Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari - Ufficio VIII
 - Dott. Giuseppe Attanzio - g.attanzio@sanita.it - Tel. 06 59946131

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/18

- Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e di Sicurezza Alimentare - Reparto di Dietetica
 - Dott.ssa Concetta Boniglia - concetta.boniglia@iss.it- Tel. 06 49902408
- Dipartimento di Tecnologie e salute - Reparto di [Dosimetria delle radiazioni e difetti radioindotti](#)
 - Dott.ssa Emanuela Bortolin - emanuela.bortolin@iss.it- Tel. 06 49903634

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

Via Manfredonia, 20 - 71100 Foggia

- Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività
 - Dott. A. Eugenio Chiaravalle - izsfgchimica@tiscali.it- Tel. 0881 786345/372
 - Dott. Michele Mangiacotti - michelemangiacotti@libero.it- Tel. 0881 786345/372

Link utili

- Link DG SANCO sull'irraggiamento degli alimenti:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Link DATABASE autorizzazioni al trattamento:
<http://nucleus.iaea.org/ifa/foodAuthorisationDisplay.aspx>
- Link DATABASE Impianti per l'irraggiamento:
<http://nucleus.iaea.org/fitf/FacilityDisplay.aspx>
- Link MINISTERO DELLA SALUTE sugli alimenti irraggiati:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica.

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/18

Scheda 3a

Ripartizione delle matrici di origine animale da campionare (14 campioni) per i SVet delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie, calamari e polipi (polpi) possibilmente interi (o non eviscerati o con becco o con osso)	24% - 3 Campioni 12 - 14 - 19
Cosce di Rana	Cioce di Rana (con ossa)	24% - 3 Campioni 16 - 17 - 20
Crostacei	Gamberi, Gamberetti e Scampi non eviscerati	20% - 3 Campioni 9 - 10 - 18
Pesci	Pesci con lisca (Merluzzi e/o Sgombri e/o Tonni)	20% - 3 Campioni 3 - 7 - 13
Pollame	Pollame (con ossa)	12% - 2 Campioni 1 - 22
	Totale	100% - 14 Campioni

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/18

Scheda 3b

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

Ripartizione delle matrici di origine non animale da campionare per SIAN delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Estratti vegetali, parti di piante (foglie, radici, ecc)	18% - 3 Campioni 2 – 5 – 8
Cereali in grani	Mais, Frumento, Riso	15% - 2 Campioni 17 - 21
Funghi essiccati		13% - 2 Campioni 7 – 12
Erbe e Spezie		12% - 2 Campioni 4 – 20
Legumi secchi		12% - 2 Campioni 5 – 1
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	10 % - 1 Campione 15
Frutta secca	Fichi, uvetta	
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	10 % - 1 Campione
Aglio e/o Patate e/o Cipolle	Aglio e/o Patate e/o Cipolle con buccia	10% - 1 Campione 6
TOTALE		100% - 14 Campioni

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/18

Scheda 4 a

Elenco dei paesi terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Pollame
Algeria	Algeria	Algeria
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Brasile
Bangladesh	Bangladesh	Cile
Brasile	Brasile	Cina
Cile	Filippine	Costa Rica
Costa Rica	Ghana	Federazione Russa
Cuba	India	Filippine
Filippine	Indonesia	Ghana
Ghana	Messico	India
India	Paraguay	Israele
Indonesia	Perù	Libia
Messico	Siria	Messico
Paraguay	Sudafrica	Paraguay
Perù	Turchia	Perù
Sudafrica	Vietnam	Siria
Siria	Zambia	USA
USA		Sudafrica
Tailandia		Tailandia
Turchia		Turchia
Vietnam		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/18

Scheda 4b

Elenco dei Paesi Terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
Argentina	Arabia Saudita	Argentina	Argentina	Argentina	Turchia	Cina	Algeria
Brasile	Argentina	Bangladesh	Australia	Cina		India	Australia
Cina	Australia	Brasile	Bangladesh	India		Tunisia	Bangladesh
Egitto	Bangladesh	Canada	Brasile	Indonesia			Brasile
Ghana	Brasile	Cile	Cile	Tailandia			Canada
India	Canada	Cina	Cina	Tunisia			Cile
Israele	Cina	Sud Corea	Costa Rica				Cina
Messico	Fed. Russa	Egitto	Cuba				Sud Corea
Tunisia	India	Fed. Russa	Filippine				Filippine
Turchia	Indonesia	Filippine	Ghana				India
Uruguay	Messico	Ghana	India				Israele
	Paraguay	India	Israele				Messico
	Perù	Indonesia	Messico				Nuova Zelanda
	USA	Iran	Perù				Perù
	Tailandia	Israele	Sudafrica				USA
	Ucraina	Libano	Tailandia				Sudafrica
	Vietnam	Messico	Vietnam				Tailandia
		Paraguay					Turchia
		Perù					
		Siria					
		Ghana					
		USA					
		Sudafrica					
		Svizzera					
		Tailandia					
		Tunisia					
		Turchia					
		Ucraina					
		Vietnam					

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 13/18

Scheda 4 c

Elenco dei Paesi UE di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare							
Pesci, molluschi, crostacei		Cosce di rana			Pollame		
Belgio		Belgio			Belgio		
Croazia		Croazia			Francia		
Francia		Francia			Paesi Bassi		
Paesi Bassi		Paesi Bassi			Regno Unito		
Regno Unito		Rep. Ceca			Rep. Ceca		
Rep. Ceca							
Elenco dei Paesi UE di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
		Belgio		Paesi Bassi	Paesi Bassi		Belgio
		Estonia		Rep. Ceca	Rep. Ceca		Estonia
		Francia					Francia
		Germania					Germania
		Paesi Bassi					Paesi Bassi
		Polonia					Polonia
		Rep. Ceca					Rep. Ceca
		Romania					Romania
		Spagna					Spagna
		Ungheria					Ungheria

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 14/18

Scheda 6a

Aggiornato ad ottobre 2014

Elenco dei laboratori e dei metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati		
LABORATORIO	METODO	MATRICI
IZS SICILIA (Palermo)	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
	EN 13784 - DNA comet	Vari tipi di carne, semi, frutta secca e spezie
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa: pistacchio, paprika.
IZS LAZIO E TOSCANA (Roma)	EN 13751 - PSL	Erbe e spezie
	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
IZS SARDEGNA (Sassari)	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa: frutta e spezie
	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa: frutta e spezie
	EN 13708 - EPR	Alimenti contenenti zuccheri: frutta secca contenente zucchero cristallino
	EN 1788 - TL	Erbe e spezie, gamberi, molluschi, crostacei, frutta fresca e secca, vegetali (incluse patate), estratti vegetali
IZS PUGLIA E BASILICATA (Foggia)	EN 13751 - PSL	Erbe e spezie, condimenti, molluschi e crostacei
	EN 13784 - DNA comet	Tessuti animali e vegetali
	EN 1785 - GC/MS	Alimenti contenenti grasso: carni di bovino, suino e pollo
	EN 13784 - DNA comet	Tessuto muscolare di pollo, maiale e bovino
IZS MARCHE E UMBRIA (Perugia) IZS LOMBARDIA E EMILIA ROMAGNA (Brescia) ASL MILANO	EN 1785 - GC/MS	Alimenti contenuti grasso: carne, pesce, uova
	EN 13751 - PSL	Erbe e spezie

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 15/18

Scheda 6b

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi			
Alimenti di origine animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, calamari e polpi possibilmente interi o non eviscerati o con becco o con osso	EN 13751 EN 1788	S C
	Seppie con osso	EN 13751 EN 1788 EN 1786	S C C
Cosce di rana	Cosce di rana (con ossa)	EN 1786	C
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	EN 13751 EN 1788	S C
Pesci	Pesci con lisca	EN 1786	S
Pollame	Pollame con ossa	EN 1786 EN 1785	C C

S = metodo di screening **C** = metodo di conferma

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 16/18

Scheda 6b (continua)

Alimenti di origine non animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Aglio e/o Patate e/o Cipolle	Aglio e/o Patate e/o Cipolle con buccia	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
Cereali in grani	Mais, frumento, riso	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Erbe e Spezie		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta secca	Fichi, uvetta	EN 1788	C
		EN 13708	C*
Funghi essiccati		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Legumi		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.)	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
	Estratti vegetali	EN 1788	C

S = metodo di screening**C** = metodo di conferma**C*** = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 17/18

Scheda 6c

CONSIDERAZIONI SUI METODI E LORO APPLICABILITA'**EN 1786 - EPR (risonanza di spin elettronico dell'idrossiapatite) - C**

- Matrici: cosce di rana, carne con ossa, pesci con lisca.
- Metodo di conferma, non presenta problemi di applicazione ed interpretazione dei risultati nei limiti della sensibilità strumentale.

EN 1785 - GC/MS (gascromatografia/spettrometria di massa) - C

- Matrici: pollame.
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei grassi estratti.

EN 1788 - TL (termoluminescenza) - C

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (inclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei silicati raccolti.

EN 1787 - EPR (risonanza di spin elettronico della cellulosa) - C*

- Matrici: frutta con guscio (pistacchi, noci, nocciole, ...), frutti di bosco, erbe e spezie, funghi secchi, cereali.
- Limiti: contenuto di cellulosa e stato di conservazione (umidità). Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13708 - EPR (risonanza di spin elettronico degli zuccheri) - C*

- Matrici: frutta secca (fichi, uvetta).
- Limiti derivanti dal contenuto di zuccheri in forma cristallina. Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13751 - PSL (luminescenza fotostimolata) - S

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, frutta secca e con guscio, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (esclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di screening. Limiti: quantità e qualità dei silicati presenti nella matrici.

EN 13784 - DNA comet- S

- Matrici: tessuti animali e vegetali (pollo, pesci, semi, frutta secca, frutta fresca, legumi, spezie, patate e cipolle).
- Metodo di screening. Limiti: condizioni di conservazione del prodotto.

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

C* = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

ALLEGATOD alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 18/18

Scheda 7

Formato rendicontazione risultati regionali/provinciali

Autorità competente per il controllo	Anno di campionamento	Anno di analisi	Laboratorio di analisi	Categoria alimentare analizzata	Descrizione matrice alimentare ⁽¹⁾	Descrizione matrice alimentare (se non in elenco nel campo precedente) ^{(1) (4)}
<i>(1) Descrivere l'alimento in modo più dettagliato possibile. (2) Da compilare solo nel caso di campione non conforme.</i>						

Metodo CEN utilizzato (screening)	Esito analitico (screening)	Metodo CEN utilizzato (conferma)	Esito analitico (conferma)	Esito analitico finale	Motivo della non conformità ⁽²⁾	Motivo della non conformità (se non in elenco nel campo precedente) ^{(2) (4)}	Motivo della non effettuazione dei controlli ⁽³⁾
<i>(3) Da compilare solo se non sono stati effettuati controlli. (4) Da compilare solo se si scrive "altro" nel campo che precede.</i>							



ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/21

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI ANNI 2015- 2018

ANNUALITA' 2015

1. Definizioni e acronimi

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

1.1 Definizioni

Additivo alimentare: 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 nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (DGA) è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/21

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari

AC: Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

ARPAV: Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto

ASL: Aziende Sanitarie Locali

AULSS : Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)

CE: Comunità europea

DGA: dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

EFSA: European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliere

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SVSA: Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

UE: Unione europea

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2. Introduzione

Come è noto, in base all'articolo 3 del Reg. (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo ufficiale degli "additivi alimentari", frutto della collaborazione fra il Ministero, l'ISS e le Autorità regionali e provinciali e parte integrante del PNI.

Tale Piano nazionale riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli AA finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri per l'individuazione degli AA da includere nel Piano nazionale stesso.

Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed in particolare la "Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/21

europa (2001)” e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari” (2007).

Il Piano nazionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni/PA all'Autorità centrale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo. In particolare, il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di AA che presso gli utilizzatori degli stessi.

Infatti, per l'applicazione dei Regg. CE) n. 882/2004 e n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare, le autorità competenti sono il Ministero, le Regioni/PA e le ASL (AULSS in Veneto) così come indicato dal DLgs 193/2007.

3. Normativa

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

1. Reg. CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Reg. UE n.1129/2011
3. Reg. UE n.1130/2011
4. Reg. UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il Reg. (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli AA inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli AA, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel Reg. (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AA.

Un AA può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli AA devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc [Reg. (UE) n.231/2012 e successive modifiche] che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il Reg. (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli AA previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli AA non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli AA destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il secondo regolamento dell'UE, ovvero il Reg. n. 1129/2011, istituisce l'elenco unico degli AA autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/21

sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al precedente punto 3, ovvero il Reg.(UE) n. 1130/2011, costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento, ovvero il Reg. (UE) n. 231/2012, ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli AA devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del Reg. (CE) n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO.

Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli AA autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo sotto riportato:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli AA tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni/PA del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

Più sotto sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di AA, distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.

4. Attuazione del Piano

L'attuazione del Piano nazionale per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

- alle Regioni/PA per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL (AULSS in Veneto) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli IIZZSS, alle ARPA, alle ASL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano nazionale non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro o dei

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/21

Reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

Il presente PR ha validità quadriennale 2015 – 2018, ma in particolare per l'annualità 2015.

5. Articolazione del Piano

5.1. Programmazione regionale

Ogni Regione/PA deve elaborare un PR di controllo ufficiale sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati. Il PR in materia della Regione del Veneto, 2015 - 2018, annualità 2015, tiene in considerazione le indicazioni riportate nel Piano nazionale.

In linea con quanto previsto dal Piano nazionale la Regione del Veneto individua nel Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare il referente del PR. Tale nominativo viene trasmesso al Ministero – DGISAN ex Ufficio VI DGSAN.

La Regione del Veneto, in conformità a quanto previsto nel Piano nazionale designa l'ARPAV e l'IZSve come laboratori per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali di cui al presente PR, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Il presente Piano Regionale contiene le seguenti informazioni minime:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo;
- indicazione dei laboratori (ARPAV e IZSve) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni di additivi alimentari tal quali;
- indicazione del numero di campioni di prodotti alimentari per la ricerca di AA.

Predisposto, il PR viene inviato, per opportuna conoscenza, al Ministero – DGISAN - ex Ufficio VI DGSAN e all'ISS - Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale

I criteri di seguito riportati sono stati considerati nell'elaborazione del Piano Regionale che coinvolge sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Reg. (UE) n.1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

A livello regionale si è poi tenuto conto delle osservazioni pervenute dai laboratori designati in merito agli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

5.2.1 AA tal quali

Il controllo degli AA prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione/PA;
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
- additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere alimentari.

5.2.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA.

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari tiene conto dei seguenti aspetti.

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/21

- 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 di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. pesto, speck).
- 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.

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA

5.3 Controllo analitico

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel Reg. UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA.

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.

5.3.1 Controllo degli AA tal quali

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'AA (es. ammonio, fluoruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti per cui devono essere inclusi nel piano regionale, come indicato nella tabella sotto riportata.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico /non più di 1 mg/kg Piombo /non più dello 0,5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Polialcoli	Nichel /non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico /non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 10 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/21

E 440	Pectina	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

5.3.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA

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.

Di seguito si riportano alcuni AA ed alcune categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da punto di vista tecnologico, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono da includere prioritariamente nel piano regionale.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE,

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/21

		tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2: preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3: prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.11 del Reg. CE 882/2004.

5.4. Attività di controllo ufficiale (ex vigilanza)

Allo stato attuale occorre sottolineare come i controlli finora svolti sugli AA rientrino nell'ambito delle verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un PR specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli AA.

Un PR specifico verifica l'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di AA, compreso l'accertamento del rispetto dei requisiti di purezza e dell'etichettatura, che deve essere realizzato mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli AA tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli AA sia sul luogo di produzione che di impiego. La distribuzione dei campioni da esaminare per ogni Regione/PA è riportata nella tabella più sotto. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del Piano nazionale. Ancorché sia auspicabile un'attuazione immediata del PR l'attività di controllo sui campioni di AA alimentari tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno del Piano stesso. (anno 2016).

La ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/PA.

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/21

Nell'ambito del PR di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

5.4.1. Controlli degli AA all' importazione

Il controllo degli AA tal quali e dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica dell'impiego degli AA stessi all'importazione comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa agli AA tal quali ed agli alimenti ove gli AA sono utilizzati, nonché alle disposizioni riguardanti l'etichettatura ed in particolare agli articoli 22-24 del Reg. (CE) n.1333/2008 e del Reg. (UE) n.380/2012.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa, nonché alla verifica dei caratteri organolettici di cui al Reg. (UE) n.231/2012.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica della normativa vigente in materia di requisiti di purezza degli AA.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PIF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali. Per quanto riguarda i criteri da adottare per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da controllare vale quanto riportato al punto 5.2.

