



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

**PIANO DI CONTROLLO PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DEL
RISCHIO AFLATOSSINE NEL MAIS, DESTINATO ALL'ALIMENTAZIONE
UMANA E ANIMALE, E NELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA.**

- ANNO 2013-



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1. PREMESSA
2. CONTESTO CLIMATICO/AMBIENTALE
3. RIFERIMENTI NORMATIVI
4. OBIETTIVI E DURATA DEL PIANO
5. PROCEDURE, AMBITI DI ATTIVITA' E COMPETENZE

5.1 MAIS E SUOI PRODOTTI DERIVATI

A) Stabilimenti che lavorano il mais come materia prima per l'alimentazione umana

B) Stabilimenti che essicano, stoccano e commercializzano il mais come materia prima per l'alimentazione animale

- *Compiti dell'OSA/OSM*
- *Compiti dell'autorità competente*

5.2 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

A) Aziende zootecniche di produzione del latte

- *Compiti dell'OSA*
- *Compiti dell'autorità competente*

B) Centri di raccolta latte, stabilimenti di trattamento termico e di trasformazione

- *Compiti dell'OSA*
- *Compiti dell'Autorità competente*

6. PIANIFICAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE MANGIMI (EXTRAPIANO MANGIMI)
7. PIANIFICAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI LAVORAZIONE E DEPOSITO CEREALI (EXTRAPIANO ALIMENTI)
8. PIANIFICAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE LATTE E DERIVATI (presso stabilimenti lattiero caseari) (EXTRAPIANO ALIMENTI)
9. PIANIFICAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE LATTE (allevamenti) (EXTRAPIANO RESIDUI)
10. FLUSSO DEI DATI E RENDICONTAZIONE (TRIMESTRALE)

Allegati:

schede di rendicontazione



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1. PREMESSA

Le micotossine sono caratterizzate da azione cancerogena, mutagena e teratogena sulla salute umana. Sono caratterizzate, in generale, da una elevata termoresistenza.

L'aflatossina B1 si forma nei mangimi, in particolare nei cereali, nei semi oleosi e semi di cotone, viene introdotta con la dieta nell'organismo animale e qui viene trasformata in aflatossina M1 che viene eliminata con il latte. L'aflatossina M1 è quindi un metabolita della B1 presente nel latte di animali alimentati con mangimi contaminati ed è, seppure meno tossica della B1, classificata anch'essa come potenzialmente cancerogena.

In particolare lo IARC (International Agency for Research on Cancer) definisce che:

- Vi è una sufficiente evidenza nell'uomo della cancerogenicità delle aflatossine.
- La aflatossine provocano il cancro del fegato (carcinoma epatocellulare).
- Vi è una sufficiente evidenza per la cancerogenicità dei composti naturali contenenti aflatossine, aflatossina B1, G1 e M1 negli animali da esperimento.
- Sono noti i meccanismi di cancerogenicità nell'uomo.
- **Valutazione IARC:** "Le aflatossine sono cancerogene per l'uomo" (gruppo 1).

2. CONTESTO CLIMATICO AMBIENTALE

La trascorsa prolungata siccità, unita alle temperature e all'umidità elevate, oltre a mettere in forte crisi la coltura del mais, con diminuzione delle rese e delle produzioni, determina forti preoccupazioni per la possibile presenza di micotossine, in particolare di aflatossine B1, soprattutto in aree territoriali dove la raccolta delle materie prime è stata ritardata.

Conseguentemente si paventa la possibilità di trasferimento del problema aflatossina alla produzione di latte, considerando che gli animali alimentati con mangimi contaminati da aflatossina B1 possono produrre latte contaminato con aflatossina M1.

