



DIREZIONE GENERALE
CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA
IL RESPONSABILE AREA SANITÀ VETERINARIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

ANNA PADOVANI

REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

Responsabili dei Servizi Veterinari
Aziende UU.SS.LL.
Regione Emilia-Romagna

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
sede di Bologna e di Parma

Direttore Generale
Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed
Emilia-Romagna

Coordinatore Sezioni Provinciali
Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regione
Emilia- Romagna

Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca
Regione Emilia-Romagna

Laboratori Regione Emilia-Romagna

Associazioni produttori

Associazioni di categoria

e, p.c. Ministero della Salute
Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli
alimenti e la nutrizione.

OGGETTO: Linee guida Regione Emilia-Romagna per la prevenzione e la gestione del rischio di contaminazione da aflatossine nel latte e nei prodotti a base di latte e piano di campionamento anno 2021.

Con la presente nota si inviano le Linee guida in oggetto.

Tali linee guida forniscono indicazioni operative nelle diverse fasi di produzione della filiera lattiero-casearia relativamente alla prevenzione della contaminazione da aflatossine sia per gli operatori del settore alimentare, sia per il controllo ufficiale e sostituiscono le precedenti indicazioni regionali sullo specifico argomento. Alle linee guida sono stati allegati anche il verbale del Piano Regionale Alimenti (Allegato n. 1) ed il relativo allegato 1bis (Allegato n. 2) che dovranno essere utilizzati per il prelievo dei campioni previsti. Si ricorda che l'applicazione delle corrette pratiche di campionamento è di importanza fondamentale per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali.

Viale Aldo Moro 21 – 40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456

segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it

segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.	5111	600	130	25		Fasc.	2021	4

Sono state introdotte alcune novità rispetto al precedente piano:

- 1) i rappresentanti legali degli impianti di trattamento termico riconosciuti (latte bovino e bufalino), previa effettuazione dell'analisi del rischio dei fornitori, possono presentare domanda al Servizio Veterinario territorialmente competente per una riduzione della frequenza di campionamento, come dettagliato al paragrafo B.1.2, paragrafo Autocontrollo;
- 2) al fine di uniformare le azioni conseguenti al superamento delle soglie di attenzione per aflatoxina M1 negli stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte riconosciuti (paragrafo B, punto 1.2), negli impianti di trattamento termico riconosciuti, nei centri di raccolta del latte e impianti di lavorazione del siero (paragrafo B, punto 1.3), non sussiste più differenza fra le soglie di attenzione dei campioni prelevati in autocontrollo e in campionamento ufficiale.

Si rammenta che i campioni ufficiali in allevamento devono essere effettuati in modo tale che la distribuzione degli stessi sia il più possibile omogenea per i restanti mesi del corrente anno, che comprendono fra l'altro il periodo considerato a maggiore rischio (luglio-ottobre). I campioni devono pervenire al laboratorio nel minore tempo possibile. Si trasmette altresì in allegato (Allegato n.4) la nota DGISAN 70600-23/12/2019, "Conclusione dell'attività del gruppo di lavoro per la classificazione dei formaggi e definizione dei fattori di concentrazione (art. 2 del regolamento CE n.1881/2006 e s.m.i.) di aflatoxina M1", già precedentemente trasmessa ai Servizi.

Cordiali saluti.

Anna Padovani
(documento firmato digitalmente)

Allegato 1. Linee guida aflatoxine

Allegato 2: verbale Alimenti- rev. 1/2021

Allegato 3: Allegato 1 bis al verbale alimenti_ Rev.1/2021

Allegato 4: nota Ministeriale DGISAN 70600-23/12/2019, "Conclusione dell'attività del gruppo di lavoro per la classificazione dei formaggi e definizione dei fattori di concentrazione (art. 2 del regolamento CE n.1881/2006 e s.m.i.) di aflatoxina M1"

Referente:

Eleonora Bursi

eleonora.bursi@regione.emilia-romagna.it

LINEE GUIDA REGIONE EMILIA- ROMAGNA PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NEL LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE E PIANO DI CAMPIONAMENTO ANNO 2021.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione, del 16 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening;
- Decreto Legislativo n.27 del 2 febbraio 2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d), ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n.117;
- Decreto Legislativo n.32 del 2 febbraio 2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g della Legge 4 ottobre 2019, n.117;
- Legge n.71 del 21 maggio 2021, "conversione in legge, con modificazioni, del Decreto-legge n.42 del 22 marzo 2021 recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare ".
- Nota del Ministero della Salute n. 855 del 16/01/2013 avente per oggetto Contaminazione da aflatossine nel mais e nella catena alimentare;
- Nota del Ministero della Salute n. 30652 del 17/07/2013 sull'Applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi;
- Nota del Ministero della Salute n.11850 del 29/03/2016 relativa a "Aflatossine nel mais e nel latte. Intensificazione dei controlli ";

