



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **- 8 APR. 2016** Protocollo N° **137699** Class: **E.920.029** Prat. Fasc. Allegati N° **2**

Oggetto: Aflatossine nel mais e nel latte. Intensificazione dei controlli.

**PEC**

Ai Servizi Veterinari delle  
Aziende ULSS

Pc

Al Ministero della Salute  
Direzione Generale per l'Igiene e  
Sicurezza degli Alimenti e la  
Nutrizione

Alla Direzione Generale dell'Area  
Sanità e Sociale

Alla Direzione Sanitaria  
IZS delle Venezie

Ai Comandi Carabinieri Nas di  
TREVISO  
PADOVA

LORO SEDI

Si trasmette la nota della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute n. 0011850 del 29/03/2016 relativa alle procedure per la gestione delle aflatossine nel mais e nel latte.

Si informa che, poiché nel corso dell'estate 2015 la produzione maidicola veneta era stata interessata in maniera puntiforme da contaminazione da aflatossine, la scrivente sezione, con nota n. 423619 del 21/10/2015, che si allega, aveva predisposto una specifica procedura di gestione dei controlli per la verifica dei livelli di aflatossine M1 nel latte, prevedendo allo stesso tempo un monitoraggio straordinario che non ha evidenziato situazioni di criticità sul territorio regionale (due campioni positivi su 150).

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**  
Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330  
PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

Codice Univoco Ufficio 05XK84



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Si ricorda che la scrivente Sezione con nota n. 55346 del 12/02/2016 ha provveduto a trasmettere la programmazione dei controlli del PNAA 2016 che comprende anche i controlli per la ricerca di micotossine.

Si invitano i responsabili dei Servizi Veterinari ad una puntuale applicazione della citata nota ministeriale.

Al fine di predisporre eventualmente ulteriori provvedimenti, si ritiene comunque necessario acquisire una relazione dell'attività fin qui svolta dai servizi territoriali, che evidenzii le eventuali criticità emerse.

Ringraziando per la collaborazione, si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DI SEZIONE

dott. Giorgio Cesteri

MB/mb

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 - Fax 041/2791330

PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

Codice Univoco Ufficio 05XK84



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Uffici 1-2-8

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI  
VETERINARI

Ufficio 7

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Id. DGISAN 177827721

Agli assessorati alla sanità  
delle Regioni e delle Province  
Autonome

e p.c.

Al Comando dei Carabinieri  
per la tutela della salute

Agli Istituti zooprofilattici  
sperimentali

All'Istituto superiore di sanità

Alle associazioni di categoria

Agli Uffici di sanità marittima,  
aerea e di frontiera – USMAF

Al Ministero delle politiche  
agricole, alimentari e forestali

## **OGGETTO: Aflatossine nel mais e nel latte. Intensificazione dei controlli.**

### ***Premessa***

Le recenti condizioni climatiche verificatesi in Italia nel corso dell'estate 2015, caratterizzate da una prolungata siccità, hanno determinato un'accresciuta contaminazione da aflatossine nelle produzioni di mais dell'anno 2015 e nelle produzioni di latte; contaminazione che, in alcuni casi, ha superato i limiti fissati dalla normativa comunitaria.

A fronte del superamento dei tenori massimi consentiti di aflatossine, la Regione Lombardia, con nota dell'11 marzo 2016, ha comunicato a questo Ministero di aver attivato le *“procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais”*, di cui alla nota del Ministero della salute prot. 855 del 16 gennaio 2013, allegata alla presente.

Difatti, l'incremento di aflatossine nel mais può avere ripercussioni di natura sanitaria sia dirette, sul mais ad uso alimentare, che indirette, attraverso l'uso dello stesso nei mangimi e la conseguente presenza di aflatossina M1 nel latte, oltre i livelli consentiti.

Si ritiene utile, pertanto, richiamare di seguito i principali obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA) e degli operatori del settore dei mangimi (OSM), invitando codesti Assessorati ad intensificare i controlli ufficiali necessari per la verifica della conformità dei prodotti alimentari (mais e latte) ai limiti fissati dal Regolamento (CE) n. 1881/2006, nonché per la verifica della conformità dei mangimi ai limiti fissati dalla Direttiva n. 2002/32/CE.