5.4.2. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori ARPAV, e dell'IZS VE, designati dalla Regione del Veneto per il controllo ufficiale e, come già indicato nel punto 5.3.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a detti laboratori.

In considerazione del fatto che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate più determinazioni analitiche di additivi alimentari, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

Per l'aggiornamento di disponibilità di laboratori con metodi accreditati si suggerisce la consultazione del sito web di Accredia "www.accredia.it".

5.5. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione del Veneto – SVSA, predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano, precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al Reg. (UE) n.1129/2011. Nell'ambito della suddetta relazione potranno venire indicati i provvedimenti adottati in caso di non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà inviata al Ministero – DGISAN - ex Uff. VI DGSAN e all'ISS.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente PR devono essere trasmessi, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati, attraverso la compilazione delle schede più sotto, da parte dei Laboratori di ARPAV e IZS VE, alla SVSA

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/21

della Regione del Veneto per consentire la validazione del dato, al Ministero ed all'ISS, entro il mese di febbraio dell'anno successivo.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero entro il 30 marzo al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente PR presso l'ISS e presso il Ministero.

Ministero della salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it

Tel. 0659946566

- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it

Tel. 0659946617

Istituto Superiore di sanità

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it

- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it

NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI**Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria**

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U. U. E. serie L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U. E. serie L 64 dell'11.03.2011)

Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. n. 121 del 26.05.2010)

Decreto 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (G.U. n. 89 del 17.04.1999)

Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (G.U. n. 60 del 13.03.1998)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16.10.2014)

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/21

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofrutticoli non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 del 11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (G.U.U.E. L 166 del 05.06.2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014)

Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (G.U.U.E. L 21 del 24.01.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/21

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 252 del 24.09.2013).

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14.05.2013).

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013).

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'08.12.2012).

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012).

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012).

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 13/21

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicotolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (G.U.U.E. L 196 del 24.07.2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (G.U.U.E. L 173 del 03.07.2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (G.U.U.E. L 169 del 29.06.2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (G.U.U.E. L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (G.U.U.E. L 78 del 17.03.2012)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011). Rettifica G.U.U.E L 162 del 14.06.2013.

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011).

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31.12.2008).

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 14/21

III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014).

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del **regolamento (UE) n. 231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014).

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014).

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014).

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmaterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del **regolamento (UE) n.231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 143 del 30.5.2013).

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013).

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 15/21

regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicotolo (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012).

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 83 del 22.03.2012).

RIPARTIZIONE CAMPIONI PER REGIONI E PROVINCE AUTONOME

Regione o Provincia Autonoma	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
Abruzzo	4	18	22
Basilicata	3	12	15
Provincia di Bolzano	3	12	15
Calabria	7	27	2
Campania	22	90	112
Emilia Romagna	15	63	78
Friuli Venezia Giulia	4	18	22
Lazio	20	82	101
Liguria	7	27	34
Lombardia	35	145	179
Marche	7	27	34
Molise	3	12	15
Piemonte	15	63	78
Puglia	15	63	78
Sardegna	7	27	34
Sicilia	18	72	90
Toscana	13	54	67
Provincia di Trento	3	12	15
Umbria	3	12	15
Valle d'Aosta	3	12	15
Veneto	18	72	90
TOTALE	225	920	1145

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 16/21

RIPARTIZIONE CAMPIONAMENTI REGIONALI SU ADDITIVO ALIMENTARE TAL QUALE E SU PRODOTTO ALIMENTARE PER AULSS SIAN

	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
SIAN			
1	1 (feb)		1
2	1(mar)	1(dic)	2
3	1(apr)		1
4	1(mag)	1(dic)	2
5	1(giu)	1(dic)	2
6	1(lug)	1(dic)	2
7	1(ago)		1
8	1(set)	1(dic)	2
9	1(ott)	2(dic)	3
10	1(nov)	2(mag-dic)	3
12	1(dic)	2(dic)	3
13	1(gen)	1(dic)	2
14	1(feb)		1
15	1(mar)	1 (dic)	2
16	1(apr)	2(dic)	3
17	1(mag)	2(mag-dic)	3
18	1(giu)	1(mag)	2
19	1(lug)	1(dic)	2
20	1(ago)	4(mag-dic)	5
21	1(set)	1(dic)	2
22	1(ott)	1(dic)	2
TOTALE	21	25	46

Le analisi da effettuare sugli additivi alimentari tal quali sono per la ricerca nell'additivo alimentare campionato dei parametri indicati nel piano nazionale di controllo ufficiale in materia 2015 - 2018.

Nei prodotti alimentari vanno ricercati gli additivi alimentari per verificare l'eventuale presenza impropria degli stessi in tale prodotto alimentare e/o il rispetto delle quantità di additivo alimentare previste dalle norme vigenti in materia

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 17/21

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER Az.ULSS - SVET
 PER RICERCA IN CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE
 (Insaccato Cotto – Insaccato Fresco – Insaccato Stagionato – Preparazione Alimentare Gastronomica -
 Preparazione di Carne)
 di ASCORBATI – NITRITI /NITRATI**

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	Prodotto Carni confezionate/lavorate PERIODO DI PRELEIVO
1	4	gen-mag-set-dic
2	3	Feb-mag-nov
3	6	feb-apr-giu-lug-ago-ott-dic
4	6	Mar-mag-lug-set-ott-nov
5	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
6	10	gen-feb.mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-nov
7	7	feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
8	8	gen-feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
9	13	gen(2)-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov-dic
10	7	feb-apr-giu-ago-ott-nov-dic
12	9	gen-mar-mag-lug-ago-set-ott-nov-dic
13	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
14	2	apr-dic
15	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
16	15	gen-feb-mar-apr-mag-giu(2)-lug(2)-ago(2)-set-ott-nov-dic
17	6	feb-apr-giu-ago-ott-nov
18	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
19	2	feb-nov
20	14	gen-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov(2)-dic(2)
21	5	gen-mar-mag-lug-ott
22	9	mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov
TOTALE	154	

I campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di lattosio, in conformità a quanto riportato nella Tabella 1 di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari - Chimica” del “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015 – 2018 – Annualità 2015.

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 18/21

RIPARTIZIONE DEI PER Az.ULSS - SVET

PER RICERCA IN PESCE (Prodotto Ittico(30) – Prodotto Ittico Congelato Surgelato(30) – Prodotto Ittico Fresco(30) – Prodotto Ittico Conserva(30) – Prodotto Ittico Preparazione(30) di POLIFOSFATI su 150 campioni delle tipologie citate e di SOLFITI su 30 campioni di Prodotto Ittico Congelato Surgelato

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	PERIODO DI PRELEIVO
1	1	Giu
2	1	Lug
3	2	giu-ott
4	2	mag-set
5	2	mag-dic
6	3	mar-ago-dic
7	2	apr-ott
8	3	mag-set-nov
9	4	feb-mag-ago-nov
10	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov-dic
12	42	gen (3)-feb(3)-mar(3)-apr(3)-mag(3)-giu(3)-lug(4)-ago(4)-set(4)-ott(4)-nov(4)-dic(4)
13	3	feb-giu-ott
14	42	gen(4)-feb(4)-mar(4)-apr(4)-mag(4)-giu(4)-lug(3)-ago(3)-set(3)-ott(3)-nov(3)-dic(3)
15	3	feb-giu-ott
16	5	gen-mar-mag-ago-ott
17	2	mar-set
18	2	mar-set
19	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov-dic
20	5	feb-apr-giu-ago-ott
21	2	feb-ago
22	3	mar-lug-nov
TOTALE	151	

i campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di cadmio, mercurio e piombo e di idrocarburi policiclici aromatici (ipa) in conformità a quanto riportato nella Tabella 1, di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari Chimica” al “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015 – 2018 – Annualità 2015, al Piano Regionale Integrato dei Controlli 2015 - 2018 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC). Anno 2015.

I numeri possono aver subito degli arrotondamenti.

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 19/21

Tabella "Esami da effettuare per prodotto alimentare matrice campionata, in relazione al Piano Regionale di Controllo Ufficiale Additivi Alimentari su Prodotti Alimentari"

			N° CAMPI ONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSINA	IPA	BIOTOSSINE ALGALI
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE/ LAVORATE	150																
	Carne non trasformata																		
MIELE		MIELE	100																
PRODOTTI DELLA PESCEA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90																
	Prodotti della pesca trasformati		60																
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI *	60																		
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	40																		
	NOTE																		
	A		SOLO SE SPECIE UNICA																
	C		CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																
	*		PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																

Verranno effettuati 150 campioni di carne confezionata sui quali effettuare la ricerca di:

- ascorbati: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitriti: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitriti: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore al 2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);

ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 20/21

- polifosfati e solfiti su 30 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati. La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;
- polifosfati su 30 campioni di prodotti della pesca trasformati. La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;

Oltre ai criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su:

(<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10%, 40%, 40%, 10%, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione.

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).



ALLEGATOF alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/2

PIANO REGIONALE RESIDUI – ANNUALITA' 2015

La Sezione veterinaria e sicurezza alimentare pianifica le attività da svolgere in attuazione del Piano Nazionale Residui (PNR) previsto dal Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158 articolando a livello locale la programmazione di derivazione nazionale.

Il PNR, elaborato annualmente dal Ministero della Salute con la collaborazione delle Regioni, è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate ed a verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

Per l'annualità 2015 si fa riferimento al Piano trasmesso dal Ministero della Salute DGISAN alle Regioni con nota prot.45228-P-05/12/2014.

Criteri di selezione delle aziende

La programmazione regionale e l'esecuzione del PNR sono effettuate in modo da garantire una uniforme distribuzione dei campioni nell'arco dell'anno.

L'attività svolta al fine di verificare la presenza di residui negli alimenti si esplica secondo quanto riportato nel PNR, che definisce le specie e le categorie di animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento, i livelli e le frequenze di campionamento, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione europea.

la Sezione veterinaria e sicurezza alimentare della Regione del Veneto, avvalendosi del Centro Regionale di epidemiologia veterinaria (CREV), effettua la ripartizione tra le Az.ULSS territoriali, prendo in considerazione i dati di consistenza del patrimonio zootecnico e degli stabilimenti produttivi presenti nella banca dati regionale (BDR).

Per ripartire l'attività durante l'intero corso dell'anno e permettere, al contempo, al laboratorio l'organizzazione della diagnostica, in collaborazione con l'IZS delle Venezie, i campioni previsti dal PNR vengono calendarizzati su base settimanale. La Sezione Veterinari della Regione del Veneto predispone pertanto un file per ciascuna Az.ULSS contenente i riferimenti ai controlli da eseguire in relazione alle diverse settimana dell'anno. I file così ottenuti vengono trasmessi ai Servizi veterinari e ai Referenti del PNR di ciascuna Azienda ULSS.

Elementi dei controlli in loco

I servizi veterinari delle aziende ULSS competenti per territorio (SSVV) sono l'Autorità competente all'effettuazione dei controlli. I controlli ufficiali vanno svolti secondo le disposizioni previste dal Regolamento (CE) 882/2004 e dalla normativa specifica per la materia

ALLEGATOF alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/2

Principali novità del Piano 2015 rispetto all'anno precedente

NUOVE ricerche

Sono state inserite le seguenti nuove ricerche:

- Nitroimidazoli nel miele: la ricerca sarà garantita dall'IZS delle Venezie, previo accreditamento del metodo. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre del 2015;
- Dienestrola ed esestrola in equini, ovini, caprini, conigli, acquacoltura: è ampliato il numero di molecole da ricercare nel gruppo degli stilbenici
- Avermectine nei conigli: è introdotta la ricerca che sarà indirizzata verso i riproduttori a fine ciclo
- Piombo nella selvaggina cacciata.

Aggiornamento della programmazione sulla base di precedenti non conformità

Sulla base delle non conformità riscontrate nel 2013 e nel primo semestre 2014 in attuazione al PNR e sulla base delle allerte originate da prodotti italiani per il medesimo periodo, è stato incrementato proporzionalmente il numero di campioni per la ricerca dei sottostanti gruppi di sostanze, nei diversi settori produttivi:

- Bovini: lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo), beta-agonisti, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici, altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica;
- Suini: stilbeni, sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici, elementi chimici;
- Volatili da cortile: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici;
- Conigli: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90;
- Equini: altri prodotti medicinali veterinari, elementi chimici;
- Selvaggina allevata: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90, altri prodotti medicinali veterinari;
- Latte: composti organoclorurati, compresi i PCB, micotossine;
- Miele: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici, composti organofosforati;
- Mangimi: micotossine.

**ALLEGATOG alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015**

pag. 1/2

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE
SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE
2015-2017****Premessa**

Per quanto non espressamente riportato nel Piano si fa riferimento al Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali 2015-2017 (PNAA 2015-2016-2017), pubblicato dal Ministero della Salute in data 18/12/2014 con nota prot. n. 26865. Potranno essere inviate dal competente ufficio della Sezione Veterinaria e Sicurezza alimentare note di chiarimento, qualora necessario. Di seguito sono riportate le parti che dipendono direttamente dalle indicazioni regionali.

Referenti PRAA 2015-2016-2017

Il referente regionale per il coordinamento del presente Piano è il dr. Michele Brichese del Settore Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale e zootecnia della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Regione Veneto (tel 041-2791303).

Programma delle ispezioni presso gli OSM e classificazione in base al rischio

Le ispezioni presso le strutture d'interesse devono essere eseguite senza preavviso, in maniera non discriminatoria e tenendo conto della categorizzazione del rischio.

La categorizzazione in base al rischio degli OSM, costituisce la base per definire una "appropriata" frequenza di controllo ufficiale, consente di ottimizzare le risorse impiegate, ed è imprescindibile dalla creazione di un'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi consolidata e accessibile tenendo conto delle specificità di ciascun profilo professionale.

Per quanto attiene alle modalità d'ispezione, modulistica e relativi flussi rendicontativi si fa riferimento alle indicazioni di cui PNAA 2015-2016-2017.

Stabilimenti con frequenze ispettive prefissate dal PNAA 2015-2016-2017

Fatta la debita considerazione che allo stato attuale non si è ancora ultimata una categorizzazione degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) presenti in Veneto in base ai criteri di valutazione del rischio e comunque rilevato che le risultanze dei controlli operati nei precedenti anni non hanno evidenziato rischi di particolare rilievo, si stabiliscono le frequenze ispettive minime di seguito indicate, disponendo che nell'ambito delle ispezioni, si procederà ad effettuare la categorizzazione del rischio utilizzando come traccia lo strumento di cui al PNAA 2015-2016-2017:

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;

ALLEGATOG alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/2

- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005.

Per quanto attiene le imprese di cui all'art. 5, comma 2, del Reg. (CE) nr.183/2005, considerato l'elevato numero di produttori primari, per lo più allevatori, e tenuto conto delle potenzialità operative dei servizi veterinari, si ritiene opportuno adottare i seguenti criteri:

- utilizzo di fertilizzanti organici e/o pesticidi;
- produzione di miscele e mangimi in proprio anche tramite l'utilizzo di mulini;
- indirizzo produttivo zootecnico comprendente animali da latte;
- consistenza zootecnica.

Campionamento

Per quanto attiene le modalità di campionamento, criteri, modulistica e quant'altro discenda dalla suddetta attività, si rimanda a quanto indicato nel PNAA 2015-2016-2017.

Il laboratorio di riferimento al quale recapitare i campioni da analizzare è l'IZSve. Ciascuna sezione territoriale provvederà a recapitare il campione presso lo specifico centro competente per l'analisi.

Per quanto riguarda la preparazione dei campioni per l'analisi delle micotossine e degli OGM, ferme restando le procedure indicate in PNAA 2015-2016-2017, e tenuto conto che tali metodi di campionamento si sono dimostrati di difficile realizzazione, si può ricorrere all'utilizzo di strumenti di macinazione a secco, di facile reperimento sul mercato e ove possibile è da preferirsi la raccolta di matrice farina a quella di granella o altra materia prima non macinata, come già indicato in precedente nota Prot. nr. 91480/2011.