- Nota del Ministero della Salute n. 18206 del 04/05/2016 relativa a “Aflatossine nel latte- richiesta parere da parte Regioni Emilia - Romagna e Veneto”;
- Nota Regione Emilia-Romagna n. 426626 del 08/06/2016 relativa Campionamento per aflatossine nei formaggi a lunga stagionatura;
- Nota del Ministero della Salute n.16312 del 19/04/2018 avente per oggetto: “Criterio per la classificazione dei formaggi e fattori di concentrazione (art. 2 del Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i. per l’aflatossina M1 nei formaggi “;
- Nota del Ministero della Salute n. 0070600 del 23/12/2019 avente per oggetto: “Conclusione dell’attività del gruppo di lavoro per la classificazione dei formaggi e definizione dei fattori di concentrazione (art.2 del regolamento CE 1881/2006 e s.m.i.) di aflatossina M1.”;
- Nota del Ministero della Salute n. 0008193 del 06/03/2020 avente per oggetto “Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti 2020-2022”;
- Nota del Ministero della Salute n. 0019604-11/05/2021-DGISAN-MDS-P : “Indicazioni per l’esecuzione delle attività di campionamento e analisi di matrici afferenti agli ambiti di cui all’articolo 2, comma 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 nell’ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle disposizioni previste dal Decreto Legge 22 marzo 2021 n. 42 “Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare” pubblicato sulla Serie Generale n.72 della GU del 24 marzo 2021;
- Determina Regione Emilia- Romagna prot. N. vet.08/9613 relativa alla vendita diretta latte crudo al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dall’azienda agricola di produzione;
- Determina del Responsabile del servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica 6 Giugno, n.8667: Approvazione modulo “Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n.14738/2013”;
- Deliberazione della Giunta Regionale 12 Ottobre 2015, n. 1502: Recepimento dell’Accordo, ai sensi dell’art. 4, comma 1 del D. Lgs 281/1997 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul Documento recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell’ambito dell’autocontrollo delle imprese alimentari”;
- Piano Regionale alimenti (2021-2023).

Premessa

A seguito dell’entrata in vigore dei nuovi Regolamenti comunitari (UE) 2017/625 e (UE) 2019/627, alla luce dei risultati delle analisi e dei controlli eseguiti negli ultimi anni lungo tutta la “filiera latte”, ed in considerazione di quanto previsto dal nuovo “Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti 2020-2022”; si ritiene necessario provvedere ad un aggiornamento delle linee guida regionali per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nel latte e prodotti derivati.

Data la nota pericolosità del contaminante aflatossina M1 nel latte e la variabilità degli andamenti stagionali che influiscono notevolmente sulla qualità delle produzioni di mais, si ritiene utile fornire indicazioni univoche in relazione alle azioni da intraprendere nell’ambito dei controlli e di reiterare un piano di campionamento esteso a tutti i livelli della filiera lattiero-casearia secondo le modalità previste nelle presenti linee guida.

Nella **sezione A - parte generale** si descrivono le modalità di esecuzione dei campionamenti ufficiali e le azioni da intraprendere in caso di non conformità riscontrate nel controllo ufficiale o nell’ambito dell’autocontrollo eseguito dagli operatori. Le modalità di campionamento, nelle varie fasi della filiera lattiero-casearia, sia per il controllo ufficiale che per l’autocontrollo, sono riportate nella **sezione B - parte specifica**.

In considerazione del fatto che le modalità di esecuzione del campionamento condizionano

le successive procedure di analisi, si ricorda che l'applicazione delle corrette pratiche di campionamento sono uno strumento indispensabile per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali e che il verbale di campionamento deve essere chiaramente leggibile e privo di omissioni, anche in considerazione di quanto previsto dal regolamento (UE) 2017/625 e dal Decreto Legislativo 27/2021, in relazione alla controperizia e alla controversia.

Per il prelievo dei campioni previsti dalle presenti linee guida dovranno essere utilizzati il verbale del Piano Regionale Alimenti (Allegato n.2) ed il relativo allegato 1bis (Allegato n.3).

Risultati dei controlli effettuati sul latte nel 2020

Tabella n. 1 - Riepilogo dei risultati dei campioni ufficiali effettuati sul latte nel 2020.

Azienda USL	Latte n. campioni	N.C.
Piacenza	45	0
Parma	106	0
Reggio Emilia	140	0
Modena	109	0
Imola	87	0
Ferrara	11	0
Ravenna	3	0
Forlì	11	0
Cesena	21	0
Rimini	26	0
Bologna	27	0
Totale RER	586	0

Tabella n. 2 - Riepilogo dei risultati dei campioni effettuati in autocontrollo sul latte 2020 (dati Agrinet)

Totale Regione Emilia-Romagna	n. analisi con superamento del livello di attenzione (Aflatossina M1 >0,040 µg/Kg)	n. analisi con valori di Aflatossina M1 > 0,040 µg/Kg e <0,050 µg/Kg	n. analisi con superamento del limite previsto dal reg. 1881/2006 (Aflatossina M1 >0,050 µg/Kg)	% di non conformità
30688	60	29	31	0,10%

Tabella n. 3 – Riepilogo dei risultati dei campioni ufficiali effettuati sul latte crudo (alimento), prodotti a base di latte e baby food nel 2020.

Azienda USL	Latte n. campioni	Prodotti a base di latte n. campioni	Baby Food a base di latte n. campioni	Siero	N.C.
Piacenza		3			0
Parma		7	3	2	0
Reggio Emilia	16	11			0
Modena	8	2	3	1	0
Bologna					0
Imola					0
Ferrara					0
Ravenna	1				0
Forlì	3	3			0
Cesena	2	6			2 campioni nc su pbl
Rimini		1			0
Totale RER	30	33	6	3	2

SEZIONE A - PARTE GENERALE

A.1 CAMPIONAMENTO DEL LATTE IN ALLEVAMENTO O COME MATERIA PRIMA PRESSO STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE

A.1.1 Modalità di campionamento per i Servizi Veterinari

Qualora il campionamento sia effettuato in allevamento o presso gli stabilimenti di trasformazione al momento dell'arrivo (materia prima), i campioni effettuati dai Servizi Veterinari per la ricerca di Aflatossina M1:

