

strativa, nonché la legittimità del presente provvedimento;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa

- di autorizzare il trasferimento della titolarità della Residenza Sanitaria Assistenziale della Società "Villa Dorotea" s.r.l., ubicata nel Comune di Scoppito, autorizzata per complessivi 60 p.l. di cui 48 p.l. accreditati e negoziati, alla Società "Villa Letizia" s.r.l. di L'Aquila;
- di invitare la competente Azienda U.S.L. di L'Aquila ad effettuare periodiche verifiche per la rispondenza della struttura della Società "Villa Letizia" s.r.l. ai requisiti previsti dalle disposizioni di legge in materia di attività e funzionamento delle R.S.A.;
- di pubblicare il presente provvedimento sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dr. Mario Romano

DIREZIONE SANITA'
SERVIZIO VETERINARIO

DETERMINAZIONE 27.04.2006, n. DG11/38:

Piano di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE) Regione Abruzzo. Anno 2006.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 "Regolamento di Polizia Veterinaria";

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833 "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale;

Visto il D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286 "Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in

materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista l'Ordinanza del Ministero della Sanità 28 luglio 1994 "Misure di protezione per quanto riguarda la B.S.E. e la somministrazione, con la dieta, di proteine derivate da mammiferi" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 21 ottobre 1996, n. 532 "Conversione in legge, con modificazioni, del D.L. 8 agosto 1996, n. 429, recante: "Potenziamento dei controlli per prevenire l'encefalopatia spongiforme bovina";

Visto il Decreto del Ministero della Sanità 8 aprile 1999 "Norme per la profilassi della Scrapie negli allevamenti ovini e caprini";

Visto il D.Lgs. 13 aprile 1999, n. 123 "Attuazione della Direttiva 95/69/CE che fissa 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";

Visto il D.Lgs. 19 giugno 1999, n. 229 "Norme per la razionalizzazione del S.S.N. a norma dell'art. 1 della legge 30 novembre 1998, n. 419;

Vista la Legge Regionale 2 luglio 1999, n. 37 "Piano Sanitario Regionale 1999-2001";

Vista la Legge Regionale 24 dicembre 1996, n. 146 "Norme in materia di programmazione, contabilità, gestione e controllo delle Aziende del Servizio Sanitario Regionale, in attuazione del D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 -Riordino della disciplina in materia sanitaria-, così come modificato dal D.Lgs. 7 dicembre 1993, n. 517";

Visto il Decreto Interministeriale (Politiche Agricole - Sanità) 14 dicembre 1999 "Programma coordinato di controllo nel settore dell'alimentazione animale";

Visto il Decreto del Ministero della Sanità 7

gennaio 2000 “Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)” e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il Regolamento CE n. 1760/2000 del 7 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abrogando il Regolamento CE n. 820/97 del Consiglio;

Vista l’Ordinanza del Ministero della Sanità del 13 novembre 2000 recante: “Misure urgenti in materia di encefalopatie spongiformi trasmissibili relative alla gestione ed allo smaltimento del materiale specifico a rischio”;

Vista l’Ordinanza del Ministero della Sanità del 17 novembre 2000 recante: “Modificazione dell’Ordinanza Ministeriale 28 luglio 1994 concernente Misure di protezione per quanto riguarda l’encefalopatia spongiforme bovina e la somministrazione, con dieta, di proteine derivate da mammiferi”;

Visto il Decreto del Ministero della Sanità 29 settembre 2000 recante: “Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili”;

Visto il D.L. 21 novembre 2000, n. 335 “Misure per il potenziamento della sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina”, convertito in legge, con modificazioni, dall’art. 1 della Legge 19 gennaio 2001, n. 3;

Visto il Regolamento CE n. 999 del 22 maggio 2001 recante “Disposizioni per la prevenzione, il controllo e l’eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili”;

Visto il Regolamento CE 29 giugno 2001, n. 1326 che introduce misure transitorie per consentire il passaggio al Reg. CE n. 999/2001, ne modifica gli allegati VII e XI ed abroga la decisione della Commissione UE n. 2000/418/CE del 29 giugno 2000;

Visto il Regolamento CE n. 1248 del 22 giugno 2001 che modifica gli allegati III, X e

XI del Reg. CE n. 999/2001 in materia di sorveglianza epidemiologica e test per le TSE trasmissibili ed abroga la Decisione n. 2000/764/CE del 29 novembre 2000;

Visto il Regolamento CE n. 1234 del 10 luglio 2003 che modifica gli allegati I, IV e XI del Reg. CE n. 999/2001 e del Reg. CE n. 1326/2001 relativo alle TSE e all’alimentazione degli animali e revoca la Decisione CE n. 2000/766/CE del 4 dicembre 2000;

Vista l’Ordinanza del Ministero della Salute 27 marzo 2001 “Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili” e successive modifiche ed integrazioni;

Viste le note del Ministero della Salute n. 600.8/BSE/160 del 13.11.2001 ad oggetto: Sorveglianza epidemiologica della BSE al macello, n. 600.8/508/9 del 7.2.2002 ad oggetto: Gestione del materiale specifico a rischio. Linee Guida, nn. 600.6/BSE/55 e 6500.6/BSE/358 rispettivamente dell’8.1.2002 e del 1.2.2002, riferite alla sorveglianza Scrapie 2002;

Vista, altresì, la nota del Ministero della Salute n. 600/SCR/4094 del 29.10.2003 ad oggetto: Effettuazione di test rapidi su ovini abbattuti nell’ambito delle misure di eradicazione dei focolai di Scrapie;

Visto il Programma Reg.le di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE) di cui alla D.G.R.A. n. 1289 dell’11.10.2000, ed il Programma dei Controlli Integrativi per TSE – 2001, allegato alla D.G.R.A. n. 174 del 19.3.2001;

Vista la Deliberazione di G.R.A. n. 331 del 22.5.2002;

Vista l’Ordinanza del Presidente della G.R.A. n. 40 del 27.9.2000, per quanto applicabile, ad oggetto: Morte degli animali, smaltimento delle spoglie e degli Organi specifici a rischio;

Atteso che, a far data 1.1.2001, è stato reso obbligatoria la effettuazione di test rapidi per la

BSE sugli animali della categorie individuate dalle specifiche disposizioni;

Ritenuto indispensabile adottare l'unito Programma di indagine epidemiologica per gli ovini-caprini, riferito alla Scrapie, per l'anno 2006;

Ritenuto, inoltre, necessario dar seguito ai controlli su tutta la filiera degli alimenti per animali (mangimistica);

Visto il D.M. 17 dicembre 2004 "Piano Nazionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini;

Vista anche la propria precedente Determinazione DG/11/72 del 22.3.2005 inerente l'approvazione del Piano di sorveglianza TSE per l'anno 2005;

Viste le linee guida per l'applicazione del Regolamento CE 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Mangimi, pervenute con nota Ministeriale n. 45950-P-I8da 911 del 28.12.2005 e trasmesse alle Aziende U.S.L. regionali con l'allegata nota del Servizio Veterinario regionale prot. n. 261/11/I.Z.4 del 5.1.2006;

Vista la successiva proroga degli elenchi nazionali di cui all'art. 19 del Regolamento CE 183/2005, pervenuta con nota Ministeriale n. 3356-P-I8da911 del 26.1.2006, trasmessa alle Aziende U.S.L. regionali con l'allegata nota del Servizio Veterinario regionale prot. n. 4444/11/I.Z.4 del 20.02.2006;

Visto l'accordo 28 luglio 2006 della conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, concernente: "Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome sul documento recante = Linee guide ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica =, volto a favorire l'attuazione del Regolamento CE n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (rep. Atti n. 2334)", pubblicato

sulla G.U.R.I. n. 294 del 19 dicembre 2005;

Ritenuta la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77 recante "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e le sue successive modifiche ed integrazioni;

DETERMINA

-per le ragioni e le finalità espresse in narrativa-

1. di approvare, per l'anno 2006, l'attuazione dei seguenti Piani di attività:
 - PIANO DI SORVEGLIANZA T.S.E. – 2006 - DELLA REGIONE ABRUZZO (ALLEGATO "A");
 - PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA SCRAPIE DEGLI OVINI – PROGRAMMA 2006 (ALLEGATO "B");
 - PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE DELLA REGIONE ABRUZZO – ANNO 2006 (ALLEGATO "C");
2. di impegnare, per l'attuazione dei Piani di cui al punto 1), la somma di € 361.520,00 (trecentosessantunomilacinquecentoventi/00) sul Capitolo 81500 del Bilancio Regionale di Previsione 2006, che presenta la necessaria disponibilità;
3. di assegnare, alle Aziende U.S.L. della Regione Abruzzo per l'attuazione dei Piani di cui al punto 1), la complessiva somma di € 351.190,88, ripartita come da sottostante tabella, dando atto che le risorse in argomento vengono assegnate secondo una stima proporzionata alla consistenza del patrimonio zootecnico nel territorio, al numero degli allevamenti, agli animali adulti macellati ed agli altri dati in possesso del Servizio Veterinario Regionale;

AZIENDE U.S.L.	AVEZZANO SULMONA	CHIETI	LANCIANO VASTO	L'AQUILA	PESCARA	TERAMO	TOTALE
Sanità Animale	€ 17.494,08	€ 13.240,41	€ 23.596,14	€ 16.378,92	€ 34.310,27	€ 63.345,13	€ 168.364,95
Ig. Prod. Comm. Trasp.Alim.O.A	€ 12,505,71	€ 3.856,05	€ 7.804,26	€ 11.926,26	€ 10.400,60	€ 31.234,14	€ 77.727,02
Ig. Allevamenti Prod. Zootec,	€ 10.697,63	€ 8.532,57	€ 14.711,96	€ 9.605,01	€ 21.600,23	€ 39.951,51	€ 105.098,91
TOTALI	€ 40.697,42	€ 25.629,03	€ 46.112,36	€ 37.910,19	€ 66.311,10	€ 134.530,78	€ 351.190,88
I.Z.S. e/o Università degli Studi di Teramo							€ 10.329,12
TOTALE GEN.							€ 361.520,00

4. di finalizzare la restante somma di € 10.329,12 all'attività di formazione ed aggiornamento che sarà svolta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" di Teramo e/o dall'Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Veterinaria;
5. di incaricare i Direttori Generali delle Aziende U.S.L. di trasmettere al Servizio Veterinario Regionale gli atti formali di approvazione dei programmi di attività inerenti l'attuazione dei Piani in parola, la cui spesa complessiva dovrà essere contenuta nei limiti dello stanziamento assegnato, dando atto dell'approvazione, con specifico provvedimento, della parte di attività svolta con personale aziendale, anche sotto forma di "progetto obiettivo" qualora contrattualmente assentito, ove dovranno essere specificamente indicati sia il personale coinvolto (nominativamente), sia la parte di spesa per ognuno impegnata;
6. le Aziende U.S.L., per lo svolgimento della attività di cui ai Piani in parola, potranno altresì avvalersi del supporto di Medici-Veterinari Libero Professionisti appositamente incaricati ed autorizzati con gli atti formali di cui al punto precedente, regolarmente iscritti all'Albo Regionale dei Medici-Veterinari riconosciuti o a contratto, secondo il vigente ordinamento, assicurando

loro un compenso omnicomprendivo di spese ed oneri di €20,66 per ogni allevamento controllato (bovino, ovino o caprino) secondo le indicazioni già fornite in precedenza dalla Regione;

7. i piani trasmessi dai Direttori Generali delle Aziende U.S.L. si intenderanno assentiti qualora il Servizio Veterinario regionale non formuli osservazioni nel termine di 30 gg dalla loro ricezione;
8. di impegnare i singoli Direttori Generali delle Aziende U.S.L., al fine di consentire ai Servizi Veterinari lo svolgimento delle attività o interventi previsti, ad iscrivere le somme di competenza di ciascuna Azienda, come riportate al precedente punto 3), nelle rispettive voci del bilancio aziendale del corrente esercizio, in quanto il presente provvedimento di assegnazione costituisce per le Aziende U.S.L. regionali atto formale di accertamento di entrate;
9. il sottoscritto dirigente del Servizio Veterinario procederà all'adozione degli atti connessi e conseguenti al presente provvedimento, ivi comprese le liquidazioni dei fondi alle Aziende U.S.L. regionali, previa acquisizione dei relativi rendiconti di attività ed economici;
10. di stabilire che i rendiconti presentati dalle

Aziende U.S.L. potranno presentare, al massimo, un scostamento dall'attività programmata, non superiore al 20% per singola voce di conto;

11. di pubblicare la presente determinazione e i relativi allegati, parte integrante della stessa, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;

12. di trasmettere copia della presente determi-

nazione al Direttore Regionale della Direzione Sanità, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10 maggio 2002, n. 7.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dr. Giuseppe Bucciarelli

Seguono allegati



GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO A

REGIONE ABRUZZO

DIREZIONE SANITA'

SERVIZIO VETERINARIO



PIANO DI SORVEGLIANZA
T.S.E.