Si richiama infine la necessità, per quanto possibile, di garantire per tutti i campioni una omogenea suddivisione nell'arco dell'anno. Qualora ciò non fosse possibile, le Az.ULSS dovranno dar evidenza delle motivazioni sottese in sede di rendicontazione semestrale alla Regione.

In merito la ripartizione dei campioni tra i competenti servizi veterinari territoriali delle Az.ULSS, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

- criteri indicati nel PNAA 2015-2016-2017;
- esito del controllo ufficiale dei precedenti anni;
- distribuzione degli operatori del settore dei mangimi primari e post-primari;
- potenzialità operative dei servizi veterinari territoriali.

Audit interni - art. 4(6) Regolamento (CE) 882/2004

La programmazione degli audit sul sistema di controllo dell'alimentazione animale rientra nella programmazione del sistema regionale di audit.

Formazione

Per quanto attiene la formazione in materia di alimentazione animale, si rinvia a specifico capitolo.



ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/6

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE (PRBA) PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI IN ALLEVAMENTO, ALLA MACELLAZIONE, DURANTE IL TRASPORTO

ANNO 2015

Con riferimento al Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA), emanato con nota del Ministero della Salute ministeriale prot. DGSA 16031 del 04/08/2008, modificato e integrato con nota ministeriale prot. DGSA 0013029 del 13/07/2010, si forniscono le seguenti indicazioni operative e modalità di esecuzione dei controlli.

Si rappresenta altresì che il piano qui riportato potrà essere integrato e modificato nel corso dell'anno, anche in considerazione delle esigenze derivanti dall'applicazione di altri piani di controllo e degli aggiornamenti normativi; si ricorda infine che, di concerto con le Az. ULSS, si stanno sviluppando azioni volte ad uniformare ed ottimizzare le modalità di controllo, per aumentare l'efficacia e l'efficienza dell'attività.

Controlli della protezione degli animali in allevamento

Normativa di riferimento

D.Lgs. 21 marzo 2011, n. 146 attuazione della Direttiva 98/58/CE del 20 Luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti, e s.m.i..

D.Lgs. 7 luglio 2011, n. 126 attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

D.Lgs. 7 luglio 2011, n. 122 attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.

D.Lgs. 29 luglio 2003, n. 267 attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti, e s.m.i..

D.Lgs. 27 settembre 2010, n. 181 attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne e il relativo decreto 4 febbraio 2013.

DM 4 febbraio 2013 "Disposizioni attuative in materia di protezione di polli allevati per la produzione di carne..."

Programmazione dei controlli

E' basata sulla consistenza degli allevamenti presenti e sugli esiti dei controlli effettuati e rendicontati negli anni precedenti.

Come per i precedenti piani, si evidenzia che verrà quindi mantenuto il numero di controlli minimo previsto dal Piano nazionale mentre le percentuali dello stesso verranno adeguate alle peculiarità del patrimonio zootecnico del Veneto.

Come per gli anni precedenti, **la scrivente Struttura invierà a ciascuna Az. ULSS a mezzo posta elettronica il numero di allevamenti da sottoporre a controllo la cui entità è già calcolata per soddisfare i criteri della programmazione regionale.**

ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/6

Entro la metà di giugno verranno inoltre indicati una serie di allevamenti da sottoporre a controllo obbligatorio, ai sensi delle verifiche previste a norma della condizionalità per la materia del benessere animale in allevamento.

Si evidenzia inoltre che nel corso del 2014 tutti i dati riguardanti i controlli per il benessere animale in allevamento sono stati registrati e rendicontati attraverso il modulo "Ispezione e Vigilanza" del Gestionale Veterinario (GesVet), che dal 2013 rappresenta lo strumento ufficiale per la rendicontarne dell'attività ispettiva negli allevamenti per la materia del benessere animale.

Preme sottolineare come il sopracitato strumento informatico permetta altresì alle Aziende ULSS e alla Regione di monitorare e modulare lo stato di avanzamento dei controlli, le criticità ed i risultati dell'attività ispettiva svolta.

Strumenti per il controllo

I controlli devono essere eseguiti utilizzando le nuove check-list ministeriali del Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA) di cui alla nota 0013321 del 24 giugno 2014, e relativa alle check list per "vitelli a carne bianca(altri vitelli)", "galline ovaiole", "suini" ed "altre specie".

Tutta la documentazione sopraccitata è scaricabile dal sito della Regione del Veneto alla pagina:

<http://www.regione.veneto.it/web/sanita/benessere-in-allevamento1>

Controlli della protezione degli animali alla macellazioneNormativa di riferimento:

Reg. CE 24 settembre 2009, n. 1099 del Consiglio, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Nota del Ministero della Salute de 18/07/2014: linee guida relative all'applicazione del regolamento CE n° 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Programmazione dei controlli

La Regione del Veneto già con Decreto del Dirigente Regionale del 24 maggio 2007, n. 292, ha indicato i criteri per la classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio ed ha fornito la programmazione e le istruzioni operative per la conduzione e i controlli ufficiali. Si riporta di seguito la frequenza prevista dal Decreto del Dirigente Regionale del 24 maggio 2007, n. 292 e per gli animali da pelliccia. In particolare:

Capacità produttiva macello	Benessere animale	
	Controllo Strutturale (punto 4 della CL)	Controllo Gestionale
Produzione superiore a 20 UGB/settimana o 150.000 volatili/anno	Annuale	Semestrale
Produzione inferiore a 20 UGB/settimana o 150.000 volatili/anno	Annuale	Annuale
Allevamenti animali da pelliccia	Una check-list anno	

ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/6

Strumenti per il controllo.

A seguito dell'emanazione delle linee guida ministeriali dovranno essere utilizzate le Check -list di cui alla sopra citata nota Ministeriale per tutte le tipologia di strutture di macellazione.

Tutta la documentazione sopraccitata è scaricabile dal sito della Regione del Veneto alla pagina:

<http://www.regione.veneto.it/web/sanita/benessere-durante-la-macellazione>

Controlli della protezione degli animali durante il trasportoNormativa di riferimento:

Reg. CE n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/199/Ce e il Regolamento CE n. 1255/97, e s.m.i.

D.Lgs. 25 giugno 2007, n.151 disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del Reg. CE n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate.

Programmazione dei controlli

Basandosi sugli esiti dei controlli effettuati e rendicontati negli anni precedenti si ritiene opportuno mantenere inalterata la programmazione indicata negli anni precedenti, che ad ogni buon fine si riporta di seguito.

- a) *trasporti LONG - su lunga distanza: internazionali superiori alle 8 ore o nazionali superiori alle 12 ore*

1- Presso gli stabilimenti di macellazione:

Tenuto conto che i viaggi lunghi possono rappresentare un momento di maggiore criticità per il benessere degli animali trasportati, si ritiene opportuno che si provveda a :

- controllo del 10% dei viaggi LONG in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, inteso come sommatoria dei trasporti LONG che hanno scaricato al macello nell'anno 2014, arrotondando per eccesso, oppure,
- almeno due controlli all'anno di viaggi LONG in arrivo al macello per ciascuno stabilimento (scegliere la frequenza maggiore).

2- Presso i posti di controllo:

- Controllo del 5% delle partite di animali in arrivo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno 2014.

- b) *trasporti SHORT- su breve distanza: internazionali inferiori alle 8 ore o nazionali inferiori alle 12 ore*

La programmazione dei controlli per ogni Azienda ULSS verrà basata sui dati di macellazione rendicontati negli anni precedenti, come da seguente tabella:

ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/6

Specie/ categoria	Primo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Secondo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Terzo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Quarto scaglione	N. minimo controlli/ anno
Ruminanti +equini+ ratiti	≥20.000	8	< 20.000 ≥10.000	6	<10.000 ≥1.000	4	<1.000	2
Suidi	≥ 20.000	8	<20.000 ≥10.000	6	<10.000 ≥1.000	4	<1.000	2
Avicoli	≥ 10.000.000	8	< 10.000.000 ≥1.000.000	6	< 1.000.000 ≥100.000	4	< 100.000	2
Lagomorfi	≥100.000	6	< 100.000	4	-	-	-	-

Oppure

- controllando il 2 % dei mezzi SHORT, inteso come conteggio delle targhe diverse che hanno scaricato al macello negli anni precedenti, arrotondando per eccesso (scegliere la frequenza maggiore).

Si ritiene opportuno prevedere che:

- nel conteggio dei controlli SHORT e nelle successive verifiche vengano compresi i trasporti con autorizzazione "SHORT- tipo 1", i trasporti locali inferiori ai 50 km ed ai 65 km (All. I, D.G.R.V. 2773/2009)
 - negli stabilimenti che macellano più specie, si prenda come riferimento minimo il numero più alto di controlli calcolato,
 - negli stabilimenti che macellano diverse categorie, si assicuri almeno un controllo annuo per categoria rappresentativa.
- c) *Negli stabilimenti in cui arrivano sia trasporti LONG che SHORT, il numero minimo dei controlli annuali da eseguire sarà la somma dei controlli calcolati per gli SHORT e quelli calcolati per i LONG.*

In termini generali si ricorda che:

- i controlli non dovranno essere discriminatori e dovranno riguardare il maggior numero possibile di autotrasportatori, anche nel caso di brevi viaggi;
- i controlli dovranno riguardare i documenti di trasporto ed autorizzativi (modello IV o altri certificati di accompagnamento degli animali, autorizzazione al trasportatore, certificato di idoneità conducente/guardiano, All. I alla D.G.R.V. 2773/2009, certificato di omologazione del mezzo, o check-list nel caso di mezzi short, eventuale giornale di viaggio, etc...), i requisiti strutturali dei mezzi di trasporto, le condizioni di trasporto e l'idoneità degli animali.

Per valutare la tipologia di viaggio in arrivo (LONG o SHORT) è buona prassi verificare la documentazione di accompagnamento degli animali, tra cui:

ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/6

- l'autorizzazione del Trasportatore (Tipo 1- short : può effettuare solo viaggi brevi, Tipo 2-long : può effettuare anche viaggi lunghi);
- il certificato di omologazione del mezzo nel caso di viaggi LONG;
- i documenti di viaggio con riportati l'origine del viaggio. E' opportuno valutare la congruità dei dati riportati, prendendo anche in considerazione i limiti di velocità del mezzo di trasporto.

Si rappresenta inoltre l'opportunità che i controlli vengano eseguiti seguendo i criteri dell'analisi del rischio relativamente ai parametri di benessere animale, secondo valutazioni basate, ad esempio, sui seguenti elementi:

- tipologia di viaggio
- specie, categoria e momento produttivo degli animali trasportati (a titolo di esempio, si possono rivelare critici: i trasporti degli ultimi gruppi di animali rimasti nei capannoni a fine ciclo negli allevamenti di conigli, polli, tacchini, galline ovaiole e suini ed i trasporti degli animali a fine carriera),
- stagionalità e temperatura(ad esempio, si può avere maggiore rischio: in inverno per i controlli su trasporti di galline ovaiole, polli leggeri e suinetti ed in estate per polli, tacchini, suini adulti, galline ovaiole e vacche),

ovvero che siano basati su un criterio di selezione casuale con il fine di raccogliere informazioni per far emergere le criticità relative alla protezione degli animali durante il trasporto.

A tal proposito si ricorda che il Ministero della Salute indica inoltre i seguenti criteri:

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un'elevata percentuale di irregolarità,
- irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto,
- incremento delle movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell'anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e di Natale,
- segnalazione dai punti di contatto di cui all'art. 24 del Reg. CE 1 /2005,
- trasporto di specie animali per le quali il Reg. CE 1/2005 richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza.

Si richiamano le seguenti note del Ministero della Salute:

- Nota prot. DGSA 0019371-P-08/11/2011 "Potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale degli animali vivi. Attuazione del Regolamento (CE) n.1/2005 del Consiglio dell'Unione europea, del 22 dicembre 2004, 'sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate'".
- Nota prot. DGSA 0004192-P-05/03/2009, "Regolamento (CE) n.1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto – Comunicazione dei provvedimenti sanzionatori"

che evidenziano come sia necessario implementare un coordinamento dei Servizi Veterinari territoriali con le Forze dell'Ordine per l'effettuazione di controlli congiunti

ALLEGATOH alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/6

Strumenti per il controllo

La scheda da utilizzare per i controlli è quella fornita dal Ministero della Salute specifica per la verifica della protezione degli animali durante il trasporto, opportunamente modificata ed aggiornata. Si ricorda, come già dettagliato nei piani precedenti, che nel caso di controlli effettuati presso gli stabilimenti di macellazione, la sopraccitata scheda può essere utilizzata per supplire alla parte relativa alla protezione degli animali durante il trasporto delle check-list in Allegato F al D.D.R. 292/2007.

Tutta la documentazione sopraccitata è scaricabile dal sito della Regione del Veneto alla pagina:

<http://www.regione.veneto.it/web/sanita/benessere-durante-il-trasporto>



ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/9

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE NEGLI ANIMALI SANITA' ANIMALE - ANNUALITA' 2015

PIANI DI RISANAMENTO (TBC, BRC e LBE) D.G.R. n. 1564 del 3/09/2013

La direttiva 97/12/CE, che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali della specie bovina e suina, recepita con il D.Lgs. 22 maggio 1999, n. 196, ha fissato i parametri minimi per le attribuzioni delle qualifiche sanitarie di allevamenti e di territori ufficialmente indenni dalle malattie soggette ai piani di risanamento.

Con decisione 2007/174/CE del 20 marzo 2007, la Regione del Veneto ha ottenuto il riconoscimento comunitario di territorio ufficialmente indenne da Brucellosi (BRC) bovina e Leucosi Bovina Enzootica (LBE); con decisione 2008/97/CE del 30 gennaio 2008 ha acquisito l'indennità ufficiale per BRC ovi-caprina ed infine, con decisione 2008/404/CE del 21 maggio 2008 la qualifica di territorio ufficialmente indenne da tubercolosi (TBC) bovina.

Per mantenere le suddette qualifiche sanitarie, nel tempo sono stati predisposti dei piani di controllo regionali, da ultimo formalizzati con D.G.R. n. 1564 del 3/09/2013. Di seguito si riportano i controlli che i Servizi Veterinari delle Az.ULSS devono eseguire, a partire dal 2015.

TUBERCOLOSI BOVINA/BUFALINA

Per il mantenimento della qualifica comunitaria di territorio ufficialmente indenne da TBC devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la percentuale di allevamenti bovini di cui è confermato che sono stati infetti da tubercolosi non ha superato lo 0,1% annuo del totale degli allevamenti negli ultimi 6 anni e almeno il 99,9% degli allevamenti è stato dichiarato ufficialmente indenne da tubercolosi ogni anno, negli ultimi 6 anni; il calcolo di quest'ultima percentuale deve essere effettuato il 31 dicembre di ogni anno;
- esiste un sistema di identificazione che consente di identificare gli allevamenti di origine e di transito per ogni bovino, ai sensi del regolamento CE n.1760/2000 e successive modifiche;
- tutti i bovini macellati sono sottoposti a un'ispezione ufficiale post-mortem;
- sono rispettate le procedure per la sospensione ed il ritiro della qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi.

Considerato che le prove intradermiche di routine per TBC hanno cadenza quadriennale, e che l'ultima volta che gli allevamenti da riproduzione regionali erano stati testati è stato nel 2011, **nel corso del 2015 dovrà essere testato il 100% degli allevamenti bovini da riproduzione del Veneto.**

Controlli supplementari in capi introdotti da territori non ufficialmente indenni da TBC

I bovini introdotti in allevamenti da riproduzione e da ingrasso del Veneto, provenienti da Regioni italiane non Ufficialmente Indenni da TBC, devono essere sottoposti a prova intradermica per TBC trascorsi 42 giorni dalla loro introduzione.

