



PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE  
COMMISSARIO AD ACTA

per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario  
Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

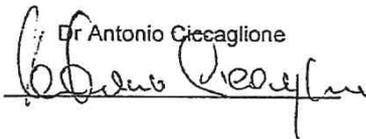
DECRETO

N. 9

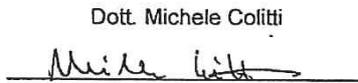
IN DATA 08/02/2018

OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali - Regione Molise - Anno 2018.

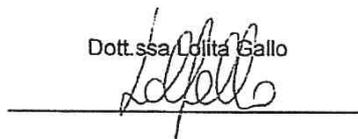
Il Responsabile dell'istruttoria

Dr Antonio Ciccaglione  


Il Direttore del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dott. Michele Colitti  


Il Direttore Generale per la Salute

Dott.ssa Lolita Gallo  


VISTO: Il Sub Commissario Ad Acta

Dott. Gerardo di Martino  


**PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE****COMMISSARIO AD ACTA**

per l'attuazione del Piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario

Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

**DECRETO**

N. 9

data 08/02/2018

**OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali - Regione Molise - Anno 2018.**

**IL PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE****COMMISSARIO AD ACTA**

**PREMESSO** che, con delibera del Consiglio dei Ministri in data 21 marzo 2013, il Presidente *pro-tempore* della Regione Molise, dott. Paolo di Laura Frattura, è stato nominato Commissario *ad acta*;

**VISTA** la successiva delibera del Consiglio dei Ministri del 18 maggio 2015;

**RICHIAMATO** l'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, recante: "Accordo concernente l'intervento straordinario per l'emergenza economico-finanziaria del servizio sanitario della Regione Molise e per il riassetto della gestione del Servizio sanitario regionale ai sensi dell'articolo 1, comma 604, della legge 23 dicembre 2014, n. 190" (Repertorio Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016);

**VISTO** il decreto commissariale n. 52 del 12.09.2016: "Accordo sul Programma Operativo Straordinario 2015-2018 della Regione Molise. (Rep. Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016). Provvedimenti.";

**DATO ATTO** del "Programma Operativo Straordinario 2015 – 2018";

**VISTA** la legge n. 96 del 21 giugno 2017: "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50, recante disposizioni urgenti in materia finanziaria, iniziative a favore degli enti territoriali, ulteriori interventi per le zone colpite da eventi sismici e misure per lo sviluppo." pubblicata sulla GU Serie Generale n.144 del 23-06-2017 - Suppl. Ordinario n. 31 ed in particolare l' art. 34-bis, rubricato: "Programma Operativo Straordinario della Regione Molise";

**ATTESO** che tanto rileva a titolo di istruttoria tecnica in fatto ed in diritto del responsabile del procedimento, secondo le disposizioni di cui alla legge regionale n. 10 del 23 Marzo 2010 e ss.mm.ii;

**ATTESO** che il contenuto del presente atto è pienamente coerente con gli obiettivi del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario e con il " *Programma Operativo Straordinario 2015 – 2018*";

**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;

**VISTO** il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

**VISTO** il regolamento (CE) n.152/2009 della Commissione del 27 gennaio 2009 che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali;

**VISTO** il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla alimentazione degli animali anni 2018-2019-2020" predisposto dal Ministero della Salute e trasmesso, unitamente alla modulistica, a mezzo pec con nota n.29279-P-19-12-2017 *DGSAF* acquisita al protocollo generale regionale al numero 147230 in data 20-12-2017, che affida alle Regioni e alle Province autonome l'attuazione ed il coordinamento dell'attività di vigilanza e controllo sull'alimentazione degli animali sul territorio di competenza;

**CONSIDERATO** che il Piano in parola sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2015-2017" pubblicato con nota prot. n. 26865 il 18 dicembre 2014 e i successivi Addenda.

**RILEVATO** che le Regioni Italiane, sulla base dei dati contenuti nel sopra menzionato Piano Nazionale 2018-2020 e in ottemperanza a quanto disposto con la nota Ministeriale sopra menzionata, sono tenute a predisporre il proprio Piano di attività (PRAA) secondo i criteri indicati nel Piano Nazionale ed impartire le necessarie istruzioni agli organismi territoriali, nel caso di specie all'ASReM preposta al controllo ufficiale sugli alimenti destinati agli animali;

**CONSIDERATO** che l'obiettivo fondamentale del Piano, che rientra tra le attività istituzionali del Servizio sanitario, in accordo a quanto già stabilito dal Regolamento CE n. 178/2002 e dal Regolamento CE n. 882/2004, è quello di assicurare un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare, incluse le fasi di distribuzione, trasporto e somministrazione, tese a garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente, finalizzate alla valutazione dell'efficacia ed efficienza delle misure di controllo adottate e alla verifica della conformità alla normativa dei mangimi, eseguita periodicamente e con una frequenza appropriata sulla base della valutazione del rischio;

**VISTO** il documento tecnico denominato " Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali - Regione Molise - Anno 2018.", predisposto dalla competente struttura regionale, che si allega al presente decreto, quale parte integrante e sostanziale, con il numero "1";

in virtù dei poteri conferiti con le deliberazioni del Consiglio dei Ministri di cui in premessa,

#### **DECRETA**

Per le motivazioni in premessa riportate, che si intendono integralmente richiamate:

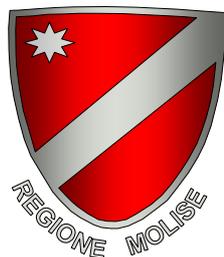
- di recepire il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla alimentazione degli animali anni 2018-2019- 2020" predisposto dal Ministero della Salute trasmesso, unitamente alla modulistica;a mezzo pec con nota n.29279-P-19-12-2017 *DGSAF* acquisita al protocollo generale regionale al numero 147230 in data 20-12-2017, che affida alle Regioni e alle Province autonome l'attuazione ed il coordinamento dell'attività di vigilanza e controllo sull'alimentazione degli animali sul territorio di competenza;

- di approvare, di conseguenza, il documento denominato "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali - Regione Molise - Anno 2018, contrassegnato con il numero "1", parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di demandare alla Direzione Generale per la Salute gli adempimenti consequenziali
- di dare atto che l'attuazione del presente provvedimento non comporta oneri aggiuntivi a carico del Servizio Sanitario Regionale;
- di disporre che, data la natura delle indagini da effettuare, il presente atto venga pubblicato solo per oggetto sul Bollettino ufficiale della Regione.

Il presente decreto, composto da n. 4 pagine e n. 1 allegati, sarà pubblicato, **per oggetto**, sul Bollettino Ufficiale della Regione Molise e notificato ai competenti Dicasteri.

**IL COMMISSARIO ad ACTA**  
*Paolo di Laura Frattura*





# **REGIONE MOLISE**

## **DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**

**SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

**Piano Nazionale di Controllo Ufficiale  
sull'Alimentazione degli Animali - Regione Molise -  
Anno 2018.**

## PREMESSA

In data **20 dicembre 2017** il Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci veterinari - Ufficio VII - con nota protocollo n.29279-P-19-12-2017 *DGSAF* acquisita al protocollo generale della Regione Molise al numero 147230 in data 20-12-2017 ha trasmesso il "*Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sulla Alimentazione degli Animali 2018-2019-2020*" (**di seguito denominato PNAA**) che sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2015-2017" pubblicato con nota prot. n. 26865 il 18 dicembre 2014 e i successivi Addenda.

La programmazione dei controlli ufficiali nella filiera dei mangimi prevede attività di verifica ispettiva e attività di campionamento a sua volta distinta in MONITORAGGIO e in SORVEGLIANZA.

Il PNAA 2018 - 2020 si presenta suddiviso in due sezioni principali:

- parte generale descrittiva dove sono illustrate sia le modalità operative per gli interventi ispettivi, per la verifica presso gli operatori del settore dei mangimi (OSM) dei requisiti strutturali e documentali previsti dalla normativa vigente, sia gli aspetti generali di controllo dei mangimi attraverso il prelievo di campioni.
- parte tecnica applicativa dove sono invece descritti i programmi di campionamento specifici riferiti al controllo di particolari analiti presenti nei mangimi, raggruppati nei relativi capitoli di seguito illustrati.

Tutta la modulistica, le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico sono invece riportate sul sito del Ministero della Salute al fine di una più facile consultazione.

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi)

Come i precedenti piani, questo piano pluriennale contiene disposizioni coerenti e complete per raggiungere gli obiettivi prefissati dalla normativa nazionale e comunitaria e armonizzare l'organizzazione generale dei controlli a livello territoriale, nonché le procedure e le azioni da intraprendere in caso di non conformità.

Obiettivo fondamentale del PNAA è quello di assicurare, in accordo a quanto già stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi, tenendo conto del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi, della specie animale di destinazione del mangime, delle caratteristiche e dell'uso del mangime o di qualsiasi attività o processo che possa influire sulla sicurezza dei mangimi; nonché del livello di applicazione della normativa da parte degli OSM.

I controlli ufficiali sono programmati sulla base dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) n. 183/2005 e della categorizzazione degli stessi in base al rischio.

Le novità introdotte nel presente Piano sono:

- Semplificazione della rendicontazione del I° semestre anticipazione al 31 luglio di ogni anno,
- Ricerca di residui di tetracicline nel PAT,
- Modifica del Capitolo 5 con inserimento di un programma di Monitoraggio per il controllo di:
  - residui di packaging nei mangimi contenenti ex-prodotti alimentari,
  - di impurità botaniche,
  - pesticidi e prodotti fitosanitari(esclusi gli organoclorurati) di cui Reg. (CE) n. 396/2005,
  - fluoro nelle materie prime per mangimi,
- Estensione della ricerca del GTH nei materiali dei Categoria 3,
- Modifica della programmazione dei controlli all'importazione al fine di attuare un aumento delle analisi di laboratorio a parità di partite campionate.

## PUNTO 1. FINALITÀ

Nel suo complesso il PNAA 2018-2020 è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, alla tutela della salute pubblica, e a garantire, tramite il controllo ufficiale dei mangimi, la salubrità, sicurezza e qualità degli stessi e conseguentemente dei prodotti di origine animale. Il piano è inoltre finalizzato a garantire la salute ed il benessere animale tramite l'uso di mangimi adeguati dal punto di vista igienico-sanitario.

Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- ↳ assicurare, attraverso il monitoraggio e la sorveglianza sui mangimi zootecnici e per animali da compagnia, una sana alimentazione agli animali da reddito e da compagnia;
- ↳ 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) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ↳ 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".