- devono essere eseguiti con modalità legale, ovvero in 4/5 aliquote;
- la modulistica da utilizzarsi è il verbale del Piano Regionale Alimenti e il relativo allegato 1bis;
- copia del verbale di prelievo deve accompagnare il latte sino al primo acquirente, o in alternativa, essere trasmesso via e-mail al primo acquirente nella data stessa del prelievo;
- i campioni devono essere effettuati senza blocco della partita (purché venga garantita la rintracciabilità del latte) e senza preavviso, *“in momenti non fissi e in giorni non particolari della settimana”*;
- nel caso si proceda al prelievo di campioni “su sospetto”, all'atto del prelievo dovrà essere disposto il blocco ufficiale (art. 5, comma 2, lettera c del Decreto Legislativo 27/2021);
- i campioni, opportunamente confezionati e conservati, devono pervenire al laboratorio analisi (IZSLER -reparto Chimico degli Alimenti - Bologna) nel minore tempo possibile.

Tel. Reparto chimico IZSLER di Bologna 051 4200022

A.1.2 Interpretazione dei risultati analitici

Al fine dell'interpretazione dei dati analitici, si riportano i requisiti necessari per i laboratori che effettuano analisi per la determinazione di aflatossina M1 nel latte, sia per il controllo ufficiale che per l'autocontrollo:

- i laboratori devono risultare conformi ai criteri generali fissati dalla norma europea UNI CEI EC ISO/IEC 17025 e devono essere accreditati per singole prove o gruppi di prove dall'organismo di accreditamento nazionale ACCREDIA;
- i risultati riportati nei rapporti di prova emessi devono essere espressi in µg/Kg;
- le metodiche analitiche adottate possono essere di screening e di conferma, conformemente a quanto previsto dal regolamento (CE) n.401/2006, così come modificato dal regolamento (UE) n. 519/2014;
- i metodi di conferma utilizzati devono essere conformi ai criteri riportati nell'Allegato III, punti 1 e 2 del regolamento (UE) n. 625/2017 e il risultato analitico deve essere espresso come previsto dal punto 4.4 dell'allegato II del regolamento (UE) n.519/2014, vale a dire:
 - con correzione per il recupero calcolata dal laboratorio;
 - con calcolo dell'incertezza di misura, che deve essere riportata sul rapporto di prova.

Per una valutazione univoca dei risultati, in applicazione del principio dell'*“oltre ogni ragionevole dubbio”*, l'incertezza di misura deve essere sottratta dal valore riportato nel rapporto di prova.

I laboratori che eseguono analisi ai fini del controllo ufficiale devono operare con metodiche validate in conformità al regolamento (CE) n.401/2006.

In autocontrollo possono essere effettuate analisi di screening con metodo validato secondo quanto riportato nel regolamento (UE) n. 519/2014 e accreditato secondo la norma UNI CEI EC ISO/IEC 17025: 2018.

In caso di laboratorio interno all'azienda, non è previsto l'obbligo di accreditamento, ma è necessario garantire comunque l'affidabilità del dato analitico delle analisi di screening,

come previsto dalla DGR n.1502/2015. Devono essere inoltre rispettati i criteri di validazione e verifica del metodo riportati nel regolamento (UE) n. 519/2014.

A.1.3 Azioni conseguenti a esiti non conformi (autocontrollo e controllo ufficiale)

A1.3.1 Positività del campione in autocontrollo

In caso di positività del campione eseguito in autocontrollo si riportano schematicamente le azioni da intraprendere in allevamento e nei successivi livelli della filiera.

A1.3.1.1 Allevamento

A seguito del riscontro, in fase di autocontrollo, di un esito di un campionamento superiore al limite di 0,050 µg/Kg, tenuto conto dell'incertezza, l'operatore del settore alimentare deve sospendere il conferimento del latte o la vendita diretta ai fini alimentari e avviare immediatamente le procedure previste dall'articolo 19 del regolamento (CE) n.178/2002 (ritiro/richiamo prodotti non conformi).

La ripresa del conferimento o della vendita diretta del latte potrà avvenire solo a seguito del primo esito favorevole di un successivo campione eseguito in autocontrollo.

Dopo la ripresa del conferimento e/o della vendita diretta del latte ai fini alimentari, il Servizio Veterinario competente provvederà ad effettuare un campionamento mirato, in modalità legale, nei tempi che riterrà opportuno, tenendo conto della valutazione del rischio (es. ripetute positività, uso di mais aziendale, ecc.).

A.1.3.1.2 Impianti di trattamento termico, centri di raccolta, impianti di lavorazione del siero, stabilimenti di produzione prodotti a base di latte

A seguito del rilievo in autocontrollo, di un esito di un campionamento superiore a 0,050 µg/kg nel latte di un conferente, l'operatore del settore alimentare dello stabilimento di produzione deve interrompere il ritiro del latte dall'allevamento di origine, comunicare la positività all'allevatore e al Servizio Veterinario competente per il controllo dello stabilimento e dell'allevamento.

Qualora l'operatore del settore alimentare dello stabilimento non sia in grado di dimostrare l'effettuazione di un campione, con esito conforme, sul latte di massa che ha dato origine a tutti i lotti di lavorazione, dovrà avviare le procedure previste dall'articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002 (ritiro/richiamo prodotti non conformi).

Il Servizio Veterinario competente si attiva applicando quanto previsto dalla lettera d, dell'art. 138 del regolamento (UE) n. 625/2017 (divieto di immissione in commercio della merce), inoltre procede al campionamento dei prodotti appartenenti ai lotti derivanti dalla lavorazione del latte non conforme, utilizzando il verbale del Piano Regionale Alimenti e il relativo allegato 1bis.

