



GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO
Assessorato Regionale alle Politiche Culturali, Veterinaria, Sicurezza Alimentare
e Prevenzione Collettiva

Direzione Politiche della Salute

SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dr. GIUSEPPE BUCCIARELLI

Il LIBRO delle REGOLE

**Piano pluriennale regionale integrato dei controlli della
Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare della
Regione Abruzzo 2011-2014**

2° edizione
30 marzo 2011

PRESENTAZIONE

In nessun settore della amministrazione pubblica ci sono state trasformazioni di carattere così completo e radicale come quelle intervenute nella medicina veterinaria e sicurezza alimentare in questi ultimi anni.

E' completamente cambiato il rapporto tra il veterinario pubblico e il mondo della zootecnia. Si è inesorabilmente trasformato il rapporto delle istituzioni pubbliche e dei medici veterinari con gli allevatori e gli allevamenti, i produttori primari, gli stabilimenti, i macelli, i trasportatori.

Parimenti sono state anche sviluppate azioni in ordine alla sicurezza degli alimenti di origine vegetale ed alle acque potabili, trasformando altresì il rapporto tra il Medico dei Servizi di Igiene degli alimenti e della Nutrizione ed il mondo produttivo collegato.

L'intervento delle norme dettate dai regolamenti CE sul cosiddetto "pacchetto igiene" – Reg. CE 882/2004, 853/2004, 852/2004, 1/2005 sulla filiera alimentare, ha ridisegnato completamente l'attività e gli obblighi posti a carico degli allevatori al fine di ridurre i rischi della catena alimentare dal campo alla tavola, a tutela della sicurezza alimentare e del cittadino-utente.

Ciò, di riflesso, ha fatto modificare anche i compiti e le funzioni svolte dai Servizi Veterinari pubblici operanti sul territorio, per adeguarli agli interventi normativi e rendere ai cittadini un servizio efficiente, in linea con le nuove modalità operative.

Il presente piano pluriennale delle funzioni della veterinaria regionale e della sicurezza alimentare rappresenta un momento di riflessione, necessario ed importante, utile a verificare il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla programmazione regionale.

Rappresenta anche, nel contempo, lo strumento più idoneo per rendere all'esterno del ns. mondo, le linee essenziali del ns. quotidiano intervento nel campo della salute ed il benessere degli animali e della sicurezza alimentare, nell'ottica generale di un continuo miglioramento nella assoluta salvaguardia del fondamentale principio della tutela della salute pubblica.

Dr. Luigi De Fanis

*Assessore Regionale alle Politiche
Culturali, Veterinaria, Sicurezza
Alimentare e Prevenzione Collettiva*

PREMESSA

La seconda edizione del Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli segue la programmazione fatta con il primo piano pluriennale del periodo 2008/2010. Nella stessa maniera viene perseguito lo spirito e i principi contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. CE 882/2004, nonché sulla base delle indicazioni fornite con il P.N.I. 2011-2014 ed infine, in esecuzione della Delibera di Giunta Regionale n. 27 dell'11.02.2011 ad oggetto: "Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2011-2014 previsto dal Reg. CE 882/2004 – ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007" con la quale, nel recepire il PNI 2011-2014, ne è stata demandata l'attuazione a livello regionale al Dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità.

Il Reg. CE n. 882/2004 ha previsto un Piano nazionale unico ed integrato che descriva le attività ed i soggetti coinvolti, il modo in cui viene assicurata la conformità degli operatori e delle attività agli standard richiesti, i meccanismi di revisione e di aggiornamento dei controlli e della propria organizzazione.

Il Presente Piano ha voluto quindi trasferire, sul piano regionale, i medesimi principi del P.N.I. al fine di contribuire a fare la maggiore chiarezza possibile sui soggetti coinvolti e sulle attività da svolgere, in relazione alla struttura organizzativa della ns. Regione.

La materia trattata, oltremodo estesa ed articolata soggetta a continue evoluzioni e modifiche perciò si è ritenuto utile fornire uno strumento utile nella programmazione delle attività a livello regionale nonché di facile consultazione, per chi opera tutti i giorni sul "campo".

Questo Piano è frutto dell'apporto di diversi capaci collaboratori che, a vario titolo ed ognuno con la propria precipua competenza, hanno partecipato e concorso alla sua stesura nella veste attuale.

Un doveroso ringraziamento quindi a tutti i Collaboratori che hanno curato la redazione del Piano, ad iniziare dai responsabili di Ufficio: Piero Bertazzi per la parte Amministrativo-Gestionale, Dr. Giammarco Ianni per la Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche, Dr. Paolo Torlontano per la parte sull'Igiene della Produzione, Commercializzazione e Trasporto degli Alimenti di O.A., Dr. Stefano Giovannoli per la parte sull'Igiene degli Alimenti di Origine Vegetale e della Nutrizione, Dr. Angelo Cameli Medico Veterinario, Sig.ra Micarone Chiara, Sig. Vincenzo Sisti per il contributo sempre prezioso ed apprezzato nella complessiva attività svolta.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO DI
SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE**

F.to *Dr Giuseppe Bucciarelli*

CAPITOLO II

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L., può, al fine di acquisire elementi utili alle esigenze di programmazione, vigilanza e controllo, richiedere eventuali informazioni e/o documenti integrativi sempre attraverso il SUAP e per i casi previsti nei 30 giorni dalla presentazione. Sarà cura delle competenti strutture organizzative delle ASL, anche in integrazione con gli uffici interessati, procedere ad avviare le necessarie attività informative nei confronti dei Comuni, delle categorie interessate e loro associazioni territoriali, oltre che concertare le modalità favorevoli la registrazione degli stabilimenti.