## PUNTO 2. OBIETTIVI

Gli obiettivi del PNAA e del presente Piano Regionale sono i seguenti:

- a) assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza ricade sugli operatori del settore dei mangimi. Infatti gli OSM devono garantire, nelle proprie imprese, che i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le 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 al monitoraggio ed alla sorveglianza, 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 dell'oggetto di controllo ufficiale, con particolare riguardo a:
  - I. operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
  - II. procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate e carry over;
  - III. "rintracciabilità" ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare i fornitori che conferiscono agli OSM una materia prima o un additivo destinati ad entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti;
  - IV. sistemi di autocontrollo degli OSM, basati, per coloro che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, sui principi dell'HACCP, 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, per gli aspetti di carattere sanitario, la rispondenza dei mangimi e dell'acqua di abbeverata ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per il triennio 2018-2020 consistono in:

1. completamento e definizione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005 tramite il sistema SINVSA;
2. controllo ufficiale sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell'alimentazione degli animali in virtù delle nuove disposizioni normative sui mangimi per l'acquacoltura;
3. controllo ufficiale dell'eventuale presenza di fenomeni di carry over da farmaci e additivi nei mangimi;
4. controllo ufficiale delle Micotossine nell'alimentazione degli animali (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2);
5. controllo ufficiale dei Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, dei Pesticidi e Radionuclidi nell'alimentazione degli animali;
6. controllo ufficiale dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive nell'alimentazione animale;
7. controllo ufficiale delle Diossine e PCB nell'alimentazione degli animali;
8. controllo ufficiale della contaminazione da *Salmonella* spp. nell'alimentazione degli animali;
9. controllo ufficiale sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
10. orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli sui mangimi di origine vegetale negli scambi intracomunitari.

### PUNTO 3 COMPETENZE

Il Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale per la Salute, alla luce di quanto sopra, delle non conformità riscontrate nel corso del 2017 e della valutazione epidemiologica relativa al Piano precedente nel suo complesso, in considerazione della realtà zootecnica locale, nonché dell'anagrafe degli impianti di produzione degli alimenti per animali, ha predisposto il presente Piano Regionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali – Regione Molise – Anno 2018, con la relativa assegnazione dei campionamenti alla competente U.O.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M., in considerazione di quanto previsto dal Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sulla Alimentazione degli Animali 2018-2019-2020 predisposto dal Ministero della Salute per la Regione Molise.

In particolare:

1. la programmazione dei campionamenti riferiti ai Programmi di Sorveglianza è stata effettuata sulla base della realtà zootecnica nonché dell'anagrafe degli impianti di produzione degli alimenti per animali, delle non conformità riscontrate nel corso del 2017 e della valutazione epidemiologica relativa al Piano precedente nel suo complesso;
2. per la programmazione dei campionamenti riferiti ai Programmi di Monitoraggio è stata applicata la procedura di randomizzazione, al fine di rendere puramente casuale la scelta dell'operatore dove effettuare il prelievo.

L'ASREM espleta l'attività di campionamento, di AUDIT sugli OSM e di verifica ispettiva. Assicura, inoltre, che i funzionari addetti al controllo ufficiale siano formati relativamente all'analisi dei pericoli legata alle varie materie prime utilizzate, ai processi produttivi ed ai mangimi finiti prodotti, alle problematiche e ai pericoli della contaminazione crociata, e al monitoraggio delle sostanze indesiderabili. Si ritiene utile coinvolgere, ove possibile, anche gli operatori del settore dei mangimi in tale attività formativa

***La Regione Molise Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del Piano assicura, previa formale programmazione da parte del Direttore del Servizio, lo svolgimento dell'audit di settore presso l'ASREM ai sensi dell'art.4, par.6 del regolamento CE n.882/2004.***

*I referenti del Piano in parola sono: per l'ASREM il Direttore della UOC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, mentre per la Regione Molise il responsabile dell'ufficio "igiene zootecnica benessere animale e farmaco veterinario" del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare.*

### PUNTO 4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Il Piano regionale si articola nei seguenti punti fondamentali:

- ☞ programmazione dell'attività;
- ☞ anagrafe delle imprese del settore dei mangimi;
- ☞ sopralluoghi ispettivi o ispezioni;
- ☞ campionamenti;
- ☞ criteri di campionamento per l'analisi;
- ☞ analisi;
- ☞ analisi di revisione;
- ☞ protocollo operativo in caso di non conformità dei campioni;
- ☞ rilevazione dell'attività;
- ☞ controlli ai fini della profilassi della BSE (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 1 "Piano di controllo ai fini della profilassi della BSE");
- ☞ controllo di additivi e principi farmacologicamente attivi (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 2 "Piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi");
- ☞ controllo delle Diossine e PCB (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 3 "Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili");
- ☞ controllo delle Micotossine (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 4 "Piano di controllo della contaminazione da Micotossine");
- ☞ controllo dei contaminanti inorganici e composti azotati, composti organoclorurati, e radionuclidi (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 5 "Piano di controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Composti Organoclorurati e Radionuclidi");
- ☞ controllo in materia di contaminazione da Salmonelle, (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 6 "Piano di controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp.");
- ☞ controllo dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel Capitolo 7 "Piano di controllo sulla presenza di organismi geneticamente modificati").

Si forniscono di seguito indicazioni in merito ad alcuni aspetti del PNAA – Regione Molise, rinviando alle norme tecniche del PNAA – Ministero della Salute per quelle non esplicitamente indicate da questo piano.

Il presente Piano e successivi saranno costantemente aggiornati a seguito delle indicazioni fornite dal Ministero con eventuali Addenda, in virtù dei cambiamenti resisi necessari a livello nazionale, e verranno re - inoltrati al medesimo Ministero.

## PUNTO 5. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il Direttore della competente U.O.C (Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., al fine di garantire una corretta attività, provvederà alla pianificazione dell'attività del presente piano in modo che l'attività di campionamento sia distribuita in tutto l'arco temporale dell'anno 2018. Provvederà inoltre alla pianificazione della formazione in materia di controlli ufficiali a favore del personale Dirigenti Medici Veterinari preposti ai controlli ufficiali. Tale programmazione dovrà essere comunicata alla Regione Molise.

## PUNTO 6. ANAGRAFE DELLE IMPRESE DEL SETTORE DEI MANGIMI

Ai fini dell'implementazione del sistema informativo nazionale per la gestione delle anagrafiche degli OSM per la creazione di una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dal Regolamento (CE) n. 183/2005, dal Regolamento (CE) 767/2009, dal Regolamento (CE) 999/01 e s.m.i. e dal Decreto Legislativo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi, il Ministero della Salute ha stabilito che le Regioni assicurino il completamento dell'inserimento degli operatori nel SINVSA (Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza degli Alimenti), nella piattaforma VETINFO <https://www.vetinfo.sanita.it/>.

**Pertanto, al fine di assicurare il raggiungimento dell'obiettivo appena citato il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. prenderà contatti con il CSN (Centro Nazionale Servizi) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo il quale continua a fornire il supporto per il caricamento dei dati, tramite upload o cooperazione applicativa coi sistemi informativi regionali.**

Si sottolinea che le anagrafiche degli OSM devono fornire indicazioni circa l'attività svolta dagli operatori stessi. IL SINVSA infatti è stato ideato per l'inserimento del dettaglio dell'attività svolta da ogni operatore, comprendendo sia le attività che necessitano di registrazione o riconoscimento ai sensi del reg.(CE) 183/05, sia le attività del settore dei mangimi medicati, dell'utilizzo di prodotti in deroga al feedban (reg.999/01), nonché dei prodotti non conformi nell'UE. Sono inoltre presenti dei campi "remark" in cui definire il dettaglio delle materie prime utilizzate, ad esempio la tipologia dei prodotti in deroga utilizzati, e l'utilizzo o meno di OGM per alcune tipologie di attività svolta. La presenza di tali informazioni nel sistema, consentirà di creare elenchi dettagliati e fruibili, fondamentali per la programmazione dei controlli e per garantire l'ottemperanza alla normativa.

**Si sottolinea inoltre che a partire dal 1 settembre 2018, il sistema di prescrizione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi verrà effettuato esclusivamente via ricetta elettronica, che andrà a sostituire in via definitiva la ricetta veterinaria cartacea.**

**Pertanto solo gli OSM inseriti sul SINVSA, per i quali le autorità competenti locali hanno inserito correttamente il dettaglio dell'attività prevista per gli operatori del settore dei mangimi medicati autorizzati ai sensi del D.lgs. 90/93, saranno abilitati alla distribuzione di mangimi medicati agli allevatori.**

## PUNTO 7. SOPRALLUOGHI ISPETTIVI O ISPEZIONI

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di sopralluoghi ispettivi (o ispezioni), effettuati senza preavviso ed in base alla categorizzazione del rischio degli OSM, presso:

- gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Regolamento (CE) n. 183/2005;
- gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n. 90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- gli operatori registrati o autorizzati ai sensi del ai sensi del reg.(CE) 999/01.

In riferimento alle ispezioni presso gli OSM che producono e/o commercializzano prodotti non conformi nel territorio UE si fa presente che le AA.SS.LL. 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 l'effettiva destinazione verso i Paesi Terzi) (cfr. nota del Ministero della Salute n. prot. 19970 del 30/07/2015, recante aggiornamento delle procedure per le importazioni ed esportazioni di mangimi da e verso Paesi Terzi).

Relativamente al settore dei mangimi medicati e/o additivati, l'attività di vigilanza negli impianti di produzione dovrà essere modulata tenendo conto di sistemi di autocontrollo attuati, dei manuali di buona prassi adottati e della classificazione dell'impianto in base al rischio.

Le ispezioni 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 forniti 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: sono effettuate sulla base di:
- esigenze epidemiologiche;
  - ricerche.

Tali ispezioni sono programmate a livello locale e successivamente concordate con la Regione, in qualità di Ente coordinatore delle attività sul territorio; di tale programmazione deve essere informato il Ministero della Salute.

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 comunicate con cadenza semestrale, mediante la scheda ispezioni (allegata al PNAA), alla Regione Molise – Direzione Regionale per la Salute – Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, che le trasmetterà, secondo quanto stabilito al paragrafo "rilevazione dell'attività" al Ministero della Salute.

Al fine di fornire dati validi e utili all'OIE per l'aggiornamento annuale dello status BSE, nella "scheda ispezioni" allegata al PNAA è inserita una nuova sezione riguardante la rendicontazione delle ispezioni effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti o per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione ai sensi dell'art 24 del Regolamento (CE) n. 1069/2009.

In caso di riscontro di non conformità ispettiva è necessario riportare il dettaglio della stessa comprendendo anche il nome o il numero di identificazione dell'OSM. È necessario, inoltre, il dettaglio di eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.

Qualora vengano messe in evidenza non conformità gravi, che possano costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere degli animali o per l'ambiente, la comunicazione al Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare deve essere immediata ed accompagnata da una dettagliata relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate.