### ***Obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA) e degli operatori del settore dei mangimi (OSM)***

L'operatore del settore alimentare deve garantire la sicurezza dei prodotti attraverso corrette procedure di autocontrollo, che consentano di monitorare i pericoli legati al suo processo produttivo gestendone eventuali rischi, anche attraverso indagini analitiche, e procedendo, nei casi di non conformità, ad informare la competente autorità.

In tutti i casi in cui siano superati i tenori massimi dei valori di aflatossine, gli operatori del settore alimentare dovranno rispettare gli obblighi di prevenzione e gestione del rischio previsti dalla vigente normativa e, nei casi in cui le Autorità regionali le abbiano attivate, dalle “*procedure operative straordinarie*”, di cui alla richiamata nota del Ministero della salute prot. 855 del 16 gennaio 2013.

In particolare, gli operatori del settore alimentare dovranno attenersi alle più generali disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Tale Regolamento, all'articolo 19, comma 1, prevede che se un operatore del settore alimentare ritiene che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e non si trovi sotto il suo immediato controllo, lo stesso operatore deve avviare immediatamente procedure per ritirare l'alimento e informarne le autorità competenti, nonché, se il prodotto può essere arrivato al consumatore, informare i consumatori del motivo del ritiro e, se necessario, richiamare i prodotti già forniti, qualora altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Ai sensi del comma 3 del medesimo articolo 19, gli operatori del settore alimentare, qualora ritengano che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana, sono obbligati ad informare immediatamente le autorità competenti. Alle stesse dovranno essere comunicati anche gli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale.

Ad ogni modo, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a collaborare con le autorità competenti, nonché a non impedire, né scoraggiare la cooperazione di chiunque con medesime autorità, al fine di ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.

Per quanto attiene, invece, agli operatori del settore dei mangimi (OSM), anch'essi dovranno rispettare le “*procedure operative straordinarie*” di cui alla nota del Ministero della salute prot. 855 del 16 gennaio 2013, nonché le più generali disposizioni di cui all'articolo 20 del Regolamento (CE) n.

178/2002 che, analogamente a quanto previsto per gli operatori del settore alimentare, dispone (tra gli altri) l'obbligo di ritiro dal mercato del prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza, l'obbligo di darne comunicazione alle autorità competenti e agli utenti del mangime, nonché l'obbligo di collaborare e consentire la collaborazione con le stesse per prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime.

### ***Sanzioni per la violazione degli obblighi***

L'inosservanza degli obblighi di cui ai richiamati articoli 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/2002 è soggetta al regime sanzionatorio di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190.

Di conseguenza, salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime non più nella loro disponibilità non sia conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 18.000 euro.

Ove i medesimi, pur avendo attivato la procedura di ritiro, non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro.

Salvo che il fatto costituisca reato, ulteriore sanzione amministrativa può, inoltre, essere applicata agli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non forniscano alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre rischi legati ad un alimento o ad un mangime da essi fornito.

### ***Indicazioni operative***

Tanto premesso, si invitano gli Assessorati in indirizzo ad intensificare i controlli ufficiali, necessari per la verifica di conformità dei prodotti alimentari e dei mangimi ai requisiti previsti dalla vigente normativa, nonché a verificare se sul proprio territorio sussistano le condizioni per attivare le procedure operative straordinarie, di cui alla richiamata nota del Ministero della salute del 16 gennaio 2013.

Tali forme di controllo potranno essere attivate sia presso i laboratori, che presso le singole aziende di produzione.

Per quanto attiene alle verifiche da attivare presso i laboratori, si richiama l'Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-regioni il 7 maggio 2015 (Rep. Atti 84/CSR), recante linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari, ai sensi dell'articolo 6, comma 2 dell'Accordo Rep. 78/CSR/2010.

In particolare il paragrafo 10 dell'Accordo prevede che, al fine di razionalizzare la tempistica dell'intero processo di controllo ufficiale e di ottenere una maggiore efficacia della verifica, il personale che effettua il controllo acquisisca preventivamente o richieda al laboratorio di tenere a disposizione la documentazione necessaria alla valutazione delle evidenze. In particolare, è previsto che *“Fra le*

informazioni più importanti eventualmente da acquisire, in funzione degli obiettivi del controllo, si richiamano le sotto elencate:

- elenco prove accreditate pubblicate sulla banca dati di Accredia e/o comunicate alla Regione o Provincia Autonoma;
- metodi analitici e procedure correlate;
- elenco delle procedure presenti nel laboratorio, con particolare riferimento alla gestione dei campioni e del rapporto di prova;
- copia di rapporti di prova (utilizzare se disponibili quelli agli atti dell'Autorità Competente);
- copia di registrazioni tecniche (ad esempio quaderni o "foglio" di lavoro) in uso nel laboratorio;
- procedura di registrazione/accettazione dei campioni;
- eventuale procedura di campionamento/trasporto campioni se attuata dal laboratorio;
- organizzazione dell'approvvigionamento dei materiali di consumo e reagenti e dei terreni colturali e documentazione dell'eventuale allestimento;
- elenco dei clienti.

Le modalità di acquisizione della documentazione variano in funzione della tecnica individuata per lo svolgimento del controllo ufficiale (cfr. paragrafo 6 dell'Accordo). Nel caso in cui il controllo ufficiale sia eseguito con la tecnica dell'audit, sono utilizzate le modalità e le tempistiche individuate e disciplinate dalle Regioni e Province autonome per tale tecnica."

Per quanto attiene ai controlli da effettuare presso le singole aziende di produzione, si rammenta che, ai sensi dei richiamati articoli 19 e 20 del Regolamento 178/2002, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi sono tenuti a collaborare con le autorità competenti e che la mancata collaborazione potrà essere sanzionata ai sensi del citato articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190.

Si confida nella scrupolosa applicazione e nella massima diffusione della presente circolare.

IL DIRETTORE GENERALE  
DGSAF  
\*f.to Silvio Borrello

IL DIRETTORE GENERALE  
DGISAN  
\*f.to Giuseppe Ruocco

Responsabile Ufficio 1 DGISAN – Dr.ssa Di Giacomo  
Responsabile Ufficio 2 DGISAN – Dr. Noè  
Responsabile Ufficio 8 DGISAN – Dr.ssa Di Sandro  
Responsabile Ufficio 7 DGSAF - Dr. Cicero  
Referenti del procedimento:  
Dott.ssa M. Felicità Marcone - Dott.ssa Francesca Roberti

\* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma2, del D. Lgs. N. 39/1993"



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **21 OTT. 2015** Protocollo N° **423619** Class: **E.740.05.6** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Contaminazione da aflatossine nel mais.

PEC

Ai Servizi Veterinari delle  
Aziende ULSS

p.c.

Alla Direzione Sanitaria  
IZS delle Venezie

Anche nell' estate 2015, dai dati in nostro possesso, le produzioni maidicole venete in maniera puntiforme sono state interessate da contaminazione da aflatossine.

Ritenendo comunque di non trovarci in uno stato "emergenziale" e rilevando l'alta tossicità dell'Aflatossina M1 (classificata come IARC 2A, ossia probabilmente cancerogena), si ritiene opportuno trasmettere la procedura in allegato in ordine alla gestione degli innalzamenti dei livelli di aflatossine M1 nel latte nelle aziende di produzione.

Altresì si trasmette un piano di monitoraggio straordinario per il corrente anno e si chiede ai Servizi in indirizzo di dare puntuale applicazione alle disposizioni contenute e massima diffusione alle stesse.

Quanto trasmesso potrà essere oggetto di integrazioni in relazione all'andamento stagionale.

Distinti saluti.

MB

Il Direttore di Sezione  
dott. Giorgio Cesteri

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia - Tel. 041/2791417-1325 - Fax 041/2791330

PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

Codice Univoco Ufficio: 05XK84

## **INDICAZIONI OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA**

Premesso che la vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, la programmazione delle attività di controllo ufficiale, ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 3, dovrà quindi tenere nella debita considerazione la verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

### **AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE**

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

#### **1 - Compiti dell'OSA**

##### *a. Autocontrollo*

È possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo raccoglitore, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo. In tal caso, le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda conferente e i risultati dovranno essere comunicati all'allevatore che dovrà custodire copia dei referti di laboratorio. La frequenza dei campionamenti va direttamente correlata alla situazione della contaminazione del mais per il periodo considerato,

##### *b. Superamento dei limiti*

In caso di superamento del **livello di attenzione** (0,040 µg/kg), l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito, secondo modalità da concordare con i Servizi stessi, e immediatamente deve adottare azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione, ecc.). È opportuno comunque che tale procedura deve essere adottata anche nel caso gli esiti delle analisi mettano in evidenza situazioni "borderd line", tenuto conto dell'incertezza di misura del metodo utilizzato.