2006

PREMESSA

Le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (Tse) anche note come malattie da prioni, sono malattie neuro-degenerative che colpiscono il sistema nervoso centrale dell'uomo e degli animali. Tutte le Tse sono caratterizzate da un lungo periodo di incubazione, da un decorso clinico lento ma fatale e da lesioni presenti nei tessuti del sistema nervoso centrale. Inoltre in tutti gli animali colpiti è stata riscontrata la presenza di prioni, una proteina modificata anche nota come PrPres o PrPsc (res=resistente alle proteasi; sc=scrapie) che si accumula all'interno delle cellule nervose fino a provocarne la morte e svolge dunque un ruolo chiave nello sviluppo delle lesioni degenerative. A tutt'oggi fra gli animali sono state riconosciute: la Scrapie della pecora, della capra e del muflone, la BSE (encefalopatia spongiforme bovina) dei bovini, l'encefalopatia trasmissibile del visone (Tme), la malattia del dimagrimento cronico del cervo (Cwd), l'encefalopatia spongiforme del gatto e dei felidi (Fse). La Scrapie e l'Encefalopatia spongiforme bovina (Bse) sono le più note e diffuse. La prima perché è molto diffusa fra le greggi europee (nel Regno Unito è endemica), mentre la Bse deve la sua fama all'enorme epidemia scatenatasi dal Regno Unito a partire dalla metà degli anni Ottanta, ma soprattutto per la dimostrazione che carne di animali malati può veicolare la malattia all'uomo e portare alla comparsa della nuova variante del morbo di Creutzfeld-Jakob).

B.S.E.**FINALITA'**

- Effettuazione dei controlli presso gli stabilimenti di produzione degli alimenti per ruminanti;
- Effettuazione sorveglianza epidemiologica mediante gli esami clinici degli animali ed ogni altro accertamento necessario presso gli allevamenti della Regione;
- Svolgere il programma di campionamento degli encefali dei bovini in età diagnostica con l'effettuazione dei Test rapidi presso l'I.Z.S. di TE;
- Applicazione delle misure sanitarie sulla filiera delle carni per la rimozione e la distruzione del M.S.R. (Materiale Specifico a Rischio);
- Adozione di tutte le misure sanitarie negli allevamenti positivi;
- Formazione dei veterinari e l'informazione agli allevatori nell'ambito dell'educazione sanitaria e adottare ogni attività prevista dalle disposizioni vigenti in materia.

ORGANIZZAZIONE**Organismi coinvolti.**

Il programma di sorveglianza e controllo prevede la partecipazione dei Servizi veterinari delle Aziende UU.SS.LL., del Servizio Veterinario Regionale e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, ognuno per le proprie specifiche competenze.

Nelle operazioni di programmazione delle attività, nonché per i programmi di formazione ed informazione, potrà essere coinvolta la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo. Per l'ottimizzazione delle attività sarà utilizzato l'apporto dei veterinari LLPP riconosciuti e le segnalazioni dei proprietari e/o detentori.

Sarà ricercata la collaborazione di tutte le strutture, ad ogni livello, atteso che la Regione Abruzzo indica come prioritario lo svolgimento del presente piano e il suo buon esito.

Ai Servizi Veterinari delle Aziende UU.SS.LL. viene affidato il compito di svolgere le ispezioni e gli accertamenti in applicazione del D.M. 07.01.2000, anche avvalendosi dell'opera dei Medici Veterinari libero-professionisti riconosciuti appositamente incaricati, autorizzati o a contratto secondo le disposizioni vigenti (D. Lgs. 229/99).

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo è affidato il compito di effettuare tutti gli accertamenti di laboratorio, previsti dal suddetto Decreto Ministeriale, ed il compito di supporto tecnico-scientifico per le operazioni di campionamento e le indagini epidemiologiche, nonché di raccolta ed aggregazione dei dati da inviare al Ministero della Sanità, al Centro di Referenza Nazionale (CEA) e al Servizio Veterinario della Regione Abruzzo.

Il Servizio Veterinario Regionale ha il compito di coordinare le operazioni e di analizzare le informazioni raccolte e trasmesse dalle AA.UU.SS.LL., dall'I.Z.S. e dagli altri operatori coinvolti nelle operazioni di accertamento e prevenzione.

Allo stesso Servizio viene assegnato il compito di detenere ed aggiornare l'albo regionale dei veterinari riconosciuti previsto dal D. Lgs.196/99. Sarà compito dello stesso, adeguare il programma alle mutate esigenze verificatesi nel corso delle operazioni e di trasmettere al Ministero della Salute le notizie e i dati richiesti.

Istituisce e presiede eventuali Unità di Crisi.

FASE OPERATIVA

I Servizi veterinari delle AA.UU.SS.LL., per ciascuna area di competenza, provvederanno a svolgere le attività di seguito elencate.

Servizio Veterinario di Sanità Animale

Effettua presso gli allevamenti le operazioni di seguito elencate, peraltro previste dall'art.7 del DM 07.01.2000:

- Esame clinico ispettivo preliminare su tutti gli animali e compilazione del modello previsto (mod. 2/33-profilassi di stato), avendo cura di annotare su tale modello l'esito della visita ispettiva di vigilanza, controfirmata dal proprietario e/o detentore degli animali;
- Esame clinico approfondito per tutti gli animali che presentino una sintomatologia sospetta, nel qual caso compila la scheda di cui **all'allegato 1** del DM 07.01.2000;
- Verifica sul registro di stalla il carico e lo scarico degli animali deceduti dall'ultima visita effettuata con verifica delle cause di morte accertata;
- Raccoglie le informazioni circa i mangimi utilizzati dall'azienda, compilando la scheda di cui **all'allegato 2** del DM in parola trasmettendone copia al competente Servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.
- I dati in forma aggregata vengono trasmessi al Servizio Veterinario Regionale per la successiva trasmissione al Ministero della Salute secondo le modalità indicate dal dipartimento degli alimenti, della nutrizione e sanità pubblica veterinaria del Ministero medesimo.
- Ogni altro accertamento previsto dalle competenti autorità centrali e regionali.

Gli accertamenti possono essere concomitanti con le operazioni di profilassi negli allevamenti con almeno un riproduttore - o altre operazioni. Per tali finalità le AA.UU.SS.LL. possono avvalersi dei Medici Veterinari LL.PP. riconosciuti già convenzionati per le profilassi di stato o per altre attività programmate.

Qualora le operazioni riferite dal presente programma sono svolte dai LL.PP. riconosciuti, ad essi compete un compenso pari a Euro 20.66 onnicomprensivi per ogni azienda sottoposta ad ispezione.

Ai liberi professionisti riconosciuti possono essere affidati i compiti sopra descritti, fermo restando che gli eventuali provvedimenti vengono assunti dal Veterinario Ufficiale della U.S.L.

Allo stesso servizio è attribuito il compito della raccolta dei dati epidemiologici e delle segnalazioni di sintomatologie sospette nonché delle segnalazioni di morte degli animali e quindi dell'adozione dei relativi provvedimenti.

In caso di morte di animali nelle aziende agricole, il proprietario può accertarsi della causa di morte mediante il Medico Veterinario riconosciuto (D. Lgs.196/99), che rilascia apposito referto da conservare a cura del proprietario/detentore per un periodo di 7 anni e nel caso si evidenzi una sintomatologia già sospetta, sarà cura del Veterinario riconosciuto dare tempestiva segnalazione alla U.S.L. competente per gli accertamenti del caso.

Allo stesso servizio è attribuito inoltre il compito - in collaborazione con gli altri servizi veterinari - dell'educazione sanitaria degli allevatori.

Per assolvere tali finalità, i veterinari ufficiali avranno cura di informare in modo dettagliato, i proprietari e/o detentori degli animali sulla malattia BSE, sui principali sintomi clinici degli animali e sugli adempimenti da svolgere.

È necessario che siano date le dovute informazioni ponendo una giusta attenzione sulla necessità di segnalare i sospetti, affinché si possa allontanare ogni dubbio dai nostri allevamenti a tutela della salute pubblica.

I veterinari avranno cura di informare gli allevatori dei rischi connessi con la malattia in oggetto e di consegnare loro eventuale materiale informativo.

Potranno essere concordati incontri con allevatori per un dibattito sulle problematiche, anche in collaborazione con le organizzazioni agricole e i sindacati di categoria.

Il servizio veterinario di Sanità animale, in caso di allevamento positivo adotta tutte le misure previste dal D.M 7.01.2000, e cioè:

- informa il Sindaco sulla presenza del focolaio, onde consentirgli la predisposizione dei provvedimenti del caso (ordinanze di sequestro dell'allevamento, abbattimento dei capi ecc.);
- cura la pratica per l'indennizzo degli animali abbattuti, da trasmettere alla Regione;
- Collabora con l'Unità di Crisi Regionale, eventualmente istituita in caso di positività;
- Effettua ogni operazione sull'allevamento per la ricostituzione dello stesso (disinfezione, dissequestro dell'allevamento, ecc.);
- Redige una relazione finale sul caso positivo, allegando la relativa indagine epidemiologica.

Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale

- Ai Servizi Veterinari di igiene degli alimenti di O.A. è affidato il compito di effettuare i prelievi dei campioni per l'effettuazione dei Test rapidi da analizzare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo con le modalità indicate dal Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate;
- I campioni devono essere scortati dalla modulistica prevista e compilata in ogni sua parte;
- I sanitari ispettori presso gli impianti di produzione e lavorazione delle carni, provvederanno a controllare che siano correttamente eliminati e distrutti gli organi specifici a rischio secondo le disposizioni nazionali e comunitarie;

- Sono affidati al Servizio in parola - in collaborazione con le altre aree - i compiti di educazione sanitaria, di formazione e di informazione degli operatori;
- Qualora nell'ambito della normale macellazione si evidenzino sintomi o lesioni sospette, sarà cura del sanitario adottare i primi provvedimenti del caso;
- In caso di animale con sintomatologia sospetta sarà cura del veterinario ispettore di provvedere ad una corretta applicazione delle norme vigenti, atte ad impedire una contaminazione delle carni (D.M 29.07.2000)

Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A., in caso di positività:

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Individua lo stabilimento per l'abbattimento degli animali;
- Effettua la supervisione e la vigilanza sullo stabilimento durante le operazioni di abbattimento, curando la successiva fase di distruzione degli animali;
- Effettua i prelievi per le indagini di laboratorio previste;
- Conclude le operazioni di abbattimento, provvede alla disinfezione dell'impianto;
- Rintraccia e sequestra i relativi prodotti provenienti dall'allevamento positivo.

Il Servizio Veterinario di Igiene Degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Ai suddetti Servizi sono affidati i compiti di seguito elencati, ovvero:

- La verifica dell'anagrafe degli stabilimenti di produzione di alimenti per animali;
- La verifica dell'anagrafe dei distributori di alimenti per animali;
- Verifiche ispettive per l'accertamento dei requisiti degli impianti e degli intermediari, da effettuarsi ogni 6 mesi a seconda di quanto indicato nelle determinazioni ministeriali;
- Aggiornamento degli elenchi e mantenimento dei requisiti degli stabilimenti nonché la regolare rintracciabilità dei mangimi ;
- Prelievi dei campioni di mangime per gli accertamenti previsti. Nei mangimifici saranno effettuati prelievi di mangime da recapitare all'Istituto Zooprofilattico. Tali prelievi vanno concordati con il laboratorio;
- Controllo degli stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento CE 1774/02
- Controllo degli allevamenti bovini che hanno utilizzato mangimi con proteine animali. In ordine alle schede informative di cui all'Allegato 2 (D.M. 07.01.2000), effettua gli accertamenti previsti in caso di rinvenimento nell'allevamento, di mangimi con formulazioni commerciali contenenti farine proteiche di O.A.;
- Educazione ed informazione sanitaria agli operatori, sia agricoli che industriali, avendo cura di coordinarsi con gli altri servizi ;
- Effettua i prelievi del materiale per i Test rapidi sugli animali morti in stalla;
- Accerta le cause di morte - per quanto possibile - con sopralluogo negli allevamenti bovini;
- Cura le pratiche per la corretta distruzione degli animali morti.

In caso di sotterramento:

1. Redigere il certificato di morte.
2. Definire l'area per l'infossamento.
3. Dichiarazione con l'indicazione del sito di infossamento.
4. Disinfezione del sito con idoneo disinfettante (ipoclorito di sodio).

In caso di allevamento positivo il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, svolge i seguenti compiti:

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Predisporre le operazioni per il trasporto degli animali dall'allevamento al mattatoio, in collaborazione con il Servizio di Sanità animale;
- Cura le pratiche per la corretta distruzione ed incenerimento delle spoglie;
- Vigila sulle fasi della mungitura e provvede al sequestro e distruzione del latte, avendo cura di redigere apposito verbale con l'indicazione delle spese relative - ad estinzione del focolaio - da trasmettere alla Regione per l'indennizzo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo

- Riceve i campioni ed effettua le analisi di laboratorio secondo le metodiche e con le modalità indicate nel D.M. 07.01.2000;
- Effettua i Test rapidi sui campioni inviati dalle Aziende U.U.S.S.L.L.;
- Svolge le analisi sui campioni dei mangimi, previste dalle indicazioni ministeriali e regionali;
- Effettua la formazione ed informazione sia dei Medici Veterinari che degli allevatori;
- Svolge ogni compito affidatogli dalla programmazione regionale;
- Trasmette le informazioni e i dati al Servizio Veterinario della Regione ed agli altri Enti coinvolti.

In caso di positività L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo svolge i seguenti compiti:

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Collabora, nell'indagine epidemiologica, con il Servizio Veterinario di Sanità animale;
- Invia i campioni degli animali al Centro Nazionale di Referenza per la BSE

Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione

Sarà cura della Regione aggregare i dati raccolti e darne comunicazione agli organi competenti, inoltre la stessa si occuperà dell'aggiornamento degli elenchi e degli archivi e curerà l'eventuale diffusione dei dati a mezzo stampa o altre forme di comunicazione.