Il Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, informerà a sua volta tempestivamente il Ministero della Salute trasmettendo la relazione di cui sopra.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti, devono essere stabilite sulla base dell'analisi del rischio. A tal fine deve essere utilizzato uno strumento di classificazione valido, come ad es. quello allegato al PNAA (*Allegato 9 e 9bis*), in modo da rendere più uniforme possibile sul territorio nazionale l'attività di classificazione degli impianti.

Tuttavia, al fine di garantire un livello minimo dell'attività ispettiva sul territorio, si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime per la vigilanza presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

Per le seguenti imprese del settore dei mangimi deve essere eseguita almeno **UNA ispezione l'anno**:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg. (CE)183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg. (CE) 183/2005; esclusi gli OSA che destinano o i sottoprodotti all'industria mangimistica
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni **DUE anni**:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;
- operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi.

Anche la frequenza delle ispezioni sulle imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) 183/2005, va programmata in base al livello di rischio ed anche in questo caso va utilizzato lo strumento di classificazione delle imprese. Per tali imprese, dato l'elevato numero dei produttori primari, le ispezioni devono interessare almeno il 3% di quelle presenti

sul territorio.

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, che hanno dato luogo al rilascio della specifica autorizzazione, e del possesso dell'atto autorizzativo definitivo rilasciato dall'autorità competente;
- 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);
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- della valutazione della capacità di garantire l'omogeneità e la stabilità dei mangimi, in caso di utilizzo di additivi, premiscele e premiscele medicate
- dell'etichettatura;
- dei registri;
- del sistema di rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti;
- delle procedure operative e modalità attuative relative all'autocontrollo;
- delle procedure di valutazione dei fornitori e verifica del loro regolare riconoscimento/registrazione.

La competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole, che detengono animali, deve tener conto anche delle disposizioni di cui al Regolamento UE n. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Nella relazione annuale va riportata una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi delle suddetti atti normativi, corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse. Nella stessa relazione va riportata anche l'assenza di strutture che ricadono negli obblighi delle disposizioni di cui sopra.

Nel caso di riscontro di eventuali carenze strutturali e/o funzionali delle imprese oggetto di controllo ufficiale, la competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. comunica e riporta sul verbale, al legale rappresentante dell'impresa e per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata;
- 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.
- le sanzioni comminate

ed è tenuto a vigilare sull'effettiva messa in atto delle prescrizioni attraverso un successivo sopralluogo.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale che deve essere rilasciato in copia all'operatore utilizzando il relativo modello allegato al PNAA (*Allegato n. 4*).

Il verbale – check-list (*Allegato 4*) è costituito da una parte invariabile (composta dalla pagina iniziale e da quella finale), da utilizzare per qualsiasi tipo di operatore ispezionato e da una parte variabile centrale che contiene una serie di attività (n. 8 in tutto) che vanno scelte e combinate in base a quanto svolto dall'operatore e che è oggetto di verifica.

## PUNTO 8. CAMPIONAMENTI

Detta attività è effettuata dalla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal Regolamento (CE) n. 152/2009 e successive modifiche, tranne che per le modalità di prelievo dei campioni destinati alla ricerca di pesticidi e *Salmonella* spp. per i quali il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento; ad ogni buon fine le "linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", pubblicate con nota protocollo n. 8527 del 16 aprile 2014 dal Ministero della Salute, sono allegate al PNAA (*Allegato 8*). Si raccomanda di prestare la massima attenzione nei casi in cui sia necessaria la macinazione del campione per l'analisi delle Micotossine e degli OGM

I campionamenti effettuati in applicazione del presente piano regionale, sia quelli relativi ai programmi di monitoraggio sia quelli relativi ai programmi di sorveglianza, devono essere effettuati in modo ufficiale con l'ottenimento di n. 4 campioni finali da destinare al laboratorio di analisi.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza/famiglia di sostanze, come specificato nei relativi capitoli della parte tecnica del piano.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni allegato al PNAA (*Allegato 1 e Allegato 1a*).

Il campionamento è diviso in programma di monitoraggio e programma di sorveglianza, così come definito dal Regolamento 882/2004.

Il numero di campioni individuati per la Regione Molise nei capitoli 1 - 2 - 3 - 4 -5 - 6 - 7, relativi ai Piani di Controllo del PNAA

per l'anno 2018, ha validità annuale.

## PUNTO 9. CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI

Si distinguono quattro tipi di campionamento:

- 1) casuale o non mirato;
- 2) mirato;
- 3) su sospetto;
- 4) extrapiano.

### **Campionamenti casuali o non mirati:**

sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del piano di monitoraggio, atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. **Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.**

### **Campionamenti mirati:**

sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del piano di sorveglianza tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti, che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità.

In questi casi **non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.**

### **Campionamenti su sospetto:**

sono campionamenti ufficiali non programmati, ma effettuati sulla base di:

- sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

In questi casi PUÒ essere previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

### **Campionamenti extrapiano:**

sono campionamenti ufficiali non previsti dal piano ed effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca programmate a livello locale e concordate con la Regione.

Tale programmazione deve essere comunicata al Ministero della Salute.

**Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.**

L'implementazione dei criteri e le frequenze dei campionamenti stabiliti dalla parte tecnica del PNAA devono basarsi essenzialmente sulla valutazione dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore dei mangimi.

In particolare devono essere presi in considerazione i seguenti punti:

- indirizzo produttivo dell'impianto;
- i mangimi prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati;
- alimentazione degli animali in relazione alla fase produttiva (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
- non conformità pregresse;
- i principi farmacologicamente attivi utilizzati;
- gli additivi utilizzati;
- la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
- la possibilità di contaminazione crociata;
- sistemi di autocontrollo (PRP, GMP, GHP, HACCP etc...);
- eventuali certificazioni volontarie di conformità a standard intesi alla sicurezza dei mangimi.

## PUNTO 10. OGGETTO DEL CAMPIONAMENTO

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi
- le premiscele;
- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

Il prelievo deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione, di trasporto e di somministrazione.

## PUNTO 11. VERBALE DI PRELEVAMENTO

L'Allegato 1 al PNAA rappresenta il fac-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.

Il verbale di prelievo deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'Autorità Competente e dal detentore del mangime. Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie di cui una deve essere consegnata all'interessato, unitamente al campione finale.

**Al verbale di prelevamento deve essere obbligatoriamente allegata l'etichetta o il documento commerciale, o loro copia, prevista dal Regolamento (CE) n. 767/2009.**

Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve inoltre essere compilato il relativo verbale delle operazioni di prelevamento eseguite (VOPE), in cui il prelevante deve riportare in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi, il VOPE deve rimanere agli atti dell'organo prelevatore e su richiesta fornito all'I.Z.S.A.M.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, si ribadisce che il laboratorio di analisi ha l'obbligo di respingere eventuali campioni non conformi e/o pervenuti con verbali difformi dall'Allegato 1 e Allegato 1a al PNAA. Il laboratorio di analisi comunica tale circostanza alla U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.

### Campione in contraddittorio

Al fine di evitare il possibile contenzioso che può nascere tra produttori ed utilizzatori di mangimi, risulta importante sensibilizzare gli allevatori e i produttori di alimenti per animali circa la possibilità di poter effettuare il prelievo in contraddittorio, al momento dello scarico, così come previsto dall'art. 18, comma 7, della Legge n. 281/63 e successive modificazioni.

In tal caso la competente U.O.C. del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. concorda con l'I.Z.S.A.M. i tempi per il conferimento dei campioni.

## PUNTO 12. ANALISI

Le analisi sono effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise in conformità a quanto previsto dagli articoli 11 e 12 del Regolamento 882/2004.

L'espressione dei risultati nel referto analitico deve essere nell'unità di misura e con lo stesso numero di cifre decimali previste dalla normativa per la sostanza oggetto di ricerca, ad esempio la presenza di aflatossina B1 in materie prime per mangimi dovrà essere espressa in mg/kg con solo 2 cifre decimali dopo la virgola, mentre la stessa sostanza rilevata in mangimi composti per bovini da latte, dovrà essere espressa in mg/kg con solo tre cifre decimali.

Ai laboratori si ribadisce il contenuto della nota del Ministero della Salute prot. DGSAF 17658 del 25 luglio 2017, in merito all'espressione del risultato per le ricerche di additivi oligoelementi che non rispettano le tolleranze di etichettatura previste dall'allegato IV del reg.(CE) 767/09.

**Per l'effettuazione di dette analisi i Laboratori Ufficiali devono garantire l'emissione del rapporto di prova al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione del campione all'I.Z.S. territorialmente competente.**

Per la ricerca di diossine e PCB si ricorda così come disposta dalla nota del Ministero prot. 13849 del 2 luglio 2014 oggetto: aspetti relativi alla gestione delle risposte analitiche a campioni ufficiali di mangime – Audit FVO 18-2 febbraio 2014, che i laboratori incaricati di eseguire le analisi devono garantire l'emissione del rapporto di prova entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento del campione.

A tal fine gli II.ZZ.SS. devono provvedere quanto più possibile al contenimento dei "tempi morti" (ad es: accettazione,

trasferimento ad altro laboratorio, preparazione dei campioni, refertazione, ecc...) attraverso uno studio approfondito ed eventuale adeguamento delle proprie procedure interne.

Allo scopo di rendere più efficiente l'attività di controllo ufficiale si deve tenere presente che il limite all'esecuzione delle prove analitiche è dato dalla presenza dei metodi accreditati presso gli IIZZSS, a tal fine le AA.SS.LL. o i PIF possono fare riferimento all'elenco delle prove disponibili presso il sito web di ACCREDIA.

Si evidenzia che qualora nessun laboratorio degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali disponga della prova accreditata per l'analita specifico, il laboratorio nazionale di riferimento (LNR), su richiesta di uno dei laboratori nazionali, provvederà al trasferimento dei metodi di analisi validati; in situazioni particolari e/o non prevedibili (e sempre nel caso in cui nessuno dei laboratori nazionali disponga della prova specifica accreditata), anche uno dei laboratori nazionali ufficiali della rete, può provvedere al trasferimento dei metodi di analisi validati.

Nel caso sia necessario l'effettuazione urgente di analisi (come in caso di Allerta o emergenze analoghe) per le quali non sono disponibili prove accreditate presso nessun laboratorio della rete IZS, i LNR o CdRN, competenti per la specifica materia, dovranno adoperarsi al fine di individuare un laboratorio esterno alla rete, anche privato o situato in un altro Paese Membro, che disponga della prova accreditata utile al fine di eseguire l'analisi necessaria. A tal fine verrà predisposto uno specifico protocollo operativo dove saranno individuati specifici compiti modalità operative.

Nell'ambito delle attività analitiche si ritiene necessario evidenziare l'importante ruolo ascrivibile ai laboratori nazionali di riferimento (LNR), come riportato agli articoli 32 e 33 del Regolamento n.882/2004 soprattutto al fine dell'armonizzazione dei metodi analitici.