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/9

Per ciascuna partita introdotta, la numerosità campionaria è la seguente:

CONSISTENZA PARTITA	N. CAPI DA TESTARE
< 20 CAPI	TUTTI
21 – 40	21
41 – 99	25
100 – 150	27
> 150	30

BRUCELLOSI BOVINA/BUFALINA

Per quanto attiene la Brucellosi bovina, la qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne ai sensi del D.L.vo 22 maggio 1999, n. 196 verrà mantenuta a condizione che continuino a essere soddisfatti i requisiti previsti per l'ottenimento, quindi:

- da almeno tre anni non si è verificato alcun caso di aborto dovuto alla brucellosi e non è stato isolato alcun batterio *B. abortus* e almeno il 99,8% degli allevamenti ha ottenuto la qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi ogni anno negli ultimi cinque anni; il calcolo di questa percentuale deve essere effettuato il 31 dicembre di ogni anno;
- inoltre esiste un sistema d'identificazione che consente di individuare gli allevamenti di origine e di transito per ogni bovino, sensi del regolamento CE n.1760/2000 e successive modifiche;
- i casi d'aborto che si sospetta siano dovuti a brucellosi sono obbligatoriamente notificati e sottoposti a indagine da parte dell'Autorità competente;
- **ogni anno, compreso quindi il 2015, tutti i bovini di età superiore a 24 mesi in almeno il 20% degli allevamenti, sono sottoposti e hanno reagito negativamente a una prova sierologica o, per gli allevamenti lattieri, agli esami di campioni di latte.** Se viene utilizzato il latte di massa, per mantenere correttamente monitorata la malattia si ritiene opportuno continuare a effettuare i controlli con tre prove nell'arco dell'anno, effettuate a tre mesi di intervallo. **Nell'arco dei 5 anni tutti gli allevamenti dovranno essere testati;**
- ogni bovino sospetto di aver contratto la brucellosi è notificato all'Autorità competente e sottoposto agli esami ufficiali per la brucellosi, che devono includere almeno due prove sierologiche del sangue, compresa la prova di fissazione del complemento, nonché un esame microbiologico dei campioni necessari prelevati in caso di aborto;
- sino a quando permane il sospetto di infezione, è sospesa la qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi dell'allevamento di origine o di transito dell'animale sospetto e degli allevamenti epidemiologicamente collegati.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Per quanto attiene la Leucosi, la qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne ai sensi del D.L.vo 22 maggio 1999, n. 196 è mantenuta a condizione che:

- tutti gli animali abbattuti nel territorio di competenza siano soggetti a ispezione ufficiale post-mortem e devono essere notificati tutti i tumori che potrebbero essere causati dal virus della leucosi bovina enzootica ai fini degli esami di laboratorio;

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/9

- ogni anno, compreso quindi il 2015, tutti i bovini di età superiore a 24 mesi in almeno il 20% degli allevamenti, sono sottoposti e hanno reagito negativamente a una prova sierologica o, per gli allevamenti lattieri, agli esami di campioni di latte. Nell'arco dei 5 anni tutti gli allevamenti dovranno essere testati.

Movimentazione degli animali destinati alla produzione di carne sul territorio della Regione Veneto

I bovini degli allevamenti da ingrasso che vengono movimentati sul territorio della Regione Veneto devono provenire da "allevamenti accreditati nei confronti della TBC – BRC – LEB", ovvero gli svezzamenti, gli allevamenti da ingrasso e i centri di condizionamento in cui :

- tutti i capi sono correttamente identificati ai sensi della vigente normativa in materia;
- gli animali devono essere rimasti in una sola azienda negli ultimi 30 giorni prima della successiva movimentazione, a eccezione della movimentazione per l'invio al macello;
- tutti i capi presenti sono esenti da manifestazioni cliniche di tubercolosi;
- vengono introdotti esclusivamente animali provenienti da allevamenti ufficialmente indenni da TBC, Brucellosi bovina e indenni da LEB, ai sensi delle norme nazionali e/o comunitarie citate nel decreto e/o da altri allevamenti accreditati a livello regionale, con le modalità previste al successivo punto;
- con cadenza annuale i bovini presenti vengono sottoposti a controlli diagnostici effettuati a sondaggio in funzione dell'età dell'animale e della numerosità della partita con le modalità riportate nella tabella seguente:

CONSISTENZA ALLEVAMENTO	N. CAPI DA MONITORARE
< 20 CAPI	TUTTI
21 – 40	21
41 – 99	25
100 – 150	27
> 150	30

BRUCELLOSI OVICAPRINA

Al fine del mantenimento della qualifica comunitaria di territorio ufficialmente indenne da brucellosi ovi-caprina, negli allevamenti di ovini e caprini della Regione Veneto dovranno essere effettuati, a **cadenza biennale** i prelievi di sangue su:

- tutti gli animali maschi non castrati di età superiore ai sei mesi;
- tutti gli animali introdotti nell'azienda nel periodo successivo al controllo precedente;
- il 25% delle femmine in età da riproduzione (sessualmente mature) o in lattazione, per un numero di capi non inferiore a 50 per azienda. Se presenti in numero inferiore a 50, dovranno essere testate tutte.

Negli **allevamenti transumanti**, considerato il rischio di infezione legato alla movimentazione degli animali e alla promiscuità della pratica della transumanza, con l'obiettivo di mantenere sotto controllo la situazione sanitaria, va effettuato un **doppio controllo** sierologico sugli animali di allevamenti che praticano l'alpeggio con le modalità prevista ai precedenti punti.

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/9

PROGRAMMA REGIONALE DI CONTROLLO DELLA PARATUBERCOLOSI

(D.G.R. n. 1564 del 3/09/2013)

L'obiettivo del programma di controllo regionale è di elevare lo standard sanitario del latte prodotto negli allevamenti veneti nei confronti della paratubercolosi riducendo la concentrazione di *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (Map).

Il piano di controllo regionale si sviluppa in due fasi tra di loro correlate:

- una prima fase che si è conclusa a fine 2014, relativa alla categorizzazione delle aziende sulla base dei risultati dei controlli effettuati sul latte di massa: su tutte le aziende che detengono almeno 30 vacche in lattazione le Az.ULSS effettuano il prelievo di un campione di latte di massa, per due volte nel corso dell'anno;
- **ad inizio del 2015**, in base all'analisi dei risultati complessivi del primo anno del Piano, **verranno valutate e comunicate le modalità operative da implementare nella seconda fase del Piano**. Tale fase sarà mirata a migliorare lo stato sanitario delle aziende infette attraverso corrette pratiche gestionali dell'allevamento e degli animali infetti.

PIANO REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA WEST NILE DISEASE (WND)

In data 25/06/14 (nota prot. n. 271980), nelle more della pubblicazione del Piano nazionale, è stato trasmesso alle Az.ULSS il Piano regionale WND.

Si riassume di seguito il Piano regionale WND per l'anno 2015, il cui contenuto potrebbe subire, per gli anni successivi, alcune variazioni, che verranno formalizzate come di consueto a tutti i Servizi Veterinari.

Il Piano è finalizzato all'individuazione di un'ulteriore circolazione del virus e all'identificazione di un'eventuale nuova introduzione del virus WN.

Prevede diversi tipi di attività:

- Attività di sorveglianza entomologica;
- Attività di sorveglianza passiva sui casi clinici;
- Attività di sorveglianza dell'avifauna selvatica;
- Attività di **sorveglianza attiva negli equidi (in allevamento e in macello)**.

Il numero totale di allevamenti di equidi da controllare per la ricerca di anticorpi IgM nell'area individuata per l'attività di sorveglianza viene fissato considerando una prevalenza attesa inferiore al 10%, un ampiezza massima dell'intervallo di confidenza pari al 20% e un livello di confidenza del 95%. La ripartizione degli allevamenti nelle Az.ULSS della Regione Veneto interessate dall'attività di sorveglianza viene definita considerando la totalità degli allevamenti presenti nelle aree a maggior rischio di circolazione: nella Tabella sottostante è riportata la numerosità campionaria che era stata prevista nel 2014. Sempre nel 2014, era stato previsto, per ciascuna Az.ULSS, un elenco di Comuni "a rischio" in cui scegliere gli allevamenti da testare.

Il numero di campioni da prelevare per allevamento e per mese è pari a 5, al fine di rilevare la presenza di malattia ipotizzando una prevalenza intra-aziendale almeno pari al 30% (livello di confidenza del 90%); nel caso di allevamenti con meno di 5 capi, dovranno essere testati tutti.

Gli animali da sottoporre a prelievo di sangue verranno scelti casualmente, ma dovranno essere soggetti che negli ultimi mesi (almeno 3 mesi) hanno soggiornato sul territorio dell'area oggetto del presente piano e che non sono stati vaccinati nei confronti della malattia.

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/9

Tabella del numero di allevamenti da controllare per Az. Ulss (anno 2015)

Az Ulss	N°allevamenti/mese	N°campioni/mese
9 – Treviso	10	Per aziende con 5 capi o meno, testarli tutti Per aziende con più di 5 capi: testare 5 capi
10 – Portogruaro – S. Donà di Piave	5	
12 – Venezia - Mestre	5	
13 – Dolo - Mirano	5	
14 – Chioggia	5	
16 – Padova	5	
17 – Este-Montagnana-Monselice	10	
18 – Rovigo	10	
19 - Adria	5	
20 – Verona	10	
21 – Legnago	15	
22 – Villafranca	5	

Oltre al controllo su animali in azienda, dovranno essere sottoposti a test sierologico per la ricerca di anticorpi IgM anche i sieri prelevati da **equidi macellati** e in provenienza da aziende situate nel territorio di competenza regionale.

Considerata la stagionalità della WND è opportuno che le suddette attività vengano concentrate nel periodo a rischio, pertanto tutti i campioni del Piano di Sorveglianza WND e tutti i campioni al macello sugli equidi stanziali dovranno essere prelevati e sottoposti a test per la ricerca di IgM nei mesi di luglio, agosto, settembre e ottobre. I campioni prelevati in fase di macellazione dovranno essere raccolti in doppio, sia sierologico sia in EDTA (per l'effettuazione della PCR).

PIANO NAZIONALE DI SORVEGLIANZA SIEROLOGICA PER LA BLUE TONGUE

A partire dal 2000, l'Italia è stata interessata da attiva circolazione del virus della Blue Tongue fra le specie animali sensibili e da segnalazione di forme cliniche della malattia causate da diversi sierotipi tra i 24 conosciuti (in particolare, i sierotipi 1, 2, 4, 9 e 16). Per tale ragione, dal 2001 è stato attivato un Piano di sorveglianza su tutto il territorio nazionale (O.M. dell'11 maggio 2001).

Nel corso del 2015, in Regione Veneto, si applica il seguente Piano di sorveglianza:

- a. Campionamento per BT sugli animali da riforma che vengono inviati nei macelli designati;
- b. Oltre ai suddetti controlli, dovranno continuare ad essere prelevate le sentinelle nei seguenti casi:
 - Provincia di VR: prelievi mensili in minimo 25 bovini/Az.ULSS/mese. I bovini sentinella dovranno essere costituiti da capi autoctoni (ovvero, che hanno soggiornato in Veneto negli ultimi 2 anni) e non devono essere mai stati vaccinati per BT; non è necessario che ogni mese siano campionati gli stessi animali. Potranno inoltre essere utilizzati, ai fini della sorveglianza per BT, anche i campioni prelevati da bovini per altri motivi (es: compravendita).
 - Provincia di VE: poiché le macellazioni non coprono totalmente la percentuale del controllabile, andranno individuate almeno 2 aziende (ad es. una alla Az-ULSS n. 10 e una alla Az-ULSS n. 13), in cui andranno campionati 8-10 animali ogni mese;

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/9

- Provincia di RO: tale Provincia risulta invece scoperta per quanto riguarda i controlli effettuabili presso gli impianti di macellazione, quindi verranno programmati i controlli utilizzando in toto i prelievi delle profilassi annuali: si potranno utilizzare pertanto campioni inviati all'IZSVe per altri motivi (compravendite o risanamento). Dovrà, in ogni caso, essere garantito il prelievo di almeno 25 bovini per mese (per Az.ULSS).

**PIANI DI CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE DEI SUINI:
MALATTIA VESCICOLARE (MVS) E MALATTIA DI AUJESZKY (MA)****- Piano regionale di controllo della MVS**

Il Ministero della Salute, con proprie note che vengono diramate ad inizio anno, prevede che ai fini dell'attuazione del Piano nazionale di eradicazione della MVS si continuino ad applicare le misure sanitarie di cui all'O.M. 12/04/08, ancorché scaduta.

Per quanto concerne la Regione Veneto, pertanto, si continua ad applicare il Piano regionale di controllo MVS in vigore dal 2008, del quale si riporta di seguito uno schema riassuntivo dei controlli da attuare. Tali controlli, come avvenuto negli anni precedenti, potranno essere effettuati congiuntamente a quelli effettuati ai sensi del Piano regionale per Aujeszky.

- Negli allevamenti di riproduttori:
 - ciclo aperto: controllo *quadrimestrale*;
 - ciclo chiuso: controllo annuale;
 - n. campioni: All. V della O.M. 12/04/08: >10% prevalenza, 95% I.C. (max 29 campioni)

- Negli allevamenti di ingrasso:

Controllo semestrale per MVS in 100 aziende della Regione Veneto, identificate in base al rischio: a partire dal 2013, l'estrazione delle aziende da controllare viene fatta in modo automatico dall'IZSVe: di queste, saranno testati per MVS i sieri che verranno prelevati per Aujeszky, ed i relativi esiti verranno inviati alle Az.ULSS competenti.

Con nota regionale del 3/04/14 (prot. n. 143258), è stato specificato che le aziende da ingrasso che effettuano il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV), proprio in virtù della loro tipologia gestionale, risultano a minor rischio di contrarre la MVS rispetto alle aziende che effettuano il ciclo continuo. Pertanto, i campioni prelevati nell'ambito del Piano Aujeszky nelle aziende che effettuano il TP/TV non verranno sottoposti a controllo per Malattia Vescicolare e Peste Suina.

- Nelle (ex) stalle di sosta:
 - controllo sierologico + feci mensile;
 - n. campioni: prev. 5%, I.C. 95% (max 59 campioni).

- Piano di controllo finalizzato all'eradicazione della MA in Regione del Veneto (D.G.R. 2061 del 11/10/12)

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/9

Il piano è finalizzato all'eradicazione della malattia di Aujeszky dal territorio della Regione Veneto per consentire la presentazione del programma di riconoscimento comunitario ai sensi dell'art. 9 della Direttiva n. 64/432/CEE quale territorio che applica un programma di eradicazione riconosciuto ai sensi della Decisione n. 2008/185/CE.

Il piano è strutturato su due fasi di attività:

- La prima fase consiste inizialmente in una verifica della prevalenza della MA a livello regionale, individuando le aziende infette e le aziende negative (che andranno all'accreditamento obbligatorio). Le aziende negative procederanno con l'effettuazione dei successivi controlli previsti per l'acquisizione dell'accreditamento, mentre le aziende infette dovranno applicare un protocollo definito dai Servizi Veterinari Regionali per il raggiungimento dell'indennità.
- La seconda fase consentirà di predisporre l'istanza per l'acquisizione della qualifica comunitaria ai sensi dell'art. 9 della Direttiva n. 64/432/CEE.
-

Per poter acquisire la qualifica comunitaria è indispensabile effettuare l'**accreditamento** di tutte le aziende di suini presenti sul territorio. Gli svezzamenti ("siti 2") verranno accreditati induttivamente.

A tal fine, devono essere garantite sul territorio regionale le seguenti attività:

- a. effettuazione dei prelievi in tutte le aziende da riproduzione, indipendentemente dal numero di soggetti presenti e dal fatto che effettuino o meno commercio dei riproduttori. La numerosità campionaria deve rilevare una prevalenza del 5% con un livello di confidenza del 95%;
- b. effettuazione dei prelievi in tutte le aziende da ingrasso a carattere commerciale che comunque detengono più di 30 soggetti. La numerosità campionaria deve rilevare una prevalenza del 5% con un livello di confidenza del 95%;
- c. effettuazione dei prelievi in un campione statisticamente significativo di aziende da ingrasso che detengono da 5 a 30 soggetti; la numerosità campionaria deve rilevare una prevalenza pari ad almeno il 2%, con un livello di confidenza del 95%. In ciascuno degli allevamenti selezionati, andranno campionati tutti i capi presenti; i prelievi possono essere effettuati in allevamento o al macello.

Tabella numerosità campionaria.

n. animali presenti	n. campioni
7 – 27	Sino a 25
28 – 37	Sino a 29
38 – 55	35
56 – 100	45
101– 600	56
>600	57

- a. gli animali sottoposti a controllo sierologico devono essere identificati singolarmente;
- b. i campioni devono essere distribuiti all'interno dell'allevamento in modo tale da garantire almeno 5 prelievi/capannone fino al raggiungimento del numero prefissato;

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/9

- c. gli animali vengono sottoposti a un programma di vaccinazione come previsto dalla normativa vigente;
- d. non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti 12 mesi.

Una volta ottenuta la qualifica di allevamento indenne, dovranno essere effettuati i controlli per il **mantenimento della qualifica**.

A tal fine, devono essere effettuati controlli sierologici in tutte le aziende, prelevando 30 campioni di sangue con cadenza quadrimestrale (3 volte/anno).