La Regione assegna i codici agli stabilimenti secondo la Delibera di G.R. n° 2736 del 22/12/99.

Per quanto non espressamente previsto dal presente programma, si farà riferimento alle specifiche disposizioni vigenti.

FLUSSO DEI DATI

I Servizi Veterinari delle Aziende U.U.S.S.L.L. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, trasmetteranno al Servizio Veterinario Regionale - entro il 31 gennaio di ogni anno - i dati definitivi e le attività riassuntive dell'anno precedente, secondo il modello riepilogativo annuale come indicato dal presente Piano e dalla programmazione Nazionale.

La trasmissione dei dati deve essere effettuata mediante supporto informatico e cartaceo. Per la programmazione annuale delle attività riferite alle TSE, le Aziende U.S.L. e l'I.Z.S. presenteranno al Servizio Veterinario Regionale il programma dell'anno in corso entro 30 giorni dalla pubblicazione sul BURA del presente Piano.

COSTI

Per il finanziamento delle operazioni previste dal presente programma, le Aziende U.S.L. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, provvederanno a rimettere all'Assessorato alla Sanità dettagliata rendicontazione; il Servizio Veterinario Regionale provvederà a liquidare le somme finalizzate al Piano per le TSE .

SCRAPIE**FINALITA'**

- Svolgere il programma di campionamento del materiale encefalico negli ovi-caprini di età superiore ai 18 mesi, con l'effettuazione dei Test rapidi sui capi regolarmente macellati per il consumo umano, da sottoporre ad accertamenti diagnostici presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".(Reg. CE 999/2001);
- Effettuare il prelievo dei campioni di materiale encefalico per l'effettuazione dei Test rapidi su ovini-caprini morti, con età superiore ai 18 mesi secondo l'Allegato III cap A parte II del Reg. CE/999/2001;
- Effettuare il campionamento previsto da nota ministeriale n° DGVA/VIII/28644/P-I.8.d/48 del 03/08/2005, per l'attività di genotipizzazione secondo la tabella inserita nel Piano medesimo.
- Formare e aggiornare Veterinari libero professionisti riconosciuti e Veterinari dipendenti delle AA.UU.SS.LL. sui vari aspetti della malattia, sulle corrette metodiche di prelievo e di invio dell'encefalo ai laboratori diagnostici;
- Informare gli allevatori sui principali sintomi della malattia e sulla necessità della sua eradicazione, indirizzandoli ad una sostanziale condivisione degli obiettivi della Regione.

ORGANIZZAZIONE

I **Servizi Veterinari di sanità animale** delle Aziende UU.SS.LL. sottoporranno a sorveglianza (passiva) clinica gli ovi-caprini sospetti.

Il presente piano di sorveglianza per la Scrapie, prevede il campionamento su due specie animali, conformemente alle indicazioni dell'allegato X, capitolo C, punto 3.2, lettera b) del Regolamento CE/999/2001.

I **Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche** delle Aziende UU.SS.LL., sono incaricati di svolgere le seguenti attività.

- *Sorveglianza sugli animali non macellati per il consumo umano*

Il campionamento, attraverso test rapido, è previsto per gli animali di età superiore a 18 mesi, con più di due incisivi permanenti spuntati attraverso il palato, morti oppure abbattuti. Questi ultimi - non abbattuti nel quadro di un'epidemia come l'afta epizootica né macellati per il consumo umano - L'età degli animali viene calcolata sulla base della dentizione, di segni evidenti di maturità o di altre informazioni affidabili.

Per lo svolgimento delle operazioni i Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, possono avvalersi di Medici Veterinari LL.PP. riconosciuti ai quali spetta un compenso omnicomprendente di Euro 20,66 per ogni allevamento, al lordo delle spese e ogni altro onere.

Gli stessi sanitari saranno incaricati di informare gli allevatori sui sintomi e sugli adempimenti per la prevenzione della scrapie nonché sui rischi per la salute.

I Servizi Veterinari delle UU.SS.LL., sono incaricati dell'adozione di tutti i provvedimenti previsti per i casi sospetti di scrapie ed ovviamente, in caso di positività, saranno applicate le disposizioni vigenti.

Lo stesso Servizio inoltre sottoporrà ad accertamenti gli allevamenti che risulteranno in possesso di mangimi con proteine di origine animale destinati alle specie consentite, ed adotteranno le azioni di prevenzione previste dalla programmazioni nazionali e regionali in materia di alimenti per animali.

I servizi veterinari di igiene degli alimenti di origine animale provvederanno:

- a svolgere il **Programma di Sorveglianza sugli animali macellati per il consumo umano.**

Gli animali di età superiore a 18 mesi o con più di due incisivi permanenti spuntati dal palato e che siano macellati per il consumo umano, vengono sottoposti a test rapidi sulla base del numero dei capi indicati nella tabella. Per la Regione Abruzzo è pari a n.2203 campioni di ovini e di tutti i caprini regolarmente macellati, per cui vengono così ripartiti :

Aziende UU.SS.LL.	Numero Campioni di OVINI MACELLATI	Numero Campioni di CAPRINI MACELLATI
Teramo	598	Tutti
Chieti	58	“
Pescara	368	“
Avezzano-Sulmona	534	“
Lanciano-Vasto	183	“
L'Aquila	462	“
T O T A L E	2203	Tutti

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" sottoporrà i campioni a test rapidi (animali morti e macellati regolarmente), secondo quanto sopra specificato e comunque secondo le metodiche validamente riconosciute.

FLUSSO DEI DATI

Al termine del programma, sarà trasmessa all'Assessorato Regionale alla Sanità, da parte dell'Istituto Zooprofilattico, una relazione conclusiva sull'attività svolta. I Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. trasmettono alla Regione, ogni semestre, il numero dei sopralluoghi svolti con l'esito degli stessi e i dati aggregati conclusivi con relazione finale, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di attività. La trasmissione dei dati deve essere fatta anche in forma informatizzata e su materiale cartaceo.

COSTI

Per il finanziamento delle operazioni previste dal presente programma, le Aziende U.S.L. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, provvederanno a rimettere all'Assessorato alla Sanità dettagliata rendicontazione; il Servizio Veterinario Regionale provvederà a liquidare le somme finalizzate al Piano per le TSE.

IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO VETERINARIO
(Dr. Giuseppe Bucciarelli)



GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO B

REGIONE ABRUZZO

DIREZIONE SANITA'

SERVIZIO VETERINARIO

**PROGRAMMA 2006 - PIANO REGIONALE DI SELEZIONE
GENETICA PER LA SCRAPIE DEGLI OVINI**

h.

DEFINIZIONI

Ai fini del presente decreto si intende per:

- 1. Azienda:** qualsiasi luogo in cui gli animali sono detenuti, mantenuti, allevati, governati o mostrati al pubblico;
- 2. greggi di elevato merito genetico:** le greggi che risultano iscritte al Libro Genealogico (LG) nonché tutte le greggi iscritte al registro anagrafico delle razze autoctone, gestito da Assonapa, nelle quali la percentuale di montoni in età riproduttiva è equivalente o superiore al 50% del totale dei riproduttori in età riproduttiva presenti in allevamento;
- 3. greggi commerciali:** le greggi che non soddisfano le condizioni di greggi di elevato merito genetico, in relazione alle percentuali di presenza di montoni in età riproduttiva iscritti al libro genealogico;
- 4. analisi genetiche:** analisi dei polimorfismi ai codoni 136, 154 e 171 del gene della PrP, effettuate dal laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale;
- 5. prelievo ufficiale:** prelievo di sangue necessario per l'esecuzione delle analisi genetiche, eseguito dal veterinario della Azienda ULS competente per territorio o veterinario riconosciuto o incaricato;

1. OBIETTIVI

Il presente decreto, tramite l'attuazione delle azioni contenute nell'articolato e nei suoi allegati, si pone come obiettivo l'incremento della frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle EST nella popolazione ovina regionale.

AZ. USL	TE	PE	CH	LAN- VAS	AV-SUL	AQ
N.ro All LL.GG.	10	10	10	10	10	40

4

2. OBIETTIVI SPECIFICI:

- a) concorrere all'eradicazione delle EST degli ovini;
- b) concorrere alla creazione di greggi a "basso rischio" di EST;
- c) contribuire alla tutela della salute umana ed animale;
- d) valorizzare e qualificare le produzioni ovine.

3. ORGANIZZAZIONE

1. E' istituito sull'intero territorio regionale il piano regionale di selezione genetica per la resistenza degli ovini alle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (EST);
2. l'adesione al piano di selezione è obbligatoria per i proprietari o i detentori delle greggi di elevato merito genetico, mentre, pur rimanendo volontaria per le greggi commerciali, si ritiene di promuoverne l'adesione attraverso gli organismi di controllo e di rappresentanza;
3. qualora l'applicazione degli schemi di selezione previsti nell'Allegato 1 parte B determini effetti negativi sulla consistenza della popolazione ovina della Regione, potranno essere definite, tenuto conto delle frequenze dei caratteri di resistenza genetica nella razza interessata, norme specifiche per la gestione alternativa della profilassi e controllo delle EST, concordate con il Ministero della Salute;
4. E' istituito il Comitato Regionale di Coordinamento (CRC) che ha inoltre il compito di proporre eventuali variazioni del Piano, anche sulla base della situazione epidemiologica, delle frequenze alleliche riscontrate, della progressione del Piano e delle eventuali disposizioni di carattere nazionale e comunitario.

Il Comitato diretto e coordinato dal Servizio Veterinario regionale, si compone di 11 rappresentanti n. 6 Az USL; n.1 IZS-TE; n.1 Assessorato Regionale Agricoltura della Regione Abruzzo; n.2 rappresentanti delle AA.PP.AA. e n.1 docente dell'Università di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria.

RACCOLTA DEI DATI RELATIVI AL PIANO DI SELEZIONE GENETICA

1. I dati relativi al piano di selezione genetica sono raccolti dal Servizio Veterinario Regionale che istituisce a tal fine una apposita Banca Dati Regionale (BDR) contenente almeno le informazioni di cui all'Allegato 2 del D.M. 17/12/2004, utilizzando i fondi di cui alla L.R. n.56 del 19 aprile 1995;
2. I dati di cui al precedente comma 1, al fine di soddisfare i debiti informativi nei confronti del Ministero della Salute e della Banca Dati Nazionale (BDN), sono trasmessi trimestralmente dal Servizio Veterinario Regionale a quest'ultima, istituita presso il Centro di Referenza Nazionale per le Encefalopatie Animali e comparate (CEA) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino.
3. La banca dati di cui al punto 1. viene alimentata dal proprietario dell'allevamento, sia direttamente che per il tramite dei soggetti delegati attraverso l'apposito software.

FUNZIONI DEI DIVERSI ENTI

Alla attuazione del presente decreto concorrono:

1. Assessorato alla Sanità - Direzione Sanità - Servizio Veterinario

a) predisporre il piano regionale di selezione genetica o piani alternativi di profilassi e controllo per la resistenza alle EST in funzione della realtà zootecnica locale;

b) gestisce gli aspetti amministrativi e finanziari del piano;

c) assolve ai debiti informativi di carattere finanziario, epidemiologico, amministrativo e quant'altro richiesto dal Ministero della Salute e dalla Commissione Europea;

d) gestisce, la banca dati regionale, relativa al piano, con il compito di raccolta, archiviazione e gestione dei dati come stabilito dal Ministero della Salute e ne trasmette trimestralmente i dati alla banca dati nazionale;

e) dirige la Commissione Regionale di Coordinamento (CRC); la Commissione è convocata, con frequenza semestrale ed è presieduta dal Dirigente dei Servizi Veterinari della Direzione Sanità della Regione o suo delegato; è composta da rappresentanti delle Aziende UU.SS.LL. (Area C), dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise, da rappresentanti delle Associazioni Allevatori e da un docente di malattie infettive della Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo. Per ulteriori esigenze, la Commissione può essere integrata con ulteriori 2 esperti, con provvedimento del Dirigente del Servizio Veterinario Regionale. Ai componenti della commissione non compete nessun compenso, fatta eccezione per le missioni quando dovute ed a carico degli enti di appartenenza.

LA COMMISSIONE REGIONALE DI COORDINAMENTO:

i) incentiva l'adesione al Piano da parte degli allevatori;

ii) coordina e valuta le attività del Piano, le eventuali problematiche e i risultati conseguiti anche in funzione della tempistica prevista nonché il loro impatto sulla zootecnia regionale;

iii) propone eventuali variazioni del Piano, anche sulla base della situazione epidemiologica, delle frequenze alleliche riscontrate e di eventuali disposizioni di carattere nazionale e comunitario;

iv) redige entro il 31 Gennaio una relazione sulle attività svolte e sui risultati conseguiti nell'anno precedente e la invia alla Commissione nazionale di coordinamento;

v) individua le procedure relative al monitoraggio di cui all'articolo 7 del presente piano.

vi) promuove, iniziative di informazione e formazione sui diversi aspetti attinenti il piano rivolti ad allevatori, veterinari ufficiali, veterinari liberi professionisti e zootecnici dipendenti delle Associazioni Allevatori.