In tal caso, il Servizio Veterinario deve inoltre provvedere al campionamento ufficiale dei prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte conferito nel periodo che intercorre fra la data del campionamento e la data del referto non conforme. I prodotti ottenuti in questo lasso temporale corrispondono alla definizione di "Unità Produttiva" (*).

In caso di lotto costituito esclusivamente da latte risultato non conforme si campiona solo il suddetto lotto, compreso il siero. La panna ed i prodotti derivati, quali il burro, sono esclusi dalle restrizioni all'immissione in commercio e dal campionamento, in quanto in bibliografia è documentata l'affinità della aflatossina M1 per la frazione proteica del latte e non per la frazione lipidica.

Nel caso in cui i prodotti siano stati ottenuti dalla lavorazione di latte risultato successivamente non conforme miscelato ad altro latte, si procederà al campionamento di tutta la produzione, compreso il siero.

Qualora debbano essere campionati formaggi a lunga stagionatura si applicano i seguenti criteri:

- a) Formaggi ottenuti da trasformazione di latte con concentrazioni di aflatossina M1 da >0,050 µg/kg a 0,100 µg/kg:
 - il periodo di tempo considerato per la definizione di "unità produttiva" (*) non dovrà

- comunque essere superiore ai 5 giorni;
- qualora il risultato delle analisi relative alle forme campionate superi, anche per un solo campione, il valore di 0,200 µg/Kg, dovrà essere effettuato un ulteriore campionamento sulle forme prodotte in ogni giornata di lavorazione nel periodo di tempo considerato.
- b) Formaggi ottenuti dalla trasformazione di latte con concentrazioni di aflatossina M1 da >0,100 µg/kg a 0,150 µg/kg:
- il periodo di tempo considerato per la definizione di “unità produttiva” (*) non dovrà comunque essere superiore ai 3 giorni;
 - nel caso in cui il risultato anche di un solo campione effettuato sulle forme sia superiore al valore di 0,200 µg/Kg, si procederà ad un ulteriore campionamento delle forme prodotte in ogni giornata di lavorazione nel periodo di tempo considerato.
- c) Trasformazione di latte con concentrazioni di aflatossina M1 > 0,150 µg/kg:
- si effettuerà un campionamento delle forme per ogni giornata di lavorazione compresa nel periodo considerato.

(*) **Unità produttiva** = insieme di forme derivante da latte prodotto dallo stesso allevamento o da più allevamenti in un determinato periodo di tempo, equivalente al periodo di blocco ufficiale. In prima battuta per ogni unità produttiva devono essere campionate generalmente almeno 3 forme scegliendo quelle prodotte a metà dei 3 segmenti temporali in cui è stato suddiviso il periodo di blocco ufficiale. Es: Formaggi ottenuti dalla trasformazione di latte con concentrazioni di aflatossina M1 da >0,100 µg/kg a 0,150 µg/kg, con un periodo di blocco di 10 giorni. Tale periodo deve essere suddiviso in tre segmenti temporali: 1) dal primo giorno al terzo; 2) dal quarto giorno al settimo; 3) dall'ottavo giorno al decimo. Le forme da prelevare saranno quindi una forma del secondo giorno, una del quinto giorno ed una del nono giorno.

A.1.3.2 Positività al campione ufficiale

Per opportuna informazione, copia del verbale di prelievo deve accompagnare il latte sino al primo acquirente, o in alternativa, essere trasmesso via e-mail al primo acquirente nella data stessa del prelievo.

Il Servizio Veterinario deve comunicare tempestivamente la positività all'operatore del settore alimentare, il quale deve avviare immediatamente le procedure previste dall'articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002 e dalla lettera g dell'articolo 138 del regolamento (UE) n.625/2017. Il latte e i prodotti a base di latte ottenuti dalla lavorazione del latte oggetto del campionamento devono essere distrutti. Deve essere invece campionato il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte nel periodo compreso fra la data del campionamento e la data dell'emissione del referto non conforme, con le modalità previste dal precedente paragrafo.

Il Servizio Veterinario deve svolgere inoltre **un'indagine epidemiologica** al fine di rilevare le cause della non conformità, e procedere, ove possibile, in base alle risultanze dell'indagine svolta, alla effettuazione di un campione legale del mangime che ha verosimilmente determinato la non conformità. La ripresa del conferimento del latte al primo acquirente potrà avvenire solamente a seguito di un campione favorevole in autocontrollo, seguito dalla successiva effettuazione di un campione legale con esito favorevole. In attesa dell'esito analitico del campione ufficiale, il responsabile legale dell'azienda potrà richiedere che il latte oggetto di campionamento e il latte delle mungiture successive sia comunque sottoposto a lavorazione. L'autorità competente dispone il blocco ufficiale al fine di evitare la commercializzazione dei prodotti ottenuti da tale lavorazione fino alla ricezione dell'esito favorevole del campione legale.

Verranno effettuati inoltre, presso l'azienda, prelievi almeno semestrali della matrice latte con modalità legale nei 12 mesi successivi alla data di rilevazione della non conformità.

A.1.3.3 Smaltimento del latte contaminato

Il latte non conforme, già conferito in stabilimento, deve essere avviato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell'art. 12 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

In allevamento il latte può invece essere smaltito con i reflui aziendali.

In alternativa il latte può essere:

- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 previsti dall'allegato IV, capo III del regolamento (UE) n.142/2011. I prodotti derivati 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 di cui all'allegato IV, capo II del regolamento (UE) n. 142/2011 e sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di essere destinato ad impianti di biogas;
- sottoposto a processo di idrolisi alcalina;
- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 previsti dall'allegato IV, capo II del regolamento (UE) n. 142/2011 e i prodotti derivati (grassi fusi) possono essere ulteriormente trasformati in derivati lipidici ai sensi dell'allegato XII, capo XI del regolamento (UE) n. 142/2011.