La codifica del numero di registrazione di tutte le Strutture registrate (ad esclusione degli allevamenti) è composta da codici alfanumerici.

N. Istat Comune **Prov.** **N. progr.**


PROCEDURE DI PARTICOLARI TIPOLOGIE

Per quanto riguarda gli allevamenti di animali produttori di alimenti già operanti, l'esistente sistema di registrazione effettuato dai Servizi Veterinari di Sanità Animale (codice aziendale), nel quale viene anche indicato l'indirizzo produttivo, ottempera a tutti gli effetti gli obblighi imposti dal Reg. CE 852/2004 (anche perché è possibile facilmente accedere ai dati da qualsiasi Servizio tramite BDR-SIVRA);

I nuovi insediamenti seguono le medesime procedure previste per gli operatori del settore alimentare;

Sono soggetti a registrazione anche i mezzi e/o contenitori adibiti al trasporto di alimenti e di animali vivi per quanto di competenza;

Per le sagre ed eventi assimilabili (somministrazione temporanea di alimenti e bevande), è obbligatoria la prima notifica - NIA ai fini della registrazione da presentarsi almeno 5 (cinque) giorni lavorativi antecedenti la data dello svolgimento. I competenti servizi della ASL provvedono in sede di vigilanza ad effettuare i controlli previsti.

 Produttori di miele: per questa tipologia di O.S.A., fermo restando gli obblighi da adempiere in materia di sanità animale, nella tabella di seguito riportata vengono riassunte le categorie di allevatori di api e, tra quelli che producono miele (e le cui operazioni avvengono nel contesto dell'azienda), le eventuali necessità di registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 ed i requisiti igienico-sanitari in relazione al limite di alveari presenti in allevamento.

Si precisa che, per quanto riguarda la N.I.A.s, deve essere sottoscritta dalla categoria **c)** della sottostante tabella (produttori di piccoli quantitativi di miele), la relazione del ciclo di lavorazione questa deve includere una descrizione sommaria del locale, delle attrezzature e delle lavorazioni da intraprendere. Il miele prodotto da questa categoria di allevatori può essere venduto solo in ambito locale.

Categorie di allevatori di api	Limite alveari	di Obbligo di registrazione (N.I.A)	di Altri requisiti igienico-sanitari
a) che non producono miele (vendita di sciami, ricerca scientifica)		SI	--
b) Produttori di miele per autoconsumo	10	SI	--
c) Produttori di piccoli quantitativi di miele	Fino a 30 (tolleranza + 10%)	SI <i>(anche ai sensi del Reg. CE 852/04)</i>	Locali: vano polifunzionale con lavabo; Applicazione corrette prassi igieniche
d) Produttori di miele	> 30	SI <i>(anche ai sensi del Reg. CE 852/04)</i>	Locali: come da Reg. CE 852/2004 Applicazione principi HACCP e relativo manuale di autocontrollo

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO RADIOATTIVITA' DA MATRICI ALIMENTARI

Calendario degli accertamenti

Il programma degli accertamenti per il Piano della Radioattività da matrici alimentari prevede, nella Regione Abruzzo, l'esame di un numero di campioni che è possibile rilevare nelle tabelle allegate al Piano di cui trattasi.

Nella **Tabella A** sono riportate:

le matrici alimentari ed il numero di esami da effettuarsi a cura dell' Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;

le matrici alimentari ed il numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

Nella **Tabella 1** sono indicate le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed il numero dei prelievi che ciascuna A.U.S.L. deve effettuare.

Nella **Tabella 2** sono riportati, oltre alle matrici ed al numero dei prelievi, anche la quantità di prodotto da prelevare e i luoghi presso cui effettuare i prelievi stessi, distinti per Azienda U.S.L.

Nelle Tabelle sopra citate è indicato il numero minimo dei prelievi da effettuare; qualora invece i Servizi tecnici delle AA.UU.SS.LL. decidessero di dover aumentare il loro numero, è necessario stabilire accordi preventivi con il laboratorio analisi incaricato di effettuare gli accertamenti analitici.

Onde evitare disguidi, occorre che il campione prelevato sia accompagnato al laboratorio da una scheda, sulla quale sia indicato che trattasi di prelievo effettuato per gli accertamenti relativi al Piano di Controllo Radioattività da matrici alimentari.

Le operazioni di prelievo devono concludersi entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno.

