



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DECRETO N. **105** DEL **20 SET. 2012**

OGGETTO: Piano di intervento straordinario per il controllo delle aflatossine nelle produzioni agroalimentari della Regione del Veneto.

IL DIRIGENTE REGIONALE DELL'UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

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

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i.;

VISTO il D.Lgs. 10 maggio 2004 n.149, attuazione della direttiva 2001/101/CE, della direttiva 2002/32/CE, della direttiva 2003/57/CE e della direttiva 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e s.m.i.;

VISTO il Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

CONSIDERATO l'andamento stagionale estivo caratterizzato da fattori favorevoli la crescita di funghi del genere *Aspergillus*, produttori di metaboliti tossici (aflatossine) nelle materie prime destinate all'alimentazione umana e animale;

IN CONSIDERAZIONE del riscontro della presenza di aflatossine M1 nel latte ad uso alimentare, anche a livelli superiori a quanto previsto dalla normativa vigente;

VISTA la nota congiunta della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari e della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione n. DGSAF 0016765 del 14 settembre 2012;

RAVVISATA pertanto la necessità di prevedere misure urgenti di salvaguardia della salute pubblica attraverso l'adozione di un piano di intervento straordinario per il controllo delle aflatossine nelle produzioni agroalimentari della Regione Veneto;

VISTA la L.R. 10 gennaio 1997, n.1, che demanda al Dirigente Responsabile della struttura organizzativa di competenza l'adozione dei provvedimenti finali nell'esercizio dei compiti di gestione tecnica, amministrativa e finanziaria;

VISTA la D.G.R. n. 148 del 31 gennaio 2012 ad oggetto "Modifiche organizzative della Segreteria regionale per la Sanità e conferimento incarico dirigenziale" con cui si è istituita l'Unità di Progetto Veterinaria;

SU PROPOSTA del competente Servizio Igiene Nutrizione Acque e Specie Animali dell'Unità di Progetto Veterinaria, agli atti del quale è conservata tutta la succitata documentazione;

DECRETA

Autocontrollo negli stabilimenti che lavorano mais come materia prima per alimentazione umana

1. Sono soggetti a misure di autocontrollo gli impianti che ricevono e sottopongono ad essiccazione e lavorazione il mais destinato al consumo umano.
2. L'operatore responsabile di tali strutture provvede ad intensificare le misure di autocontrollo basate sull'analisi dei rischi.
3. I responsabili degli impianti, che a vario titolo ricevono mais da destinarsi al consumo umano e lo lavorano, devono acquistare tale prodotto scortato da attestazioni che ne garantiscano la conformità alle normative vigenti sul tenore massimo di aflatossine ovvero sottopongono a monitoraggio in autocontrollo le partite di mais non scortate dal predetto attestato, fatte salve le routinarie procedure già previste in autocontrollo
4. Su tutti gli impianti di essiccazione che trattano mais destinato al consumo umano il Servizio igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) provvede a:
 - a. verificare e valutare le procedure di autocontrollo messe in atto nell'impianto, con particolare riferimento alle modalità di campionamento, che dovranno garantire la raccolta per l'analisi di campioni rappresentativi;
 - b. verificare la presenza di procedure per la gestione di prodotto non conforme;
 - c. valutare l'adeguatezza delle frequenze minime di ricerca per aflatossine previste nel piano di autocontrollo;
 - d. valutare l'opportunità di procedere al prelievo di campioni ufficiali di prodotto destinato all'alimentazione umana.

Autocontrollo negli stabilimenti di essiccazione per alimentazione animale

5. Sono soggetti a misure di autocontrollo gli impianti che ricevono, essiccano, stoccano, conservano e commercializzano il mais destinato all'alimentazione animale.
6. Il responsabile degli stabilimenti di essiccazione provvede ad intensificare l'attività di autocontrollo relativamente alla ricerca di aflatossine B₁ nelle materie prime (mais) introdotte nella propria struttura.
7. Su tutti gli impianti presenti nel territorio di propria competenza il Servizio Veterinario provvede a:
 - a. verificare le procedure di autocontrollo messe in atto dallo stabilimento, con particolare riferimento alle modalità di campionamento, che dovranno garantire la raccolta per l'analisi di campioni rappresentativi;
 - b. verificare la presenza di procedure per la gestione di prodotto non conforme;
 - c. verificare l'adeguatezza delle frequenze minime di ricerca per aflatossine previste nel piano di autocontrollo;
 - d. valutare l'opportunità di procedere al prelievo di campioni ufficiali per il prodotto destinato all'alimentazione animale;

Autocontrollo negli allevamenti che riforniscono distributori di latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale

8. Gli allevamenti che riforniscono distributori di latte crudo devono prevedere, nel loro piano di autocontrollo, la ricerca di aflatossine M_1 nel latte con un campionamento almeno mensile nel caso di strutture che conferiscono anche ad un caseificio o centro di raccolta latte; quindicinale nel caso che tutto il latte prodotto dall'azienda sia destinato ai distributori.
9. I Servizi Veterinari provvederanno a:
 - a. verificare il piano di autocontrollo;
 - b. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche relative alla contaminazione del latte con aflatossina M_1 , sulla necessità di procedere a campionamenti per l'analisi dei mangimi e delle materie prime con particolare riferimento a quei prodotti che più di altri rappresentano un rischio di trasferimento di sostanza pericolosa dall'alimento al latte;
 - c. informare gli allevatori sulla necessità di tracciare gli alimenti autoprodotti per animali e acquistati da fornitori esterni: sui primi andranno eseguiti controlli specifici per la determinazione dei livelli di contaminazione; sui secondi va verificata l'etichettatura con definizione del numero di lotto. E' preferibile acquisire certificazione dell'avvenuto controllo analitico eseguito da parte del venditore (copia del certificato di analisi);
 - d. procedere ad un campionamento ufficiale del latte di massa nel caso in cui il controllo evidenzi che l'allevatore non ha attuato misure specifiche di autocontrollo.