Nell'ambito delle attività straordinarie disposte con nota prot. n. 27704 del 9 novembre 2012 si sono rilevate in regione Sardegna alcune non conformità sia per la ricerca dell'aflatossina B1, sia per la ricerca dell'aflatossina M1; inoltre sono stati rilevati diversi valori tendenti alla soglia di attenzione; si ritiene pertanto di dover prolungare l'attività di monitoraggio delle aflatossine anche se, allo stato, non sussistano le condizioni per dichiarare la situazione di emergenza e per l'adozione delle relative misure straordinarie previste nella nota del Ministero della Salute n° 855-P-16/01/2013.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento CE n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

Regolamento CE n. 152/2009 che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali

Regolamento (CE) n. 1831/2003 e le successive modifiche (**Regolamento (UE) n. 165/2010**) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari in particolare stabilisce limiti per l'aflatossina B1 nel mais e per l'aflatossina M1 nel latte crudo

Decreto legislativo n. 149 10/5/2004, attuazione della **direttiva 2001/101/CE**, della **direttiva 2002/32/CE** e della **direttiva 2003/57/CE** e della **direttiva 2003/100/CE** relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali, che stabilisce i limiti di aflatossina B1 nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Regolamento (CE) n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi;

Nota del Ministero della Salute n° 855-P-16/01/2013 recante "contaminazione da aflatossine nel mais e nella catena alimentare" – Procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e animale, a seguito di condizioni climatiche estreme

Nota del Ministero della Salute n° 18742-p del 16/10/2012 recante "aflatossina B1 nei mangimi (materia prima mais, mangimi composti contenenti mais)"

Nota del Ministero della Salute n° 1203 –P-22/1/2013 recante "contaminazione da aflatossine nel mais e nella catena alimentare"

Determinazione n. 167 del 10/2/2012 – Piano Regionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali (PRAA 2012-2013-2014) e la **Determinazione n. 102 dell'11/2/2013** – PRAA 2012 – 2014 - Programma regionale dei campionamenti anno 2013

Determinazione n. 972 del 30/7/2012 – Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli interventi in materia di Controllo Ufficiale degli Alimenti - anni 2012 - 2014

Determinazione n. 55 del 29/1/2013 – Piano Regionale Residui in applicazione del D. Lgs. n. 158/2006 e successive modifiche, completo di Piano di monitoraggio mediante test istologico.

4. OBIETTIVI E DURATA DEL PIANO

I presente Piano si sviluppa da aprile a dicembre 2013.

Gli obiettivi del Piano sono i seguenti:

- a) adottare misure di salvaguardia della salute pubblica attraverso il rafforzamento dei controlli delle aflatossine nelle produzioni agroalimentari;
- b) intensificare le attività di controllo ufficiale delle ASL al fine di verificare che il controllo del rischio aflatossine sia adeguatamente assicurato lungo tutte le fasi della filiera dell'alimentazione umana ed animale con particolare riguardo a quello della produzione del latte alimentare e dei prodotti a base di latte.
- c) indicare procedure operative per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e animale, a seguito di "condizioni climatiche estreme", procedure tese a gestire l'emergenza in oggetto, sia a livello di autocontrollo che di controllo ufficiale.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5. PROCEDURE, AMBITI DI ATTIVITA' E COMPETENZE

5.1 MAIS E SUOI PRODOTTI DERIVATI

A) Stabilimenti che lavorano il mais come materia prima per l'alimentazione umana

Gli stabilimenti che ricevono, essiccano, e lavorano il mais destinato all'alimentazione **umana** sono tenuti ad attuare ed intensificare le misure di autocontrollo basate sull'analisi del rischio.

Si rammenta che, ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 e della direttiva 2002/32/CE, per garantire la tutela della salute pubblica, i prodotti il cui **contenuto di aflatossine superi i rispettivi tenori massimi stabiliti**:

- non devono essere commercializzati come tali;
- non devono essere impiegati come ingredienti di altri alimenti o utilizzati nell'alimentazione animale;
- non possono essere diluiti con altro mais a minor contaminazione per renderli conformi.

B) Stabilimenti che essiccano, stoccano e commercializzano il mais come materia prima per l'alimentazione animale

Gli stabilimenti che ricevono, essiccano, stoccano il mais destinato all'alimentazione **animale** sono tenuti ad attuare ed intensificare le misure di autocontrollo basate sull'analisi del rischio.

Si rammenta che i limiti massimi di aflatossina B1 sono stabiliti nella Direttiva 2002/32/CE sulle sostanze indesiderabili nell'alimentazione animale.

Si riportano di seguito i principali punti di attenzione nelle attività di autocontrollo e di controllo ufficiale della granella di mais.

5.1.1 Compiti dell'OSA/OSM

Gli operatori che lavorano o stoccano granella di mais come materia prima per uso umano o animale predispongono specifiche procedure documentate, disponibili a richiesta dell'Autorità competente, in cui sono indicate le modalità di campionamento, le frequenze, la gestione del prodotto non conforme, nonché i criteri di identificazione dei lotti (numero e natura).