Per il mantenimento della qualifica, oltre all'esito favorevole dei controlli, è necessario verificare che:

- non siano stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti 12 mesi;
- venga effettuato correttamente il programma di vaccinazione;
- l'introduzione degli animali avvenga esclusivamente da allevamenti di pari qualifica;
- si applichi il divieto di introduzione nelle aziende suini provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati.

Inoltre gli animali introdotti negli allevamenti da riproduzione dovranno effettuare la quarantena e, trascorsi 28 giorni dalla introduzione prima di essere inseriti nell'effettivo aziendale, dovranno essere sottoposti a controllo sierologico, con esito negativo.

Controlli aziendali sui programmi di vaccinazione

Considerata l'importanza della profilassi diretta nell'attuale fase di controllo della malattia, è indispensabile prevedere anche un'attività di vigilanza sui programmi di vaccinazione.

Come previsto dal D.M. 1 aprile 1997 e successive modifiche e integrazioni, i Servizi veterinari delle Az-ULSS competenti per territorio, nell'ambito delle attività di farmaco-sorveglianza sulla base dei dati acquisiti in azienda (registro carico/scarico farmaci) e dei modelli 12 di cui all'articolo 65 del D.P.R. n. 320 del 8 febbraio 1954, dovranno verificare la corretta attuazione del piano vaccinale di cui all'art. 3 del citato D.M. 1 aprile 1997.

Nel caso in cui gli animali non fossero macellati in impianti presenti in Regione Veneto, sui campioni prelevati in azienda per l'acquisizione/mantenimento della qualifica potranno essere effettuati i controlli per la ricerca di anticorpi vaccinali (gB). A tal proposito, si ricorda che negli allevamenti da ingrasso che effettuano il tutto pieno/tutto vuoto i prelievi di sangue per il mantenimento/ottenimento della qualifica devono essere effettuati dopo la terza vaccinazione.

PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA

Nel corso del 2015, in Regione Veneto, i Servizi Veterinari sono tenuti ad effettuare i seguenti controlli:

- a. Piano di sorveglianza Nazionale Influenza Aviaria;
- b. "Piano di monitoraggio dell'influenza aviaria negli allevamenti avicoli intensivi", di cui alla **D.G.R. n. 1458 del 13/09/11**.

ALLEGATOI alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/9

PIANI DI CONTROLLO SALMONELLOSI

Le salmonellosi costituiscono un rilevante problema di sanità sia umana che veterinaria: infatti, la recente normativa comunitaria relativa al controllo dei principali agenti zoonotici (Direttiva 2003/99 del 17/11/03 e Regolamento 2160/03 del 17/11/03) contempla misure volte alla stima della prevalenza, alla prevenzione e al controllo dei sierotipi più rilevanti di salmonella spp. (quali *S. enteritidis* e *S. typhimurium*).

Nel corso del 2015, in Regione Veneto, i Servizi Veterinari sono tenuti ad effettuare i seguenti controlli predisposti annualmente dal Ministero della Salute e relativi ai Piani Nazionali di Controllo (PNC) delle Salmonellosi nelle seguenti specie:

- PNC di *Salmonella enteritidis* e *typhimurium* in galline ovaiole;
- PNC di *S. enteritidis* e *typhimurium* nei polli da carne della specie *Gallus gallus*;
- PNC di *S. enteritidis* e *typhimurium* nei tacchini da carne e da riproduzione;
- PNC di *S. enteritidis*, *typhimurium*, *hadar*, *virchow* e *infantis* nei gruppi da riproduzione di pollame della specie *Gallus gallus*.

I controlli, con le varianti specifiche a seconda del PNC, riguardano tutti gli allevamenti con capacità potenziale superiore a 250 capi, mediante prelievo di pool di feci e soprascarpe e/o campioni di polvere (vedi i singoli PNC).



ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/12

PIANO REGIONALE MONITORAGGIO RADIOATTIVITÀ 2015

Rete SIRAV 13

INTRODUZIONE

Il Servizio Osservatorio Agenti Fisici (Direzione Tecnica) coordina la Rete Regionale di Rilevamento della Radioattività ambientale del Veneto, costituita dal CRR di Verona (che fa parte delle Reti Nazionali e Regionali di sorveglianza della radioattività ambientale di cui all'art. 104 D.Lgs. 230/95) e dai laboratori di radioattività afferenti ad alcuni dei Dipartimenti Provinciali dell'ARPAV. Ad oggi sono operativi per analisi con strumentazione per misure di spettrometria gamma i laboratori presso Verona, Padova, Vicenza e Belluno. Ciascun laboratorio ha un proprio sistema di spettrometria gamma sottoposto a periodiche tarature per quanto attiene alle più frequenti geometrie e densità di misura ed esegue le analisi ordinarie sui campioni raccolti nella propria provincia (le province di Rovigo, Venezia e Treviso si appoggiano per queste misure agli altri laboratori). Inoltre, in questi anni è stato avviato presso alcune sedi un processo di specializzazione dei laboratori relativo a specifiche metodiche analitiche: misure di spettrometria gamma con arricchimento del campione su resine a scambio ionico presso il laboratorio di Padova e misure in scintillazione liquida per analisi di trizio presso il laboratorio di Vicenza.

La finalità dei rilevamenti è quella di osservare l'andamento temporale e la distribuzione spaziale della contaminazione da eventi generali di ricaduta radioattiva (tipicamente l'incidente di Chernobyl).

I risultati delle analisi di radioattività eseguite sui campioni indicati nel programma sono disponibili nell'intranet dell'Agenzia all'indirizzo <http://intranet/sirav/>. Dati dei monitoraggi ambientali (RETE RADIOATTIVITÀ ove non diversamente specificato).

PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTI E MISURE DI CONTAMINAZIONE RADIOATTIVA DELLE MATRICI ALIMENTARI ED AMBIENTALI DEL VENETO

MATRICI ALIMENTARI

Matrice: LATTE VACCINO

Tipo di campione: Latte vaccino pastorizzato fresco; Latte UHT.

Punto di prelievo: un punto presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del reg. (CE) n. 853/2004 (Centrale del Latte) o Azienda con produzione rilevante a livello provinciale.

Periodicità e modalità di campionamento: campionamento mensile. Quantitativo da prelevare: 2 litri.

Province interessate al campionamento: Belluno, Verona, Vicenza.

Prelevatori: Aziende ULSS 2 (Feltre - BL), ULSS 21 (Legnago - VR), ULSS 6 (Vicenza).

Laboratori di misura: Dipartimenti ARPAV competenti per territorio.

Periodicità e modalità di misura: una misura mensile sul campione tal quale.

Matrice: CARNE BOVINA

Tipo di campione: Carne bovina

Punto di prelievo: un punto presso uno stabilimento riconosciuto di macellazione o sezionamento che tratti quantitativi di carne rilevanti a livello provinciale o sovraprovinciale.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 2/12

Periodicità e modalità di campionamento: un campione per trimestre (possibilmente pilastro del diaframma) ottenuto da prelievi su capi diversi. Quantitativo da prelevare: 3 kg circa.

Province interessate al campionamento: Belluno, Verona, Vicenza.

Prelevatori: Aziende ULSS 1 (Belluno), ULSS 20 (Verona), ULSS 6 (Vicenza)

Laboratori di misura: Dipartimenti ARPAV competenti per territorio.

Periodicità e modalità di misura: una misura trimestrale sul campione precedentemente sottoposto ad omogeneizzazione.

Matrice: CARNE SUINA

Tipo di campione: Carne suina

Punto di prelievo: un punto presso uno stabilimento riconosciuto di macellazione o sezionamento importante a livello provinciale o sovraprovinciale.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione per trimestre (parti molli) ottenuto da prelievi su capi diversi. Quantitativo da prelevare: 3 kg circa.

Province interessate al campionamento: Verona.

Prelevatori: Azienda ULSS 22 (Bussolengo - VR)

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura trimestrale sul campione precedentemente sottoposto ad omogeneizzazione.

Matrice: POLLAME

Tipo di campione: Pollame

Punto di prelievo: un punto presso uno stabilimento riconosciuto di macellazione o sezionamento che tratti quantitativi rilevanti a livello provinciale o sovraprovinciale.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione per trimestre (parti molli) ottenuto da prelievi su capi diversi. Quantitativo da prelevare: 3 kg circa.

Province interessate al campionamento: Verona, Vicenza.

Prelevatori: Aziende ULSS 20 (Verona), ULSS 6 (Vicenza)

Laboratori di misura: Dipartimenti ARPAV competenti per territorio.

Periodicità e modalità di misura: una misura trimestrale sul campione precedentemente sottoposto ad omogeneizzazione.

Matrice: PESCE

Tipo di campione: Pesce di mare

Punto di prelievo: un punto presso un Mercato Ittico o stabilimento riconosciuto che tratti quantitativi rilevanti di pesce.

Periodicità e modalità di campionamento: almeno un campione a semestre variando possibilmente specie ittica. Quantitativo per campione: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Venezia e Rovigo.

Prelevatori: Aziende ULSS 10 (Veneto orientale) o 12 (Venezia), ULSS 19 (Adria - RO)

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura semestrale. Vanno misurati direttamente gli organismi interi (nessuna differenziazione di organi) ovvero si procede ad un pretrattamento di arricchimento (carbonizzazione a 200 °C) .

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette; le concentrazioni vanno in ogni caso riferite al peso fresco.

Tipo di campione: Pesce di acqua dolce **Ulteriori specifiche campione (prodotto):** pescegatto, trota, carpa.

Punto di prelievo: un punto presso un'azienda di acquacoltura che tratti quantitativi rilevanti di pesce.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 3/12

Periodicità e modalità di campionamento: un campione a semestre. Quantitativo del campione: 2 kg circa.
rovine interessate al campionamento: Verona.

Prelevatori: Azienda ULSS 20 (Verona)

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura a semestre. Vanno misurati direttamente gli organismi interi (nessuna differenziazione di organi) ovvero si procede ad un pretrattamento di arricchimento (carbonizzazione a 200 °C) .

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette; le concentrazioni vanno in ogni caso riferite al peso fresco.

Matrice: MOLLUSCHI

Tipo di campione: Molluschi. **Ulteriori specifiche campione (prodotto):** mitilo (in alternativa, vongola), altro.

Punto di prelievo: un punto presso un Mercato Ittico o stabilimento riconosciuto che tratti quantitativi rilevanti di prodotto.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione a semestre. Quantitativo per campione: 2 kg circa di prodotto sgusciato.

Province interessate al campionamento: Venezia.

Prelevatori: Azienda ULSS 10 (Veneto orientale) e 12 (Venezia).

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura a semestre eseguita sugli organismi sgusciati. La misura può essere diretta o successiva al trattamento di essiccazione a 105 °C (ovvero carbonizzazione a 200 °C).

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette; le concentrazioni vanno in ogni caso riferite al peso fresco.

Matrice: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI**Tipo di campione:**

Ortaggi: Vegetali a foglia larga (prodotti: lattuga)

Ortaggi: Vegetali ipogei (prodotti: asparago, carota, patata)

Ortaggi: Altri (prodotti: cavolo, pomodoro)

Frutta fresca di stagione (prodotti: pesca, melone, fragola, mela)

Funghi commercializzati: *Armillaria mellea* (chiodino), *Boletus guppo edulis* (porcini), *Cantharellus cibarius* (gialletto, galletto, gallinaccio), *Cantharellus lutescens* (finferla), *Macrolepiota procera* (Mazza di tamburo), *Calocybe gambosa* (Tricholoma Georgii, Fungo di S. Giorgio, Prugnolo)

Punto di prelievo: un punto scelto tra i Mercati Ortofrutticoli che trattano quantitativi rilevanti a livello provinciale e le zone di produzione importanti a livello nazionale o regionale.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione all'anno per prodotto. Quantitativo da prelevare: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Padova (asparago, pomodoro, patata), Rovigo (carota, lattuga, melone, pesca), Verona (cavolo, fragola, mela, funghi).

Prelevatori: Aziende ULSS 16 (Padova), ULSS 18 (Rovigo), ULSS 20 (Verona).

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: misura annuale sul prodotto fresco precedentemente sottoposto ad omogeneizzazione.

Matrice: CEREALI

Tipo di campione: frumento di grano tenero, granoturco, riso.

Punto di prelievo: un punto scelto tra i Consorzi Agrari Provinciali e le zone di produzione rilevanti a livello nazionale o regionale.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 4/12

Periodicità e modalità di campionamento: un prelievo all'anno per ciascun tipo di campione. Quantitativo per prelievo: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Padova (frumento), Rovigo (frumento), Verona (riso, granoturco).

Prelevatori: Aziende ULSS 16 (Padova), ULSS 18 (Rovigo), ULSS 22 (Bussolengo- VR)

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: misura annuale sul prodotto fresco.

Matrice: DERIVATI DEI CEREALI

Tipo di campione: farina di grano tenero, pasta di semola di grano duro.

Punto di prelievo: un punto scelto tra i mulini (farina) importanti per la rete di panificazione provinciale o sovraprovinciale; un punto scelto tra i centri di distribuzione (pasta) importanti a livello provinciale.

Periodicità e modalità di campionamento: un prelievo a semestre per ciascun tipo di campione. Quantitativo per prelievo: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Padova (farina), Rovigo (farina), Verona (farina, pasta), Vicenza (pasta).

Prelevatori: Aziende ULSS 16 (Padova), ULSS 18 (Rovigo), ULSS 20 (Verona), ULSS 6 (Vicenza)

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: misura semestrale sul prodotto tal quale previa eventuale omogeneizzazione (pasta).

Matrice: CONFETTURE

Tipo di campione: confetture di mirtilli e di frutti di bosco.

Punto di prelievo: un punto presso uno stabilimento di produzione/distribuzione dell'Altopiano di Asiago (Vicenza).

Periodicità e modalità di campionamento: un campione per tipo con periodicità semestrale. Quantitativo per prelievo: almeno mezzo litro.

Province interessate al campionamento: Vicenza.

Prelevatori: Azienda ULSS 3 (Bassano - VI)

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Vicenza.

Periodicità e modalità di misura: misura semestrale sul prodotto tal quale.

Matrice: PRODOTTI ALVEARE

Tipo di campione: miele di acacia e di fiori di campo.

Punto di prelievo: un punto presso un uno stabilimento di produzione/distribuzione dell'Altopiano di Asiago (Vicenza).

Periodicità e modalità di campionamento: un campione per tipo con periodicità semestrale. Quantitativo per prelievo: almeno mezzo litro.

Province interessate al campionamento: Vicenza.

Prelevatori: Azienda ULSS 3 (Bassano - VI).

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Vicenza.

Periodicità e modalità di misura: misura semestrale sul prodotto tal quale.

NOTE:

1) Matrici non incluse nel precedente elenco, ma che siano ritenute di particolare importanza in ambito locale (provinciale), possono ovviamente essere monitorate e, se del caso, integrate nel programma, previo accordo con i laboratori di competenza.

2) Ove le matrici alimentari subissero essiccazioni precedentemente alla misura, si rammenta che le concentrazioni vanno riferite al peso fresco.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 5/12

Matrice: ACQUE POTABILI

In assenza di indicazioni di dettaglio sui criteri relativi alle modalità e frequenza dei controlli sulla radioattività nelle acque potabili, il criterio utilizzato dalla Regione del Veneto per la sorveglianza sul tema è quello della sorveglianza precoce con indicatori “sentinella” di tipo ambientale.

Il decreto legislativo 31/01 “Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alle acque destinate al consumo umano” ha introdotto l’obbligo di controllare nelle acque potabili, oltre ai parametri di qualità convenzionali, il contenuto di sostanze radioattive. Il decreto prevede, per quanto riguarda la radioattività, la verifica del rispetto di due parametri:

- il trizio (^3H), radionuclide di origine naturale prodotto dall’interazione della radiazione cosmica con gli strati alti dell’atmosfera, che entra nel ciclo dell’acqua e si trova normalmente nelle acque di falda in concentrazioni dell’ordine di poche unità di Bq/l (becquerel per litro); per esso è fissato il limite di 100 Bq/l. Nell’allegato I del D.L.vo 31/01 è indicato che la Regione o Provincia autonoma può non richiedere controlli relativamente al trizio quando sia stato accertato che i livelli di tale parametro sono ben al di sotto del limite previsto.
- la dose totale indicativa (DTI), una misura della quantità di radiazione assorbita dal corpo umano a causa dell’ingestione delle sostanze radioattive contenute nell’acqua, espressa in mSv/anno (millisievert per anno). La dose non può essere misurata direttamente, ma viene stimata moltiplicando i valori di concentrazione di radioattività presenti nell’acqua per opportuni coefficienti di conversione, che dipendono tra l’altro dal tipo di sostanza radioattiva presente; per tale parametro è indicato un limite di 0,10 mSv/anno.