**Inoltre, gli IIZZSS., mettono in atto e gestiscono le opportune modalità al fine di favorire l'implementazione tempestiva del sistema SINVSA con i risultati analitici sui campioni prelevati nel contesto del PNAA.**

Qualora siano già esistenti piattaforme informative per la raccolta dei dati presso gli LNR o CdRN, sarà cura degli stessi in collaborazione con l'IZS Abruzzo e Molise/CNS, definire le modalità di comunicazione e di flusso dei dati tra i diversi sistemi informativi e il SINVSA.

I Laboratori Nazionali di Riferimento provvederanno inoltre all'elaborazione dei dati nazionali per il settore di competenza, anche al fine di soddisfare i vari debiti informativi nei confronti degli organismi terzi interessati (ad es.: OIE, EFSA, Commissione Europea) e collaborare al meglio, nei loro ambiti di competenza, con i Laboratori Comunitari di Riferimento così come previsto dall'art. 33 del Regolamento 882/2004.

### **PUNTO 13. ANALISI DI REVISIONE**

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità, fatta eccezione per la ripetizione di parametro non conforme in caso di un primo esito positivo per la presenza di *Salmonella* spp. che viene eseguita presso l'I.Z.S.A.M. che ha effettuato l'analisi di prima istanza, da eseguirsi automaticamente in conseguenza al riscontro della positività.

### **PUNTO 14. PROTOCOLLO OPERATIVO IN CASO DI NON CONFORMITA' DEI CAMPIONI**

I provvedimenti da adottarsi in caso di positività dei campioni analizzati devono essere valutati caso per caso, a seconda del tipo di irregolarità riscontrata e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato, ad eccezione del caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica, per la sanità animale o per l'ambiente; in questi casi devono essere messe in atto le procedure previste dal sistema di allerta rapido mangimi, illustrate nelle "Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti e mangimi nella Regione Molise" di cui al D.C.A n. 63 del 27/12/2012, utilizzando gli allegati 6 e/o 7 al PNAA.

I provvedimenti da adottare per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere distrutti o, in alternativa, previa autorizzazione della competente U.O. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzare la nocività (ove possibile), a spese del detentore o del proprietario.

La competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse, per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale.

La competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. trasmetterà al Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione, con ogni possibile urgenza, le non conformità riscontrate, unitamente al verbale di prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, utilizzando il fac- simile Allegato 3 al PNAA (firmato dal direttore della competente U.O.C. Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) unitamente ad una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate, l'istanza, da parte degli interessati, di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per poter definire chiaramente il caso.

Il Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione, a sua volta, trasmetterà tali segnalazioni, unitamente alla documentazione richiesta, al Ministero della Salute, al fine di poter dare seguito a tutte le dovute competenze.

Qualora il campionamento risulti non conforme:

1. il laboratorio d'analisi, fatte salve le procedure già previste in materia, comunica immediatamente l'esito analitico riscontrato alla Regione Molise - Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale per la Salute ed alla competente U.O.C. del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni.

2. La competente U.O.C. del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. comunica immediatamente all'OSM la non conformità e adotta i seguenti provvedimenti (oltre ad attivare il sistema IRASFF se del caso):
- sequestra, se presente, la partita oggetto del campionamento (se il prelievo è effettuato in allevamento deve essere comunque consentito il ciclo di alimentazione degli animali);
  - attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
  - attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo;
  - informa immediatamente la Regione Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale per la Salute e lo stabilimento di produzione del mangime contaminato;
  - effettua l'ispezione dell'OSM presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato non conforme;
  - accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
  - verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate/carry over o altri pericoli durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;
  - ove ritenuto necessario, procede al campionamento di altri mangimi o di matrici biologiche, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
  - per gli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati positivi e/o i prodotti da essi derivati, prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere adottate, ove possibile, misure o controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza di rischi per il consumatore;
  - applica eventuali sanzioni amministrative o penali.

#### **PUNTO 15. RILEVAZIONE DELL'ATTIVITÀ'**

L'attività del piano deve essere rendicontata semestralmente.

I riepiloghi vanno trasmessi entro il 31 Giugno 2018 (inviando la rendicontazione dell'attività relativa al 1° semestre) ed entro il 31 gennaio 2019 (inviando la rendicontazione dell'attività relativa all'intero anno 2018).

Si precisa che per la rendicontazione riferita al primo semestre dovranno essere utilizzate le schede semplificate di rendicontazione 1° semestre allegate al PNAA.

Il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. invierà alla Regione Molise – Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale per la Salute, la rendicontazione sulle attività di campionamento nonché sull'attività ispettiva effettuate mediante l'utilizzo delle previste schede allegate al PNAA dovranno altresì inviare, con cadenza annuale, una relazione sull'applicazione del PNAA (*Allegato 10 al PNAA*) mettendo in evidenza:

- l'attività ispettiva effettuata presso gli operatori del settore dei mangimi, con particolare riferimento all'utilizzo di fertilizzanti organici;
- l'attività di campionamento ufficiale (Piano, Extrapiano, Sospetto);
- il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di campionamento e azioni intraprese (sequestro, distruzione, destino ad altri usi, sanzioni, allerta,...);
- la natura ed il contenuto degli audit effettuati dalla competente U.O.C. presso gli operatori del settore dei mangimi;
- l'attività di formazione specifica svolta a livello locale;
- copia delle check list - censimento produttori mangimi settore NON OGM.

La trasmissione al Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale per la Salute, deve avvenire mediante posta elettronica certificata (PEC) e in forma cartacea.

Parimenti, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise effettuerà un controllo sistematico dei campioni pervenuti per il PNAA, in rapporto alla puntuale rispondenza della matrice/ specie animale/ molecola/ programmazione regionale, con sistematico invio trimestrale del relativo report alla Regione Molise – Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, nonché alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.

#### **PUNTO 16. NORME CONCLUSIVE**

- ✓ Per quanto non espressamente previsto dal presente piano, si applicano le disposizioni della legislazione vigente e del "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2018-2019-2020" elaborato dal Ministero della Salute e trasmesso con nota protocollo n. 29279-P-19-12-2017 *DGSAF* della Direzione Generale Sanità Animale e Farmaci Veterinari del Ministero della Salute.
- ✓ L'indicazione del mese di prelievo di cui alle tabelle da 1 a 22 del piano di campionamento regionale per l'anno 2018, allegati al presente documento, è puramente orientativa.

- ✓ Per quanto riguarda la modulistica da utilizzare (fac-simile) per la pratica attuazione del presente piano regionale si farà riferimento a quella del PNAA ed agli eventuali successivi addenda trasmessi dal Ministero della Salute.
- ✓ Il presente piano potrà essere modificato in relazione a nuove situazioni emergenti e/o ad eventuali esigenze che dovessero subentrare durante il periodo di attuazione dello stesso.

**Si precisa infine che:**

1. il presente piano regionale rientra nei c.d. LEA (livelli essenziali di assistenza), soggetto a valutazione ministeriale e che, per raggiungere l'obiettivo, dovranno essere effettuati almeno il 95% dei campioni previsti per ciascun piano di controllo di cui ai successivi capitoli da 1 a 7;
2. ove la matrice e/o sostanza da ricercare e campionare non sia presente nell'ambito territoriale dipartimentale A.S.Re.M. assegnata, la stessa potrà essere ricercata e campionata in altro ambito dipartimentale A.S.Re.M. regionale, previa informativa al servizio regionale di prevenzione, veterinaria e sicurezza alimentare.

## CAPITOLO 1

### PIANO DI CONTROLLO AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

Il riscontro di contaminazioni da farine animali nei mangimi, negli ultimi anni, grazie anche all'intensa attività di controllo, risulta essersi assestato con piccole fluttuazioni su valori molto bassi.

Sulla base del trend decrescente della BSE in Italia e dei risultati del Piano dei precedenti anni, sono state apportate alcune modifiche al Piano, senza coinvolgere il suo impianto fondamentale.

Il piano di controllo si articola in:

- un programma di monitoraggio, in grado di fornire un quadro della situazione epidemiologica e della sua evoluzione nel tempo, ristretto alle aziende zootecniche da latte o della linea vacca vitello poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia;
- un programma di sorveglianza, basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in Italia, volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale. Il programma di vigilanza come negli anni precedenti, è da applicarsi lungo tutta la filiera produttiva.

Non sono state apportate, invece, variazioni al sistema informativo finora utilizzato.

#### Programma di MONITORAGGIO

##### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **3** assegnati alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 1** allegata al presente documento.

#### Programma di SORVEGLIANZA

##### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **24** come riportati nel sottostante prospetto:

Regione	N° campioni Az. Ruminanti	N° campioni Az. Non ruminanti	N° campioni Filiera	N° campioni Az. Acquacoltura e filiera produttiva	Totale campioni PNAA 2018-2020
<b>Molise</b>	6	15	1	2	24

e assegnati alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nelle Tabelle 2-3-4-5 allegata al presente documento.

Il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., al fine di rendere maggiormente efficace il programma di controllo avrà cura di campionare oltre ai mangimi finiti anche le materie prime.

#### In aziende zootecniche (di ruminanti e di non ruminanti)

Deve essere data precedenza alle aziende:

- bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);
- in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
- aziende di acquacoltura che utilizzano mangimi contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.i.;
- che acquistano mangimi sfusi;
- che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;

- che utilizzano fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate.

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate, il servizio veterinario locale deve considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiali, tenendo in debita considerazione l'eventuale uso fraudolento di tali prodotti nell'alimentazione animale.

#### Negli altri segmenti della filiera produttiva

Sulla base delle attuali conoscenze epidemiologiche relative alla diffusione della BSE, delle esperienze di controllo pregresse e dei risultati analitici ottenuti si elencano di seguito le caratteristiche strutturali o produttive che dovranno essere utilizzate per definire le priorità delle attività di sorveglianza.

#### Stabilimenti di produzione di mangimi:

- impianti la cui produzione consiste, in larga misura, nella produzione di mangimi composti;
- impianti a linea unica ma che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti, particolarmente quando sussistano elementi indicanti parziale inefficacia dell'effettiva separazione dei processi produttivi;
- tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti e per l'acquacoltura contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.i.) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- Impianti (ad es. rendering) che producono materie prime di origine animale per la produzione di mangimi per acquacoltura (ad es. emoglobina suina, PAT di volatili e di suini, farina di sangue);
- elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico;
- potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti; la contaminazione crociata potrebbe rappresentare un problema anche nelle fasi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti;
- pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.

#### Intermediari e depositi:

- presenza di grandi quantità di mangimi sfusi;
- provenienza estera dei mangimi composti distribuiti;
- stoccaggio/distribuzione di mangimi ad alto contenuto proteico.