Gli operatori, inoltre, devono attivare un sistema di tracciabilità che garantisca l'identificazione dei lotti di mais.

Particolare attenzione va posta alle fasi di accettazione del prodotto, con l'applicazione di procedure standard di campionamento per l'analisi in autocontrollo, anche con sistemi rapidi.

Qualora in fase di autocontrollo siano rinvenuti lotti di prodotto non conforme l'OSA/OSM deve darne immediata comunicazione alla ASL (servizi medici o veterinari) anche per porre in essere le eventuali misure di decontaminazione che potranno avvenire sotto il controllo delle A. C. e secondo le procedure da queste dettate. **Le procedure di cui alla nota ministeriale n. ° 855-P-16/01/2013 potranno essere attivate solo previa autorizzazione dell'Autorità Competente.**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5.1.2 Compiti dell'AC

Su tutti gli impianti che lavorano o stoccano granella di mais, ed in considerazione della destinazione d'uso indicata dall'OSA/OSM per la commercializzazione del prodotto, l'AC provvede a:

- a) verificare e valutare le procedure di autocontrollo messe in atto nell'impianto, con particolare riferimento alle modalità di campionamento che dovranno essere effettuate garantendo la rappresentatività dei campioni destinati all'analisi;
- b) valutare l'adeguatezza delle frequenze di ricerca per aflatossine previste nel piano di autocontrollo;
- c) verificare la presenza di procedure per la gestione di prodotto non conforme;
- d) se del caso, attivare immediatamente il sistema di Allerta Rapido per alimenti e mangimi, sulla base delle non conformità accertate con il campionamento ufficiale sul mais destinato alla commercializzazione;
- e) in caso di mancato adempimento delle presenti procedure da parte dell'OSA/OSM, l'AC provvederà a disporre gli opportuni provvedimenti e eventuali sanzioni.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5.2 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

È necessario implementare controlli nel settore lattiero-caseario attraverso misure di prevenzione, basate sull'individuazione della soglia di attenzione, al fine di consentire una risposta rapida ed interventi efficaci per la gestione del rischio aflatossine a tutela del consumatore e delle produzioni.

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, **è pari a 0,050 µg/Kg**, superato il quale non è consentita l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte.

Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell' Aflatossina M1 viene definito, per il latte, **un livello di attenzione di 0,040 µg/kg** al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

La programmazione regionale prevede interventi nei diversi punti della filiera lattiero - casearia:

- aziende zootecniche da latte;
- centri di raccolta;
- stabilimenti di trattamento termico;
- stabilimenti di produzione e trasformazione, lattiero caseari.

In considerazione del fatto 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, **le attività di Controllo Ufficiale sono volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.**

Nell'ambito dell'autocontrollo, ai fini della ricerca delle aflatossine M1 nel latte, per i controlli aggiuntivi previsti dal presente Piano è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici, così come indicato nelle linee guida ministeriali.

A) Aziende zootecniche di produzione del latte

5.2.1 Compiti dell'OSA

a) Autocontrollo

Gli allevamenti che producono latte crudo per la vendita diretta o riforniscono i distributori automatici di latte crudo devono prevedere nel loro piano di autocontrollo la ricerca di aflatossina M1 nel latte secondo frequenze adeguate in base all'analisi del rischio.

Particolare attenzione va posta, inoltre, in tutti i casi in cui subentrino fattori di rischio aflatossina, quali ad esempio modifica della razione alimentare giornaliera che preveda l'utilizzo di nuovi alimenti a rischio o l'apertura di nuova trincea di silomais/pastone di mais.

b) Superamento della soglia di attenzione

In caso di superamento del livello di attenzione (0,040 µg/kg), l'OSA deve comunicare il risultato alla AC entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito; secondo modalità da concordare con l'AC stessa e adottare azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con la eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione).

c) Superamento dei limiti

Nei casi in cui invece i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti dal regolamento (CE) n. 1831/2003 e s.m.i, tenuto conto della incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico, l'OSA provvede a:

1. comunicare, ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002- art. 19, il risultato alla A.C. e a tutte le aziende a cui il latte è stato fornito, entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;
2. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
4. avviare procedure di ritiro (se il latte è stato già avviato alla trasformazione e/o è stato conferito ai distributori automatici);
5. avviare alla distruzione, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009, il latte contaminato e i prodotti da esso derivati. In alternativa, è possibile applicare metodi di trasformazione previsti al successivo punto 5.2.4 lettera b).