A.1.3.4 Campioni ufficiali su sospetto

Qualora il Servizio Veterinario territorialmente competente sospetti la presenza di aflatossine nel latte, deve effettuare un campione in modalità legale.

Nel caso si proceda al prelievo di tali campioni, all'atto del campionamento deve essere disposto il blocco ufficiale del prodotto (art. 5, comma 2, lettera c del Decreto Legislativo 27/2021).

A.1.3.5 Spese derivanti dall'applicazione del presente piano regionale

I costi sostenuti per l'esecuzione di tutte le attività di controllo effettuate dall'autorità competente locale (tempi per esecuzione dei controlli, attività di campionamento, analisi di laboratorio, ecc.) a seguito di non conformità, saranno a carico dell'operatore del settore alimentare in applicazione dell'articolo 9 del Decreto Legislativo 32/2021. A tal fine la documentazione relativa alle attività di controllo ufficiale (verbali di ispezione, verbali di campionamento, ecc.), deve riportare chiaramente la ragione sociale ed i dati fiscali della persona fisica o giuridica a cui intestare la fattura delle spese sostenute dall'Autorità competente.

A.1.3.6 Sanzioni per la violazione degli obblighi

In caso di evidenza di una mancata segnalazione di una non conformità rilevata in autocontrollo, devono essere applicate le sanzioni di cui alla nota del Ministero della Salute n.11850 del 29/03/2016. La suddetta nota cita che:

“l'inosservanza degli obblighi di cui all' articolo 19 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 che, essendo a conoscenza che un alimento non più nella loro disponibilità non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, non attivino le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 18.000 euro (art.3, comma1).

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 (art.3, comma 2).

Salvo che il fatto costituisca reato, ulteriore sanzione amministrativa (da 2.000 euro a 12.000 euro) può, inoltre, essere applicata agli operatori del settore alimentare che non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre rischi legati ad un alimento da essi fornito (art.3, comma 3).

Gli operatori del settore alimentare di produzione di prodotti a base di latte o di latte trattato

termicamente che, essendo a conoscenza di esiti non conformi per presenza di aflatossina M1, non applicano quanto previsto dal piano di autocontrollo, sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1000 euro a 6000 euro, prevista dall'art.6, c. 8 del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

Qualora si ravvisassero profili di reato, deve essere fatta segnalazione all'autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 444 CP (commercio di sostanze alimentari nocive).

A.1.3.7 Mangimi per animali lattiferi

Per quanto riguarda i mangimi, quali il mais in granella, che richiedono la macinazione, qualora in sede di controllo ufficiale si ravvisi l'opportunità di campionarli, i Servizi Veterinari devono accordarsi con il reparto chimico degli alimenti IZSLER sezione di Bologna al fine di effettuare l'omogeneizzazione, per la formazione dello slurry.

Tali campioni devono essere rendicontati nell'ambito dell'EXTRA Piano Nazionale Alimentazione Animale 2021-2023; pertanto l'Area sanità veterinaria e igiene degli alimenti regionale deve essere informata di tale campionamento.

SEZIONE B - PARTE SPECIFICA

B.1 LATTE BOVINO E BUFALINO

B.1.1 Produzione primaria

Autocontrollo

Gli operatori del settore alimentare produttori primari devono effettuare analisi per la ricerca di aflatossina M1 nel latte con frequenza almeno mensile; tale frequenza di analisi può essere formalmente delegata al primo acquirente. Gli operatori del settore alimentare produttori primari, inoltre, devono mettere in atto misure per garantire che i mangimi somministrati ad animali destinati alla produzione di latte abbiano tenori di aflatossina conformi alla normativa. È pertanto auspicabile che effettuino analisi aggiuntive sul latte prodotto ogni qualvolta vengano introdotti lotti diversi di mais o di mangimi destinati ad animali lattiferi in produzione.

Controllo ufficiale

Gli operatori del settore alimentare che non hanno concesso la delega per l'inserimento dei dati delle analisi eseguite in autocontrollo relative all'aflatossina M1 nel sistema Agrinet Emilia-Romagna, sono considerati ad alto rischio, quindi soggetti a controlli supplementari da parte del Servizio Veterinario competente, che deve effettuare almeno un campione ufficiale ogni sei mesi.

Si riportano nella tabella n.4 il numero di campioni, individuato in collaborazione con IZSLER, Sorveglianza Epidemiologica Emilia-Romagna, da effettuarsi sulla matrice latte presso le aziende di animali destinati alla produzione di latte. Al fine del raggiungimento del numero dei campioni programmati, non vanno considerati i campioni aggiuntivi che devono essere effettuati in allevamento sui conferenti agli stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte nei quali è stato superato il limite di attenzione al campionamento ufficiale del lotto di massa.

I principali criteri di scelta da utilizzare per la selezione delle aziende da campionarie sono i seguenti:

- aziende che utilizzano mais di produzione ed essiccazione aziendale;
- aziende che effettuano essiccazione aziendale;
- aziende che non hanno aderito al sistema Agrinet.

Tabella n. 4 – Campioni programmati in allevamento per ricerca aflatossina M1 nel latte bovino da effettuarsi entro il mese di dicembre 2021.