#### Mezzi di trasporto:

- impiegati anche per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi;
- la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

#### Miscelatori fissi e mobili:

- miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti e mangimi ad alto contenuto proteico;
- miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti;
- miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

## **CAPITOLO 2.**

### **PIANO DI CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI**

Il piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi per gli anni 2018 – 2020 comprende un'attività di monitoraggio di alcuni additivi nutrizionali e un'attività di sorveglianza mirata alla determinazione dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi ammessi e non nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti. Nel presente piano viene inoltre inserita la ricerca delle tetracicline nelle PAT, al fine di investigare la presenza di residui di tali antibiotici.

#### **Programma di MONITORAGGIO degli additivi nutrizionali, composti di oligoelementi**

Nel precedente Piano (2015-2017) è stato attuato un piano di monitoraggio sugli additivi nutrizionali con la focalizzazione dei campionamenti su categorie di produzione e su matrici specifiche (Ferro, Manganese, Rame, Selenio e Zinco) in modo da avere un approccio dei campionamenti basato sul rischio.

### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **8 come riportato e ripartito nel sottostante prospetto:**

Regione o P.A.	Ferro (vitelli)	Manganese (Avicoli)	Rame			Selenio (Bovini)	Zinco		Cobalto	Totale
			Avicoli	Ovicaprini	Suini		Avicoli	Suini	Bovini	
Molise	1	1	1	1	0	1	1	1	1	8

assegnati alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 6** allegata al presente documento. All'uopo si raccomanda di eseguire la scelta delle aziende o impianti **in cui effettuare il campionamento in modo assolutamente casuale.**

### Programma di SORVEGLIANZA.

Il presente programma definisce un piano di controlli sull'utilizzo di coccidiostatici e di principi farmacologicamente attivi nel settore dell'alimentazione zootecnica.

I campionamenti inseriti nel presente programma, sono mirati a:

1. accertare la corrispondenza della quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi dichiarati in etichetta e quelli riscontrati all'analisi (verifica del titolo);
2. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi non ammessi nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
3. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata da principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici in mangimi non target.
5. verificare la presenza di residui di tetracicline nelle PAT di origine nazionale, comunitaria ed estera.

In particolare il quinto punto deriva dalla necessità di verificare, a seguito di alcune segnalazioni pervenute al Ministero della Salute, la presenza di residui di tetracicline nelle PAT sia nazionali che non.

Le tetracicline presentano infatti un accumulo nel tessuto osseo, pertanto potrebbero essere presenti come residuo nelle PAT (farina di carne) di animali terrestri e conseguentemente nei mangimi che le contengono:

### Tabella ripartizione CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise, a seguito delle determinazioni Ministeriali di cui sopra, è pari a **15 come riportato e ripartito nei sottostanti prospetti:**

Regioni	TOTALE	alofuginone	avermectina	Avilamicina	Beta-AGONISTI	Carbadox + Olaquinox	CHINOLONICI	Cloramfenicolo	Colistina	CORTISONICI	decochinato	Diclazuril	FANS	Fenicoli (tiamfenicoloflorfenicolo)	Flavosfolipol (Flavomicina)	IONOFORI	Lincomicina	MACROLIDI	Metilclopindolo	Nicarbazina + Robenidina*	Nifursol	NITROFURANICI	NITROIMIDAZOLICI	PENICILLINE	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	Valnemulina	Virginiamicina	Tiamulina	Zincobacitracina
Molise	15						1	1		1		1			1		1			1	1			1	1	1	1	1		1

nel prospetto che segue i campioni sono ripartiti in maniera orientativa per molecole, classi di principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici e per specie animale di destinazione del mangime.

Molecole	Bov. Latte	Bov. Carne	Vitelli	Suini	Equini	Broiler	Tacchini	Altri Avicoli	Galline Ovaiole	Cunicoli	Ovi Caprini	Sp. Ittiche
Alofuginone						X	X	X	X			
Avermectine		X		X	X						X	
Avilamicina				X		X	X			X		
Beta-AGONISTI		X	X									
Carbadox + Olaquinox				X						X		
CHINOLONICI				X	X	X	X	X	X			X
Cloramfenicolo		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Colistina	X	X		X	X	X	X	X	X	X		
CORTISONICI		X	X		X							
Decochinato						X	X	X	X			
Diclazuril						X	X	X	X	X		
FANS	X			X	X							
Fenicoli (tiamfenicoliflor fenicolo)				X		X	X	X	X			X
Flavofosfolipol (Flavomicina)		X	X	X		X	X		X	X		
IONOFORI	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	
Lincomicina				X		X	X	X	X			
MACROLIDI	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X
Metilclopindolo						X	X	X	X	X		
Nicarbazina + Robenidina*						X	X	X	X	X		
Nifursol		X				X	X	X	X			
NITROFURANICI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
NITROIMIDAZOLICI						X	X	X		X		
PENICILLINE		X		X		X	X	X	X	X		X
SULFAMIDICI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TETRACICLINE	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Valnemulina				X						X		
Virginiamicina	X	X	X	X			X	X	X			
Tiamulina				X		X	X	X	X	X		
Zincobacitracina			X	X		X	X	X	X	X	X	

Poiché nei prospetti di ripartizione dei campioni alcune delle molecole sono riportate per classi si riportano di seguito le corrispondenze tra la classe e le specifiche molecole di riferimento.

CLASSI DI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI e di COCCIDIOSTATICI IONOFORI					
MACROLIDI	BETA AGONISTI	CHINOLONICI	CORTISONICI	FANS	IONOFORI
Eritromicina	Clembuterolo	Acido Nalidissico	Betametasone	Ac. Acetilsalicilico	Lasalocid sodico
Spiramicina	Salbutamolo	Acido Ossolinico	Desametasone	Paracetamolo	Monensin sodico
Tilmicosina		Ciprofloxacina	Flumetasone		Narasina
Tilosina		Danofloxacina			Salinomicina
		Difloxacina			Maduramicina ammonio alfa
		Enrofloxacina			Semduramicina
		Flumequina			
		Norfloxacina			
NITROFURANI	NITROIMIDAZOLICI	PENICILLINE	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	FENICOLI
Furalfadone	Dimetridazolo	Ampicillina	Sulfachinosalina	Clortetraciclina	Cloramfenicolo

Furazolidone	Ronidazolo	Amoxicillina	Sulfadiazina	Doxiciclina	Tiamfenicolo
Nitrofurantoina			Sulfadimetossina	Ossitetraciclina	Florfenicolo
Nitrofurazone			Sulfamerazina	Tetraciclina	
			Sulfametazina		
			Sulfamonometossina		
			Sulfatiazolo		

**Per quanto riguarda l'evidenziazione dei fenomeni di contaminazione crociata** il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **8**.

**n. 2** campioni di **chinolonici** [di cui 1 campione da prelevare nei suini, n. 1 campioni da prelevare nei broiler], **n. 1** campione di **penicilline** da prelevare nei suini, **n. 2** campioni di **sulfamidici** [di cui n. 1 campioni da prelevare nei broiler e n. 1 nei suini], **n. 1** campione di **macrolidi** da prelevare sui mezzi di trasporto, **n. 1** campione di **tetracicline** da prelevare nel mangimificio **n. 1** campione di **avermectine** da prelevare nei broiler.

Il programma riguarda esclusivamente gli antibiotici e i coccidiostatici autorizzati e utilizzati nei mangimi nell'allevamento zootecnico.

Vari fattori influiscono sui livelli di contaminazione crociata nei mangimi, tra cui le caratteristiche della sostanza utilizzata (carica elettrostatica, granulometria), la tipologia di materie prime, le caratteristiche e il grado di manutenzione dell'impianto, l'adozione di procedure di gestione e/o preventive, etc. Ad esempio, alcune delle molecole considerate nel presente programma danno luogo frequentemente a tali fenomeni, tra queste i Coccidiostatici (ionofori e non), i Chinolonici, i Sulfamidici, le Tetracicline e i Macrolidi.

Per la ripartizione dei campioni vengono forniti di seguito alcuni criteri di rischio, che possono essere utilizzati singolarmente o in associazione tra loro:

- pregresse non conformità o irregolarità nel triennio precedente;
- carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto;
- carenze nelle procedure per la gestione delle contaminazioni crociate (es.flushing, sequenze di produzione, etc..)
- impianti che alle verifiche interne hanno dimostrato alti tassi di contaminazione crociata;
- carenze nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati sia mangimi che non li contengono;
- allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi;
- provenienza dei mangimi da altri Paesi dell'Unione Europea.

**Relativamente ai campioni per le verifiche della presenza di residui di tetracicline nelle PAT di animale terrestre la Regione Molise non è stata individuata**

### CAPITOLO 3.

#### PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI DIOSSINE, PCB DIOSSINA-SIMILI, PCB NON DIOSSINA SIMILI

Con il termine diossine si indica un gruppo di sostanze costituito da 75 congeneri della policlorodibenzo-p-diossina (PCDD) e da 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 particolarmente rilevanti sul piano tossicologico, in quanto particolarmente stabili alla degradazione chimica e microbiologica e, pertanto, persistenti nell'ambiente.

I PCB sono un ulteriore gruppo di sostanze che comprende 209 congeneri. In base alle loro proprietà tossicologiche affini o memo alle diossine, i PCB si distinguono in PCB diossina-simili (DL-PCB), che presentano proprietà tossicologiche analoghe a quelle delle diossine, e PCB non diossina-simili (NDL-PCB) che presentano un profilo tossicologico diverso.

I PCDD/F e i DL-PCB hanno differenti livelli di tossicità e pertanto, per poter sommare la tossicità dei diversi congeneri, è stato introdotto il concetto di fattore di tossicità equivalente (TEF).

I risultati analitici relativi ai 17 congeneri dei PCDD/F e ai 12 congeneri dei DL-PCB sono espressi nei termini di una unità quantificabile: concentrazione di tossicità equivalente di 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-diossina (TEQ).

I fattori di tossicità attualmente utilizzati sono stati stabiliti dalla World Health Organization nel 2005 (WHO-TEF 2005) e sono stati introdotti con il Regolamento UE n. 277/2012 di modifica degli allegati I e II della direttiva 2002/32/CE.

Per quanto riguarda, invece, i NDL-PCB sono presi in considerazione i sei congeneri "indicatori": PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180 che rappresentano il 50% del totale dei NDL-PCB negli alimenti.

Dal punto di vista normativo, i Regolamenti (UE) n. 574/2011 e n. 277/2012 hanno apportato modifiche alla sopra citata direttiva 2002/32/CE; in particolare, con il Regolamento UE n. 277/2012 sono stati definiti i livelli massimi per le diossine e la somma diossine/DL-PCB, come pure i livelli di azione per le diossine e DL-PCB in funzione dei TEF 2005 e sono stati introdotti livelli massimi per NDL-PCB.