PianoRadioattivitàda MatriciAlimentari

TEL. 0857672726

FAX. 0857672637

TABELLA A

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

ALIMENTI	A.R.T.A. Numero esami	I.Z.S. Numero esami
Acqua potabile	2	-
Latte vaccino	12	-
Latte in polvere	1	-
Carne bovina	4	4
Carne suina	4	4
Pollame	4	4
Lattuga	1	1
Patate	-	1
Frutta fresca	4	12
Grano duro	4	4
Grano tenero	4	4
Farina grano tenero	2	2
Formaggio (pecorino abruzzese)	2	2
Miele	2	-
Omogeneizzati	2	-
Pasta alimentare	2+2	2+2

Pane locale	2	2
Pastina neonati	-	1
Particolato atmosfer.	365	-
Pesce di Mare	2	2
Deposizione al suolo	12	-
Molluschi	-	4
Funghi Selvatici	2	4
Vino	2	2
TOTALE	437	57

TABELLA 1

**TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI
EFFETTUATI DALLE AZIENDE U.U.S.S.LL.
DELLA REGIONE ABRUZZO**

ALIMENTI	Numero prelievi A.U.S.L. di:					
	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo	Lan-Vasto	Avez-Sulm
Latte vaccino	6	6	-	-	-	-
Latte in polvere	-	1	-	-	-	-
Carne bovina	2	2	2	2	-	-
Carne suina	2	-	-	2	2	-
Pollame	2+2	-	-	4	-	-
Lattuga	1	-	-	1	1	1
Pane locale	1	-	1	1	1	-
Patate	-	-	-	-	-	1
Pesce di mare	2	-	-	2	-	-
Frutta fresca	4	-	-	4	4	4
Formaggio (Pec.Abruzzese)	1	-	1	1	-	1
Grano duro	2	2	2	2	-	-
Grano tenero	2	2	2	2	-	-
Farina grano tenero	2	2	-	-	2	-
Pasta alimentare	-	2+2	-	-	2+2	-
Omogeneizzati	1	-	-	1	-	-
Miele	-	1	1	1	-	1
Pastina neonati	-	-	-	1	-	-
Particolato atmosfer.	365	-	-	-	-	-
Dep. al suolo	12	-	-	-	-	-
Molluschi	-	-	-	2	2	-
Funghi Selvatici	1	1	1	1	1	1
Vino locale	-	1	1	-	1	1
Totale	408	22	11	27	18	10

TABELLA 2

Prelievi U.S.L. di Pescara

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Latte vaccino	6	litri 2	Grande distribuzione
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat.Com.le Pescara
Carne suina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Di Leonardo – Pianella
Pollame	4	Kg.5-6 (capi diversi)	Diodoro srl–Colangelo P
Lattuga	1	Kg.2	Merc.ortofrutt.-Pescara
Frutta fresca	4	Kg.2	Merc.ortofrutt.-Pescara
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Pescara
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Pescara
Farina grano tenero	2	Kg.2	Tomei – Rosicano
Omogeneizzati	1	1 conf. per ogni genere	Supermercati – Pescara
Particolato atmosf.	365		C.R.R. – Pescara
Deposiz.ne al suolo	12		C.R.R. – Pescara
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Pesce di mare	2	Kg.2	Locale
Formaggio (P. A.)	1	Kg.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Chieti

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Latte vaccino	6	litri 2	I.L.C.A. – Chieti
Latte in polvere	1	1 conf. x ogni 500gr.	Cat. grande distr.Chieti
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat.Com.le – Chieti
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Chieti
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Chieti
Farina grano tenero	2	Kg.2	Alimonti-Guardiagrele
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Spiga-S.Giovanni Teat.
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Maiella - Fara F. Petri.
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di L'Aquila

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat Cagnano e Paganica
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	L'Aquila
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	L'Aquila
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Teramo

ALIMENTI	N. PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Carne suina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Pollame	4	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Teramo
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Teramo
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Teramo
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Teramo
Pastina neonati	1	Kg.2	Supermercati – Teramo
Molluschi	2	Kg.20 vari punti coltivaz.	Grandi allev.-Giulianova
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Pesce di mare	2	Kg.2	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Omogeneizzati	1	1 conf. per ogni genere	Supermercati –Teramo

Prelievi U.S.L. di Lanciano-Vasto

ALIMENTI	N. PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne suina	1	Kg.5-6 (capi diversi)	Pocetti – Fossacesia
Carne suina	1	Kg.5-6 (capi diversi)	Centro Macellazione F.lli D'Addario – Gissi
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Lanciano
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Lanciano
Farina grano tenero	2	Kg.2	Mercato – Vasto
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	De Cecco-Fara S.Martino
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Del Verde-Fara S.Martino
Molluschi	2	Kg.20 vari punti coltiv.	All. Acquachiarà srl– Vasto
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Avezzano-Sulmona-Castel di Sangro

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Avezzano
Patate	1	Kg.2 (punti diversi)	Zone di produz.Avezzano
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Avezzano
Funghi selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

**REGIONE ABRUZZO
CONTROLLO RADIOATTIVITA' AMBIENTALE**

1. ASL _____

2. DSB _____

3. DATA DEL PRELIEVO: _____

4. SEDE DEL PRELIEVO:

denominazione: _____

indirizzo: _____

comune: _____

provincia: _____

5. MATRICE PRELEVATA:

- carne bovina carne suina pollame molluschi
- lattuga patate frutta fresca funghi
- pesce di mare formaggio locale miele vino
- grano duro grano tenero pastina per neonati pane locale

6. ACCERTAMENTO RICHIESTO:

Radioisotopi gamma-emittenti

Firma del prelevatore

Data _____

questionari siano debitamente compilati in ogni campo e completi di entrambe le parti (parte I e II).