5.2.2 Compiti dell'AC

a) Verifiche/campionamenti

L'Autorità competente provvede a intensificare i controlli sulle aziende zootecniche di produzione del latte nel modo seguente:

1. individuare, con criterio di selezione casuale, sulla base della programmazione definita nel presente Piano, le aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1, con campionamento sul latte di massa ai sensi del regolamento (CE) n. 401/2006 e successive modifiche e del DPR 327/80, in assenza di sospetto e senza vincolo di prodotto;
2. verificare che il piano di autocontrollo/corrette prassi igieniche, sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine e verificare, laddove sono previsti campionamenti, 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 del livello di attenzione;
3. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M 1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

b) Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal regolamento (CE) n. 1881/2006 per aflatossina M 1:

1. *campioni prelevati in autocontrollo*: la A.C. verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA sul latte non conforme. In alternativa, il latte delle successive mungiture può essere avviato, in vincolo, alla trasformazione. Il latte ed i prodotti possono essere svincolati solo dopo l'invio della dichiarazione di rientro da parte dell'OSA a seguito dell'esito anche del primo test rapido e il successivo esito favorevole di conferma di un campione ufficiale prelevato dalla AC e suo parere favorevole;
2. *campioni prelevati a seguito di Controllo Ufficiale*: il latte e i prodotti da esso derivati dovranno essere destinati alla distruzione (qualora possibile, il latte potrà essere eliminato con i reflui aziendali). In alternativa, è possibile applicare i metodi di trasformazione previsti al successivo punto 5.2.4 lettera b). La ripresa del conferimento del latte da parte dell'OSA può avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole di un campionamento ufficiale e dopo parere favorevole da parte dell'A.C.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

B) Centri di raccolta latte, stabilimenti di trattamento termico e di trasformazione

5.2.3 Compiti dell'OSA

a) Autocontrollo

L'autocontrollo aziendale deve prevedere un programma specifico di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di massa in arrivo presso lo stabilimento.

Tale programma deve contenere l'indicazione di frequenze di campionamento proporzionate alla capacità produttiva e alla tipologia dello stabilimento, metodi di analisi, sistema di rintracciabilità dei singoli conferenti, azioni correttive in caso di non conformità e di superamento del livello di attenzione.

Per quanto concerne gli stabilimenti che producono latte alimentare, si ritiene efficace un monitoraggio che preveda almeno un prelievo sulle cisterne in entrata con frequenza quindicinale, salvo diversa valutazione, in considerazione della realtà geografica, del volume delle produzioni e dell'affidabilità dei precedenti controlli e previo parere favorevole da parte delle Autorità competenti.

Dovranno essere soggette a verifica, in autocontrollo aziendale, anche le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri.

b) Superamento della soglia di attenzione

In caso di superamento del livello di attenzione, l'OSA deve comunicare immediatamente il risultato alle AC, fornendo l'elenco dei fornitori e provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Tali aziende devono essere segnalate alle AC, che interverranno con i previsti controlli.

c) Superamento del limite

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M 1 in campioni eseguiti in autocontrollo superi i tenori massimi previsti dal regolamento (CE) n. 1881/2006, tenuto conto della incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico o un metodo di screening quantitativo, l'OSA provvede a:

1. comunicare l'esito analitico, immediatamente, al Servizio veterinario competente;
2. sospendere il conferimento del latte/prodotto, provvedendo, nel contempo, ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Tali aziende devono essere segnalate ai Servizi Veterinari, che interverranno con i previsti controlli;
3. avviare le procedure di ritiro/ricambio.