Azienda USL	N° campioni da effettuare (*)
Piacenza	20
Parma	65
Reggio Emilia	60
Modena	40
Bologna	9
Imola	2
Ferrara	2
Ravenna	1
Forlì	2
Cesena	1
Rimini	1
RER	203

(*) è opportuno effettuare la maggior parte dei campioni nel periodo “a rischio” (luglio -settembre).

B1.2 Stabilimenti di produzione prodotti a base di latte riconosciuti

Autocontrollo

Presso tali strutture deve essere effettuato un campione in autocontrollo per la ricerca di aflatossina M1 con frequenza almeno settimanale sul latte di massa che dà origine ai diversi lotti di lavorazione. Il lotto di lavorazione è da intendersi come la massa di latte che dà origine ad un lotto di produzione (desumibile dal “piano lotti” riportato nel manuale di autocontrollo). Qualora sia prevista la lavorazione di differenti lotti giornalieri, il legale rappresentante dello stabilimento di produzione può presentare domanda al Servizio Veterinario per una riduzione del campionamento, da intendersi come riduzione del numero di lotti campionati settimanalmente e non come una riduzione della frequenza. Qualora vengano prodotti nel medesimo stabilimento sia formaggi con stagionatura inferiore a 60 giorni che superiore, i lotti di produzione dei formaggi con stagionatura inferiore a 60 giorni dovranno comunque essere campionati.

La concessione della deroga deve essere formalizzata con un documento ufficiale del Servizio Veterinario territorialmente competente, e può avvenire a condizione che:

- in tutti gli allevamenti conferenti non si utilizzi mais di produzione ed essiccazione aziendale
- non si effettui essiccazione in proprio;
- negli ultimi due anni non ci siano state positività o livelli superiori alla soglia di attenzione per Aflatossina M1 non comunicati.

In caso di esito analitico superiore a 0,030 µg/Kg, l'operatore del settore alimentare deve predisporre, nel più breve tempo possibile, ulteriori analisi sul latte di massa di ogni singolo conferente.

Comunque, al fine di evitare l'attivazione di sistemi di ritiro/riciamo e altri provvedimenti restrittivi per i prodotti a base di latte a seguito di comunicazione del superamento del tenore massimo previsto dal regolamento (CE) n. 1831/2003 sul latte conferito dai singoli allevamenti, si invitano gli stabilimenti di produzione, soprattutto nei periodi a rischio (luglio -ottobre) ad effettuare controlli sul latte di massa che dà origine a tutti i lotti di produzione. Si ricorda che il piano di campionamento deve essere descritto nel manuale di autocontrollo, e nello stesso devono essere dettagliate anche le azioni conseguenti da porre in essere al superamento del tenore massimo o del livello soglia di attenzione.

Controllo ufficiale

Si riporta nella tabella n.5 il numero di campioni da effettuarsi presso gli stabilimenti di prodotti a base di latte riconosciuti.

Tabella n. 5 - Campionamento per ricerca aflatossina M1 nel latte in stabilimenti di prodotti a base di latte riconosciuti da effettuarsi entro la fine di dicembre 2021.

Azienda USL	N° Stabilimenti di prodotti a base di latte da esaminare complessivamente nell'anno
Piacenza	1
Parma	8
Reggio Emilia	9
Modena	4
Bologna	1
Imola	0
Ferrara	0
Ravenna	1
Forlì	1
Cesena	1
Rimini	0
RER	26

In caso di esito superiore a 0,030 microgrammi/Kg, si procederà ad un controllo sistematico, se possibile, di tutti i conferenti il caseificio e in ogni caso dei conferenti il lotto campionato mediante un campione legale del latte di massa in allevamento.

Nel caso di allevamenti siti all'esterno del territorio di competenza dell'AUSL in cui ha sede lo stabilimento, ma comunque all'interno della Regione Emilia-Romagna, verrà segnalata al Servizio Veterinario competente per territorio la necessità di effettuare il campionamento in allevamento.

B.1.3 Impianti di trattamento termico riconosciuti, centri di raccolta del latte e impianti di lavorazione del siero

Autocontrollo

Tutti i centri di raccolta latte/intermediari o gli stabilimenti di trattamento termico dovranno effettuare un esame in autocontrollo per la ricerca di aflatossina M1 su ogni cisterna o su ogni scomparto di cisterna in arrivo, qualora proveniente da conferenti diversi, al fine di evitare l'attivazione di sistemi di ritiro/richiamo e altri provvedimenti restrittivi del latte trattato termicamente, a seguito del superamento del tenore massimo previsto dal regolamento (CE) n. 1881/2006 sul latte conferito dai singoli allevamenti.

In caso di esito superiore a 0,030 µg/Kg nel campione prelevato dal latte di massa della cisterna/scomparto, l'operatore del settore alimentare deve predisporre, nel più breve tempo possibile, ulteriori analisi sul latte di massa di ogni singolo conferente.

Gli impianti di concentrazione e/o trasformazione del siero, devono effettuare, in autocontrollo, un'analisi su ogni lotto di produzione.

Il coefficiente di concentrazione "indicativo" per i prodotti derivati dal siero è quello stabilito dalla Nota del Ministero della Salute n. 30652 del 17/07/2013, ovvero uguale a 3, vale a dire che il limite indicativo per i prodotti derivati dal siero è pari a 0,150 µg/Kg.

Si ricorda che il piano di campionamento deve essere descritto nel manuale di autocontrollo, e nello stesso devono essere dettagliate anche le azioni conseguenti al superamento del tenore massimo o del livello soglia di attenzione.