#### **Programma di MONITORAGGIO**

L'obiettivo del piano di monitoraggio consiste nella verifica, in generale, della conformità per diverse tipologie di mangimi, al fine di evidenziare specifici fattori di rischio e quindi adottare appositi programmi di sorveglianza di mangimi e/o OSM.

#### **Ripartizione CAMPIONI**

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **3** [di cui n. 1 campione da prelevare in mangime composto-petfood, n. 1 campione in mangime composto per pesci e n. 1 campione da prelevare tra le materie prime di origine vegetale (semi oleosi semi leguminose)], come riportato nella **Tabella 12** allegata al presente documento.

#### **Programma di SORVEGLIANZA**

Il controllo della presenza di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB assume carattere prioritario nei prodotti/sottoprodotti utilizzati come materie prime nella produzione di mangimi, rivolgendo un'attenzione particolare al potenziale pericolo di contaminazione degli stessi durante determinate fasi del processo produttivo.

#### **Tabella ripartizione CAMPIONI**

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **3** [di cui n. 1 campione da prelevare in materie prime di origine vegetale e n.2 campioni da prelevare sul foraggio assegnati alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 13** allegata al presente documento.

Il Direttore della competente U.O.C, del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. provvederà a selezionare le strutture da campionare in relazione ai seguenti criteri:

<b>STRUTTURA</b>	<b>CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO</b>
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale;</li> <li>→ impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale;</li> <li>→ impianti di produzione di additivi e premiscele;</li> <li>→ mangimifici a scopo commerciale</li> </ul>
DISTRIBUZIONE	→ depositi di materie prime per mangimi
ALLEVAMENTI	→ allevamenti che utilizzano mangimi composti

**I campioni per ricerca di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB sono affidati all'I.Z.S. Abruzzo e Molise.**

## **CAPITOLO 4.**

### **PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE**

Le acquisizioni scientifiche nel campo delle micotossine negli alimenti zootecnici hanno contribuito ad aumentare il livello di attenzione degli operatori della filiera agro-alimentare e zootecnica nel controllo dei livelli indesiderabili di micotossine nei prodotti destinati all'alimentazione animale.

Pertanto, i controlli su aflatossine, ocratossina deossinivalenolo e fumonisine devono necessariamente essere condotti in proporzioni quantitativamente più sensibili rispetto ad altre micotossine.

Sulla base di considerazioni legate alla valutazione del rischio ed alle non conformità riscontrate, le materie prime (mangimi semplici) costituiscono un fattore di rischio senz'altro più critico rispetto ai mangimi complementari e completi.

Infine, tra i mangimi semplici, il mais, le arachidi ed i semi di cotone sono da ritenersi le matrici sulle quali esercitare il maggiore controllo quali/quantitativo; in esse, infatti, il rischio derivante dalla presenza di aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo ed ocratossina è significativamente più alto rispetto agli altri mangimi.

#### **Programma di MONITORAGGIO**

Nel piano di Monitoraggio si dovranno effettuare controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte per monitorare condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali aflatossine, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine T-2 ed HT-2 corrispondenti a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti derivati di origine animale.

#### **Tabella ripartizione campioni**

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **37 come riportato nel sottostante prospetto:**

Regione	Mangimi (1)(3) per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia (2)	Totale
<b>Molise</b>	35	2	37

#### matrici da prelevare:

- (1) mangimi semplici, preferibilmente destinati alle lattifere;
- (2) mangimi secchi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di aflatossine B1 e Ocratossina A;
- (3) mangimi semplici con Avena, grano e mangimi che li contengono

assegnati alla competente U.O.C- del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nelle **Tablelle 14-15-16** allegate al presente documento.

#### Programma di **SORVEGLIANZA**

Il piano di sorveglianza rappresenta una verifica, lungo tutta la catena agro- alimentare e zootecnica, della conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normative cogenti.

Data la diretta correlazione tra clima e contaminazione da micotossine e la diversa natura delle micotossine (tossine da campo e tossine da stoccaggio), i campionamenti dovranno essere effettuati in modo diversificato a seconda della micotossina da ricercare.

Le aflatossine e le ocratossine dovranno quindi essere ricercate nei centri di stoccaggio o negli allevamenti con riserve di mangime o materia prima stoccata.

#### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la regione Molise è pari a **3** assegnati alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 17** allegata al presente documento.

Il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. provvederà a selezionare le strutture da campionare, in relazione ai seguenti criteri:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
ALLEVAMENTI	Allevamenti in cui si fa stoccaggio di materie prime o di riserve di mangime o che utilizzano o producono cereali
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mangimifici a scopo commerciale</li> <li>• Mangimifici che utilizzano materie prime stoccate per lunghi periodi</li> </ul>
DISTRIBUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi</li> <li>• Essicatoi</li> </ul>

#### CAPITOLO 5.

#### PIANO DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI CONTAMINANTI INORGANICI, COMPOSTI AZOTATI, PESTICIDI, RESIDUI DI CONFEZIONAMENTO, IMPURITA' BOTANICHE E RADIONUCLIDI

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo, contaminando le produzioni finali.

Tra le sostanze che possono contaminare i mangimi sono incluse quelle riportate nella Direttiva 2002/32 sulle sostanze indesiderabili ed, ovviamente, altre per le quali l'unico riferimento normativo è quanto riportato all'allegato I del Regolamento n. 767/2009.

Contestualmente è necessario evidenziare che comunque qualunque prodotto utilizzato nell'alimentazione animale deve conformarsi al principio enunciato nella medesima direttiva, ossia "essere di qualità sana, leale e mercantile" (possono contaminare i mangimi i pesticidi, i metalli pesanti ed altri contaminanti ambientali, come le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, lubrificanti, oli minerali, ecc.).

Per quanto riguarda i residui di imballaggio e le impurità botaniche il C.Re.A.A. ha validato ed accreditato la metodica per la determinazione e quantificazione dei due indesiderabili in questione.

#### Programma di **MONITORAGGIO**

Nel presente Piano vengono inseriti inoltre specifici programmi di controllo:

- per la ricerca di **residui di Packaging** onde evitare la presenza di materiale di confezionamento nei prodotti destinati

all'alimentazione degli animali, secondo le indicazioni riportate nel PNAA .

- Per la ricerca delle impurità botaniche di cui Direttiva 2002/32 secondo le indicazioni riportate nel PNAA .
- Per la ricerca dei pesticidi di cui al Reg. (CE) n. 396/2005 e successive modifiche, secondo le indicazioni riportate nel PNAA .
- Per la ricerca di Fluoro nelle materie prime per mangimi. secondo le indicazioni riportate nel PNAA. L'esecuzione dei campioni per questo programma **dovrà essere attuata solo dopo specifica comunicazione del Ministero prevista nei primi mesi del 2018.**

### Ripartizioni dei campioni

Il numero di campioni individuato per la regione Molise è pari a **4 come riportato nel sottostante prospetto:**

Regione	Packaging	Impurità botaniche	Pesticidi	Fluoro*	totale
Molise	1	1	1	1	4

assegnati alla competente U.O.C del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 18** allegata al presente documento.

Il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. avrà cura di scegliere **le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo assolutamente casuale.**

### Programma di SORVEGLIANZA

#### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la regione Molise è pari a **19** come riportato nel sottostante prospetto

Regione	Arsenic o		Cadmio			Melami na	Mercurio		Nitri ti	Pesticidi		Piombo		Radi onu clidi	Totale
	Suini	Avicoli	Acqua coltura	Ruminanti	Equini	Ovatole		Suini	Bovini latte o misto	Ovatole	Bovini da latte		Ruminanti	mat. prime e mangimi	
<b>Molise</b>	1	1	1	1	1	2		1	1	2	1		1	6	19

assegnati alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 18 BIS** allegata al presente documento.

Per quanto riguarda i radionuclidi i siti di prelievo sono stati individuati nei centri di produzione o di raccolta, le matrici da prelevare sono altre materie prime *[in tale categoria ricadono tutte altre materie prime di origine vegetale che possono rientrare come componenti principali dell'alimentazione ad uso animale (semi di soia, legumi, etc)],* mangimi e cereali.

## CAPITOLO 6.

### PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA *SALMONELLA* SPP.

Il presente programma ha il duplice scopo di consentire la valutazione della contaminazione microbica da *Salmonella* spp. nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovicapri, pesci e conigli e nelle materie prime per mangimi di origine vegetale e animale maggiormente utilizzate nell'alimentazione animale.

#### Programma di MONITORAGGIO

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato al monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE.

#### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **34 [di cui n. 16 campioni da prelevare tra le materie prime di origine vegetale, n. 8 campioni da prelevare tra le materie prime di origine animale e n. 10 campioni da prelevare tra i mangimi composti]**, assegnati alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 19** allegata al presente documento.

#### Programma di SORVEGLIANZA

Il programma di sorveglianza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività, finalizzati a ridurre la prevalenza dei sierotipi rilevanti di *Salmonella* spp. in diverse categorie produttive e, sulla base dei dati del PNAA relativi al monitoraggio 2015 e al 2016 si identificano quali oggetto di campionamento nell'ambito del presente programma di sorveglianza i mangimi composti destinati a pollame e suini e le materie prime quali i semi di soia e derivati e cereali e derivati.

#### **Tabella ripartizione campioni**

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **6** [di cui *n. 4* campioni da prelevare nei mangimi contenenti semi di soia e cereali e loro derivati, *n. 1* campioni da prelevare nei mangimi composti per pollame e *n. 1* campioni da prelevare nei mangimi composti per suini], assegnati alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 20** allegata al presente documento.

Il presente **programma di sorveglianza di controllo** si è reso necessario estenderlo anche agli animali da compagnia al fine di garantire la tutela degli stessi, prendendo in considerazione anche la condizione di convivenza con l'uomo, che può causare un aumento del rischio per la salute pubblica derivante da contaminazioni da *Salmonella* spp.

La numerosità campionaria prevista per la Regione Molise è **pari 2 da effettuarsi su mangimi secchi** contenenti materie prime di origine animale **alle sedi di distribuzione**.

Assegnati alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 20 BIS** allegata al presente documento.

### **CAPITOLO 7.**

#### **PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

La normativa di riferimento in materia di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) è rappresentata principalmente dai due Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

Il primo, introducendo nuove regole per i mangimi e per gli alimenti GM, definisce fra l'altro la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un OGM destinato all'alimentazione animale o di un mangime che contiene, è costituito o prodotto da OGM, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza alla presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM.

Il Regolamento (CE) n. 1830/2003 prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura dei mangimi GM, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio.

A partire dal 2004, pertanto, i mangimi GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Regolamento (CE) n. 1829/2003. I mangimi così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate dell'autorizzazione.

Il Regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti i mangimi GM debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM. Tale obbligo non si applica tuttavia ai mangimi che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% per mangime o per ciascun mangime di cui sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (cifr. Regolamento (CE) n. 1829/2003 articolo 24, comma 2).