4. SERVIZIO VETERINARIO DELLE AZIENDE UU.SS.LL.

- a) aggiorna la banca dati regionale secondo i requisiti indicati nell'Allegato 2 della presente delibera;
- b) riceve le domande delle aziende richiedenti;
- c) elabora l'elenco delle aziende richiedenti per l'esame dell'ammissione al Piano e le trasmette al Servizio Veterinario Regionale;
- d) riceve dal laboratorio incaricato il tracciato record relativo ai campioni analizzati e li inserisce nella banca dati;
- e) trasmette alla Regione per via informatica, mediante l'alimentazione dell'apposito software, i dati relativi ai capi morti in azienda, ai sensi del Regolamento CE 1774/2002, nonché i modelli 4 ai sensi del D.P.R. n. 320/54;
- f) fornisce i dati ufficiali relativi all'andamento del Piano al fine di assolvere i debiti informativi a livello regionale; a tale scopo trasmette alla Commissione di Coordinamento i reports richiesti;
- g) verificano la corretta identificazione individuale dei capi sottoposti a genotipizzazione ed applicano - qualora ne siano sprovvisti - a carico dell'allevatore, i dispositivi di identificazione ai capi sottoposti a prelievo per l'esecuzione delle analisi genetiche;
- h) eseguono i prelievi dei campioni ufficiali per la genotipizzazione nelle greggi aderenti al piano e li inviano all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio (IZS) utilizzando l'apposita scheda di accompagnamento di cui all'allegato 4 del presente provvedimento, **qualora le AA.PP.AA. per motivi diversi non dovessero provvedere**;
- i) verificano l'effettivo impiego per la rimonta dei montoni autorizzati in base allo schema di selezione;
- m) controllano il rispetto dei tempi di eliminazione dei soggetti con genotipo indesiderato (Allegato 1 parte A, comma 2 lettera l);
- n) verificano i requisiti sanitari delle greggi ed effettuano l'attività di sorveglianza e vigilanza nei confronti delle EST;
- o) certificano, dopo il ricevimento dei rapporti di prova ufficiali dal laboratorio dell'IZS, la genetica dei singoli capi sottoposti ad analisi genetiche e delle singole qualifiche di resistenza genetica delle greggi stesse, di cui all'allegato 5 del presente provvedimento;
- p) controllano il rispetto dei requisiti per la movimentazioni in entrata ed uscita dalle aziende dei capi appartenenti alle greggi sottoposte al piano;
- q) aggiornano i certificati individuali per eventuale sostituzione della marca auricolare, per entrate in allevamento a seguito di compravendita, per avvenuta macellazione o morte del capo certificato;
- r) trasmettono alla banca dati regionale i certificati relativi ai capi morti, nonché i modelli 4 relativi alle compravendite ed alle macellazioni dei capi certificati;
- s) effettuano periodicamente la verifica del rispetto dei requisiti specifici relativi ai livelli di qualifica acquisiti dalle aziende, come meglio specificato nel richiamato Decreto Ministeriale;
- t) effettuano a pagamento, secondo tariffario regionale, eventuali prelievi richiesti dall'allevatore in numero eccedente a quanto stabilito dalla programmazione regionale;

Istituto Zooprofilattico Sperimentale incaricato (Lazio)

- a) esegue le analisi genetiche previste dal piano (Aziende ovine non iscritte al L.G.) rilasciando i rapporti di prova ufficiali;
- b) invia ogni 7 giorni i rapporti di prova alle Aziende UULLSS competenti sul gregge oggetto di indagine;
- c) assolve settimanalmente al debito informativo nei confronti della banca dati regionale, trasmettendo il tracciato record relativo ai campioni esaminati.

Laboratorio gruppi sanguigni SOC.COOP.RL di Cremona

Esegue le analisi previste dal piano regionale sulle Aziende ovine iscritte al L.G. (Circolare regionale n. 24559/DG/11/SA9 del 14.10.2005)

Associazioni Provinciali Allevatori

Il personale veterinario, in accordo con il servizio veterinario della ASL, effettua il prelievo di sangue o del vello, senza ulteriori aggravii di spesa - nelle greggi iscritte al libro genealogico, ai soli fini della esecuzione delle analisi genetiche necessarie per l'attuazione del piano. A tal proposito il suddetto personale deve richiedere l'inserimento nell'Albo Regionale dei Veterinari riconosciuti.

5. SCHEMA DI SELEZIONE

Per le specifiche tecniche, ivi compresa la modulistica, si fa riferimento a quanto già indicato nella Deliberazione di G.R. n. 608 del 12.07.2005

Per quanto concerne le ulteriori priorità sui prelievi da svolgere, esse saranno oggetto di specifiche valutazioni della Commissione Regionale di Coordinamento e diramate dai competenti uffici regionali per la loro applicazione

6. COMPETENZE

Sono incaricati della esecuzione del presente piano, ognuno per la parte di competenza, i Direttori Generali delle Aziende ULSS della Regione, i Veterinari ufficiali delle Aziende ULSS, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale. Le Associazioni Provinciali Allevatori, i Veterinari APA appositamente autorizzati, i Tecnici APA appositamente autorizzati e i veterinari riconosciuti.

IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO VETERINARIO
(Dr. Giuseppe Bucciarelli)



GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO C

REGIONE ABRUZZO

SERVIZIO VETERINARIO

***PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO
SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE
DELLA REGIONE ABRUZZO
Anno 2006***

INTRODUZIONE

Il presente Programma si propone di contribuire ad assicurare la salubrità e la sicurezza dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano attraverso l'attuazione di una serie di controlli sanitari effettuabili sull'intera filiera "alimentazione animale", alla luce dell'esperienza e delle modifiche suggerite dal **Piano Nazionale 2006 di Vigilanza e Controlli Sanitari sull'Alimentazione degli Animali** (di seguito descritto come PNAA 2006) al quale il presente piano si ispira.

Con il variare del PNAA 2006, si è reso necessario apportare talune modifiche ed aggiornamenti al Piano di Vigilanza e Controllo Sanitario dell'Alimentazione Animale della Regione Abruzzo – Triennio 2004 - 2006, che tengano conto delle indicazioni fornite dalla **nuova normativa comunitaria, in particolare il Reg. (CE) 178/ 2002 il Reg. (CE) 882/2004 e il Reg. (CE) 183/2005.**

Il presente Piano ha lo scopo di contribuire ad assicurare la salubrità e la sicurezza dei prodotti di o.a. destinati al consumo umano. Il presente Piano ha lo scopo di garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente. A tal fine sono state prese in considerazione le più importanti problematiche del settore:

- **Un capitolo importante della programmazione è quello relativo ai controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE. Nonostante un netto miglioramento da un punto di vista epidemiologico il nuovo Piano prevede un maggior numero di controlli sull'intera filiera produttiva (è stato modificato l'indice di prevalenza), soprattutto nelle zone considerate a rischio, ossia dove sono concentrate le aziende mangimistiche, gli allevamenti zootecnici e gli indotti ad essi collegati (rivendite, distributori ecc.), nonché nei luoghi di produzione e stoccaggio dei grassi. Al fine di razionalizzare l'attività di controllo in tal senso si opererà in conformità al "Protocollo d'Intesa" siglato tra il Ministero della Salute ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2006.**
- Un altro caposaldo del Piano è quello relativo alla ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali.

IL **D.S.P.V.N.S.A.** ha elaborato una lettera circolare (n.614/24315/AG.80/440 del 5 aprile 2002) su additivi e premiscele che non possono essere utilizzate nell'alimentazione animale sull'intero territorio dell'Unione Europea, ma che possono essere autorizzati ai soli fini dell'esportazione verso Paesi Terzi.

In tal senso sono state impartite istruzioni sui requisiti a cui devono conformarsi gli stabilimenti produttori di mangimi e/o premiscele contenenti gli additivi vietati.

In particolare sono state impartite istruzioni per quanto riguarda la manipolazione di tali sostanze in stabilimenti con linee di produzione distinte, l'obbligo di detenere un registro di carico-scarico per tali prodotti non conformi e la notifica al Ministero della Salute di tale movimento di materiale.

Le ASL territorialmente competenti sono tenute a verificare il rispetto delle condizioni relative alla produzione e alla commercializzazione di tali prodotti non conformi nella UE (data di inizio e termine della produzione e/o spedizione con le relative dogane di entrata e

di uscita della merce, nonché la quantità del prodotto e la relativa etichetta, documenti che dimostrino la effettiva destinazione verso i Paesi Terzi) e a comunicare il numero di controlli effettuati agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome che forniranno tali informazioni al Ministero della Salute (**allegato 2 scheda impianti**).

- Nel programma di controllo degli stabilimenti sono stati inseriti anche quelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 1774/2002 (**allegato 2 scheda impianti**).
- Si è posta maggiore attenzione ai controlli inerenti la ricerca dei contaminanti ed altre sostanze indesiderabili negli alimenti per animali; tale determinazione scaturisce da una più attenta valutazione del problema, dall'applicazione delle nuove disposizioni normative e dall'acquisizione delle raccomandazioni Comunitarie orientate in tal senso. In particolare si è tenuto conto della **Raccomandazione 2005/925/CE**, che fornisce indicazioni in merito al controllo delle concentrazioni di micotossine nei mangimi.
- Vista la problematica relativa alla tracciabilità, etichettatura e sicurezza dell'impiego di organismi geneticamente modificati negli alimenti per gli animali, nel Piano è inserito un capitolo inerente l'attività di monitoraggio per gli OGM.

Nel suo complesso il PNAA è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, al raggiungimento di una maggiore tutela della sanità pubblica ed a fornire ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale.

FINALITA'

Finalità del PNAA è la tutela della sanità pubblica. Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi, *ad assicurare la salubrità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano* ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

OBIETTIVI

Gli obiettivi del presente Piano sono definiti dal PNAA 2006 salvo modifiche e/o integrazioni, che saranno comunicate dal Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno, sentite per le parti per le rispettive competenze:

Fatto salvo quanto definito precedentemente, sono obiettivi del PNAA:

- a) *assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli sulla filiera dell'alimentazione animale anche in funzione degli effetti dell'alimentazione sullo stato di salute e del benessere animale. Tali controlli sono particolarmente orientati alla prevenzione dei fattori di rischio per la sanità pubblica o di eventuali emergenze nell'ambito dei vari indirizzi produttivi e zootecnici;*
assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo

conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi.

Infatti gli operatori del settore dei mangimi devono garantire che nelle imprese da essi controllate i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

- b) realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi alla vigilanza ed ai controlli, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- c) **verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali degli impianti di filiera oggetto di vigilanza e controllo, con particolare riguardo a:**
 verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa nel settore dei mangimi oggetto di vigilanza e controllo, con particolare riguardo a:
- **metodologie di produzione, di condizionamento, di stoccaggio, di distribuzione (compresi i mezzi di trasporto) e di somministrazione agli animali; operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;**
 - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
 - **la "rintracciabilità" ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare chi ha fornito agli operatori del settore dei mangimi un mangime o qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli operatori del settore dei mangimi hanno fornito i propri prodotti.**
 - sistemi di autocontrollo previsti per gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- d) **verificare la rispondenza ai requisiti, previsti dalla vigente normativa in materia di alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell'alimentazione degli animali;**
- e) garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente attraverso una gestione omogenea del Sistema di Allerta.

OBIETTIVI RILEVANTI PER L'ANNO IN CORSO

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per l'anno in corso consistono in:

- a) aggiornamento dell'anagrafe degli impianti inerenti la filiera dell'alimentazione degli animali, utilizzando il tracciato record previsto dal D.M. 7 gennaio 2000.
- b) organizzazione del sistema informatico ai fini della predisposizione degli elenchi degli stabilimenti registrati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 183/2005
- c) vigilanza e controllo in merito all'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento così come previsto dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche.
- d) controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi, (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo,

fumonisine, tossine T-2 e HT-2) e alla contaminazione da diossine di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi.

e) controllo dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale.

f) vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonelle delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella direttiva 2003/99/CEE e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti.

f) piano nazionale di monitoraggio della presenza di OGM.

Alle Regioni ed alle Province autonome, sentito il Ministero della Salute - D.S.P.V.N.S.A. - , è data facoltà di ampliare gli obiettivi del Piano, e conseguentemente l'attività di vigilanza e controllo, sulla base di eventuali particolari esigenze.

Il raggiungimento degli obiettivi viene effettuato con le modalità operative definite di seguito.

ATTUAZIONE DEL PIANO

1) Esecuzione del piano

L'attuazione del PNAA, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province Autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), ai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), agli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC), agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e all'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

In particolare:

- Le Regioni e Province autonome coordinano l'attività di vigilanza e controllo;
- I Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali espletano l'attività di vigilanza e controllo;
- I Posti di Ispezione Frontaliera eseguono i controlli sui prodotti destinati all'alimentazione animale provenienti dai Paesi terzi;
- Gli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari predispongono i controlli sui prodotti di provenienza comunitaria;
- Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali eseguono le analisi di laboratorio;
- L'Istituto Superiore di Sanità effettua le revisioni d'analisi;
- Il C.Re.A.A. e l'Istituto Superiore di Sanità, per le parti di propria competenza, curano l'armonizzazione delle metodiche chimiche utilizzate dalla rete degli I.L.ZZ.SS., e avviano idonei ring test tra gli I.L.ZZ.SS.;
- Il C.Re.A.A. in collaborazione con il C.E.A. , coordina le attività analitiche e gestionali relative alla ricerca dei costituenti di origine animale;
- L'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, definita dal presente piano, è coordinata dal Ministero della Salute.

In considerazione dell'accresciuta attenzione verso il settore dell'alimentazione animale, determinata dagli eventi epidemiologici ad esso correlati (BSE, diossine ecc.), si ritiene utile prevedere che ogni Regione integri il Nucleo Operativo di Vigilanza Veterinaria (N.O.R.V.) di una professionalità competente in materia di alimentazione degli animali o in alternativa istituisca una Commissione competente in materia di alimentazione animale, che tenga in considerazione quanto stabilito nel "Protocollo d'Intesa", estendendolo a tutte le problematiche correlate al settore dell'alimentazione animale.