5.2.4 Compiti dell'AC

a) Verifiche/campionamenti

L'Autorità competente provvede a intensificare i controlli stabilimenti lattiero caseari nel modo seguente:

1. verificare il piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
2. verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione;
3. individuare, per tutta la durata del Piano, sulla base della programmazione definita nel presente Piano, gli stabilimenti in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M 1, con campionamento sul latte della cisterna ai sensi del regolamento (CE) n. 401/2006 e successive modifiche e del DPR 327/80, in assenza di sospetto e senza vincolo di prodotto;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

b) Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal regolamento (CE) n. 1831/2003 per aflatoossina M1, in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA sul latte non conforme e procede ad un campionamento sulle aziende conferenti il latte segnalate come non conformi.

In caso di superamento del tenore massimo a seguito del campionamento ufficiale, il latte deve essere prontamente destinato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'articolo 8, lettera d) e dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1069/2009. In alternativa, il latte può essere:

- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del regolamento UE n. 142/2011) e i prodotti derivati dalla trasformazione possono essere trasformati in biogas. In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità alla sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV, del regolamento (UE) n. 142/2011;
- la parte grassa può essere utilizzata per produrre biodiesel/combustibile in motore endotermico o usato in caldaia secondo le indicazioni di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2 del regolamento UE n. 142/2011;
- trasformato con metodo 1 (All. IV, capo II del regolamento (UE) n. 142/2011) sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di andare a biogas;
- sottoposto a processo di idrolisi alcalina;
- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del regolamento (UE) n. 142/2011 e i prodotti derivati (grassi fusi) possono essere ulteriormente trasformati in derivati lipidici ai sensi dell'allegato X, capo XI del regolamento (UE) n. 142/2011.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

6. PROGRAMMAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE MANGIMI (EXTRAPIANO MANGIMI)

L'intensificazione dei controlli ufficiali dovrà riguardare:

1. i silos e altri siti di stoccaggio, presenti nel territorio della ASL, dove la materia prima mais è immagazzinata prima di essere commercializzata, ossia destinata ad altro operatore del settore mangimi;
2. gli impianti di produzione di mangimi composti contenuti mais e relativi sottoprodotti destinati all'alimentazione di animali produttori di latte (mangimifici);
3. gli allevamenti che riforniscono distributori di latte crudo destinato alla vendita diretta;
4. gli allevamenti che conferiscono latte destinato alla produzione di latte alimentare.

Presso gli operatori di cui ai punti 1 e 2 che insistono nel territorio di ciascuna ASL, i Servizi Veterinari provvedono a:

- verificare le procedure di autocontrollo messe in atto dagli operatori, con particolare riferimento alle procedure di campionamento, procedure per la gestione dei campioni non conformi, verifica della adeguatezza della frequenza di campionamento per la ricerca di aflatossine B1 nel piano di autocontrollo;
- effettuare eventuali campionamenti ufficiali in extrapiano mangimi anno 2013, sulla base della valutazione del rischio del singolo operatore e dell'esito delle verifiche di cui al punto precedente.

Presso gli allevamenti di cui al punto 3, che insistono nel territorio di ciascuna ASL, i Servizi veterinari provvedono a:

- verificare le procedure di autocontrollo/corretta prassi igienica.
- effettuare un campionamento a trimestre, in extrapiano mangimi anno 2013, presso ciascun allevamento che vende direttamente latte crudo tramite distributori automatici.

Presso gli allevamenti di cui al punto 5, che insistono nel territorio di ciascuna ASL, i Servizi veterinari provvedono a:

- verificare le procedure di autocontrollo/corretta prassi igienica.
- effettuare un campionamento, in extrapiano mangimi anno 2013, sul 20% degli allevamenti che conferiscono latte destinato alla produzione di latte alimentare.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

7. PROGRAMMAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI LAVORAZIONE E DEPOSITO CEREALI (EXTRAPIANO ALIMENTI)

Si richiama il rispetto dei limiti massimi per le aflatossine stabiliti dalla normativa per gli alimenti previsti nel mais e suoi prodotti di trasformazione (per esempio farine di mais) dal regolamento CE n. 1881/2006

L'intensificazione dei controlli ufficiali dovrà riguardare:

1. gli impianti di lavorazione e deposito mais destinato al consumo umano;

Presso gli impianti di cui ai punti 1 che insistono nel territorio di ciascuna ASL, i SIAN provvedono a:

- verificare e valutare le procedure di autocontrollo messe in atto nell'impianto, con particolare riferimento alle procedure di campionamento, alle procedure per la gestione del prodotto non conforme, verifica dell'adeguatezza della frequenza di campionamento per la ricerca di aflatossine previste nel piano di autocontrollo;
- effettuare eventuali campionamenti ufficiali in extrapiano alimenti anno 2013, sulla base della valutazione del rischio del singolo operatore e dell'esito delle verifiche di cui al punto precedente.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

8. PROGRAMMAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE LATTE E DERIVATI (EXTRAPIANO ALIMENTI)

L'intensificazione dei controlli ufficiali dovrà riguardare:

- i centri di raccolta latte;
- gli stabilimenti di trattamento termico del latte per la produzione di latte alimentare;
- gli stabilimenti di trasformazione del latte.