Qualora la non conformità coinvolga altra Regione o Provincia Autonoma, quest'ultima deve trasmettere la seconda parte relativa alle attività conseguenti al riscontro della non conformità all'Assessorato che ha segnalato la non conformità in tempo utile per la successiva trasmissione al *Ministero*.

Poiché l'attuazione del PNR non può prescindere dalla sua esatta rendicontazione, si raccomanda di porre particolare attenzione alla precisa e puntuale raccolta e verifica dei dati ed delle informazioni ad esso relativi.

PRINCIPALI MODIFICHE

Nuove ricerche

Sono state inserite le seguenti nuove ricerche:

cloramfenicolo in muscolo di equini e in uova;

eritromicina in muscolo di volatili da cortile: tale ricerca è garantita dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – sezione di Bologna;

amitraz in miele: tale ricerca è garantita dall'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna;

metaboliti dei nitrofurani in miele: tale ricerca è garantita dall'IZS del Lazio e della Toscana e dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna;

Aggiornamento delle ricerche preesistenti

Sulla base delle non conformità riscontrate nel periodo 2009 - primo semestre 2010, in attuazione al PNR e al PNAA e sulla base delle allerta originate da prodotti italiani per il medesimo periodo è stato incrementato proporzionalmente il numero di campioni per la ricerca dei sottostanti gruppi di sostanze, nei diversi settori produttivi:

Bovini: steroidi, lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo), sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90, β - agonisti, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici, antielmintici, composti organoclorurati, compresi i PCB;

Suini: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/9, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici; **Ovi-caprini:** elementi chimici;

Equini: elementi chimici;

Volatili da cortile: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/9, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici, coccidiostatici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Conigli: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici;

Acquacoltura – coloranti;

Latte: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Uova: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Miele: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organofosforati.

Miele

Conformemente al parere del Consiglio Superiore di Sanità sulla ricerca di sostanze per le quali non sono stati previsti limiti d'azione comunitari si riportano, di seguito, "le concentrazioni rilevabili da tutti i laboratori con un livello di fiducia statisticamente accettabile".

<i>Gruppo/Molecole</i>	<i>Limite rilevabilità (screening)</i>	<i>Limite rilevabilità (conferma)</i>	<i>IZS (screening)</i>	<i>IZS (conferma)</i>
<i>Sulfamidici</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LER ME SA PB PLVA	LT VE (Centro Referenza) PB ISS
<i>Tetracicline</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT ME VE (Centro Referenza) PB LER PLVA UM SA	LER (Bologna) PB ISS
<i>Streptomicina</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT LER SA PB PLVA	VE (Centro Referenza) PB ISS
<i>Tilosina</i>	<i>5 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT LER ME VE (Centro Referenza) PB	LT LER (Bologna) ME VE (Centro Referenza) AM PB ISS

Si specifica che, nelle tabelle di programmazione, il valore presente nella colonna **Livello d'azione** deve essere inteso come "livello per la dichiarazione di non conformità".

Eventuali aggiornamenti circa i limiti di rilevabilità ed i laboratori in grado di eseguire le analisi, verranno tempestivamente comunicati durante il periodo di attuazione del Piano stesso.

Resta confermato quanto previsto già dal PNR 2010, relativamente alle modalità di prelievo della matrice miele, espone nel capitolo Buone Pratiche di Prelievo e Gestione dei campioni, a cui si rimanda.

Tabella di Numerosità Campionaria

<i>Matrice</i>	<i>Quantità Minima per aliquota</i>	<i>Campione Globale (in caso di campione ai sensi del DPR 327/80)</i>
urina	30/50ml	150/250 ml
siero/plasma	10 ml	50 ml
grasso, muscolo, fegato	100 g	500 g
rene	100 g	l'intero rene (entrambi in ovini e vitelli giovani)
bulbo oculare	1 bulbo	entrambi i 2 bulbi
tiroide	mezza tiroide	l'intero organo
pelo	2,5g	13 g
latte crudo, latte trattato	200 ml	1 lt
uova	6 uova	30 uova
miele	100g	500g
latte ricostituito, brode	200 ml	1 lt
medicinali veterinari prefabbricati su supporto liquido	20-25 ml	100-125 ml
premiscele medicate	20-25 g	100-125 g
premiscele di additivi	20-25 g	100-125 g
mangimi, acqua	500 g/ml	2,5 kg (2,5lt)

N.B. per le ricerche particolari, quantità e numero di aliquote e modalità di prelievo devono corrispondere a quanto riportato negli specifici capitoli.

CONTENITORI E SIGILLI

Il campione PNR può essere accettato e processato dal laboratorio solo se le matrici sono integre e conservate in modo da preservare l'analita, le aliquote sono contenute in contenitori integri e conformi a quanto di seguito indicato, correttamente identificate e sigillate, conservate in modo appropriato ed accompagnate dal Verbale di prelievo PNR chiaramente e correttamente compilato.

Le modalità di confezionamento del campione PNR devono garantire la massima protezione (inviolabilità) mediante procedure di chiusura e sigillatura che non possano essere manomesse.