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i **tenori massimi** ( 0,050 µg/kg) previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006 l'OSA deve provvedere a:

- I. comunicare il risultato al Servizio veterinario competente entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- III. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;

IV. avviare alla eliminazione in azienda o ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009, il latte contaminato e i prodotti da esso derivati.

V. riprendere il conferimento del latte crudo a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio **inserito nel registro dei laboratori** che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ,

## 2 - Compiti dell'AC

### a. Controlli ufficiali

L'Autorità competente deve ordinariamente provvedere a:

- I. verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento dei livelli di attenzione e massimo;
- II. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

Nel caso dell'avvenuto superamento del **tenore massimo** stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006, l'AC entro 2 giorni dalla ripresa del conferimento del latte deve procedere ad un campionamento in monitoraggio del latte prodotto al fine di verificare la conformità del latte conferito

### PROCEDURA DI MONITORAGGIO

- a. il campionamento viene effettuato in due aliquote da 200 ml. cd., utilizzando il verbale PNR, spuntando la casella Extra PNR
- b. il latte non viene posto sotto sequestro
- c. il campionamento viene segnalato alla Ditta prima acquirente;

Qualora il campione di latte effettuato in monitoraggio, come previsto nel punto precedente, dia **esito sfavorevole**, il veterinario/ispettore d'igiene

- effettua un campionamento **fiscale** utilizzando il verbale PNR, spuntando la casella Extra PNR
- il campionamento è effettuato in 5 aliquote da 200 ml. cd.
- il restante latte della cisterna deve essere posto sotto sequestro
- il campionamento viene segnalato alla Ditta prima acquirente

Destino del latte sottoposto, in azienda, a campionamento fiscale, effettuato ai sensi del DM 23/12/2000 ed analizzato con metodica ufficiale (screening e conferma HPLC):

*Il latte :*

- ✓ *può essere ritirato dalla Ditta prima acquirente:*
  - *la Ditta, ancora prima dell'esito delle analisi, può decidere di ritirarlo, in vincolo, comunicandolo al Servizio Veterinario competente per lo stabilimento di trattamento*
  
- ✓ *può non essere ritirato dalla Ditta prima acquirente e quindi rimanere in azienda.*

L'esito delle analisi del campionamento fiscale, che il veterinario ufficiale deve comunicare alla Ditta di produzione ed al primo raccoglitore può essere:

- ✓ **favorevole** : nel qual caso il latte viene automaticamente liberalizzato
  
- ✓ **sfavorevole** e nel qual caso:
  - qualora il latte sia ancora sotto sequestro in azienda, l'allevatore può decidere per lo smaltimento:
    - in concimaia
  
    - tramite ditta autorizzata in impianti di trasformazione di Cat. 3 (verificare in azienda la presenza del previsto documento commerciale per sottoprodotti Cat. 3)
  
    - quale materia prima per uso zootecnico: occorre acquisire agli atti, se viene ritirato da terzi, copia del previsto documento di accompagnamento
  
  - qualora il latte sia stato ritirato dalla Ditta prima acquirente, la destinazione è quella del punto precedente

Il conferimento del latte proveniente dalle mungiture successive a quella oggetto del campionamento di cui sopra, risultato sfavorevole alle analisi, potrà essere ritirato solo a seguito di un campionamento fiscale con esito favorevole

## MONITORAGGIO STRAORDINARIO

Al fine di un controllo straordinario delle aziende da latte, si programma un piano straordinario prevedendo 150 campionamenti ( in duplice aliquota da 200 ml senza vincolo sanitario ) ripartiti tra le Az.ULSS sulla base della consistenza numerica da effettuarsi entro fine anno con l'inoltro all'IZSVE massimo di due campioni alla settimana per ulss. In caso di riscontro di superamento dei limiti si deve procedere con un campionamento fiscale, secondo le indicazioni sopra riportate

### Programma di campionamento per la ricerca di AFLATOSSINA M1 in latte di massa in allevamento

ULSS	Numero aziende da campionare
1	6
2	6
3	12
4	10
5	5
6	15
7	7
8	11
9	10
10	3
12	1
13	3
14	0
15	22
16	5
17	2
18	2
19	1
20	15
21	3
22	12