

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

pag. 1/2

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

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

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

Autocontrollo

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

Controllo Ufficiale

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

Normativa di riferimento

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

Piano Nazionale Residui

Piano di controllo e campionamento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sopralluogo in stabilimento

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

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

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