Mancano sia nel D.L.vo 31/01 che nella Direttiva 98/83/CE le indicazioni in merito alle modalità ed alla frequenza dei controlli, l’Allegato II della Direttiva 98/83/CE infatti, diversamente da quanto previsto, non le stabilisce.

Peraltro, la raccomandazione 2000/473/CEE sull’applicazione dell’articolo 36 del trattato Euratom riguardante il controllo dei livelli di radioattività ambientale allo scopo di determinare l’esposizione dell’insieme della popolazione, indica, per quanto riguarda le acque potabili, di effettuare i controlli nell’acqua derivata dai bacini di acqua sotterranea e di scorrimento più importanti, e dalle principali reti di distribuzione idriche. Nel documento predisposto nel 2001 dal Centro Tematico Nazionale (CTN) Agenti Fisici di APAT ora ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) “Assistenza all’ANPA per la revisione delle reti nazionali di controllo della radioattività ambientale” sono state avanzate le prime proposte atte a definire le modalità di pianificazione e conduzione di indagini sulla radioattività nelle acque destinate al consumo umano, con particolare riferimento a quanto richiesto dalla raccomandazione 2000/473/Euratom. A completamento del documento del CTN Agenti Fisici, il GdL ARPA - APAT ha redatto le “Linee Guida per il controllo delle acque potabili, bozza, 2005”, attuative del D.L.vo 31/01. Tale documento propone, coerentemente all’approccio già adottato da alcuni organismi internazionali e a quanto già prospettato in sede di discussione dei previsti allegati alla direttiva 98/83/CE, una procedura iniziale di screening per l’osservanza del livello di riferimento sulla dose totale indicativa (DTI); tale procedura propone di determinare alcuni parametri di screening derivati in grado di fornire indicazioni utili sul contenuto totale di radioattività delle acque, anziché procedere con l’indagine complessa e onerosa che prevede la misura di tutti gli isotopi radioattivi presenti.

I parametri previsti nella procedura di screening sono i seguenti:

- a. concentrazione di attività alfa totale
- b. concentrazione di attività beta totale.

Per l’attività alfa e beta totale le linee guida indicano di utilizzare i valori di screening pari a 0,1 Bq/l per l’attività alfa totale e a 1 Bq/l per l’attività beta totale, dai quali deriva una DTI inferiore al valore limite di

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 6/12

0,10 mSv/anno; nel caso vengano superati o il valore fissato per l'attività alfa totale o quello per l'attività beta totale o entrambi i valori, si dovrà procedere con la determinazione del contenuto dei singoli radionuclidi che contribuiscono al valore totale di radioattività. Va specificato che non concorrono al calcolo della DTI i seguenti radionuclidi: trizio (^3H), ^{40}K , ^{222}Rn e i suoi prodotti di decadimento.

La Regione Veneto, già con DGRV n. 4080 del 22 dicembre 2004, in recepimento del D.L.vo 31/01, ha individuato in ARPAV l'organismo di cui le Aziende ULSS del Veneto, cui spetta la competenza del controllo, possono avvalersi per le analisi della radioattività nelle acque potabili. ARPAV ha dunque concordato con la Regione un piano pluriennale di screening presso i principali acquedotti regionali, avviato come attività a carattere sperimentale nel 2007.

Nel triennio 2007-2009 ARPAV ha condotto, in accordo con la Regione, un'indagine conoscitiva di estesa rappresentatività presso le principali reti di distribuzione regionali che erogano acqua ad una quota significativa di abitanti: sono stati monitorati 13 acquedotti (per complessivi 24 punti di prelievo di acqua potabile), a cui afferisce il 45% della popolazione regionale.

I parametri radiometrici analizzati sono stati l'attività alfa e beta totale, il trizio e il ^{137}Cs con evidenza di assenza di anomalie di sorta. Il documento di sintesi "Rapporto sulla contaminazione radioattiva delle acque potabili del Veneto-Anno 2009" è disponibile sul sito internet dell'Agenzia all'indirizzo:

<http://www.arpa.veneto.it/temi-ambientali/agenti-fisici/riferimenti/documenti>

Va segnalato che è in corso il recepimento nazionale della Direttiva 2013/51/EURATOM "che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano" e che fissa criteri ben più stringenti sul controllo della radioattività nelle acque potabili. Questa nuova direttiva una volta recepita, renderà pertanto necessaria la valutazione da parte di ARPAV e della Regione Veneto dell'adozione di un progetto regionale di approfondimento sul tema e nello specifico sulla radioattività di origine naturale. Si conferma infatti che nel Veneto non vi sono fonti artificiali d'interesse e si evidenziano unicamente tracce residuali di radioattività prive di significatività sanitaria.

MATRICI AMBIENTALI**Matrice: INDICATORI MARINI**

Tipo di campione: Molluschi

Ulteriori specifiche campione (prodotto): mitilo (o, in alternativa, vongola).

Punto di prelievo: due punti selezionati tra le stazioni della rete ARPAV di monitoraggio delle acque marine costiere della Regione Veneto (uno in provincia di Venezia e uno in provincia di Rovigo: indicativamente stazioni SIRAV 10561 Venezia Ca' Roman e 10721 Rosolina, modificabili secondo esigenze e programmi di monitoraggio del Servizio Acque marine e lagunari).

Periodicità e modalità di campionamento: un campione annuale. Quantitativo per campione: 1 litro di volume circa di prodotto sgusciato (indicativamente 1.5 kg di prodotto integro).

Province interessate al campionamento: Rovigo e Venezia.

Prelevatori: ARPAV – Servizio Osservatorio Acque Marine e Lagunari.

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura annuale eseguita sugli organismi sgusciati. La misura può essere diretta o successiva al trattamento di essiccazione a 105 °C (ovvero carbonizzazione a 200 °C).

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 7/12

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette; le concentrazioni vanno in ogni caso riferite al peso fresco.

Tipo di campione: Macroalghe

Punto di prelievo: due punti selezionati tra le stazioni della rete ARPAV di monitoraggio delle acque marino costiere della Regione Veneto, individuati tra quelli più rilevanti per logistica e per disponibilità di campione (uno in provincia di Venezia e uno in provincia di Rovigo: indicativamente stazioni SIRAV 10085 Caorle e 16015 Po di Pila, modificabili secondo esigenze e programmi di monitoraggio del Servizio Acque marine e lagunari).

Periodicità e modalità di campionamento: un campione all'anno per punto di prelievo. Quantitativo per campione: 1 kg circa (di prodotto centrifugato).

Province interessate al campionamento: Rovigo e Venezia.

Prelevatori: ARPAV – Servizio Osservatorio Acque Marine e Lagunari.

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura annua per punto. Le alghe vanno misurate direttamente o si può arricchire il campione con trattamento di essiccazione a 105 °C.

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette. Le concentrazioni per le alghe vanno riferite al peso fresco.

Tipo di campione: Sedimenti

Punto di prelievo: due punti selezionati tra le stazioni della rete ARPAV di monitoraggio delle acque marino costiere della Regione Veneto (uno in provincia di Venezia e uno in provincia di Rovigo: indicativamente stazione SIRAV 10082 Caorle e 16012 Po di Pila).

Periodicità e modalità di campionamento: un campione annuale per punto di prelievo. Quantitativo per campione: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Rovigo e Venezia.

Prelevatori: ARPAV – Servizio Osservatorio Acque Marine e Lagunari.

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Verona.

Periodicità e modalità di misura: una misura annua di sedimento per punto. I sedimenti (privati della frazione grossolana, > 1 mm) sono misurabili umidi o secchi.

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette. Le concentrazioni per i sedimenti vanno riferite al peso secco.

Matrice: INDICATORI LACUSTRI E FLUVIALI**Tipo di campione:** Sedimenti (lacustri e fluviali)

Punto di prelievo: due punti di prelievo sul lago di Garda distanti da immissari/emissari ed a distanza dalla riva tale da evitarne l'influenza; un punto di prelievo nel bacino dell'Adige vicino alla riva.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione a semestre per punto di prelievo. Quantitativo per campione: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Verona (per i sedimenti lacustri) e Rovigo (per i sedimenti dell'Adige).

Prelevatori: ARPAV – Dipartimenti Provinciali competenti per territorio

Laboratorio di misura: Dipartimenti ARPAV di Verona e Padova, rispettivamente per i sedimenti lacustri e fluviali.

Periodicità e modalità di misura: una misura a semestre per punto di prelievo. I sedimenti (privati della frazione grossolana, > 1 mm) sono misurabili umidi o secchi.

Nota: il quantitativo da prelevare, indicato al punto precedente, è relativo a misure dirette. Le concentrazioni per i sedimenti vanno riferite al peso secco.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 8/12

Matrice: DETRITO MINERALE ORGANICO SEDIMENTABILE (DMOS)**Tipo di campione:** Detrito Minerale Organico Sedimentabile (DMOS)

Punto di prelievo: un punto di prelievo nel bacino del Po (indicativamente stazione SIRAV n. 193); la profondità dell'acqua in condizioni ordinarie deve essere di 1 - 2m; il punto deve trovarsi in prossimità di una massicciata, di un argine scosceso o comunque di un elemento che favorisca il rallentamento del flusso idrico.

Periodicità e modalità di campionamento: un prelievo per semestre; la durata del singolo prelievo è di una settimana circa. Il prelievo è effettuato mediante allocazione e successivo ritiro di otto campionatori costituiti da coppie di sacchetti in cartone tagliati trasversalmente, ciascuno contenente un altro sacchetto tagliato longitudinalmente e diverse strisce di PVC; i campionatori vengono zavorrati al letto del fiume e segnalati con galleggianti collegati con filo da pesca; i campionatori sono chiusi nell'estremità superiore con corda di nylon.

Province interessate al campionamento: Rovigo.

Prelevatori: ARPAV – Dipartimento Provinciale di Rovigo

Laboratorio di misura: Dipartimento ARPAV di Padova.

Periodicità e modalità di misura: il materiale solido raccolto in una settimana viene setacciato attraverso maglie di diametro di 1 mm; una aliquota del setacciato viene essiccata in stufa per 48h a 105°C per determinare il rapporto peso fresco/peso secco e poi calcinata in muffola per 24h a 500°C per determinare la frazione di sostanza organica; una seconda aliquota del setacciato viene ulteriormente vagliata attraverso maglie di diametro pari a 75 µm per determinare le frazioni di sabbia e limo+argilla; una terza aliquota del setacciato infine viene sottoposta a spettrometria γ ed i risultati vengono rapportati al peso secco.

Matrice: ACQUE SUPERFICIALI**Tipo di campione:** Acque superficiali

Punto di prelievo: prelievi presso i corsi d'acqua e laghi maggiormente rappresentativi del territorio regionale nei punti indicati in tabella.

Provincia	Zona di prelievo	Località	Archiviazione dati di analisi	
			Codice SIRAV	
RO	Fiume Po	Castelmassa – stazione SIRAV n. 193	RETE ACQUE SUPERFICIALI CORSI D' ACQUA E LAGHI	500020098
VR	Fiume Adige	Albaredo – stazione SIRAV n. 443		23000149
VR	Lago di Garda (una località a scelta)	Brenzzone – stazione SIRAV n. 369		23002185
		Bardolino - stazione SIRAV n. 371		23002178

Tabella – Elenco delle stazioni di prelievo per il campionamento delle acque superficiali dei corsi d'acqua e laghi

Periodicità e modalità di campionamento: un campione semestrale per punto di prelievo. Quantitativo da prelevare: 20 litri per punto.

Province interessate al campionamento: Rovigo e Verona.

Prelevatori: ARPAV – Dipartimenti Provinciali competenti per territorio.

Laboratori di misura: Dipartimento ARPAV di Padova.

Periodicità e modalità di misura: misure semestrali di spettrometria γ con arricchimento del campione su resine a scambio ionico.

N.B: Il conferimento dei campioni al laboratorio di misura è in capo al Dipartimento Provinciale ARPAV ove viene eseguito il prelievo.

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 9/12

Matrice: PARTICOLATO ATMOSFERICO**Tipo di campione:** Aria (particolato raccolto su filtro)**Punto di prelievo:** una stazione di prelievo in esterno lontano da fabbricati o alberi; i prelievi vanno effettuati ad un'altezza dal suolo di almeno 1m.**Periodicità e modalità di campionamento:** si esegue un prelievo in continuo giornaliero con flusso di aspirazione di circa 500 l/min su supporto in fibra di vetro o carta. Nel fine settimana (e durante le festività) può essere eseguito un unico prelievo ininterrotto. Il volume campionato va riportato a condizioni standard di temperatura e pressione.**Province interessate al campionamento:** Belluno, Verona e Vicenza.**Prelevatori:** ARPAV – laboratori competenti per territorio.**Laboratori di misura:** Dipartimenti ARPAV competenti per territorio.**Periodicità e modalità di misura:** una spettrometria γ sul filtro giornaliero; una spettrometria gamma sul pacchetto dei filtri mensili.**Matrice: INTENSITÀ DI DOSE ASSORBITA IN ARIA****Tipo di campione:** Intensità di dose assorbita in aria**Punto di prelievo:** una stazione di rilevamento in esterno, sita ad un'altezza dal suolo di almeno 1 m.**Province interessate al campionamento:** Belluno, Verona.**Prelevatori:** ARPAV – laboratori competenti per territorio.**Laboratori di misura:** Dipartimenti ARPAV competenti per territorio**Periodicità e modalità di misura:** tramite contatori geiger di elevata sensibilità viene rilevata l'intensità di dose assorbita in aria in modo continuativo utilizzando un tempo di integrazione di 10-15 minuti; giornalmente viene poi valutata la media sulle 24 h e vengono registrati i valori massimo e minimo; altrettanto viene fatto mensilmente sull'insieme dei dati giornalieri.**Matrice: DEPOSIZIONE AL SUOLO (UMIDA E SECCA) - 'FALL-OUT'****Tipo di campione:** Deposizione al suolo**Punto di prelievo:** una stazione di prelievo in esterno; recipienti di raccolta con bocche poste a 2 m circa di altezza dal suolo.**Periodicità e modalità di campionamento:** viene eseguita una raccolta in continuo della durata di un mese utilizzando n. 2 contenitori in acciaio inox quadrati (altezza: 30 cm, misure 100 x 100 cm) in modo da garantire la superficie totale di raccolta indicativamente di 2 m² (nell'arco dell'anno la superficie di raccolta è ottimizzata in base alla piovosità). Il fondo dei recipienti viene tenuto costantemente ricoperto da 2 cm circa di acqua distillata. Una rete con maglie di diametro di circa 2 cm, stesa sui contenitori di raccolta, impedisce l'ingresso di corpi estranei.**Province interessate al campionamento:** Padova.**Prelevatore:** ARPAV – Dipartimento Provinciale di Padova.**Laboratorio di misura:** Dipartimento ARPAV di Padova.**Periodicità e modalità di misura:** il fall-out raccolto in un mese viene essiccato a peso costante e viene eseguita una spettrometria γ su una aliquota del residuo secco estratta in maniera tale da riprodurre le condizioni di taratura.**Matrice: REFLUI E FANGHI DI DEPURAZIONE****Tipo di campione:** Fanghi e Reflui di depurazione**Punto di prelievo:** prelievi presso sistemi di depurazione urbani riportati nella tabella seguente e individuati sulla base di criteri di rilevanza specifica (esiti del "progetto di costituzione della banca dati regionale dei rifiuti radioattivi" sviluppato nell'ambito del Piano Triennale di Radioprotezione 2008-2010, evidenza di potenziali criticità emerse da controlli precedenti,...).

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 10/12

Per i reflui: acqua a valle della depurazione, in ingresso al corpo idrico recettore.

Per i fanghi: fango disidratato a valle dei vari processi di trattamento, pronto per l'eliminazione.

Periodicità e modalità di campionamento: un campione mensile per punto di prelievo e matrice. Quantitativo per campione: 2 kg circa.

Province interessate al campionamento: Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza.

Prelevatori: ARPAV – Dipartimenti Provinciali o personale specializzato operante presso gli impianti di depurazione.

Laboratorio di misura: Dipartimenti ARPAV competenti per territorio (i campioni di Treviso e Venezia sono analizzati dal Dipartimento di Verona).