Inoltre, ogni Azienda Sanitaria Locale deve individuare un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano; il nominativo di tale referente deve essere trasmesso alla Regione o Provincia autonoma di appartenenza.

Nello spirito di reciproca collaborazione, ove particolari esigenze specifiche lo richiedano, Regioni, Province Autonome ed Aziende Sanitarie Locali si avvalgono degli organismi di vigilanza e controllo di altri comparti dello Stato (Comando Carabinieri per la Sanità, Corpo Forestale di Stato, Ispettorato centrale repressione frodi, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, ecc.).

2) Articolazione del piano

Il PNAA si articola nei seguenti punti fondamentali:

1. programmazione dell'attività;
2. anagrafe;
3. sopralluoghi ispettivi;
4. campionamenti;
5. analisi;
6. analisi di revisione;
7. positività dei campioni protocollo operativo
8. rilevazione della attività svolta.

Al riguardo si ritiene opportuno precisare che ai sensi del presente PNAA per "controlli" si intendono una o più delle attività indicate nei punti precedenti, per i quali l'anagrafe e la rilevazione dell'attività svolta costituiscono gli indispensabili supporti ai fini della programmazione, della definizione degli obiettivi e della verifica dei risultati.

3) Programmazione dell'attività

In sintonia con gli obiettivi del PNAA e d'intesa con la Regione o Provincia Autonoma territorialmente competente, ogni Azienda Sanitaria Locale, sulla base della programmazione ministeriale e regionale, dà attuazione al piano di monitoraggio, al fine di:

- coordinare, in modo più incisivo, l'attività di vigilanza;
- valorizzare al meglio le risorse disponibili.

4) Anagrafe

Come previsto all'articolo 3 del D.M. 7 gennaio 2000, il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, cura l'aggiornamento del censimento nazionale degli impianti di produzione e di distribuzione degli alimenti zootecnici.

Per la programmazione degli interventi sul territorio si terrà conto dell'anagrafe degli impianti, correlata con il censimento degli allevamenti zootecnici.

5) Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni) devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria, si suddividono in:

a) ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

b) ispezioni su sospetto: non sono programmate ma effettuate sulla base di:

- fondato sospetto di irregolarità;
- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

c) ispezioni extrapiano: non sono programmate ma sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Tali ispezioni sono programmate a livello locale e successivamente concordate con le Regioni e Province Autonome, in qualità di enti coordinatori delle attività sul territorio.

Qualora nel corso dell'ispezione extrapiano si proceda al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano devono essere comunicati con cadenza semestrale agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome, che a loro volta provvedono alla trasmissione al Ministero della salute, secondo le scadenze indicate al punto 9 "rilevazione dell'attività".

Tuttavia, se nel corso delle suddette ispezioni vengono messe in evidenza non conformità gravi, che possono costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere animale o per l'ambiente, la comunicazione agli Assessorati deve essere immediata.

Gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome informano tempestivamente il Ministero della salute per i provvedimenti di competenza ai fini dell'implementazione del sistema di allerta rapido.

Per ciascun impianto della filiera impresa nel settore dei mangimi deve essere eseguito il seguente numero minimo di ispezioni:

- mangimifici industriali almeno un'ispezione l'anno;
- impianti di distribuzione almeno un'ispezione ogni due anni;
- impianti di allevamento almeno un'ispezione l'anno;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi almeno un'ispezione l'anno;
- impianti dei produttori primari almeno un'ispezione l'anno.

Le frequenze minime delle ispezioni possono essere modificate sulla base dell'analisi dei rischi che prenda in considerazione la tipologia e la localizzazione dell'impianto, il tipo di mangime prodotto o stoccato e l'indirizzo produttivo dell'allevamento.

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, necessari al rilascio della specifica autorizzazione;
- delle metodologie di produzione, di lavorazione, di trasformazione, di magazzinaggio, di stoccaggio, di distribuzione, di trasporto e di somministrazione;
- delle procedure e degli accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, comprese le contaminazioni crociate (piani di autocontrollo/ buone prassi di produzione);
- delle procedure e delle modalità operative relative all'esecuzione delle analisi effettuate nell'ambito dei piani di autocontrollo aziendale obbligatori o facoltativi; valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri.

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e funzionali degli impianti oggetto di vigilanza e controllo l'Azienda Sanitaria Locale comunica al legale rappresentante dell'impianto e, per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata (verbale dell'ispezione);
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti.

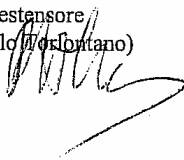
All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale come indicato di seguito:

- a) impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita – di cui all'art. 1 del D.M. 16/11/1993:
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 4;
- b) impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'art. 2 del D.M. 16/11/1993 :
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 5;
- c) impianti autorizzati ad acquistare prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'art. 6 del D.M. 16/11/1993:
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 6;
- d) stabilimenti di cui all'art. 10, lettera a) del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento - - fac-simile di verbale di ispezione allegato 7;
- e) stabilimenti di fabbricazione - commercializzazione di premiscele di cui all'art. 10, lettera b) del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento -; - fac-simile di verbale di ispezione allegato 8;
- f) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 10, lettera c) del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento - per l'immissione in commercio di alimenti composti contenenti premiscele
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 9
- g) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 10, lettera c) del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a riconoscimento - per l'immissione in commercio di alimenti composti ottenuti da materie contenenti elevati tenori di sostanze o prodotti indesiderabili;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 10;
- h) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 10, lettera c) del del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento - per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di alimenti composti contenenti premiscele; - fac-simile di verbale di ispezione allegato 11;
- i) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 2, comma 2, lettera f) del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a riconoscimento - per le necessità del bestiame ivi allevato di alimenti composti ottenuti da materie prime contenenti elevati tenori di sostanze o prodotti indesiderabili;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 12;
- j) intermediari - di cui all'art. 3, comma 1, del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a riconoscimento - per l'immissione in commercio di additivi e prodotti;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 13
- k) intermediari - di cui all'art. 3, comma 1, del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a riconoscimento - per l'immissione in commercio di premiscele;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 14
- l) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 7, comma 2, lettera a) del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a registrazione, per l'immissione in commercio di additivi per i quali è stabilito un tenore massimo nei mangimi;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 15
- m) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 7, comma 2, lettera b) del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a registrazione, per l'immissione in commercio di premiscele con determinati additivi;
 - fac-simile di verbale di ispezione allegato 16
- n) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 7, comma 2, lettera c) del D.Lg.vo 13 aprile

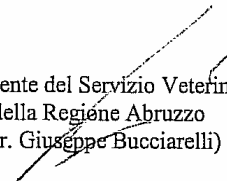
- 1999, n. 123 soggetti a registrazione, per l'immissione in commercio di alimenti composti con premiscele contenenti determinati additivi;
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 17
- o) stabilimenti di fabbricazione - di cui all'art. 7, comma 2, lettera d) del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123 soggetti a registrazione, esclusivamente per le necessità del bestiame ivi allevato di alimenti composti con premiscele contenenti determinati additivi;
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 18
- p) intermediari - di cui all'art. 8, comma 1, del D.Lg.vo 13 aprile 1999, n. 123, soggetti a registrazione, per l'immissione in commercio di additivi, per i quali è stabilito un tenore massimo nei mangimi e di premiscele contenenti determinati additivi;
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 19
- q) impianti autorizzati alla produzione di mangimi composti, completi e/o complementari non contenenti premiscele, additivi e premiscele medicate):
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 20;
- r) impianti di allevamento:
- fac-simile di verbale di ispezione periodica allegato 21 ;
- s) laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi:
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 22;
- t) impianti di distribuzione:
- fac-simile di verbale di ispezione allegato 23;

Per quanto riguarda la numerosità campionaria per l'anno 2006, sarà emanata, con apposita nota del Servizio Veterinario della Regione Abruzzo non appena il Ministero della Salute invierà la stesura definitiva del PNA 2006.

L'estensore
(dr. Paolo Di Stabato)



Il Dirigente del Servizio Veterinario
della Regione Abruzzo
(Dr. Giuseppe Bucciarelli)





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

ALL 1

Accordo, ai sensi dell'art. 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.

Rep. n. 2334 del 28 luglio 2005

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 28 luglio 2005:

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, che istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e che fissa procedure nel campo della sicurezza alimentari;

VISTO il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, concernente "Attuazione della direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";

VISTO il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, concernente "Attuazione delle direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

VISTO il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, concernente "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche;

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

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

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

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai "controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";

8

1



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

VISTO l'articolo 115 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del decreto legislativo 19 ottobre 1999 n. 143;

VISTA la proposta di accordo elaborata dal Ministero della salute e trasmessa con nota del 10 gennaio 2005, recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volta a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002;

CONSIDERATI gli esiti della riunione tecnica del 21 febbraio 2005, intervenuta sull'argomento, nel corso della quale le Regioni hanno espresso il loro avviso tecnico favorevole sulla proposta ministeriale, integrata congiuntamente nella stessa sede con alcune precisazioni proposte dal Ministero delle Politiche agricole e forestali;

VISTI gli articoli 2, comma 2, lettera b) e 4 comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997 n. 281, che danno facoltà a questa Conferenza di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

RILEVATO che l'esame del punto nella seduta di questa Conferenza del 3 marzo 2005 è stato rinviato su richiesta delle Regioni, al fine di acquisire sul testo l'avviso del coordinamento tecnico interregionale in materia di agricoltura;

CONSIDERATO che nella seduta del 20 luglio 2005 il Comitato agricoltura ha espresso il proprio positivo avviso sul testo della proposta, come concordato in sede tecnica;

ACQUISITO nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Ministro della salute e dei Presidenti delle Regioni sul presente accordo;

SANCISCE ACCORDO

tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nei termini di cui all'allegato sub A, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO
Dott. Riccardo Carpino

R. Carpino



IL PRESIDENTE
Sen. Prof. Giorgio La Loggia

G. La Loggia

Felli



ALLEGATO A

PREMESSA

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione Europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con la presentazione del "Libro verde" sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12/01/2000, hanno prodotto una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Aumento del grado di sicurezza degli alimenti con la copertura legislativa di tutte le attività correlate alla produzione e distribuzione "dal campo alla tavola";
- Identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare produttori, Stati membri, Commissione e consumatori.
- Semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002", pubblicato nella G.U.C.E, L.31 del 1.2.2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".

Nel corso del 2004 è stato approvato un gruppo di Regolamenti, comunemente indicati come "pacchetto igiene" che sostituiranno, dal 1 gennaio 2006, le disposizioni comunitarie attualmente vigenti in materia di igiene delle produzioni e commercializzazione degli alimenti e fisseranno nuove regole anche per quanto riguarda l'attività di controllo delle Autorità competenti.

La recente legislazione comunitaria individua e separa le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, esaltando, da un lato, il concetto di "filiera" e di compartecipazione di tutti i soggetti interessati all'importazione, produzione e commercializzazione di un alimento fino al consumatore, dall'altro, quello dell' Autorità sanitaria deputata al controllo ufficiale che deve verificare il rispetto da parte degli operatori degli obblighi loro imposti dalla legislazione alimentare, attraverso procedure di controllo, audit e ispezione.

Lo stesso Regolamento (CE) n. 178/2002, (d'ora in poi Regolamento), si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle



Presidenza
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

procedure di ritiro ed eventualmente il richiamo del prodotto alimentare e del mangime, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la rintracciabilità (*traceability* nel testo inglese del Regolamento), definita all'art. 3 punto 15 del Regolamento come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione", il cui obbligo e modalità generali di attuazione è stabilito nei successivi articoli da 17 a 20 del medesimo Regolamento. La rintracciabilità di alimenti e mangimi diverrà operativa a partire dal 1° gennaio 2005.

Il Regolamento, pur essendo direttamente applicabile, ha bisogno di una lettura per quanto possibile uniforme tra autorità sanitarie competenti, organi di controllo ed operatori del settore, al fine di evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi su una corretta ed uniforme applicazione dello stesso Regolamento, sui costi e sulla concorrenza tra le imprese, nonché sull'applicazione di provvedimenti sanzionatori.

Ferma restando la possibilità che a livello comunitario venga presentato un documento che, per ciò che concerne la rintracciabilità a fini sanitari, armonizzi i comportamenti delle autorità competenti dei singoli Stati membri, o che vengano adottate decisioni specifiche, come previsto dall'art.18, comma 5 del Regolamento, si ritiene opportuna l'emanazione della presente linea guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.

In virtù della legislazione vigente, tutti gli operatori del settore alimentare sono, già da tempo, tenuti alla predisposizione ed attuazione di un piano o procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Identificazione dei pericoli, Analisi dei rischi e Individuazione dei punti critici di controllo), nonché all'attivazione delle procedure di ritiro dal mercato dei prodotti che possono presentare un rischio per il consumatore.

Per quanto riguarda il settore mangimistico, sta per essere emanato un nuovo Regolamento comunitario, che prevede la predisposizione da parte degli operatori del settore dei mangimi di un sistema di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP.