Infine i mangimi GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuna delle materie prime o degli additivi del mangime ottenuti da OGM (cifr. Regolamento (CE) n. 1830/2003, articolo 5 comma 1);
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. Regolamento (CE) n. 1830/2003, articolo 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Regolamento (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati nell'Unione Europea.

Tali informazioni devono essere fornite per iscritto e devono essere conservate per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata.

Il Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, in applicazione dal 1 gennaio 2009, abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91. Per le produzioni biologiche, vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM, con una soglia di tolleranza pari allo 0,9% per mangime o per ciascun mangime di cui i prodotti sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

Il Regolamento (CE) n. 619/2011 del 24 giugno 2011 definisce i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta. Per tali prodotti il provvedimento definisce le procedure di campionamento ed analisi, fissa allo 0,1% il limite minimo di rendimento richiesto (LMRR), cioè la quantità o concentrazione minima dell'analita in un campione che possa essere rilevata e confermata in modo certo da un laboratorio ufficiale, e stabilisce i provvedimenti da prendere in caso di rilevazione di tali prodotti GM.

I riscontri ottenuti dallo scorso triennio hanno tuttavia suggerito l'adozione di alcune migliorie che sono state apportate con il

presente Piano.

### Programma di **MONITORAGGIO**

Il piano di monitoraggio prevede il prelievo di un numero di campioni atto a svelare almeno n. 1 campione positivo per livelli di prevalenza reale superiori ad un valore prefissato annualmente. Tale valore è assimilabile ad una soglia di allarme valida allo stesso modo per tutte le regioni/P.A., nel caso del campionamento per OGM autorizzati, o valida a livello nazionale per quanto attiene alla ricerca di OGM non autorizzati.

I campionamenti effettuati su tutta la filiera di produzione e distribuzione è orientata alla ricerca sia degli OGM autorizzati sia di quelli non autorizzati nell'UE e andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007.

Qualora il campionamento sia effettuato presso impianti di produzione che producono esclusivamente o per una quota parte, mangimi che non contengono OGM e pertanto, privi dell'indicazione della presenza di OGM in etichetta, è previsto l'uso sistematico della check list censimento produttori NON OGM (Allegato 4 bis).

### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **20** [di cui n. 15 campioni per la ricerca di OGM autorizzati e n. 5 campioni per la ricerca di OGM non autorizzati], da effettuare nel solo circuito convenzionale, assegnati alla competente competenti U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 21** allegata al presente documento.

### Programma di **SORVEGLIANZA**

In ambito di sorveglianza della filiera si prevede il prelievo dei campioni esclusivamente presso gli stabilimenti di produzione dei mangimi zootecnici e, per detti campionamenti, dovrà essere usata sistematicamente la check list censimento produttori NON OGM di cui all'allegato 4 bis.

### Tabella ripartizione campioni

Il numero di campioni individuato per la Regione Molise è pari a **1** assegnato alla competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. come riportato nella **Tabella 22** allegata al presente documento.

Il Direttore della competente U.O.C. del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. provvederà a selezionare le strutture da campionare in relazione ai seguenti fattori di rischio:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Pregresse non conformità o irregolarità</li> <li>→ Mangimifici che utilizzano soia o mais o loro derivati</li> <li>→ Rischio di contaminazione crociata derivante da operazioni interne (quali la destinazione dei silos, il controllo della separazione effettiva delle linee di produzione)</li> </ul>
DISTRIBUTORI	Vendita di mangimi biologici ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni sfusi insieme a mangimi convenzionali sfusi

**N.B.:** Al verbale di campionamento (allegato 1 o allegato 1 a) deve essere sempre allegata l'etichetta o il documento commerciale del mangime, pena il respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.

### ELENCO ALLEGATI:

<b>TABELLA 1</b>	Piano Campionamento <b>BSE/Monitoraggio</b> nelle aziende bovine da latte
<b>TABELLA 2</b>	Piano Campionamento <b>BSE/Sorveglianza</b> nelle aziende zootecniche di allevamento - Agnone
<b>TABELLA 3</b>	Piano Campionamento <b>BSE/ Sorveglianza</b> nelle aziende zootecniche di allevamento - Isernia
<b>TABELLA 4</b>	Piano Campionamento <b>BSE/Sorveglianza</b> nelle aziende zootecniche di allevamento - Campobasso
<b>TABELLA 5</b>	Piano Campionamento <b>BSE/ Sorveglianza</b> nelle aziende zootecniche di allevamento - Termoli
<b>TABELLA 6</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Monitoraggio</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 7</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Sorveglianza</b> - Agnone
<b>TABELLA 8</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Sorveglianza</b> - Isernia
<b>TABELLA 9</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Sorveglianza</b> - Campobasso
<b>TABELLA 10</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Sorveglianza</b> - Termoli
<b>TABELLA 11</b>	Piano Campionamento <b>Additivi e Principi Farmacologicamente Attivi/Sorveglianza</b> / Contaminazione crociata-tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 12</b>	Piano Campionamento <b>Diossine/DI-PCB e Ndi-PCB/Monitoraggio</b> - . tutti gli ambiti
<b>TABELLA 13</b>	Piano Campionamento <b>Diossine/DI-PCB e Ndi-PCB/Sorveglianza</b> tutti gli ambiti
<b>TABELLA 14</b>	Piano Campionamento <b>Micotossine/Monitoraggio</b> animali da reddito Agnone Isernia
<b>TABELLA 15</b>	Piano Campionamento <b>Micotossine/Monitoraggio</b> animali da reddito - Campobasso - Termoli
<b>TABELLA 16</b>	Piano Campionamento <b>Micotossine/Monitoraggio</b> animali da compagnia
<b>TABELLA 17</b>	Piano Campionamento <b>Micotossine/Sorveglianza</b> animali da reddito tutti gli ambiti

<b>TABELLA 18</b>	Piano Campionamento <b>Contaminanti Inorganici - Composti Azotati, Pesticidi, Residui di Confezionamento, Impurità Botaniche e Radionuclidi/monitoraggio</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 18 BIS</b>	Piano Campionamento <b>Contaminanti Inorganici - Composti Azotati, Pesticidi, Residui di Confezionamento, Impurità Botaniche e Radionuclidi/Sorveglianza</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 19</b>	Piano Campionamento <b>Salmonelle/Monitoraggio</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 20/20 BIS</b>	Piano Campionamento <b>Salmonelle/Sorveglianza</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 21</b>	Piano Campionamento <b>OGM/Monitoraggio</b> (tutti gli ambiti)
<b>TABELLA 22</b>	Piano Campionamento <b>OGM/Sorveglianza</b> - Campobasso

## TABELLA 1

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO BSE / MONITORAGGIO**

**AZIENDE BOVINE DA LATTE O LINEA VACCA-VITELLO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	mese
mangime	BSE	1	1	aprile	

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	mese
mangime	BSE	1	1	aprile	

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	mese
mangime	BSE	1	1	aprile	

## TABELLA 2

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO BSE / SORVEGLIANZA**

**AZIENDE ZOOTECNICHE DI ALLEVAMENTO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

**AZIENDE CON RUMINANTI**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	BSE	1	1	maggio

**AZIENDE DI NON RUMINANTI**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime	BSE	3	1	maggio	1	giugno
					1	settembre



## TABELLA 4

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO BSE / SORVEGLIANZA**

**AZIENDE ZOOTECNICHE DI ALLEVAMENTO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

**AZIENDE CON RUMINANTI**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime	BSE	2	1	marzo	1	settembre

**AZIENDE DI NON RUMINANTI**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime	BSE	5	1	aprile	1	giugno	1	luglio
								settembre
								novembre

**ACQUACOLTURA**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	BSE	1	1	marzo

**RESTO DELLA FILIERA (AZ. ZOOTECNICHE ESCLUSE)**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	BSE	1	1	aprile

## TABELLA 5

REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO2018  
 PIANO CAMPIONAMENTO BSE / SORVEGLIANZA

## AZIENDE ZOOTECNICHE DI ALLEVAMENTO

A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli

## AZIENDE CON RUMINANTI

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	mese
mangime	BSE	2	1	marzo	ottobre

## AZIENDE DI NON RUMINANTI

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime	BSE	4	1	aprile	1	giugno	1	settembre
								novembre

## ACQUACOLTURA

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	BSE	1	1	marzo

TABELLA 6

REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / MONITORAGGIO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	bovini da carne	cobalto	1	1	giugno

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	bovini da carne	selenio	1	1	giugno
mangime completo	suini	zinco	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime completo	broiler	zinco	1	1	aprile
mangime completo	polli da carne	rame	1	1	maggio
mangime completo	broiler	manganese	1	1	giugno

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	vitelli	ferro	1	1	maggio
mangime	ovicapriini	rame	1	1	giugno

**TABELLA 7**

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

**Allegato "1"**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

<b>MATRICE</b>	<b>SPECIE ANIMALE</b>	<b>SOSTANZA</b>	<b>campioni previsti</b>	<b>campioni</b>	<b> mese</b>
mangime - acqua di abbeverata	suini	chinolonici	1	1	aprile
mangime - premiscela	bovini da latte	virginiamicina	1	1	marzo
mangime	ovicapriini	zincobacitracina	1	1	luglio

**TABELLA 8**

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

**Allegato "1"**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime - premiscela	bovini da latte	tetracicline	1	1	giugno
mangime	bovini da carne	nifursol	1	1	giugno
mangime	vitelli	sulfamidici	1	1	marzo
mangime - premiscela	bovini da carne	cortisonici	1	1	aprile

**TABELLA 9**

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	suini	nitrofuranici	1	1	marzo
mangime	bovini da carne	cloramfenicolo	1	1	ottobre
mangime	bovini da latte	ionofori	1	1	luglio
mangime	suini	valnemulina	1	1	maggio

**TABELLA 10**

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

**Allegato "1"**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime - premiscela	suini	penicilline	1	1	novembre
mangime	ovicaprini	macrolidi	1	1	luglio
mangime	cunicoli	nicarbazina+robenidina	1	1	luglio
mangime	cunicoli	diclozauril	1	1	settembre

TABELLA 11

REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ADDITIVI E PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI / SORVEGLIANZA**  
**CONTAMINAZIONE CROCIATA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime - acqua di abbeverata	suini	chinolonici	1	1	aprile
mangime	suini	sulfamidici	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SPECIE ANIMALE / ATTIVITA'	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	broiler	chinolonici	1	1	aprile

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SPECIE ANIMALE / ATTIVITA'	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	mangimificio	tetracicline	1	1	marzo
mangime	suini	penicilline	1	1	giugno
mangime	broiler	avermectine	1	1	settembre
mangime	broiler	sulfamidici	1	1	luglio