Periodicità e modalità di misura: misura mensile di spettrometria γ sui campioni tal quali.

N.B: Il conferimento dei campioni al laboratorio di misura e la conseguente analisi sono da effettuarsi nel minore tempo possibile dal momento del prelievo.

Tabella – Elenco dei depuratori su cui fare prelievi e analisi di radioattività nel 2015

Prov	Comune	Denominazione Depuratore	Ab.eq.	Struttura competente per il prelievo	Struttura competente per l'analisi	Archiviazione dati di analisi	codice SIRAV scarico (per reflui)	codice SIRAV sito (per fanghi)
PD	Padova	Cà Nordio	236000	Dip. PD	Lab. PD	CATASTI DELLE FONTI DI PRESSIONE	28000588	28002881
	Camposampiero	Via della Centuriazione	35000	Dip. PD	Lab. PD		500014553	500014542
TV	Carbonera	Via Bianchini	40000	Dip. TV	Lab. VR		26000315	500029104
	Castelfranco	Salvatronda	32000	Dip. TV	Lab. VR		26000322	26003352
VE	Venezia	Campalto	130000	Dip. VE	Lab. VR		27000242	27001755
VR	Verona	Acque Veronesi	410000	Dip. VR	Lab. VR		23000691	23003780
	Peschiera	Paradiso	330000	Dip. VR	Lab. VR		23003779	23003778
VI	Vicenza	Sant'Agostino	100000	Dip. VI	Lab. VI		24000132	500014496
	Bassano del Grappa	Via Prè	96000	Dip. VI	Lab. VI		24000041	500014768
	Thiene	Via Santo	127000	Dip. VI	Lab. VI		24000126	24002325

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 11/12

**Sintesi del Programma Rete Regionale Rilevamento Radioattività Ambientale del Veneto - anno 2015
misure per la sorveglianza della contaminazione radioattiva dell'ambiente (GENNAIO 2015)**

Categoria	Campione	Prodotto	Periodicità	Province di prelievo	n.campioni
ALIMENTI					
Latte fresco			Mensile	BL,VI	24
Latte UHT			Mensile	VR	12
Carne bovina			Trimestrale	BL, VI, VR	12
Carne suina			Trimestrale	VR	4
Pollame			Trimestrale	VI,VR	8
Pesce di mare			Semestrale	VE, RO	4
Pesce di acqua dolce			Semestrale	VR	2
Molluschi ^(a)			Semestrale	VE	4
Ortofrutta e funghi	Veg.foglia	Lattuga	Annuale	RO	1
	Veg.frutto	Pomodoro	Annuale	PD	1
	Veg.fiore	Cavolo	Annuale	VR	1
	Veg.ipogei	Asparago	Annuale	PD	1
		Patata	Annuale	PD	1
		Carota	Annuale	RO	1
	Frutta	Melone	Annuale	RO	1
		Pesca	Annuale	RO	1
		Fragola	Annuale	VR	1
		Mela	Annuale	VR	1
	Funghi	Armillaria mellea	Annuale	VR	1
		Boletus guppotedulis	Annuale	VR	1
		Cantharellus cibarius	Annuale	VR	1
		Cantharellus lutescens	Annuale	VR	1
		Macrolepiota procera	Annuale	VR	1
		Calocybe gambosa	Annuale	VR	1
Cereali	Frumento		Annuale	PD,RO	2
	Riso		Annuale	VR	1
	Mais		Annuale	VR	1
Derivati cereali	Farina frumento		Semestrale	PD,RO,VR	6
	Pasta grano duro		Semestrale	VI,VR	4
Confetture			Semestrale	VI	4
Prodotti alveare	Miele		Semestrale	VI	4
				<i>Totale alimenti</i>	<i>108</i>

ALLEGATOL alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 12/12

MATRICI AMBIENTALI					
Indicatori marini	Molluschi ^(b)		Annuale	VE, RO	2
	Alghe/Fanerogame		Annuale	VE, RO	2
	Sedimenti		Annuale	VE, RO	2
Indicatori lacustri e fluviali	Sedimenti		Semestrale	VR (2 punti sul Lago di Garda), RO (1 punto in Adige)	6
DMOS (Po)			Semestrale	RO (1 punto sul Po)	2
Acque superficiali			Semestrale	RO (1 punto sul Po), VR (1 punto sull'Adige), VR (1 punto sul Lago di Garda)	6
Aria (filtro)			Mensile	BL, VI, VR	36
Aria (filtro)			Giornaliera	BL, VI, VR	750
Dose gamma			Giornaliera	BL,VR	730
Fall-out			Mensile	PD	12
Fanghi e Reflui di depurazione			Mensile	PD(2dep), TV(2dep), VE(1dep), VI(3dep), VR(2dep)	240
				<i>Totale ambientali</i>	<i>1788</i>
				TOTALE	1896

a) matrice di tipo alimentare prelevata alla distribuzione

b) matrice di tipo ambientale prelevata presso le stazioni in mare della rete ARPAV di monitoraggio delle acque marino costiere

Riepilogo misure previste presso i laboratori di fisica nel 2015 per Provincia

Provincia	Matrici alimentari	Matrici ambientali	Totale
Belluno	16 (12+4)	627 (12+250+365)	643
Padova	-	70 (2+2+6+12+48)	70
Verona	62 (12+4+4+4+4+6+2+4+10+4+6+2)	757 (6+4+12+250+365+120)	819
Vicenza	30 (12+4+4+2+4+4)	334 (12+250+72)	364

Come riportato nel Piano di monitoraggio, i risultati delle analisi di radioattività eseguite sui campioni indicati nel programma, ove non diversamente di seguito specificato, sono disponibili in SIRAV - RETE RADIOATTIVITÀ.

I risultati del monitoraggio condotto presso i depuratori urbani (matrici fanghi e reflui di depurazione) sono archiviati in CATASTI DELLE FONTI DI PRESSIONE, quelli relativi alle acque superficiali in SIRAV - RETE ACQUE SUPERFICIALI - CORSI D'ACQUA e LAGHI.

(Codice interno: 295878)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 517 del 08 aprile 2015

Patto verticale incentivato 2015. Avvio procedura operativa e approvazione di autonomi criteri di virtuosità e di riparto. Art. 1, commi 484 - 486, legge 23 dicembre 2014, n. 190.*[Bilancio e contabilità regionale]*

Note per la trasparenza:

Disposizioni per l'attuazione del Patto verticale incentivato 2015 ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, commi 484 - 486, legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015).

L'Assessore Roberto Ciambetti riferisce quanto segue.

La legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015), successive modifiche e integrazioni, all'articolo 1, commi 484-486, prevede le nuove modalità attuative del cosiddetto "Patto verticale incentivato" anche per l'anno 2015. Si riportano nel dettaglio le disposizioni:

- comma 484 "*Nel 2015, alle regioni a statuto ordinario, alla Regione siciliana, alla regione Sardegna e alla regione Friuli Venezia Giulia è attribuito un contributo, nei limiti dell'importo complessivo di 1.000.000.000 di euro, in misura pari all'83,33 per cento degli spazi finanziari validi ai fini del patto di stabilità interno degli enti locali, ceduti da ciascuna di esse e attribuiti, con le modalità previste dal comma 481, ai comuni e alle province ricadenti nel loro territorio, nei limiti degli importi indicati per ciascuna regione nella tabella 1 allegata alla presente legge. Gli importi del contributo possono essere modificati, a invarianza del contributo complessivo, mediante accordo da sancire, entro il 31 gennaio 2015, in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. Gli spazi finanziari sono ceduti per il 25 per cento alle province e alle città metropolitane e per il 75 per cento ai comuni. Il contributo non rileva ai fini del pareggio di bilancio di cui al comma 463 ed è destinato dalle regioni alla riduzione del debito. Gli spazi finanziari ceduti da ciascuna regione sono utilizzati dagli enti locali beneficiari esclusivamente per pagare i debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014.*";

- comma 485 "*Entro il termine perentorio del 30 aprile 2015, le regioni comunicano al Ministero dell'economia e delle finanze, con riferimento a ciascun ente beneficiario, gli elementi informativi occorrenti per la verifica del mantenimento dell'equilibrio dei saldi di finanza pubblica.*";

- comma 486 "*La regione che, ai sensi del comma 484, autorizza gli enti locali del proprio territorio a peggiorare i loro saldi obiettivo migliora, per pari importo, l'obiettivo di saldo tra entrate finali e spese finali in termini di cassa della regione stessa;...*";

Con tale normativa viene quindi proposto un contributo a favore delle regioni proporzionato agli spazi finanziari che le stesse concederanno a favore delle Province, delle Città Metropolitane e dei Comuni del loro territorio.

Questa opportunità si concretizza in uno scenario di difficoltà finanziaria nella quale versano gli Enti Locali, sia in considerazione degli effetti della crisi economica internazionale che in considerazione degli stringenti vincoli imposti dal Patto di Stabilità Interno.

La misura in questione consente l'immissione nel sistema produttivo di un significativo ammontare di liquidità per effettuare pagamenti con grande beneficio per le imprese e per questo motivo le istituzioni rappresentative degli Enti Locali e delle Regioni hanno ripetutamente manifestato la necessità di un potenziamento degli interventi governativi in ambito "Patto verticale incentivato".

Ciò premesso, la Giunta regionale del Veneto intende fornire un aiuto concreto ai propri Enti Locali dando applicazione anche per l'anno 2015 al "Patto verticale incentivato", sulla base della tabella allegata alla legge 190/2014, successivamente modificata a seguito dell'intesa in Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano del 26 febbraio u.s., che prevede un importo per la Regione del Veneto pari a euro 64.000.000,00 comprensivo della quota in capo alla Regione, di cui euro 48.000.000,00 a favore dei Comuni e euro 16.000.000,00 a favore delle Province e delle Città Metropolitane.

Ai sensi dell'art. 1, comma 486 della legge 23 dicembre 2014, n. 190, la Regione del Veneto procede contestualmente a migliorare l'obiettivo di saldo tra entrate finali e spese finali in termini di cassa.

L'istituto del "Patto verticale incentivato" non è regolamentato dalla legge regionale 10/2012 avendo caratteristiche autonome rispetto al Patto verticale interno regionalizzato; tuttavia l'Assessore al Bilancio e agli Enti Locali ha ritenuto opportuno, anche quest'anno, discutere e condividere in sede di Conferenza Regioni e Autonomie Locali, convocata per il giorno 17 marzo 2015, la definizione dei criteri applicativi, richiedendo al contempo il necessario supporto dell'ANCI e dell'UPI Veneto per la più ampia diffusione della nuova opportunità.

Tanto premesso, si propone di prendere atto di quanto condiviso in sede di Conferenza permanente Regione-Autonomie Locali approvando i criteri di cui al parere espresso nella seduta del 17 marzo 2015 allegato al presente provvedimento (**Allegato A**) quale parte integrante del medesimo.

Allo scopo si esplicitano, distintamente per le Province e le Città Metropolitane e per i Comuni, i criteri di virtuosità di cui al parere sopra citato necessari per accedere al plafond riservato agli Enti Locali, unitamente ai criteri di ripartizione dei medesimi e alle sanzioni come concordati:

A) PROVINCE E CITTA' METROPOLITANE

CRITERI DI VIRTUOSITA':

Rispetto del patto di stabilità 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione delle province spazi finanziari per 16.000.000,00 di euro.

Si propone di ripartire il plafond messo a disposizione delle Province e Città Metropolitane sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015.

In caso di sovradimensionamento del plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute dalle Province il surplus verrà riversato a favore dei Comuni.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'Ente Locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

B) COMUNI

CRITERI DI VIRTUOSITA':

Rispetto del patto di stabilità 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione dei Comuni spazi finanziari per 48.000.000,00 di euro

Al fine di garantire che il riparto del plafond avvenga tra Comuni "equivalenti" in termini di dimensione finanziaria, si suddividono i Comuni in quattro fasce omogenee determinate in base alla popolazione residente al 31/12/2013, secondo i dati ISTAT.

A ciascuna fascia viene riservata una quota del plafond complessivo parametrata al numero di Comuni appartenenti alla stessa e alle dimensioni finanziarie dei bilanci, come dalla seguente tabella.

Classe di Popolazione	Nr Comuni potenziali	Percentuale Riparto Plafond
1.000 - 5.000	269	30%
5.001 - 15.000	210	40%

15.001 - 50.000	54	25%
> di 50.000	6	5%
Totale	539	100,00%

Ciascun sotto-plafond viene ripartito tra i Comuni della corrispondente fascia, sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015.

In caso di sovradimensionamento di uno dei sotto-plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute il surplus verrà riversato ai plafond sottodimensionati secondo il criterio sopra definito.

FONDO PER LA SICUREZZA DEI CITTADINI

Una quota pari a 5 milioni di euro del plafond a disposizione dei Comuni viene riservata per far fronte a pagamenti di debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 relativi ad interventi in materia di sicurezza pubblica (esempio: videosorveglianza, automezzi polizia municipale, ecc.) finanziati anche con trasferimenti da parte di Enti sovraordinati (Stato, Regione e Province) da ripartire in quota proporzionale sulla base delle richieste e attestazioni pervenute, con un tetto massimo, per ciascun Ente Locale richiedente pari a euro 500.000,00.

Laddove non ci fossero richieste in tal senso, ovvero le stesse risultassero inferiori al plafond così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

I Comuni possono formalizzare una sola richiesta/attestazione: o quella normale in proporzione ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 o, in alternativa, quella relativa al fondo per la sicurezza dei cittadini.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'Ente Locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

Il parere favorevole alla definizione dei criteri, come sopra esposti, lascia facoltà all'Assessore al Bilancio e agli Enti Locali di verificare la possibilità di ampliare da euro 500.000,00 fino ad euro 1.500.000,00 il tetto massimo del plafond a valere sul fondo per la sicurezza di cittadini, usufruibile da ciascun Ente Locale richiedente.

Considerati i tempi ristretti per la realizzazione di tale istituto, si ritiene indispensabile che le domande di adesione, redatte esclusivamente in base ai rispettivi fac-simili di richiesta allegati al presente provvedimento (**Allegati B e C**) vengano fatte pervenire dagli Enti Locali interessati, sotto la loro diretta responsabilità, **entro e non oltre il termine perentorio del 15 aprile 2015**, esclusivamente alla Sezione "Enti Locali persone giuridiche e controllo atti, servizi elettorali e grandi eventi", sia a mezzo PEC all'indirizzo protocollo.generale@pec.regione.veneto.it. che contestualmente, per conoscenza, all'indirizzo entilocali@regione.veneto.it.

Sarà cura dell'ANCI e UPI Veneto diffondere quanto più possibile tale opportunità tra tutti gli Enti Locali interessati del Veneto.

Entro i termini stabiliti dalla normativa, la Sezione Bilancio effettuerà, con riferimento a ciascun Ente Locale beneficiario, la comunicazione al Ministero per l'Economia e le Finanze degli elementi informativi occorrenti per la verifica del mantenimento dell'equilibrio dei saldi di finanza pubblica.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

Udito il relatore, il quale dà atto che la struttura proponente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

VISTO l'art. 1, commi 484-486, della legge 23 dicembre 2014, n. 190;

VISTO il parere espresso dalla Conferenza Permanente Regione - Autonomie Locali nella seduta del 17 marzo 2015;

VISTO l'art. 2, comma 1, lett. o) della legge regionale n. 54 del 31 dicembre 2012.

delibera

1. di approvare le premesse quali parti integranti del presente deliberato;
2. di dare applicazione al "Patto Verticale Incentivato" per il 2015, sulla base della tabella allegata alla legge 190/2014, successivamente modificata a seguito dell'intesa in Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano del 26 febbraio u.s., prevedendo un plafond complessivo pari a euro 64.000.000,00 comprensivo della quota in capo alla Regione, di cui euro 48.000.000,00 a favore dei Comuni e euro 16.000.000,00 a favore delle Province e delle Città Metropolitane;
3. di migliorare dello stesso importo, ai sensi dell'art. 1, comma 486 della legge 23 dicembre 2014, n. 190, l'obiettivo di saldo tra entrate finali e spese finali in termini di cassa;
4. di prendere atto di quanto condiviso in sede di Conferenza permanente Regione-Autonomie Locali, come da parere espresso nella seduta del 17 marzo 2015 (**Allegato A**) al presente provvedimento e parte integrante il medesimo;
5. di approvare allo scopo, distintamente per le Province e Città Metropolitane e per i Comuni, i seguenti criteri di virtuosità, di ripartizione e sanzioni:

A) PROVINCE E CITTA' METROPOLITANE

CRITERI DI VIRTUOSITA':

Rispetto del patto di stabilità 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo 1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione delle province spazi finanziari per 16.000.000,00 di euro.