Per le matrici solide devono essere utilizzati sacchetti di plastica impermeabili adatti a sopportare temperature di congelamento.

I mangimi solidi vanno conservati in contenitori in plastica al fine di mantenere le condizioni di umidità al momento del prelievo.

Tali sacchetti contenenti il campione vengono poi sigillati entro contenitori inviolabili o, in subordine, in buste di cartone rinforzato e plastificate all'interno.

Per le matrici liquide vanno utilizzati idonei contenitori di plastica per uso alimentare a doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno), con apposito occhiello tra tappo a vite e corpo del contenitore in cui far passare il filo su cui viene apposto il sigillo.

È opportuno inserire tali contenitori in altri contenitori con caratteristiche di inviolabilità, o, in subordine, in buste di cartone

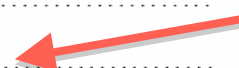
REGIONE: _____ AUSL n° _____ Distretto _____

Verbale di prelievo n° _____

Tipo di piano Tipologia campionamento	PLANO		EXTRAPIANO		SOSPETTO		
	mirato	a seguito di positività	mirato	a seguito di positività	clinico- anamnestico	a seguito di positività	isto-anatomo- patologico

In data: alle ore il/i sottoscritto/i verbalizzante/i

con la qualifica di si sono recati presso :

- Macello** num. CE/cap. limitata con sede a
prov. via/fraz. AUSL
- Az. Agr./Allevamento** N° Codice □□□□□□ con sede in
via/fraz. AUSL
- Stabilimento (centro raccolta uova/ lavorazione ovoprodotti, stabilimento smielatura)** 
- N° Codice □□□□□□ con sede in via/fraz. AUSL
- Battuta di Caccia** in AUSL

e alla presenza del Sig. nato a il

in qualità di

preso atto che:

- i capi:
specie: categoria/età:
razza: sesso:
numero MA o tatuaggio:
- i prodotti di origine animale:

sono di proprietà di: nato a: il:
residente a: N° Codice allevamento □□□□□□

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, il/i sottoscritto/i ha/hanno proceduto al prelievo di N° campioni di:
organi e/o tessuti: alimento per animali:
altro:

Per la ricerca di:

I campioni sono stati suddivisi in N° aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e è/sono stata/e consegnata/e al Sig.
..... con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo

a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi

Il/I Sig. presente/i all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

.....

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene

posta sotto SEQUESTRO: SI NO

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° fogli/o e N° allegato/i in N°
copia/e che il/i Sig. ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell'interessato/i

Il/i verbalizzante/i

METODI E TEMPI DI ANALISI

Si invitano gli IIZZSS ad effettuare le analisi previste dal PNR in via prioritaria.

I tempi di risposta, per le sostanze appartenenti alla categoria A non devono superare, orientativamente, i 10 giorni lavorativi dalla consegna del campione al laboratorio competente per territorio, salva la necessità di ulteriori approfondimenti analitici che andranno, comunque, effettuati in via prioritaria ed i cui tempi di massima devono essere comunicati all'organo prelevatore.

Tempi di risposta rapidi vanno garantiti, in particolare, per la ricerca di sostanze vietate, nelle situazioni di emergenza e nei casi in cui vi siano animali o prodotti sottoposti a sequestro in attesa dell'esito analitico.

Per le sostanze appartenenti alla categoria B, i tempi analitici non devono superare i 30 giorni lavorativi, ad eccezione di quei campioni che necessitano il trasferimento ad altro laboratorio.

In caso di non conformità all'esame di screening per le sostanze vietate, gli IIZZSS devono darne immediata comunicazione, nelle more dell'esame di conferma, ai competenti uffici di coordinamento regionale o provinciale e all'organo prelevatore (AUSL).

Le risposte potranno essere trasmesse anche via telefax, in particolar modo per quanto attiene gli animali e i prodotti sotto sequestro, a cui farà comunque seguito la trasmissione in originale.

Qualora un laboratorio non sia in grado di effettuare l'analisi dei campioni conferiti, essa deve essere eseguita presso un altro IZS o altro laboratorio individuato dal *Ministero*.

Le analisi devono essere effettuate esclusivamente con metodi validati e accreditati.

Pertanto, un laboratorio che non disponga di un metodo validato e accreditato per la ricerca richiesta, si farà carico di trasferire il campione al laboratorio in grado di effettuare l'analisi.

Qualora un laboratorio disponesse del metodo validato e accreditato per la sola analisi di screening, provvederà ad effettuare in sede tale analisi e, in caso di positività, disporrà il trasferimento del campione ad altro laboratorio per l'analisi di conferma.

Lo scambio di campioni tra Istituti e l'analisi per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, anche su campioni provenienti da altro Istituto, devono essere effettuati con la massima sollecitudine e devono garantire l'emissione del rapporto di prova nel minor tempo possibile.

Le tabelle di programmazione riportano le sostanze da ricercare, le matrici da prelevare, i metodi di screening e di conferma, il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità ed il limite d'azione.

Il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità, indicato nelle tabelle, corrisponde ai valori di CC dei metodi di screening che tutti i laboratori sono in grado di garantire, in base a quanto previsto dalla Decisione 2002/657/CE.