Qualora gli impianti di trattamento termico riconosciuti si approvvigionino di latte già sottoposto ad un trattamento termico presso un altro impianto, che pertanto ha già analizzato tale latte per il parametro aflatossina M1, il legale rappresentante, previa effettuazione dell'analisi del rischio dei fornitori, può presentare domanda al Servizio Veterinario per una riduzione della frequenza di campionamento, con soddisfazione dell'autorità competente.

Tale riduzione può essere richiesta anche nel caso in cui gli impianti di trattamento termico riconosciuti si approvvigionano di latte crudo, previa valutazione degli esiti delle analisi dei

due anni precedenti e valutazione del rischio del proprio impianto.

La concessione di tale deroga deve essere formalizzata con un documento ufficiale del Servizio Veterinario territorialmente competente. La riduzione consentita deve garantire comunque almeno un'analisi settimanale su ogni cisterna o su ogni scomparto di cisterna in arrivo, o comunque per ogni fornitore.

In caso di superamento del limite di attenzione ($0,030\mu\text{g}/\text{Kg}$), la deroga decade e l'operatore dovrà ripristinare la frequenza di campionamento ordinaria. La riduzione della frequenza potrà essere nuovamente concessa solo dopo il susseguirsi di esiti conformi per almeno un mese.

Controllo ufficiale

I Servizi Veterinari territorialmente competenti presso tali strutture devono provvedere ad effettuare:

- presso gli impianti di trattamento termico riconosciuti e i centri di raccolta del latte, un numero di campionamenti variabili, in relazione all'analisi del rischio, da un minimo di due campioni all'anno a un massimo di due campioni al mese;
- in caso di esito superiore a $0,030$ microgrammi/Kg per i campioni prelevati presso gli impianti di trattamento termico si procederà ad un controllo sistematico, di tutti i conferenti del lotto campionato mediante un campione legale del latte di massa in allevamento;
- nel caso di allevamenti siti all'esterno del territorio di competenza dell'AUSL in cui ha sede lo stabilimento, ma comunque all'interno della Regione Emilia-Romagna, verrà segnalata al Servizio Veterinario competente per territorio la necessità di effettuare il campionamento in allevamento;
- presso gli impianti di lavorazione del siero, almeno un campione annuale.

B.1.4 Stabilimenti produttori di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento

Autocontrollo

In riferimento al considerando n. 4 del regolamento (CE) n.1881/2006, il cui testo si riporta di seguito *"Per la tutela della salute dei lattanti e dei bambini, che costituiscono un gruppo vulnerabile, è altresì opportuno stabilire tenori massimi ai più bassi livelli ottenibili mediante una selezione rigorosa delle materie prime impiegate nella produzione degli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini"*, il regolamento di cui sopra stabilisce come tenore massimo per aflatoossina M1 il valore di $0,025\mu\text{g}/\text{kg}$.

Per il siero il limite "indicativo", riferito al tal quale, è quindi di $0,075\mu\text{g}/\text{Kg}$ (vedi Nota del Ministero della Salute n. 30652 del 17/07/2013, che stabilisce per il siero un fattore di concentrazione uguale a 3).

Tali stabilimenti devono pertanto effettuare un esame in autocontrollo per la ricerca di aflatoossina M1 su ogni fornitura di latte e/o di siero in arrivo, al fine di evitare l'attivazione di sistemi di ritiro/ricambio e altri provvedimenti restrittivi del latte per lattanti, del latte di proseguimento e dei prodotti a base di latte per lattanti, a seguito del superamento dei valori soprariportati.

Si ricorda che il piano di campionamento deve essere descritto nel manuale di autocontrollo, e nello stesso devono essere dettagliate anche le azioni conseguenti al superamento del tenore massimo o del livello soglia di attenzione.

Controllo ufficiale

I Servizi SIAN territorialmente competenti presso tali strutture devono provvedere ad effettuare i campionamenti previsti dal Piano Regionale Alimenti sul prodotto finito (Vedi programmazione PRA, tre campioni per AUSL Modena e tre per AUSL Parma).

Le modalità di prelievo sono descritte nel Piano Alimenti, paragrafo "Micotossine".

B.1.5 Stabilimenti registrati o riconosciuti che utilizzano prevalentemente (*) latte proveniente dal proprio allevamento

Autocontrollo

Tali stabilimenti devono effettuare un controllo almeno quindicinale per la ricerca di aflatoxina M1 sul latte di massa. Se tali stabilimenti utilizzano esclusivamente il latte del proprio allevamento, al fine del computo delle analisi da eseguirsi in autocontrollo, può essere considerata l'analisi effettuata con frequenza mensile sul latte di massa dell'allevamento.

Controllo ufficiale

In questi stabilimenti dovrà essere effettuato un campione con frequenza almeno annuale, preferibilmente nel periodo a rischio (luglio - ottobre).

(*) Si intende una quota superiore al 50% di utilizzo del latte proveniente dal proprio allevamento documentata nel piano di autocontrollo.

B.1.6 Allevamenti che effettuano vendita diretta di latte crudo

Autocontrollo

Gli operatori del settore alimentare che vendono latte crudo o direttamente o tramite distributori automatici o presso "farmers market" devono effettuare, con frequenza almeno mensile, analisi per la ricerca di aflatoxina M1 nel latte.

Il riscontro di positività o di valori "soglia" maggiori o uguali ai 0,030 microgrammi/kg devono essere comunicati al Servizio Veterinario territorialmente competente.

Controllo ufficiale

I campioni per la ricerca di aflatoxina M1 devono essere prelevati in allevamento dal latte di massa e devono essere effettuati almeno a cadenza semestrale.

Almeno un campione deve essere eseguito nel periodo a rischio (luglio - ottobre).