Si propone di ripartire il plafond messo a disposizione delle Province e Città Metropolitane sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015.

In caso di sovradimensionamento del plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute dalle Province il surplus verrà riversato a favore dei Comuni.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'Ente Locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

B) COMUNI

CRITERI DI VIRTUOSITA':

Rispetto del patto di stabilità 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo 1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione dei Comuni spazi finanziari per 48.000.000,00 di euro

Al fine di garantire che il riparto del plafond avvenga tra Comuni "equivalenti" in termini di dimensione finanziaria, si suddividono i Comuni in quattro fasce omogenee determinate in base alla popolazione residente al 31/12/2013, secondo i dati ISTAT.

A ciascuna fascia viene riservata una quota del plafond complessivo parametrata al numero di Comuni appartenenti alla stessa e alle dimensioni finanziarie dei bilanci, come dalla seguente tabella.

Classe di Popolazione	Nr Comuni potenziali	Percentuale Riparto Plafond
1.000 - 5.000	269	30%
5.001 - 15.000	210	40%
15.001 - 50.000	54	25%
> di 50.000	6	5%
Totale	539	100,00%

Ciascun sotto-plafond viene ripartito tra i Comuni della corrispondente fascia, sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015.

In caso di sovradimensionamento di uno dei sotto-plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute il surplus verrà riversato ai plafond sottodimensionati secondo il criterio sopra definito.

FONDO PER LA SICUREZZA DEI CITTADINI

Una quota pari a 5 milioni di euro del plafond a disposizione dei Comuni viene riservata per far fronte a pagamenti di debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 relativi ad interventi in materia di sicurezza pubblica (esempio: videosorveglianza, automezzi polizia municipale, ecc.) finanziati anche con trasferimenti da parte di Enti sovraordinati (Stato, Regione e Province) da ripartire in quota proporzionale sulla base delle richieste e attestazioni pervenute, con un tetto massimo, per ciascun Ente Locale richiedente pari a euro 500.000,00.

Laddove non ci fossero richieste in tal senso, ovvero le stesse risultassero inferiori al plafond così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

I Comuni possono formalizzare una sola richiesta/attestazione: o quella normale in proporzione ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 o, in alternativa, quella relativa al fondo per la sicurezza dei cittadini.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'Ente Locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

6. di ampliare da euro 500.000,00 ad euro 1.000.000,00 il tetto massimo del plafond a valere sul fondo per la sicurezza di cittadini, usufruibile da ciascun Ente Locale richiedente, fatto salvo che se le richieste risultassero inferiori al plafond di 5 milioni di euro così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

7. di stabilire il **termine perentorio di mercoledì 15 aprile 2015** quale data ultima per la presentazione della domanda di accesso al plafond che gli Enti Locali interessati faranno pervenire alla Sezione "Enti Locali persone giuridiche e controllo atti, servizi elettorali e grandi eventi", solo a mezzo PEC all'indirizzo protocollo.generale@pec.regione.veneto.it. e contestualmente, per conoscenza, all'indirizzo entilocali@regione.veneto.it.;

8. di incaricare la Sezione "Enti Locali persone giuridiche e controllo atti, servizi elettorali e grandi eventi" medesima della verifica delle domande pervenute e dell'inoltro alla Sezione Bilancio, senza ritardo, dell'elenco delle sole domande pervenute correttamente e dichiarate ammissibili per i successivi adempimenti di competenza demandando alla Sezione Bilancio l'attività di chiarimento tecnico diretto a fronte di richieste di approfondimento da parte degli Enti Locali interessati;

9. di approvare allo scopo il fac-simile di richiesta delle Province e Città Metropolitane, allegato al presente provvedimento quale parte integrante del medesimo (**Allegato B**), che gli Enti locali interessati potranno utilizzare per accedere ai benefici del plafond finanziario;

10. di approvare allo scopo il fac-simile di richiesta dei Comuni, allegato al presente provvedimento quale parte integrante del medesimo (**Allegato C**), che gli Enti locali interessati potranno utilizzare per accedere ai benefici del plafond finanziario;

11. di incaricare la Sezione Bilancio della formulazione, secondo i criteri approvati, della proposta di ripartizione dei plafond di cui al punto 2 tra gli Enti risultanti beneficiari nonchè comunicare al Ministero per l'Economia e le Finanze, entro i termini stabiliti dalla normativa, gli elementi informativi occorrenti per la verifica del mantenimento dell'equilibrio dei saldi di finanza pubblica;
12. di demandare il suddetto riparto ad un successivo provvedimento della Giunta regionale o, in mancanza di sedute utili, del Presidente della Giunta regionale;
13. di dare atto che la presente deliberazione non comporta spesa a carico del bilancio regionale;
14. di pubblicare la presente deliberazione nel Bollettino ufficiale della Regione.



ALLEGATO B alla Dgr n. 517 del 08 aprile 2015

pag. 1/1

PATTO VERTICALE INCENTIVATO - Anno 2015

(Art. 1 commi 484-486 Legge 23 dicembre 2014, n. 190, successive m.i.)

RICHIESTA ED ATTESTAZIONE - PROVINCE E CITTA' METROPOLITANE

Da inviare solo ed esclusivamente via PEC all'indirizzo protocollo.generale@pec.regione.veneto.it e p.c. all'indirizzo entilocali@regione.veneto.it entro il 15/04/2015

REGIONE DEL VENETO
Sezione Enti locali, persone giuridiche, controllo
atti, servizi elettorali e grandi eventi

e, p.c. UPI VENETO

I sottoscritti _____ Presidente della Provincia di _____ in qualità di Rappresentante Legale dell'Ente e _____ in qualità di Dirigente/Responsabile del Servizio Finanziario del medesimo Ente

chiedono

ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1 commi 484-486 Legge 23 dicembre 2015, n. 190 (successive m.i.) che la Provincia/Città Metropolitana di _____ sia autorizzata a peggiorare il saldo programmatico originariamente assegnato all'Ente.

A tal fine, sulla scorta degli atti d'Ufficio, congiuntamente attestano, sotto la propria responsabilità:

- a) che l'Ente ha rispettato il patto di stabilità interno per l'anno 2014;
- b) che l'ammontare dei debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 per il quale si richiede il peggioramento del saldo obiettivo, è pari a €. _____

In fede.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

IL PRESIDENTE

Data _____ Prot. _____ Timbro _____



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 9^a legislatura

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 1/3



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

PARERE N. 3/2015

CONFERENZA PERMANENTE REGIONE - AUTONOMIE LOCALI
(L.R. n. 20/1997)

- La Conferenza Permanente Regione - Autonomie Locali, nella seduta tenutasi in data **17 marzo 2015**;

- Richiamate le disposizioni di cui alla legge regionale n. 20 del 1997 e successive modificazioni e integrazioni;

Premesso che la Conferenza è stata convocata **con nota prot. 106915, in data 11 marzo 2015**, per esprimere, tra gli altri, **parere sulla definizione dei criteri del Patto verticale incentivato 2015**", richiesto dal Direttore della Sezione dell'Area Bilancio, Affari generali, patrimonio e Sedi, dott. Mauro TRAPANI.

Sentita la relazione e i successivi chiarimenti presentati dal dott. Claudio **VIGNOTTO**, Direttore della Sezione Bilancio, il quale illustra quanto segue:

PATTO VERTICALE INCENTIVATO 2015

Il presente accordo è passibile di ridefinizione nel caso in cui dovessero intervenire provvedimenti legislativi di proroga dei termini attualmente in vigore.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Articolo 1, commi 479 e seguenti della L. 190/2014 (legge di stabilità 2015):

"...484. Nel 2015, alle regioni a statuto ordinario, alla Regione siciliana, alla regione Sardegna e alla regione Friuli Venezia Giulia è attribuito un contributo, nei limiti dell'importo complessivo di 1.000.000.000 di euro, in misura pari all'83,33 per cento degli spazi finanziari validi ai fini del patto di stabilità interno degli enti locali, ceduti da ciascuna di esse e attribuiti, con le modalità previste dal comma 481, ai comuni e alle province ricadenti nel loro territorio, nei limiti degli importi indicati per ciascuna regione nella tabella 1 allegata alla presente legge. Gli importi del contributo possono essere modificati, a invarianza del contributo complessivo, mediante accordo da sancire, entro il 31 gennaio 2015, in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. Gli spazi finanziari sono ceduti per il 25 per cento alle province e alle città metropolitane e per il 75 per cento ai comuni. Il contributo non rileva ai fini del pareggio di bilancio di cui al comma 463 ed è destinato dalle regioni alla riduzione del debito. Gli spazi finanziari ceduti da ciascuna regione sono utilizzati dagli enti locali beneficiari esclusivamente per pagare i debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014.

485. Entro il termine perentorio del 30 aprile 2015, le regioni comunicano al Ministero dell'economia e delle finanze, con riferimento a ciascun ente beneficiario, gli elementi informativi occorrenti per la verifica del mantenimento dell'equilibrio dei saldi di finanza pubblica...."

PROVINCE e CITTA' METROPOLITANE**CRITERI DI VIRTUOSITA':**

Rispetto del patto di stabilità 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo 1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione delle province spazi finanziari per **16.000.000,00** di euro.

Si propone di ripartire il plafond messo a disposizione delle Province e Città Metropolitane sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data

Conferenza Permanente Regioni Autonomie Locali

Parere n.3/2015 adottato in data 17 marzo 2015

Pagina 1 di 3

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 2/3



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

dell'1/1/2015. In caso di sovradimensionamento del plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute dalle Province il surplus verrà riversato a favore dei Comuni.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'ente locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

COMUNI**CRITERI DI VIRTUOSITA':**

Rispetto del patto di stabilità interno 2014;

RIPARTIZIONE PLAFOND FINANZIARIO:

Ai sensi dell'articolo 1, comma 484 della L. 190/2014, sono messi a disposizione dei Comuni spazi finanziari per **48.000.000,00** di euro

Al fine di garantire che il riparto del plafond avvenga tra Comuni "equivalenti" in termini di dimensione finanziaria, si suddividono i Comuni in quattro fasce omogenee determinate in base alla popolazione residente al 31/12/2013, secondo i dati ISTAT.

A ciascuna fascia viene riservata una quota del plafond complessivo parametrata al numero di Comuni appartenenti alla stessa e alle dimensioni finanziarie dei bilanci, come dalla seguente tabella.

Classe di Popolazione	Nr Comuni potenziali	Percentuale Riparto Plafond
1.000 - 5.000	269	30%
5.001 - 15.000	210	40%
15.001 - 50.000	54	25%
> di 50.000	6	5%
Totale	539	100,00%

Ciascun sotto-plafond viene ripartito tra i Comuni della corrispondente fascia, sulla base delle richieste e attestazioni pervenute da ciascun Ente, proporzionalmente ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015.

In caso di sovradimensionamento di uno dei sotto-plafond da distribuire rispetto alle richieste pervenute il surplus verrà riversato ai plafond sottodimensionati secondo il criterio sopra definito.

FONDO PER LA SICUREZZA DEI CITTADINI

Una quota pari a 5 milioni di euro del plafond a disposizione dei Comuni viene riservata per far fronte a pagamenti di debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 relativi ad interventi in materia di sicurezza pubblica (esempio: videosorveglianza, automezzi polizia municipale, ecc.) finanziati anche con trasferimenti da parte di Enti sovraordinati (Stato, Regione e Province) da ripartire in quota proporzionale sulla base delle richieste e attestazioni pervenute, con un tetto massimo, per ciascun Ente Locale richiedente pari a euro 500.000,00.

Laddove non ci fossero richieste in tal senso, ovvero le stesse risultassero inferiori al plafond così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

I Comuni possono formalizzare una sola richiesta/attestazione: o quella normale in proporzione ai debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 o, in alternativa, quella relativa al fondo per la sicurezza dei cittadini.

SANZIONE

In caso di utilizzo del plafond assegnato per una percentuale inferiore al 95%, l'ente locale verrà escluso dall'eventuale applicazione del patto verticale incentivato dell'anno successivo.

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 3/3



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Dato atto che:

- Il componente UNCEM, presidente **Ennio VIGNE**, sottolinea la criticità rappresentata dal fatto che il Patto non è applicabile ai Comuni virtuosi, mentre va a favorire quelli che alla data del 31.12.2014 presentavano debiti commerciali;
- i componenti ANCI, sindaco **Francesco PIETROBON**, sindaco **Antonio BERTONCELLO**, esprimono numerose riserve in merito ai vincoli imposti dalla norma di legge statale che fissa eccessivi vincoli e, di fatto, penalizza i Comuni Virtuosi;
- il componente UPI Veneto, presidente **Leonardo MURARO** chiede di ampliare il fondo per la sicurezza dei cittadini, previsto in Euro 500.000,00 in 1.500.000,00;

Il Presidente della Conferenza, **Roberto CIAMBETTI**, si impegna a far realizzare una verifica in merito all'ampliamento del fondo sicurezza, previsto in Euro 500.000,00 sino ad Euro 1.500.000,00, fatto salvo che, laddove non ci fossero richieste in tal senso, ovvero le stesse risultassero inferiori al plafond così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

Dato atto che la Segreteria della Conferenza non presenta osservazioni;

Dopo attenta disamina e lunga discussione, la Conferenza Permanente, con il voto **FAVOREVOLE** del Presidente **Roberto CIAMBETTI** e l'**ASTENSIONE** del Consigliere regionale **Bruno PIGOZZO** e del rappresentante UPI Veneto, presidente **Leonardo MURARO**, del componente UNCEM, Presidente **Ennio VIGNE** e, dei componenti ANCI, Sindaco **Antonio BERTONCELLO**, **Francesco PIETROBON**

esprime
PARERE FAVOREVOLE

sulla definizione dei criteri Patto verticale incentivato 2015", come sopra esposti, fatta salva la verifica in merito all'ampliamento del fondo sicurezza, previsto in Euro 500.000,00 sino ad Euro 1.500.000,00, fatto salvo che, laddove non ci fossero richieste in tal senso, ovvero le stesse risultassero inferiori al plafond così riservato, l'eccedenza verrà riassegnata al plafond a disposizione dei Comuni.

Il Segretario verbalizzante
Dott.ssa Giovanna Galifi

D'ordine del
Presidente della Conferenza
Assessore **Roberto Ciambetti**
Il Direttore
Dott. **Maurizio Gasparin**



ALLEGATOC alla Dgr n. 517 del 08 aprile 2015

pag. 1/1

PATTO VERTICALE INCENTIVATO - Anno 2015

(Art. 1 commi 484-486 Legge 23 dicembre 2014, n. 190, successive m.i.)

RICHIESTA ED ATTESTAZIONE – COMUNI ASSOGGETTATI ALLA NORMATIVA DEL PATTO DI STABILITA' PER L'ANNO 2015

Da inviare solo ed esclusivamente via PEC all'indirizzo protocollo.generale@pec.regione.veneto.it e, p.c., all'indirizzo entilocali@regione.veneto.it entro il 15/04/2015

REGIONE DEL VENETO
Sezione Enti locali, persone giuridiche, controllo
atti, servizi elettorali e grandi eventi

e, p.c. ANCI VENETO

I sottoscritti _____ Sindaco del Comune di _____ in
 qualità di Rappresentante Legale dell'Ente e _____ in qualità di
 Dirigente/Responsabile del Servizio Finanziario del medesimo Ente

chiedono

ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1 commi 484-486 Legge 23 dicembre 2014, n. 190 (successive m.i.) che il Comune di _____ sia autorizzato a peggiorare il saldo programmatico originariamente assegnato all'Ente.

A tal fine, sulla scorta degli atti d'Ufficio, congiuntamente attestano, sotto la propria responsabilità:

- a) che l'Ente ha rispettato il patto di stabilità interno per l'anno 2014;
- b) che l'ammontare dei debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 per il quale si richiede il peggioramento del saldo obiettivo, è pari a €. _____;

ovvero, in alternativa:

- c) che l'ammontare dei debiti commerciali di parte capitale maturati alla data del 30 giugno 2014 non ancora estinti alla data dell'1/1/2015 relativi ad interventi in materia di sicurezza pubblica per il quale si richiede il peggioramento del saldo obiettivo, è pari a €. _____;

In fede.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

IL SINDACO

Data _____ Prot. _____ Timbro _____