Il limite d'azione è espresso come:

presenza, nel caso in cui non esistano specifici limiti di legge;

riferimenti legislativi relativi a:

MRPL per le sostanze vietate per le quali specifiche norme europee hanno stabilito dei limiti (cloramfenicolo, verde malachite, metaboliti dei nitrofurani e medrossiprogesterone acetato);

LMR per i medicinali veterinari autorizzati;

tenori massimi per i contaminanti per i quali norme nazionali o comunitarie indichino limiti massimi accettabili;

limiti fissati da normative nazionali.

Per quelle ricerche previste dalla direttiva 96/23/CE (es. elementi chimici in latte, miele, selvaggina allevata e conigli, PCB in acquacoltura, ecc.) per le quali non esistono specifici limiti di legge, l'attività è da intendersi come attività di monitoraggio di taluni contaminanti ambientali.

Tali indicazioni potrebbero essere soggette a modifiche in corso di applicazione del PNR a seguito di decisioni comunitarie o acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche.

In ogni caso, si sottolinea la necessità che all'atto della registrazione in Banca Dati, gli IIZZSS indichino i singoli valori riscontrati, anche quando inferiori ai limiti previsti oltre al giudizio di conformità/non conformità del campione.

Quando venga richiesta la ricerca di una categoria di sostanze (es. cortisonici), gli IIZZSS specificheranno la singola molecola riscontrata, indicandone la quantità rilevata.

In tutti i casi in cui siano effettuate sia analisi di screening che di conferma, la non conformità indicata deve essere relativa all'analisi di conferma.

Tabelle

Tabella 1: Matrici e numero di campioni da prelevare per l'analisi di NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB

Matrice		Numero di campioni ¹	
		Per analisi di NDL-PCB	Per analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB
<i>Carne bovina</i>		85	70
<i>Carne ovina</i>		30	
<i>Carne suina</i>		45	45
<i>Pollame</i>	pollo	28	32
	tacchino	23	32
	galline	22	
<i>Acquacoltura</i>	trote	20	25
	eurialine		25
<i>Latte</i>	bovino	52	52
	ovi-caprino	33	33
	bufalino	33	33
<i>Uova</i>		90	50
<i>Miele</i>		13	
<i>Mangimi</i>	per suini	25	25
	per acquacoltura	20	10
	per bovini	35	10
Totale		554	442

¹I campioni sottoposti all'analisi dei PCDD, PCDF e DL-PCB devono essere analizzati anche per NDL-PCB

Tabella 2: Matrici, loro tipologia e quantità da prelevare per l'analisi di NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB

Matrice		Campione	
		Tipologia	Quantità minima per aliquota (kg)
<i>Carne bovina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Carne ovina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Carne suina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Pollame</i>	pollo	Mezza carcassa	ca. 1,0
	tacchino	Cosce	ca. 1,0
<i>Acquacoltura</i>	trote	Filetti	ca. 1,0
	trote	Tranci	ca. 1,0
	spigole	Filetti	ca. 1,0
<i>Latte</i>	bovino		1,0
	ovi-caprino		1,0
	bufalino		1,0
<i>Uova</i>			12 unità
<i>Miele</i>			1,0
<i>Mangimi</i>	per bovini		1,0
	per suini		1,0
	per acquacoltura		1,0

A fronte di questi vantaggi generali occorre tuttavia considerare che per effettuare la vendita in azienda spesso sono necessari investimenti che possono variare da poche migliaia ad alcune decine di migliaia di euro, in funzione delle condizioni di partenza, con riferimento:

- a. all' idoneità dei locali di vendita;
- b. alla disponibilità di attrezzature di vendita (scaffali, banco frigo, cassette, ecc);
- c. allo stato della viabilità per raggiungere l'azienda;
- d. alla cartellonistica per informare e guidare in azienda i clienti;
- e. alla pubblicità del singolo punto vendita.

In linea generale questa modalità di vendita può essere tanto più interessante quanto più l'azienda agricola:

- a. è facilmente raggiungibile dalle principali arterie viabilistiche;
- b. dispone di una gamma di prodotti diversificata;
- c. dispone di locali idonei;
- d. offre al cliente servizi efficienti e apprezzati, quali ad esempio i servizi agrituristici, locali di vendita accoglienti, aree all'aperto per la sosta dei veicoli e per l'accoglienza, possibilità di degustare i prodotti, di visitare l'azienda e di conoscere meglio i sistemi di produzione, ecc.

In altre parole, per effettuare con successo la vendita diretta in azienda, il produttore deve cercare di "compensare" il disagio del cliente a cui viene richiesto di recarsi in azienda, offrendogli un "controvalore" allettante in servizi di qualità.

I possibili "correttivi" per aumentare la convenienza ad effettuare questa modalità di vendita possono essere:

a. l'ampliamento della gamma dei prodotti posti in vendita, mediante l'acquisto di prodotti diversi da quelli di cui dispone l'azienda, nei limiti della prevalenza previsti dal D.Lgs. 228/2001 (si ricorda al riguardo che i prodotti acquistati da terzi devono essere prodotti agricoli).