Presso i suddetti impianti, che insistono nel territorio di ciascuna ASL, i Servizi Veterinari provvedono a:

- verificare che la frequenza delle analisi per la ricerca di aflatossina M1 previste dai piani di autocontrollo sia tale da garantire la gestione del rischio aflatossine; verificare le procedure per la gestione dei campioni non conformi, comprendente il rintraccio delle aziende conferenti e l'informativa tempestiva al Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- effettuare un campionamento in extra piano alimenti anno 2013, per la ricerca di aflatossina M1 nel latte, secondo il programma di seguito specificato:

A) i centri di raccolta latte e gli stabilimenti di trattamento termico del latte ad uso alimentare:

un campionamento ufficiale al mese per ogni centro di raccolta latte e per ogni stabilimento che produce latte alimentare presente nel territorio di ciascuna ASL.

B) gli stabilimenti di trasformazione del latte:

Asl	Numero stabilimenti di trasformazione da sottoporre a campionamento nell'anno 2013 (Extrapiano alimenti)
Asl 1	6
Asl 2	2
Asl 3	7
Asl 4	2
Asl 5	5
Asl 6	2
Asl 7	2
Asl 8	3
Totale Sardegna	29



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

9. PROGRAMMAZIONE REGIONALE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SETTORE LATTE E DERIVATI (EXTRAPIANO RESIDUI)

L'intensificazione dei controlli ufficiali dovrà riguardare:

A) Aziende di produzione di latte vaccino.

I Servizi Veterinari provvedono a:

- effettuare i campionamenti ufficiali in extrapiano residui anno 2013, secondo la seguente ripartizione per ASL:

Asl	Numero aziende di bovini attive *	Numero aziende da sottoporre a campionamento (extrapiano residui anno 2013)
Asl 1	1954	24
Asl 2	2151	26
Asl 3	1881	23
Asl 4	345	4
Asl 5	1499	18
Asl 6	187	2
Asl 7	175	2
Asl 8	865	11
Totale Sardegna	9057	111

* dato estrapolato dalla BDN, aggiornato al 31/12/2012.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

B) Aziende di produzione di latte ovino e caprino.

I Servizi Veterinari provvedono a:

- Effettuare i campionamenti ufficiali, in extrapiano residui anno 2013, secondo la seguente ripartizione per ASL:

Asl	Numero aziende ovi- caprine attive *	Numero aziende da sottoporre a campionamento (extrapiano residui anno 2013)
Asl 1	3129	38
Asl 2	1392	17
Asl 3	3062	37
Asl 4	841	10
Asl 5	2793	34
Asl 6	871	11
Asl 7	838	10
Asl 8	2372	29
Totale Sardegna	15298	187

* dato estrapolato dalla BDN, aggiornato al 31/12/2012.

10. FLUSSO DEI DATI E RENDICONTAZIONE (TRIMESTRALE)

Le ASL trasmettono all'Assessorato regionale dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Servizio prevenzione, all'indirizzo e - mail san.prev@regione.sardegna.it, con cadenza trimestrale, le tabelle 1 e 2a) e 2b), allegate al presente Piano, secondo il seguente calendario:

- entro il 15 agosto 2013 i dati del 1° trimestre (aprile, maggio, giugno);
- entro il 15 ottobre 2013 i dati relativi al 2° trimestre (luglio, agosto, settembre);
- entro il 15 gennaio 2013 i dati relativi al 3° trimestre (ottobre, novembre, dicembre).

In caso di non conformità, le ASL inviano all'Assessorato regionale dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Servizio prevenzione, la documentazione pertinente, con particolare riguardo ai risultati analitici, al fine di poter monitorare l'andamento della contaminazione.