Autocontrollo negli stabilimenti di trattamento e trasformazione del latte

10. I responsabili degli stabilimenti all'interno del proprio piano di autocontrollo devono prevedere una procedura che consenta la verifica periodica, almeno quindicinale, delle cisterne di latte introdotte ed una procedura che consenta la diretta rintracciabilità dei singoli conferenti nei casi di superamento del limite massimo di aflatossine.
11. I responsabili degli stabilimenti che trattano latte implementano le procedure di autocontrollo con almeno un'analisi quotidiana per aflatossine M_1 del latte presente nel serbatoio di stoccaggio.
12. Ai fini della ricerca di aflatossina M_1 nel latte per i controlli previsti dai precedenti punti 10) e 11), è consentito l'utilizzo del metodo ELISA.
13. Il latte controllato, come previsto dal precedente punto 11), può essere lavorato in attesa dell'esito delle analisi purchè sia assicurata la tracciabilità dei prodotti. Il latte e i relativi prodotti non potranno comunque essere esitati al consumatore finale fino a quando non si dispone dell'esito favorevole di tale controllo.
14. Dovranno essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale, secondo le modalità di cui ai punti 10),12),13) anche le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali.
15. Entro 24 ore dal ricevimento di un esito non conforme al test effettuato in autocontrollo, il responsabile delle strutture di cui al punto 10) fornisce mediante fax o PEC al Servizio Veterinario competente, i nominativi della aziende risultate non conformi. Il responsabile dello stabilimento provvede alla notifica della sospensione del conferimento al produttore di latte dell'allevamento la cui analisi è risultata non conforme.
16. Il Servizio Veterinario competente sull'allevamento il cui latte è risultato non conforme riceve i rapporti di prova e:
 - a) predispone un controllo ufficiale sul latte di massa presente in allevamento;
 - b) verifica la sospensione del ritiro del latte da parte dello stabilimento di conferimento, ovvero autorizza la raccolta separata;

- c) autorizza la ripresa della consegna a seguito dell'esito favorevole del campionamento di cui al punto a), ovvero di un successivo campionamento ufficiale risultato conforme eseguito dopo il ripristino dei valori di conformità del latte, attestato tramite un prelievo in autocontrollo.

17. Il latte sottoposto a campionamento ufficiale, in attesa dell'esito di laboratorio, dovrà:

- a) essere stoccato in vincolo sanitario presso l'azienda agricola o l'impianto di trasformazione;
- b) trasformato in prodotti a base di latte da sottoporre ad ulteriore vincolo sanitario;
- c) essere eventualmente destinato ad usi non alimentari umani su richiesta dell'OSA, dopo parere favorevole del Servizio Veterinario.

18. In caso di superamento del limite di 50 ppt (ng/kg) il latte e i prodotti ottenuti devono essere distrutti ai sensi del Regolamento CE n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009 e successive modifiche ed integrazioni.

Controlli negli allevamenti di vacche da latte

19. Monitoraggio settimanale per la ricerca dell'aflatossina M_1 sul latte di massa effettuato presso 60 allevamenti, secondo una distribuzione che sarà predisposta dall'Unità di Progetto Veterinaria. In questa fase il campionamento deve essere fatto in un'unica aliquota. La scelta delle aziende dovrà essere effettuata in modo mirato sulla base delle quantità di latte prodotte. Nel caso di rilevamento di valori superiori a 50 ppt sarà necessario procedere ad un successivo campionamento ufficiale e vincolare la cisterna aziendale ed, inoltre, procedere ad un esame accurato sulla razione fornita agli animali, in particolare sulle materie prime più a rischio.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di trattamento e trasformazione

20. Il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS competente procede alla verifica dell'autocontrollo con campionamento per la ricerca di aflatossina M_1 del latte contenuto nei serbatoi di stoccaggio complessivamente presso 60 stabilimenti di lavorazione del latte, secondo una distribuzione che sarà predisposta dall'Unità di Progetto Veterinaria. I campionamenti di cui al presente punto saranno esclusivamente di tipo ufficiale e dovranno comportare il vincolo sanitario o la garanzia della tracciabilità dei prodotti in attesa del completamento degli esami di laboratorio.

Controlli ufficiali nei mangimifici

21. I Responsabili degli stabilimenti di produzione di alimenti per animali devono prevedere, nel loro piano di autocontrollo, procedure per la verifica della presenza di tossine B_1 nelle materie prime.

22. Il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS competente procede alla verifica dell'autocontrollo con campionamento per la ricerca di aflatossina B_1 del mangime per vacche da latte presso 30 impianti di produzione, secondo una distribuzione che sarà predisposta dall'Unità di Progetto Veterinaria. La scelta degli impianti dovrà essere effettuata in modo mirato sulla base delle quantità prodotte.

Durata del piano di monitoraggio

23. La durata del piano di monitoraggio e di tutte le misure di controllo previste nel decreto si applicano nell'arco di 3 mesi dall'approvazione del presente provvedimento.

Il presente decreto viene pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione nei modi e nei termini di rito.

Firmato Dott Giorgio Cester