Le disposizioni concernenti l'obbligo della rintracciabilità costituiscono a tutti gli effetti, per il settore alimentare e mangimistico, un'integrazione delle procedure aziendali di gestione del rischio sanitario, unitamente all'insieme delle procedure che devono essere messe in atto, al fine di permettere il ritiro del prodotto, nel caso in cui si sia evidenziato un rischio. Per altro verso garantiscono alle autorità di controllo una solida base di informazioni per il rintraccio dei prodotti e l'individuazione delle responsabilità.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Occorre rammentare infine anche gli artt. 5 e 8 del citato regolamento, che rispettivamente recitano quanto segue: - "La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente"; - "La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le seguenti pratiche: le pratiche fraudolente o ingannevoli; l'adulterazione degli alimenti; ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore".

Articolo 1
(Obiettivi)

Fatte salve le competenze del Ministero delle politiche agricole e forestali, relative ad altri articoli del regolamento n. 178 del 2002, il presente documento, alla luce degli artt. 17, 18, 19 e 20, ed in funzione dell'obiettivo del capo IV (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza) del Regolamento, mira a fornire indicazioni:

- a) agli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme della rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;
- b) agli organi del Servizio Sanitario Nazionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti.

Gli artt. 17, 18, 19, 20 stabiliscono l'applicazione del principio di 'rintracciabilità' a tutti i prodotti alimentari e mangimistici, che renda efficaci ed efficienti le procedure operative di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, o che si ha motivo di ritenere tali, al fine di poter conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In definitiva, nel perseguire l'obiettivo della "rintracciabilità" di cui ai suddetti articoli del Regolamento, e nell'impostare le relative procedure operative e di controllo, occorrerà tener conto della loro finalità esclusivamente sanitaria.

Articolo 2
(Riferimenti normativi)

Vengono riportati i principali riferimenti normativi comunitari e nazionali a cui si rimanda per un più approfondito esame:

- Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- decreto legislativo 26/05/97 n. 155: Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l' "Igiene dei prodotti alimentari";





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

- decreto legislativo 03/03/93 n. 123: Attuazione della Direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- decreto legislativo 27/01/92 n.109: Applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche.

A partire dall'1 gennaio 2006, entreranno in vigore i seguenti regolamenti:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Articolo 3

(Definizioni)

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee-guida, si richiamano le definizioni di cui agli artt. 2 e 3 del Regolamento, ed in particolare:

Alimento o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Mangime (o "Alimento per animali"): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;





Presidenza
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Ritiro del mangime: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Informazione al consumatore: informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1, del Reg. 178/2002/CE, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o, in alternativa, delle modalità di richiamo dell'alimento.

Autorità competenti: il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità, nonché all'adozione dei provvedimenti per fini di salute pubblica e il Ministero delle politiche agricole e forestali per le materie di propria competenza, anche per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Articolo 4

(Responsabilità primaria)

I. Il comma 1, dell'art 17 del Regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, come definiti all'art 3 del Regolamento, a:

- garantire che gli alimenti e i mangimi da essi prodotti e/o commercializzati siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività;
- verificare che tali norme siano soddisfatte.

Come già ricordato in premessa, il Libro Bianco ha individuato i soggetti responsabili della sicurezza alimentare, affidando agli operatori un ruolo fondamentale al raggiungimento di tale obiettivo. Il legislatore comunitario attribuisce esplicitamente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti coloro che sono coinvolti nell'importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi, ognuno relativamente alla parte di propria competenza, attraverso un sistema efficace di autocontrollo, per verificare che gli





Presidenza
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

alimenti o i mangimi prodotti o commercializzati rispettino le disposizioni comunitarie e nazionali.

E' bene sottolineare che tale disposizione ha ampliato, e comunque chiarito, che gli obblighi del produttore non si limitano, relativamente alle garanzie sanitarie, alla sola effettuazione dell'autocontrollo, già previsto dalla direttiva 93/43/CEE e per i prodotti d'origine animale da norme verticali specifiche. Infatti, con l'entrata in applicazione dei Regolamenti 852/2004/CE e 853/2004/CE gli obblighi e le responsabilità, previste dal comma 1 dell'art. 17 del Regolamento, sono stati estesi anche al settore della produzione primaria.

Gli operatori del settore della produzione primaria che sono già assoggettati agli obblighi relativi ai divieti di somministrazione agli animali di talune sostanze ad azione ormonale od anti-ormonale, all'utilizzo di determinati antiparassitari nelle colture, o ai limiti nell'uso degli additivi nei mangimi ecc, rientrano, senza più alcuna ombra di dubbio, a pieno titolo, nell'ambito di applicazione della legislazione alimentare.

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali, l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione e di verifica delle attività, per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

Articolo 5
(Rintracciabilità)

1 Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competenti.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei commi 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..."

Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccogliitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime.

Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte, ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18, ma non il comma 3.

2. Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Nel caso in cui venga riscontrato, infatti, un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto, fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/riciamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori, derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Peraltro, l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e, conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto da ritirare.



Presidenza
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Spetta, quindi, agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi, che condividono lo stesso rischio sanitario.

Bisogna, tuttavia, considerare quanto disposto all'art. 14, comma 6: "*se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio, a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio*". Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15, comma 3.

3. Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolare la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.

4. I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda, che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets - questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;
- all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/richiamo.

5. L'articolo 18 si applica a partire dal 1° gennaio 2005. A tale data le imprese devono aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.

Resta inteso che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono dimostrare il possesso, preesistente alla data d'entrata in applicazione del Regolamento, di alimenti, materie prime, additivi, mangimi ecc., stoccati.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005, da quelli introdotti successivamente a tale data.

6. Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti "da consumarsi entro il";
- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";
- i 2 anni successivi, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

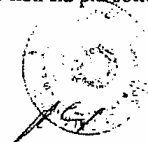
Ovviamente vanno conservate sia le informazioni, come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Articolo 6.

(Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari)

1 Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore alimentare nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un prodotto alimentare, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro, se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritiene, o ha motivo di ritenere, che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

1. Identificare il prodotto;
2. Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/Paesi);
3. Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
4. Informare immediatamente l'A.U.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
5. Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
6. Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;
7. Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato, o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato, al consumatore, e provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.

L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).

2 Il comma 2 dell'art.19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un'etichetta sul prodotto, ecc.

In particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- a) Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;
- b) Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;
- c) Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, con il fornitore e con l'A.S.L. competente, ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- d) Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità





competenti, nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana. In particolare essi devono:

- informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;
- mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili, ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

Articolo 7

(Ritiro e richiamo dei mangimi)

1. Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi, nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro, se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'articolo 15.

Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra, sicurezza per la salute umana o animale, l'operatore del settore dei mangimi, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- a) Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- b) Informare immediatamente l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
- c) Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
- d) Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- e) Informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata, dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato all'utente.

L'informazione all'utente del mangime deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta).





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

2. Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc.

In particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- Procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;
- Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore;
- Collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione, e con il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- Collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle A.S.L. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica. In particolare essi devono:

- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del mangime;
- Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste, ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- Collaborare con l'A.S.L. competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che hanno fornito.

Articolo 8

(gestione della rintracciabilità e documentazione correlata)

1. Il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

Gli operatori devono:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale);



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINDE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- 1) individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito al comma 2 dell'art.18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);
- 2) individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti, come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- 3) mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti, come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Come già precedentemente evidenziato, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi.

2. Gli operatori devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni, per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:
 1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale, ecc.);
 2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
 3. indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna ecc.) ai sensi dell'art.18, comma1;
 3. altre informazioni previste da norme specifiche.

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L. per poter procedere alle verifiche dell'efficacia delle operazioni di ritiro/richiamo, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono; esse diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro, come definito agli art.14 e 15.

3. Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti. Ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:
 - tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.);
 - tutte le forniture/cliente;
 - modalità/mezzo di distribuzione.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti, è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio:

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax e indirizzo E-mail;
- La disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

E' opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione, inoltre, l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio, al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità, o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare.

Anche per quanto riguarda i trasportatori è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutte le informazioni necessarie:

- a) Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- b) Numero di telefono;
- c) Numero di fax ;
- d) Indirizzo E-mail.

Le informazioni che devono essere rese disponibili alle competenti autorità di controllo, ai fini della rintracciabilità dei prodotti, sono quelle di cui al precedente comma 2.

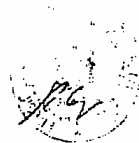
4 Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.), si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo.

5 Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi provvedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità, al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, cliente/prodotto consegnato e per quanto possibile, come già detto le procedure interne di rintracciabilità.

Articolo 9

(ritiro e richiamo di un prodotto)

1. L'obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi, volti ad escludere che un determinato alimento o





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

mangime, che può costituire un rischio per la salute umana od animale, possa esplicitare i suoi effetti.

Nel caso in cui il ritiro/richiamo debba esser effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o che coinvolga la sicurezza dei mangimi, dovrà esser data immediata comunicazione al competente servizio dell'A.S.L.

Il successo del ritiro/richiamo degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche. La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'effettuazione di un piano testato di richiamo/ritiro può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.

Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda, all'interno del proprio sistema di qualità.

La responsabilità delle azioni di ritiro/richiamo di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative, adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.

2. Gli operatori del settore alimentare e mangimistico coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali; a tal fine, a titolo esemplificativo, si riporta un modello che può esser utilizzato per la raccolta e la comunicazione del maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio (**allegato I**).

Qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.

3. La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto.

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale: essa deve dare infatti l'immediata percezione dell'urgenza e pertanto riportare la seguente dicitura:





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

“URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO” o “URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO”.

4. La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, rientra nelle responsabilità degli operatori. L’Autorità sanitaria competente valuterà, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro /richiamo dell’alimento o mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva, nel caso di gestione delle procedure non idonea, alla luce delle vigenti disposizioni legislative.

L’operatore deve informare l’autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.

5 L’operatore del settore alimentare, nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l’informazione sia tempestiva, e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.

Anche il dettagliante o il laboratorio di trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento, controllo delle temperature, ecc), nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc., devono attivare le procedure d’informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

La portata dell’informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione, ricorrendo anche a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.

Articolo 10

(controllo ufficiale, verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitari)

1. Con il Regolamento (CE) 178/2002 è sancito che la responsabilità primaria per garantire ai consumatori prodotti sicuri, che quindi rispondano pienamente ai requisiti di sicurezza alimentare, spetta agli operatori del settore alimentare ed agli operatori del settore mangimistico.

Pertanto, l’intervento degli organi di controllo deve consistere nel:

- verificare che rispetti tutte le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare colui che importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi;
- verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;





- verificare, in caso in cui un alimento o un mangime non risponda o si abbia motivo di ritenere che non risponda ai requisiti di sicurezza, come definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15, che ciascun operatore, per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli da 18 a 20;
- prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza;
- adottare, in caso di mancato ritiro/ricambio del prodotto da parte dell'operatore, ogni iniziativa necessaria, al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;
- sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico, nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare all'art.17.

Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività, dovranno verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite all'importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi (es. per le carni fresche il decreto legislativo 286/94), come previsto dall'art.17 del Regolamento ed inoltre verificare il rispetto degli obblighi degli artt.da 18 a 20 del citato Regolamento.

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende, ai fini della rintracciabilità, gli organi di controllo dovranno verificare che siano soddisfatte le esigenze del Regolamento rispetto al raggiungimento dell'obiettivo, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria, come detto, spetta all'operatore.

2. Le verifiche da parte degli Organi di controllo del Servizio Sanitario Nazionale sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti, disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, si richiama il decreto legislativo 3 marzo 1993, n.123 che, all'art 2 definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Pertanto, finché rimane in vigore il citato decreto legislativo n. 123 del 1993, esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto con gli articoli 18 e 19 del Regolamento, mentre per quanto riguarda l'art.20, si fa riferimento al decreto legislativo n. 223 del 2003, relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.





Sempre ai sensi del citato art. 2 del decreto legislativo 123/93, gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame, dandone menzione nel verbale di ispezione. Si tratta di un mandato "a tutto campo", che non riguarda soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell'ambito di emergenze sanitarie, ma che comprende anche le attività ordinarie di carattere sistematico, così come previsto dall'art. 3 del citato decreto Legislativo. D'altra parte, la norma richiamata prevede che le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.

E' appena il caso di ricordare che, a fronte dell'ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti "sensibili", gli organi di controllo - fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali - sono tenuti all'osservanza del segreto professionale.

Per effetto della normativa vigente e del Regolamento 178/2002, i responsabili di industrie alimentari e mangimistiche, che, a seguito dell'autocontrollo, constatino che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, devono provvedere:

- a) al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili;
- b) ad informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.

Ciò premesso e chiarito nella prima parte del presente documento l'oggetto della norma, i soggetti obbligati ed i due obblighi derivanti (- chi è il fornitore e che cosa ha consegnato all'operatore alimentare/mangimista; - quali sono i clienti e quali prodotti hanno ricevuto), si tratta di definire un protocollo d'intervento per gli organi incaricati del controllo ufficiale, in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.

In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l'obbligo, a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita.

Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica sono, pertanto, le seguenti:

- natura e quantità della materia prima
- nome e recapito dei fornitori
- data di ricevimento
- natura e quantità dei prodotti commercializzati
- nome e recapito dei clienti
- data di consegna dei prodotti.



E' necessario evidenziare che, ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento, non sono compresi nel campo di applicazione i vegetali prima della raccolta e, com'è stato chiarito a livello comunitario, i prodotti veterinari ed i fitofarmaci ecc. Per tale motivo questi non sono assoggettati alle prescrizioni dell'articolo 18 del Regolamento, ma a norme specifiche.

3. Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo, in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.

Al riguardo si ritiene opportuno richiamare l'attenzione sul fatto che l'implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l'efficienza e l'efficacia degli interventi di ritiro e richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale, ma di considerare l'obiettivo sanitario della norma, valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.

Nel caso in cui le procedure interne di gestione non si siano dimostrate sufficientemente efficaci a raggiungere l'obiettivo sanitario della norma, è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dal decreto legislativo n. 123 del 1993 e delle indicazioni del decreto legislativo n. 155 del 1997, prescriva il miglioramento delle procedure in essere a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.

Per agevolare ed uniformare gli interventi di controllo ufficiale sul tema della rintracciabilità e della gestione degli allerta sanitari, si propone un modello di registrazione dell'attività di verifica svolta, utile a documentare l'attività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL che hanno competenza in materia di sicurezza alimentare (allegato II).



ALLEGATO I

Modello per la raccolta e la comunicazione da parte dell'operatore all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (reg. 178/2002 artt. 19 e 20)

ANFAUSL di	
Data	

NOTIFICANTE

N° di riconoscimento comunitario			
Ragione sociale			
Sede legale			
Sede stabilimento			
Recapito	Telefono	fax	e-mail

PRODOTTO : Alimento Mangime

Denominazione di vendita/identificazione del prodotto		
Marchio di fabbrica/nome commerciale		
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata		
Presentazione		
Informazioni in etichetta/elenco delle indicazioni		
Ingredienti:		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)		
N° pallets Peso per pallet	N° colli Peso per collo	N° unità singole Peso delle unità singole



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

LOTTO

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro:	Da consumarsi preferibilmente entro	Da vendersi entro:
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative singole date			
Altre informazioni utili			

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura della non conformità	1) Pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	--	---	-----------------------------------

1) PERICOLO

Natura del pericolo	Biologico <input type="checkbox"/>	Fisico <input type="checkbox"/>	Chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data :			
Rilevato a seguito di:			
Se da campionamento:	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	Data del referto laboratorio		
Altre informazioni utili			

2 e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione	
-------------	--

ROMA, 10/11 - ISTITUTO NAZIONALE DI RECCIA, VIALO STATO, 1/A - 5





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE

Fornitore/ produttore	
Recapito	

L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?

SI NO

IL MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO L' UTILIZZATORE FINALE?

SI NO

PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Richiamo <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Informazioni trasmesse <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
	Descrizione riassuntiva

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

--





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

DISTRIBUZIONE

Lista di distribuzione contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica

Cliente/i	Nazione
	Ragione sociale
	Indirizzo
	Recapito
Documento di trasporto n° del/...../.....
Certificato sanitario	Numero
	Data
	Dvce (documento veterinario comune di entrata) n°

TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Dati identificativi dell'impresa di trasporto	
Numero di targa del mezzo di trasporto	
Recapito	

Nota: Va fornito il maggior numero di informazioni possibile, al fine di permettere agli organi di controllo di valutare per grandi linee, già in fase precedente all'avvio di verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

ALLEGATO II¹

SCHEMA DI CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITA' E PER IL RITIRO/RICHIAMO

(art. 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002)

Settore: alimenti mangimi

Attività di cessione o somministrazione di alimento/mangime al consumatore finale/utente

SI NO

Ditta

Ragione

sociale _____

—
Sede stabilimento

Via _____ n° _____ Comune _____

Sede legale

Via _____ n° _____ Comune _____

Rappresentante legale sig. _____ Residente

in _____

Responsabile per la rintracciabilità e per l'attivazione delle procedure di ritiro /richiamo

sig. _____

N° totale addetti _____ di cui dipendenti _____

INFORMAZIONI GENERALI

Riconoscimento CE Autorizzazione sanitaria Registrazione Licenza amministrativa
commerciale

REG. 1201 - ISTITUTO POLIGRAFICO E TIPOGRAFICO DI ROMA

¹ Colui che effettua il controllo ufficiale, nella compilazione della scheda deve tener conto della specificità dell'impresa alimentare o mangimistica, ed il giudizio finale quindi va espresso in maniera complessiva.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Numero riconoscimento o estremi autorizzazione sanitaria

TIPOLOGIA ATTIVITÀ

- Produzione primaria
 Laboratorio di produzione / trasformazione industriale
 Artigianale _____
 Deposito e commercio all'ingrosso

Esercizio di ristorazione/ Esercizio di vendita al
dettaglio _____

Altro: _____

VERIFICA ART. 18 E 19 e 20 DEL Regolamento 178/2002

EFFETTUATA IN DATA _____

DA _____ **QUALIFICA** _____

- Completa
 sulle procedure di rintracciabilità a monte (fornitori)
 sulle procedure di rintracciabilità a valle (clienti)
 sulle procedure di ritiro/ricambio di cui agli art.li 19 e 20
 sulla tenuta ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni di rintracciabilità





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

1. Rintracciabilità

DA VERIFICARE				Documento visionato/osservazioni
1. E' presente: Una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare; nelle aziende agricole individuazione dei fornitori dei mangimi. in entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
2. E' presente: Una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti in uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
3. E' presente: un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti/mangimi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
4. Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/ricambio?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
5. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime In entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
6. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti, che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

ROMA, 2004 - ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE IZPAZ - S.p.A. - S.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

7. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/ mangime. In uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
8. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il/i cliente/i	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
9. Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, recapito ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
10. Le informazioni relative all'alimento/mangime conferito contemplano il "quantitativo" e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/ricambio?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Ulteriori informazioni:

11. Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza e la destinazione di materie prime, ingredienti e additivi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
12. Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/chiamo di prodotto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
13. Per le attività di produzione /trasformazione di alimenti, esiste: Un elenco di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

Nelle osservazioni si deve riferire quando la valutazione non è stata effettuata per la specificità dell'impresa.

Ritiro e richiamo dei prodotti

Sono presenti procedure per il ritiro di alimenti o mangimi non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Nelle procedure per il ritiro degli alimenti o dei mangimi sono presenti gli aspetti riguardanti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro ▪ La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva ▪ La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento mangime che hanno fornito 	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Comunicazioni di rischio/prodotto alle autorità competenti

Sono presenti procedure che consentano di:	Si	No	N.A.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore e per i mangimi? ▪ Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate; ▪ Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ritiro e richiamo di un prodotto

Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:	Si	No	N.A.	
1. Comunicazione del ritiro/richiamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Informazione dei consumatori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ROMA, 2004 - ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA RIILUSTRATI S.p.A. - S.





*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Revisione del sistema di rintracciabilità

Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisioni				
---	--	--	--	--

DATA	
n. protocollo	
A.U.S.L.	
SERVIZIO	
ISPETTORE UFFICIALE	
DITTA Ragione sociale Sede stabilimento	
Notificato al rappresentante della Ditta	Sig.

Prescrizione/i

prescrizione	data prevista per la risoluzione

FIRMA VERIFICATORI	FIRMA RESPONSABILE DITTA (o suo delegato)
---------------------------	--

ROMA, 2004 - ISTITUTO POLIGRAFICO E TIPOGRAFICO DELLO STATO S.P.A. - S.



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE E DELLA COMUNICAZIONE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
UFF. XI-bis

UFF. DGENA-XI bis/32256/P

ALL. 9
2088 DG 11
Roma

REGIONE ABRUZZO DIREZIONE SANITA' - PESCARA
- 9 NOV 2005
Posiz. 26869/12

AGLI ASSESSORATI ALLA SANITA' DELLE
REGIONI E PROVINCE AUTONOME
LORO SEDI

Oggetto: Modalità applicative -Regolamento (CE) 183/2005.

Per facilitare la consultazione e l'individuazione degli operatori soggetti a registrazione ai sensi del presente Regolamento, lo scrivente Ufficio, come stabilito nella riunione del 4 ottobre c.a., ha interpellato la Finsiel per l'elaborazione di un programma che servirà a mantenere aggiornati i dati degli stabilimenti, in modo da creare un elenco nazionale di tutti gli operatori del settore mangimi presenti sul territorio.

Dal momento che un programma per la gestione degli stabilimenti è tuttora utilizzato dalle Regioni, non ci sarebbero difficoltà nell'estenderlo anche agli operatori del settore mangimi, utilizzando dei criteri come riportato nella seguente tabella:

codice ISO	Codice regionale	Codice ASL	n.progressivo	Tipologia produzione
IT	XXX	XXX	XXXXXXXXXX	XX

Nonostante il Regolamento in oggetto non preveda l'assegnazione agli operatori del settore mangimi di un numero di registrazione, ciò si rende necessario per evitare che ci sia discordanza con le norme obbligatorie di etichettatura previste dal Decreto legislativo 360/99.

Per quanto riguarda gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti potrà essere utilizzato lo stesso programma mediante la creazione di un interfaccia che permetta di utilizzare i criteri stabiliti nell'allegato V, capo I del Regolamento (CE) 183/2005.

Considerato che sono trascorsi i termini indicati nella notifica per e-mail della bozza del verbale del 4 ottobre c.a., si ritiene che le determinazioni indicate nella presente nota e nel verbale allegato debbano essere considerate alla stregua di linee guida.

Resta inteso che se le Autorità regionali ritenessero opportuno formulare qualche osservazione, così come ha fatto la Regione Lombardia, tali osservazioni devono avere valenza nazionale.

Si allega il verbale della riunione del 4 ottobre 2005 nonché la modulistica relativa al Regolamento (CE) 183/2003.

Si ringrazia per la collaborazione e si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO XI bis

DOTT. CARMELO CICERO

Carmelo Cicero



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA ALIMENTI E NUTRIZIONE
UFF. XI bis

Verbale della riunione in merito all'applicazione sul territorio nazionale del Regolamento (CE)n.183/2005 del 4 ottobre 2005

Alle ore 09:30, il Dr. Cicero, Dirigente dell'Ufficio XI bis, constatato il numero dei presenti (elenco allegato), dichiara aperta la riunione e passa ad illustrare brevemente la problematica esistente sulla definizione di premiscela e mangime complementare, in discussione a livello comunitario.

Dalla lettura del Regolamento sono scaturite le osservazioni seguenti:

- Il presente regolamento non si applica: Art.2 comma 2 lettera d) "alla fornitura di piccole quantità della produzione primaria di mangimi, a livello locale, dal produttore ad aziende agricole locali per il consumo in loco". Desta preoccupazione per la soggettività interpretativa il concetto di piccole quantità, dal momento che la pericolosità non è necessariamente correlata alla quantità e per il fatto che le aziende agricole potrebbero utilizzare piccole forniture primarie per l'alimentazione di animali i cui prodotti potrebbero invece circolare a livello più ampio.

Conclusioni: si è concordato che le piccole quantità di prodotti primari siano fornite dal produttore al consumatore finale per essere utilizzate nell'ambito della stessa azienda agricola e i prodotti siano venduti in ambito locale.

- Art.5 comma 2-Conclusioni: **tutti gli operatori del settore mangimi che effettuano operazioni diverse da quelle menzionate al comma 1 (produzione primaria), devono rispettare le disposizioni di cui all'allegato II e attuare un sistema di HACCP. Per assicurarsi che tali operatori siano informati sulla necessità di istituire tale sistema si rende necessario riportare tali indicazioni anche sui moduli per la notifica.**
- Art.9 Controlli ufficiali, notifica e registrazione: Tutti gli operatori del settore dei mangimi, compresi i trasportatori, devono inoltrare la notifica all'autorità competente ai fini della registrazione.

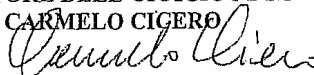
Conclusioni: la domanda di notifica deve essere inviata agli Assessorati regionali o alle Province Autonome territorialmente competenti.

Art.10 Riconoscimento. Conclusioni: **per gli stabilimenti di cui al comma 1, lettera a), l'autorità competente preposta al riconoscimento è rappresentata dal Ministero della Salute. Anche i trasportatori di sostanze "sensibili" sono soggetti al riconoscimento e devono rispettare i requisiti stabiliti nell'allegato II del presente regolamento.**

- Art.18, comma 4. La notifica a norma dell'art.6 del Regolamento (CE) n.852/2004, degli operatori del settore alimentare che cedono prodotti alle aziende mangimistiche può essere considerata come una domanda ai sensi del Reg.183/2005. Tuttavia è necessario che notifichino le informazioni addizionali atte a garantire l'ottemperanza alle condizioni del presente regolamento. Conclusioni: le aziende alimentari che cedono prodotti agli operatori del settore dei mangimi devono essere registrate e rispettare le disposizioni del Reg.183/2005 (HACCP per i sottoprodotti, ecc).
- Art.19 Elenco degli stabilimenti registrati e riconosciuti:l'elenco degli stabilimenti riconosciuti deve essere conforme al modello riportato nell'allegato V, capo I e agli stabilimenti viene assegnato un numero codificato nella forma stabilita nell'allegato V, capo II. Per gli stabilimenti registrati non è prevista l'assegnazione di un numero ma ciò crea discordanza con le norme obbligatorie di etichettatura previste dal Decreto legislativo 360/99. Conclusioni :dal momento che il 183/2005 abroga la direttiva 95/69/CE, recepita nel nostro ordinamento con il D.Lvo 123/99 e visto che tale decreto non è stato ancora abrogato si è deciso di utilizzare un numero anche per le registrazioni accompagnato dal codice attività. Questa necessità deriva dal fatto che, per la creazione di un elenco nazionale, verrà utilizzato il programma della Finsiel, già in uso dalle Regioni per la gestione degli stabilimenti.Ciò permetterà la consultazione e l'individuazione dei soggetti autorizzati ai sensi del presente Regolamento.
- Allegato II, controllo qualità- Conclusioni: I campioni devono essere tenuti a disposizione dell'autorità competente fino alla data di scadenza del prodotto.
- Allegato IV, Capo II - Conclusioni:vi è un errore di traduzione per quanto riguarda gli additivi tecnologici. La traduzione esatta è quella di additivi zootecnici.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO XI bis

DOTT. CARMELO CIGERO



Modello 2

Articolo 10, regolamento (CE) 1831/2003**RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI NEL SETTORE DEI MANGIMI**

Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che gli stabilimenti sotto il loro controllo e ai quali si applica il presente regolamento siano riconosciuti dall'autorità competente qualora:

1) tali stabilimenti esercitano una delle seguenti attività:

a) fabbricazione e/o commercio di additivi di mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del presente regolamento;

b) fabbricazione e/o commercio di premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del presente regolamento;

c) fabbricazione ai fini del commercio o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del presente regolamento.