Le decisioni su tipologia e caratteristiche dei prodotti da acquistare da altri produttori, ad integrazione della propria produzione, derivano dall'esperienza diretta di ciascuna azienda, in relazione alle richieste e alle esigenze della propria clientela e alle politiche commerciali che ciascuna azienda intende adottare. Diverse aziende che praticano già la vendita diretta fanno ricorso a queste forme di integrazione, sebbene non siano ancora molto diffuse. I prodotti già confezionati (ad esempio il miele, le confetture, le conserve salate, il vino, i formaggi stagionati, ecc) sono quelli più facilmente gestibili, così come il latte venduto attraverso distributori automatici;

b. l'ampliamento della gamma dei prodotti posti in vendita, mediante l'organizzazione di uno spaccio aziendale collettivo, realizzabile con il coinvolgimento di più aziende aventi prodotti complementari e che partecipano paritariamente all'attività di vendita. Questa modalità consentirebbe di offrire alla clientela una gamma molto ampia di prodotti, che può essere realizzata anche con la collaborazione di poche aziende agricole, opportunamente scelte per la diversità delle produzioni.

Queste, inoltre, possono essere ulteriormente integrate con acquisti di prodotti da terzi (sempre entro i limiti della prevalenza). La realizzazione di questa modalità di vendita:

- richiede l'esistenza di un sistema di relazioni interpersonali fra gli imprenditori fondato sulla fiducia reciproca, sulla propensione alla cooperazione, su obiettivi comuni e condivisi;
- presuppone la disponibilità all'interno di un'azienda agricola, favorevolmente ubicata rispetto alle vie di comunicazione, di strutture adeguate a ospitare le altre aziende partecipanti. Tali strutture possono essere anche di tipo leggero (cassette in legno, tensostrutture, tettoie, ecc), rispondenti ai requisiti igienico sanitari, e collocate in un'area adeguata dell'azienda;
- permette di ridurre i costi di investimento e di gestione (energia, acqua, servizi di accoglienza per la clientela, attrezzature di vendita, pubblicità, cartellonistica, ecc), che sarebbero ripartiti fra più produttori;
- permette di ridurre l'impegno richiesto dall'attività di vendita (possibilità di fare i turni) garantendo anche l'apertura dello spaccio per un maggior numero di ore;
- permette di ottimizzare l'uso di edifici e altre risorse strutturali esistenti all'interno delle aziende agricole;

tradizionali. La Regione Abruzzo ha individuato i prodotti tradizionali, per i quali, quindi, sono applicabili le deroghe.

I prodotti tradizionali sono quelli riconosciuti DOP/IGP (ai sensi del Reg. (CE) n.510/2006) o iscritti negli elenchi dei prodotti riconosciuti tradizionali.

Gli stabilimenti che trattano prodotti tradizionali possono derogare alle caratteristiche dei locali di stagionatura e, in particolare, dei pavimenti, delle pareti (comprese le porte) e dei soffitti. Le deroghe possono riguardare l'impiego di materiali di rivestimento che non siano lisci, impermeabili, non assorbenti e di facile pulizia. Si possono quindi anche utilizzare pareti, soffitti e pavimenti geologicamente naturali. Inoltre si può derogare alle caratteristiche delle superfici, comprese quelle delle attrezzature e delle confezioni, destinate a venire a contatto con i prodotti tradizionali. Le deroghe possono riguardare l'impiego di materiali che non siano lisci, non assorbenti e resistenti alla corrosione, compreso l'utilizzo del legno, della pietra e di altri materiali tradizionalmente impiegati nella fabbricazione, manipolazione, conservazione e confezionamento dei prodotti.

In pratica per questi prodotti è consentito utilizzare i locali di stagionatura tradizionali, con le pareti in pietra e le scalere in legno, nonché attrezzi e ripiani per la lavorazione tradizionali, anche in legno. Questo, però, non significa che non bisogna curarne l'igiene e la pulizia; anzi, bisogna essere ancora più attenti.

Il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti

Con il termine “confezionamento” si intende “il collocamento di un prodotto alimentare in un involucri o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione.” (Reg. (CE) n. 852/2004 art. 2 lettera j) In base alla legge un prodotto alimentare può essere presentato alla vendita in tre modi diversi:

- **preconfezionato:** è un prodotto alimentare messo in vendita dentro un contenitore costruito in modo tale che non sia possibile accedere al prodotto senza che la confezione venga aperta o alterata (art. 1 comma 2 lett. b del D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 109), come ad es. un barattolo di marmellata o una bottiglia di salsa di pomodoro (viceversa le mele in una cassetta non sono un prodotto preconfezionato). I prodotti preconfezionati devono riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla legge;
- **preincartato:** è un prodotto venduto avvolto in un incarto (carta per uso alimentare) nel punto vendita (art. 1 comma 2 lett. d D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 109), come ad esempio un pezzo di formaggio, salame, bistecche, ecc;
- **sfuso:** sono considerati sfusi i prodotti non preconfezionati o che lo erano ma che vengono venduti frazionandoli. Sono considerati sfusi anche i prodotti che vengono confezionati solo al momento della vendita (esempio il prosciutto affettato e confezionato al momento della vendita).

Per i prodotti preincartati e sfusi la legge prevede che sia presente nel punto vendita un cartello con una serie di indicazioni.

I materiali devono essere idonei, cioè autorizzati per il contatto con alimenti. In particolare essi non devono trasferire all'alimento componenti tali da costituire un pericolo per la salute umana, o da comportare una modifica inaccettabile della composizione del prodotto o un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche.