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SPECIE ANIMALE / ATTIVITA'	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	trasporto	macrolidi	1	1	novembre

## TABELLA 12

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO DIOSSINE / DL-PCB E NDL-PCB / MONITORAGGIO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
materia prima di origine vegetale (Semi oleosi semi leguminose)	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime composto per pesci	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	aprile

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime composto- petfood	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	aprile

TABELLA 13

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

**Allegato "1"**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO DIOSSINE / DL-PCB E NDL-PCB / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
foraggi (*)	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	maggio
foraggi (*)	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	settembre

*(\*) si raccomanda di effettuare il prelievo in prossimità di potenziali fonti di emissione(acciaterie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione di metalli)*

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
materie prime di origine vegetale	dl-PCB e ndl-PCB	1	1	settembre

## TABELLA 14

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO MICOTOSSINE / MONITORAGGIO**  
**ANIMALI DA REDDITO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime per animali da reddito	aflatossina B 1	2	1	marzo	1	maggio
mangime per animali da reddito	zearalenone	1	1	aprile		
mangime per animali da reddito	deossinivalenolo	1	1	maggio		
mangime per animali da reddito	ocratossina A	2	1	luglio	1	ottobre
avena - grano e mangimi che li contengono	tossine T-2 e HT-2	1	1	marzo		
mangime per animali da reddito	fumonisine	1	1	settembre		

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime per animali da reddito	aflatossina B 1	2	1	marzo	1	maggio
mangime per animali da reddito	zearalenone	1	1	aprile		
mangime per animali da reddito	deossinivalenolo	1	1	maggio		
mangime per animali da reddito	ocratossina A	2	1	marzo	1	luglio
avena - grano e mangimi che li contengono	tossine T-2 e HT-2	1	1	aprile		
mangime per animali da reddito	fumonisine	2	1	aprile	1	luglio

## TABELLA 15

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO MICOTOSSINE / MONITORAGGIO**  
**ANIMALI DA REDDITO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime per animali da reddito	aflatossina B 1	2	1	marzo	1	maggio
mangime per animali da reddito	zearalenone	2	1	aprile	1	giugno
mangime per animali da reddito	deossinivalenolo	1	1	maggio		
mangime per animali da reddito	ocratossina A	2	1	aprile	1	giugno
avena - grano e mangimi che li contengono	tossine T-2 e HT-2	1	1	maggio		
mangime per animali da reddito	fumonisine	1	1	marzo		

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese
mangime per animali da reddito	aflatossina B 1	2	1	marzo	1	maggio
mangime per animali da reddito	zearalenone	1	1	aprile		
mangime per animali da reddito	deossinivalenolo	2	1	maggio	1	settembre
avena - grano e mangimi che li contengono	tossine T-2 e HT-2	1	1	giugno		
mangime per animali da reddito	ocratossina A	1	1	giugno		
mangime per animali da reddito	fumonisine	2	1	aprile	1	novembre

**TABELLA 16**

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

**Allegato "1"**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO MICOTOSINE / MONITORAGGIO**

**ANIMALI DA COMPAGNIA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime per animali da compagnia	aflatossina B 1	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime per animali da compagnia	ocratossina A	1	1	luglio

## TABELLA 17

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO MICOTOSSINE / SORVEGLIANZA**

**ANIMALI DA REDDITO**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	aflatossina B 1	1	1	maggio

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	fumonisine	1	1	ottobre

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	aflatossina B 1	1	1	aprile

## TABELLA 18

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**

PIANO CAMPIONAMENTO CONTAMINANTI INORGANICI, COMPOSTI AZOTATI, PESTICIDI, RESIDUI DI CONFEZIONAMENTO, IMPURITA' BOTANICHE E RADIONUCLIDI / MONITORAGGIO ANIMALI DA REDDITO

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
materie prime vegetali in granella	bovini	Impurità botaniche	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
Materie prime di origine vegetale	bovini	Pesticidi organofosforati e piretroidi	1	1	marzo

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime composto contenente sottoprodotti alimentari	suini	residui di Packaging	1	1	giugno

**A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime	mangimifici	fluoro	1	1	settembre

## TABELLA 18 BIS

## REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

## Allegato "1"

Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Ufficio Sicurezza Alimentare

## PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018

PIANO CAMPIONAMENTO CONTAMINANTI INORGANICI - COMPOSTI AZOTATI, PESTICIDI, RESIDUI DI CONFEZIONAMENTO, IMPURITA' BOTANICHE E RADIONUCLIDI / SORVEGLIANZA ANIMALI DA REDDITO

## A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
foraggio	equina	cadmio	1	1	maggio
mangime	bovini da latte	radionuclidi	1	1	settembre
mangime contenente farina di pesce	suini	arsenico	1	1	aprile
mangime	bovini da latte	pesticidi organoclorurati	1	1	marzo

## A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
foraggio	ovicaprini	cadmio	1	1	marzo
altre materie prime (*)	bovini da latte	radionuclidi	1	1	ottobre
mangime	ovaiole	pesticidi organoclorurati	1	1	ottobre
mangime	suino	radionuclidi	1	1	ottobre
mangime ad alto tenore proteico	ovaiole	melamina	1	1	settembre

(\*) altre materie prime di origine vegetale (es. semi di soia, legumi, etc.

## A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
foraggi	bovini	piombo	1	1	giugno
mangime	suini	radionuclidi	1	1	luglio
mangime contenente farina di pesce	acquacoltura	arsenico	1	1	maggio
mangime contenente farina di pesce	acquacoltura	cadmio	1	1	maggio
mangime ad alto tenore proteico	ovaiole	Melamina	1	1	aprile
cereali	bovini da latte	radionuclidi	1	1	settembre

## A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli

MATRICE	SPECIE ANIMALE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime contenente farina di pesce	suini	mercurio	1	1	luglio
mangime	suini	radionuclidi	1	1	settembre
mangime	ovaiole	pesticidi organoclorurati	1	1	luglio
insilati	bovini da latte o a produzione mista	nitriti	1	1	giugno

## TABELLA 19

REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO2018  
 PIANO CAMPIONAMENTO SALMONELLE / MONITORAGGIO

## A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
materie prime per mangimi di origine vegetale	salmonella	4	1	marzo	1	aprile	1	maggio	1	ottobre
mangimi composti	salmonella	2	1	giugno	1	settembre				
materie prime per mangimi di origine animale	salmonella	2	1	luglio	1	ottobre				

## A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
materie prime per mangimi di origine vegetale	salmonella	4	1	marzo	1	maggio	1	luglio	1	novembre
mangimi composti	salmonella	3	1	aprile	1	giugno	1	settembre		
materie prime per mangimi di origine animale	salmonella	2	1	maggio	1	luglio				

## A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
materie prime per mangimi di origine vegetale	salmonella	4	1	marzo	1	aprile	1	giugno	1	settembre
mangimi composti	salmonella	3	1	aprile	1	maggio	1	ottobre		
materie prime per mangimi di origine animale	salmonella	2	1	maggio	1	giugno				

## A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
materie prime per mangimi di origine vegetale	salmonella	4	1	marzo	1	maggio	1	giugno	1	ottobre
mangimi composti	salmonella	2	1	aprile	1	giugno				
materie prime per mangimi di origine animale	salmonella	2	1	maggio	1	luglio				

## TABELLA 20

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO SALMONELLE / SORVEGLIANZA**  
 animali da reddito

**A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangimi contenenti semi di soia e cereali e loro derivati	salmonella	1	1	aprile

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangime composto per pollame	salmonella	1	1	aprile
mangimi contenenti semi di soia e cereali e loro derivati	salmonella	1	1	ottobre

**ASREM - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangimi contenenti semi di soia e cereali e loro derivati	salmonella	1	1	aprile
mangime composto per suini	salmonella	1	1	maggio

**ASREM - sede operativa di Termoli**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangimi contenenti semi di soia e cereali e loro derivati	salmonella	1	1	settembre

## TABELLA 20 BIS

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO SALMONELLE / SORVEGLIANZA**  
 animali da compagnia

**A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangimi per animali da compagnia contenenti materie prime di origine animale (alla distribuzione)	salmonella	1	1	settembre

**ASREM - sede operativa di Campobasso**

MATRICE	SOSTANZA	campioni previsti	campioni	mese
mangimi per animali da compagnia contenenti materie prime di origine animale (alla distribuzione)	salmonella	1	1	ottobre

TABELLA 21

REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "1"

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018  
 PIANO CAMPIONAMENTO ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI / MONITORAGGIO

A.S.Re.M. - sede operativa di Agnone

MATRICE	SOSTANZA	circuito	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime (*)	OGM autorizzati	convenzionale	3	1	marzo	1	aprile	1	maggio
mangime (*)	OGM non autorizzati	convenzionale	1	1	aprile				

A.S.Re.M. - sede operativa di Isernia

MATRICE	SOSTANZA	circuito	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime (*)	OGM autorizzati	convenzionale	4	1	aprile	1	maggio	1	settembre
mangime (*)	OGM non autorizzati	convenzionale	1	1	marzo				

A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso

MATRICE	SOSTANZA	circuito	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime (*)	OGM autorizzati	convenzionale	4	1	aprile	1	maggio	1	luglio
mangime (*)	OGM non autorizzati	convenzionale	2	1	marzo	1	giugno		

A.S.Re.M. - sede operativa di Termoli

MATRICE	SOSTANZA	circuito	campioni previsti	campioni	mese	campioni	mese	campioni	mese
mangime (*)	OGM autorizzati	convenzionale	4	1	aprile	1	giugno	1	settembre
mangime (*)	OGM non autorizzati	convenzionale	1	1	maggio				

(\*) N.B. Si raccomanda di prelevare, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari) compresi i prodotti destinati agli animali da compagnia, e mangimi semplici (materie prime). Per le materie prime si raccomanda di effettuare almeno il 50 % del totale dei campioni.

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso e lino.

Nel circuito convenzionale dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad una delle specie vegetali sopra descritte, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.

## TABELLA 22

**REGIONE MOLISE - DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
 Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Ufficio Sicurezza Alimentare

Allegato "4"

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2018**  
**PIANO CAMPIONAMENTO ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI / SORVEGLIANZA**

**A.S.Re.M. - sede operativa di Campobasso**

MATRICE mangime (*)	SOSTANZA OGM autorizzati	circuito biologico	campioni previsti 1	campioni 1	mese aprile

(\*) N.B.- I campionamenti dovranno essere effettuati SOLO presso gli impianti di produzione di mangimi zootecnici.

Si raccomanda di prelevare, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari) compresi i prodotti destinati agli animali

da compagnia, e mangimi semplici (materie prime). Per le materie prime si raccomanda di effettuare almeno il 50 % del totale dei campioni.

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso e lino.

Nel circuito convenzionale dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad una delle specie vegetali sopra descritte, non riportano

in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.