Modello 3

- relative all'art. 5, comma 2 (barrare le voci che interessano):

- produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)
- impianti di stoccaggio
- ~~produzione additivi (diversi da all. IV, capo 1)~~
- produzione premiscele (diversi da all. IV, capo 2)
- produzione mangimi commercio (diversi da all. IV, capo 3)
- produzione di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.18 del Reg.1774/02
- condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV
- commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)
- trasportatori di premiscele e additivi
- altro (specificare).....

a tal fine, entro il 1° gennaio 2008, si impegna a trasmettere formalmente l'autocertificazione del possesso dei requisiti di cui all'allegato II del presente regolamento.

DICHIARA

di essere in possesso dei requisiti, di cui all' allegato I del Regolamento (CE) 183/2005, quale esercente le attività elencate all'art.5, comma 1, consapevole che la mancata autocertificazione comporta il decadimento della richiesta di registrazione. SI NO

Oppure

1) di essere in possesso dei requisiti, di cui all' allegato II del Regolamento (CE) 183/2005, quale esercente le attività elencate all'art.5, comma 2, consapevole che la mancata autocertificazione comporta il decadimento della richiesta di registrazione. SI NO

2) di effettuare procedure basate sui principi HACCP SI NO

Località

li |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

In fede
(firma e timbro)

Modello 3

Articolo 5, regolamento 183/2005/CE

OBBLIGHI SPECIFICI

1. Per le operazioni al livello della produzione primaria di mangimi e le seguenti operazioni correlate:

- a) trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione;
- b) operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione a uno stabilimento;
- c) miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati,

gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato I, ove necessario per le operazioni effettuate.

2. Per le operazioni diverse da quelle menzionate al paragrafo 1, compresa la miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda quando usano additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati, gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato II, ove necessario per le operazioni effettuate.

Articolo 9

Controlli ufficiali, notifica e registrazione

Gli operatori del settore dei mangimi:

- a) notificano all'appropriata autorità competente qualsiasi stabilimento che si trovi sotto il loro controllo e sia attivo in una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, nella forma richiesta dall'autorità competente ai fini della registrazione;
 - b) forniscono all'autorità competente informazioni aggiornate su tutti gli stabilimenti che si trovano sotto il loro controllo di cui dalla lettera a), compresa la notifica all'autorità competente di ogni cambiamento significativo intervenuto nelle attività e dell'eventuale chiusura di uno stabilimento esistente.
3. L'autorità competente tiene uno o più registri degli stabilimenti.

Articolo 18, regolamento 183/2005/CE

MISURE TRANSITORIE

1. Gli stabilimenti e gli intermediari riconosciuti e/o registrati ai sensi della direttiva 95/69/CE possono continuare le loro attività, a condizione che entro il 1 gennaio 2006 presentino una notifica a tal fine alla pertinente autorità competente nella cui circoscrizione sono ubicati i loro impianti.

2. Gli stabilimenti e gli intermediari che non chiedano né una registrazione né un riconoscimento ai sensi della direttiva 95/69/CE, ma chiedano la registrazione ai sensi del presente regolamento possono continuare le loro attività, a condizione che entro il 1 gennaio 2006 presentino una domanda di registrazione alla pertinente autorità competente nella cui circoscrizione sono ubicati i loro impianti.

3. Entro il 1 gennaio 2008 il richiedente deve dichiarare, secondo la forma stabilita dall'autorità competente, che le condizioni stabilite nel presente regolamento sono soddisfatte.

4. Le autorità competenti tengono conto dei sistemi già esistenti per la raccolta di dati e invitano il notificante o il richiedente a fornire soltanto le informazioni addizionali atte a garantire l'ottemperanza alle condizioni del presente regolamento. In particolare, le autorità competenti possono considerare come una domanda ai sensi del paragrafo 2 una notifica a norma dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Modello 4

Alla Regione/Provincia Autonoma di _____

per il tramite del Servizio Veterinario dell'A.S.L. n. _____

RACCOMANDATA A.R.

Oggetto: istanza di registrazione ai sensi articoli 9 e 18 del regolamento (CE)183/2005, autocertificazione

Il sottoscritto _____

nato a _____ prov. |__|

il ____/____/____

in qualità di legale rappresentante della Ditta _____

Ragione sociale _____

codice fiscale |____|____|____|____|____|____|____|____|____|____| partita I.V.A. |____|____|____|____|____|

Con sede legale e/o amministrativa sita in _____

Indirizzo _____

C.A.P. - Comune _____ prov. |__|

Telefono |____|____|____|____|____|____|____|____|____|____| Fax |____|____|____|____|____|____|

e-mail _____

e sede produttiva sita in (indicare solo se diversa dalla sede legale e/o amministrativa)

Indirizzo _____

C.A.P. - Comune _____ prov. |__|

Telefono |____|____|____|____|____|____|____|____|____|____| Fax |____|____|____|____|____|____|

e-mail _____

che:

- ai sensi del regolamento (CE)183/2005, articolo 9 e 18;
- in data ____/____/2005

ha presentato istanza di registrazione a codesta Regione,

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 26 della Legge 4 gennaio 1968 n. 15, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate (artt. 482, 483, 489, 495 e 496 CP), nonché della sanzione della decadenza dai benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base a una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace,

CERTIFICA

(barrare la voce per cui si effettua l'autocertificazione):

- di possedere i requisiti di cui all'allegato I al regolamento (CE) 183/2005, quale esercente le attività elencate all'art. 5, comma 1 del regolamento medesimo;
- oppure:
- di possedere i requisiti di cui all'allegato II, regolamento (CE) 183/2005, quale esercente le attività elencate all'art. 5, comma 2 del regolamento medesimo;
- di effettuare procedure basate sui principi HACCP SI NO

Località _____ data del timbro postale _____

In fede
(firma e timbro)

Modello 4

Articolo 5, regolamento (CE)183/2005
OBBLIGHI SPECIFICI

1. Per le operazioni al livello della produzione primaria di mangimi e le seguenti operazioni correlate:
 - a) trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione;
 - b) operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione a uno stabilimento;
 - c) miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati,gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato I, ove necessario per le operazioni effettuate.
2. Per le operazioni diverse da quelle menzionate al paragrafo 1, compresa la miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda quando usano additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati, gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato II, ove necessario per le operazioni effettuate.

Articolo 9
Controlli ufficiali, notifica e registrazione

Gli operatori del settore dei mangimi:

- a) notificano all'appropriata autorità competente qualsiasi stabilimento che si trovi sotto il loro controllo e sia attivo in una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, nella forma richiesta dall'autorità competente ai fini della registrazione;
- b) forniscono all'autorità competente informazioni aggiornate su tutti gli stabilimenti che si trovano sotto il loro controllo di cui dalla lettera a), compresa la notifica all'autorità competente di ogni cambiamento significativo intervenuto nelle attività e dell'eventuale chiusura di uno stabilimento esistente.
3. L'autorità competente tiene uno o più registri degli stabilimenti.

Articolo 18, regolamento (CE) 183/2005

MISURE TRANSITORIE

1. Gli stabilimenti e gli intermediari riconosciuti e/o registrati ai sensi della direttiva 95/69/CE possono continuare le loro attività, a condizione che entro il 1 gennaio 2006 presentino una notifica a tal fine alla pertinente autorità competente nella cui circoscrizione sono ubicati i loro impianti.
2. Gli stabilimenti e gli intermediari che non chiedano né una registrazione né un riconoscimento ai sensi della direttiva 95/69/CE, ma chiedano la registrazione ai sensi del presente regolamento possono continuare le loro attività, a condizione che entro il 1 gennaio 2006 presentino una domanda di registrazione alla pertinente autorità competente nella cui circoscrizione sono ubicati i loro impianti.
3. Entro il 1 gennaio 2008 il richiedente deve dichiarare, secondo la forma stabilita dall'autorità competente, che le condizioni stabilite nel presente regolamento sono soddisfatte.
4. Le autorità competenti tengono conto dei sistemi già esistenti per la raccolta di dati e invitano il notificante o il richiedente a fornire soltanto le informazioni aggiuntive atte a garantire l'ottemperanza alle condizioni del presente regolamento. In particolare, le autorità competenti possono considerare come una domanda ai sensi del paragrafo 2 una notifica a norma dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Modello 5

Articolo 17, regolamento (CE)183/2005

ESENZIONE DALLE VISITE IN LOCO

1. Gli stati membri sono esentati dall'obbligo di eseguire le visite in loco di cui all'art. 13 nelle imprese nel settore dei mangimi che svolgono esclusivamente attività di intermediari e non detengono i prodotti nei loro locali.

2. Queste imprese nel settore dei mangimi presentano all'autorità competente, secondo la forma stabilita da quest'ultima, una dichiarazione quanto al fatto che i mangimi immessi sul mercato soddisfano le condizioni del presente regolamento.

TABELLA A

**Imprese sottoposte all'obbligo di registrazione/riconoscimento che non effettuano una procedura di HACCP
(art.9 e 10 del Regolamento CE 183/2005)**

IMPRESE OGGETTO DEL REGOLAMENTO	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	REQUISITI HACCP	R/T
agricoltori prodotti destinabili alimentazione zootecnica	Articoli 5 e 9	Allegato I	N
Impianti di essiccazione granaglie conto terzi	Articoli 5 e 9	Allegato I	N
Impianti di stoccaggio prodotti primari su luogo di produzione	Articoli 5 e 9	Allegato I	N
Impianti di macinazione e brillatura (mulini)	Articoli 5 e 9	Allegato I	N
intermediari additivi e premiscele art. IV capo 1 e 2 non possesso fisico e giuridico dei prodotti nei loro locali	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettere a) e b), all. IV capo 1 e 2	Allegato II (tracciabilità)	N
Trasportatori materie prime	Articolo 5, c. 1	Allegato I	N
Allevatori, che effettuano miscelazione senza additivi o premiscele	Articolo 5, c. 1 e c. 5 Articolo 9	Allegato I Allegato III	N
Allevatori, che non effettuano alcuna miscelazione	Articolo 5, c. 5	Allegato III	N

R: Riconoscimento  Registrazione

TABELLA B

Imprese sottoposte all'obbligo di riconoscimento/registrazione che effettuano una procedura di HACCP (art.9 e art.10 del Regolamento CE 183/2005)

IMPRESA OGGETTO DEL REGOLAMENTO	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	REQUISITI HACCP	R/r
agricoltori produttori di prodotti agricoli e zootecnici	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
rivenditori di prodotti agricoli e zootecnici	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti di stoccaggio	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti prodotti alimentari con sottoprodotto destinati all'alimentazione zootecnica	Articoli 5 e 9	Allegato I	S
Impianti prodotti di origine minerale e chimico industriali (dm 13/11/85)	Articolo 5, c. 2	Allegato II	S
Impianti fabbricazione regolamento 2002/1774/CE	Articolo 5, c. 2	Allegato II	S
Impianti fabbricazione mangimi commercio art.5 Legge 28/1/63	Articoli 5,c.2 e 10, c.1, lettera a) all. IV capo 1	Allegato II	S
Impianti fabbricazione additivi all. IV, capo 1	Articoli 5 e 9,	Allegato II	S
Impianti fabbricazione additivi diversi da all. IV, capo 1	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettera b), all. IV capo 2	Allegato II	S
Impianti fabbricazione premiscele all. IV capo 2	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti fabbricazione premiscele diversi da all. IV capo 2	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3	Allegato II	S
Impianti fabbricazione mangimi commercio all. IV capo 3	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3	Allegato II	S
Impianti fabbricazione mangimi autoconsumo all. IV capo 3	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti fabbricazione mangimi commercio diversi da all. IV capo 3	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti fabbricazione mangimi autoconsumo diversi da all. IV capo 3	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettera a) e b), all. IV capo 1 e 2	Allegato II	S
Impianti di condizionamento additivi, premiscele e mangimi allegato IV	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
Impianti di condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV,	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele	Articoli 5,c.2 e 10, c. 1, lettere a) e b), all. IV capo 1 e 2	Allegato II	S
intermediari additivi e premiscele all. IV capo 1 e 2 possesso fisico e/o giuridico	Articoli 5 e 9	Allegato II	S
intermediari additivi e premiscele (non all. IV capo 1 e 2)	Articoli 5 e 9	Allegato II	S

R Riconoscimento Registrazione