Occorre verificare che il materiale che si acquista e che si intende utilizzare per incartare il proprio prodotto sia accompagnato dalla dicitura “per contatto con i prodotti alimentari” oppure dal simbolo a lato.

Quindi, in base al prodotto si sceglie il tipo di confezionamento più adatto ad evitare contaminazioni: una fetta di formaggio, un salame, un pezzo di carne vanno preincartati (per frutta o verdura si utilizzano sacchetti di carta o di plastica autorizzati per il contatto con alimenti), per i prodotti confezionati, come ad esempio miele e confetture, occorre anche porre attenzione al rispetto delle norme sull'etichettatura della confezione.

Alcuni riferimenti legislativi

- Reg. (CE) n. 852/2004, allegato II capitolo 10: elenca i “Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari:

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

- Attestato di frequenza, con esito positivo, di un corso di formazione e aggiornamento riconosciuto dalla Regione;

- Dichiarazione in cui siano indicate:

- a) l'Azienda USL in cui si intende operare;
- b) campo di attività professionale prevalentemente svolto;
- c) categorie e specie di animali, oggetto delle prestazioni professionali;
- d) dotazione strumentale posseduta, in funzione delle attività da svolgere.

Ove l'attività venga svolta presso una struttura sanitaria privata, resta inteso che quest'ultima deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle norme.

L'iscrizione all'albo viene effettuata con provvedimento del Dirigente del Servizio veterinario regionale previa verifica dei requisiti. La validità dell'iscrizione è triennale.

L'iscrizione potrà essere riconfermata per gli anni successivi solo se gli interessati provvederanno ad inviare attestazione di frequenza di corsi riconosciuti dalla Regione e svolti nell'ultimo triennio. Il competente Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione, è incaricato di emanare ulteriori provvedimenti di indirizzo.

In sede di prima applicazione sarà sufficiente dichiarare la propria disponibilità a voler frequentare il primo corso utile che sarà organizzato. Per l'anno in corso ed in attesa della realizzazione dell'Albo regionale dei veterinari riconosciuti, sarà consentito alle AA.UU.SS.LL. ricorrere all'opera dei Medici veterinari LL.PP. con le modalità riferite al precedente Piano BSE (Delib.G.R. 11 ottobre 2000, n. 1289).

L'Albo regionale sarà regolarmente pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regione Abruzzo;

.....omissis


Domanda d'inserimento nell' Albo Regionale dei Veterinari Riconosciuti della Regione Abruzzo

Il sottoscritto dott. _____ Medico Veterinario esercitante la L.P.,
nato/a a _____ prov _____ il ____/____/____ (gg/mm/anno)
C.F. _____ residente a _____ prov (_____)
indirizzo e n. Civico _____

Chiede di essere inserito nell'Albo Regionale dei Veterinari Riconosciuti della Regione Abruzzo (DGR 1289 dell'11 ottobre 2000, DGR 1664 del 14 dicembre 2000, DGR 331 del 22 maggio 2002).

DICHIARA:

Di essere iscritto/a all'Ordine Professionale della Provincia di _____ al N.ro _____;
ed ha svolto in prevalenza la seguente attività professionale sui seguenti animali:

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cani/Gatti | <input type="checkbox"/> Bovini | <input type="checkbox"/> Ovini/Caprini | <input type="checkbox"/> Suini |
| <input type="checkbox"/> Equini | <input type="checkbox"/> Polli/Tacchini ecc. | <input type="checkbox"/> Conigli | <input type="checkbox"/> Acquacoltura |
| <input type="checkbox"/> Pesci ornamentali | <input type="checkbox"/> Rettili | <input type="checkbox"/> Uccelli da voliera | <input type="checkbox"/> Api  |
| <input type="checkbox"/> selvatici | <input type="checkbox"/> HACCP | <input type="checkbox"/> mangimistica | <input type="checkbox"/> _____ |

Di voler esercitare la propria attività nei seguenti campi:

- Sanità animale (anagrafi animali da reddito, profilassi, certificazioni per spostamenti, certificazioni per somministrazione farmaci, operatore piani di sorveglianza ecc.);
- Animali d'affezione (anagrafe animali d'affezione, controllo del randagismo e della Leishmaniosi ecc.);
- Igiene degli alimenti (incaricato di igiene e controllo prodotti di origine animale, HACCP ecc.);
- Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (mangimistica, benessere animale, informatore farmaceutico, allevamenti avi-cunicoli);

È disposto a fornire le proprie prestazioni professionali, nel territorio di competenza dell'Azienda USL di:

- | | | |
|--|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Avezzano/ Sulmona | <input type="checkbox"/> Chieti | <input type="checkbox"/> Lanciano / Vasto |
| <input type="checkbox"/> L'Aquila | <input type="checkbox"/> Pescara | <input type="checkbox"/> Teramo |

Di essere fornito, in funzione delle attività da svolgere, della seguente dotazione strumentale:

- | | | | |
|--|--|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> PC con accesso internet | <input type="checkbox"/> fotocamera digitale | <input type="checkbox"/> scanner | <input type="checkbox"/> cutimetro |
|--|--|----------------------------------|------------------------------------|