B.2 LATTE DI ALTRE SPECIE ANIMALI

Per l'anno 2021 si ritiene opportuno mantenere l'attività di campionamento anche sul latte di altre specie animali. Si richiede di prestare attenzione all'applicazione dell'autocontrollo in queste aziende, in particolare verificando i criteri igienico sanitari del latte crudo (regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione 9).

Autocontrollo

Gli operatori del settore alimentare produttori primari che utilizzano mangimi contenenti mais nella razione, devono effettuare un'analisi almeno ogni trimestre di produzione per la ricerca di aflatoxina M1 nel latte.

Gli stabilimenti di prodotti a base di latte che lavorano latte proveniente da diversi allevamenti, devono effettuare almeno un controllo mensile sul latte di massa in entrata.

L'analisi può essere formalmente delegata dal conferente al primo acquirente o adeguatamente documentata nel piano di autocontrollo qualora effettuata dall'allevatore.

In attesa che il sistema Agrinet Emilia-Romagna diventi operativo anche per il settore ovicaprino, si richiede che i rapporti di prova siano trasmessi al servizio veterinario competente per territorio.

Controllo ufficiale

Si riportano nella tabella seguente il numero di campioni, individuato in collaborazione con IZSLER, Sorveglianza Epidemiologica Emilia-Romagna, per il **monitoraggio conoscitivo** presso le aziende ovicaprine da latte.

Tabella n. 6 – Campionamenti programmati per ricerca aflatossina M1 in allevamenti ovicaprini sul latte da effettuarsi entro la fine di dicembre 2021.

Azienda USL	N° Aziende da campionare complessivamente nell'anno
Piacenza	3
Parma	4
Reggio Emilia	4
Modena	3
Bologna	3
Imola	2
Ferrara	2
Ravenna	1
Forlì	2
Cesena	4
Rimini	2
RER	30

B.3 Campionamento di latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti a base di latte (alimenti) per ricerca aflatossina M1

Controllo ufficiale di monitoraggio

Anche per il 2021 è programmato un piano di monitoraggio regionale per la ricerca di aflatossina M1 nei formaggi a base di latte bovino e di latte ovino. I criteri di classificazione e i fattori di concentrazione sono quelli previsti dalle Note Ministeriali n. 28454 del 03/07/ 2013 e n. 0070600 del 23/12/2019.

I campioni dovranno essere effettuati negli stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte, scegliendo fra quelli con annesso punto vendita o presso porzionatori.

Dovranno essere campionati formaggi a pasta semidura, dura, ed extradura, in particolare grana padano (Piacenza) parmigiano reggiano (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna); formaggi a pasta dura o semidura a base di latte ovino o misto (Romagna).

Tali campioni dovranno essere effettuati con modalità di monitoraggio, in aliquota unica, secondo la tabella sotto riportata.

Nel verbale deve essere indicato in modo dettagliato la denominazione del formaggio ed allegata una copia dell'etichetta in modo da consentire al laboratorio la relativa classificazione ed eventualmente riportare i fattori di concentrazione definiti dall'operatore del settore alimentare.

Deve essere prelevato un unico campione di formaggio del peso di circa 200 grammi.

Qualora l'esito del campionamento superi la soglia di attenzione di 150 microgrammi /Kg, devono essere effettuati ulteriori campioni sul medesimo lotto di produzione, in modalità legale secondo le modalità previste dal regolamento (CE) n. 401/2006. (Allegato I, parte F).

Nel caso in cui l'autorità competente locale intenda procedere al campionamento del latte crudo venduto al consumatore finale, anche tramite distributori automatici o di latte trattato termicamente (alimento), il campionamento potrà essere effettuato in modalità di monitoraggio, in un'unica aliquota. Qualora l'esito superi il "livello soglia di attenzione" pari a 0,040 µg/kg, andrà effettuato un campione con modalità legale nell'allevamento/allevamenti di provenienza applicando il blocco ufficiale.

Tabella n. 7 – Piano regionale di monitoraggio per formaggi a pasta dura-semidura-extradura e formaggi a pasta molle-Regione Emilia–Romagna campionamenti conoscitivi anno 2021.

Azienda USL	Numero campioni da effettuare su formaggi a pasta dura- semidura-extradura	Numero campioni da effettuare su formaggi a pasta molle
Piacenza	1	
Parma	5	
Reggio Emilia	5	
Modena	3	
Bologna	1	
Romagna	2	3
RER	17	3

Controllo ufficiale in modalità legale

In base a quanto riportato inoltre nell'Allegato 2 del Piano di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti 2020-2022, che verrà ricompreso per la nostra regione nel Piano Regionale Alimenti (PRA) deve essere programmato anche un campionamento di formaggi, suddivisi tra pasta extra-dura, semi-dura, semi-molle e formaggi freschi. Il campionamento deve avvenire in modalità legale e in conformità al regolamento CE n. 401/2006 (Allegato I, parte F) e s.m.i. I campioni devono essere costituiti da 4/5 aliquote ciascuna del peso di circa 250 grammi. Nel verbale di prelievo deve essere dettagliata la denominazione del formaggio e la tipologia in relazione alla nuova classificazione definita dal Ministero della Salute (Allegato IV, Nota Ministeriale n. 007060 del 23/12/2019). Nel caso del riscontro di una concentrazione di aflatossina M1 superiore al limite, calcolato in base al fattore di concentrazione, il laboratorio di analisi procederà alla determinazione dei parametri merceologici richiesti (tasso di umidità nella materia sgrassata - MFFB) per la corretta classificazione del prodotto. Per quanto riguarda le attività conseguenti al riscontro di un esito non conforme, fare riferimento ai precedenti paragrafi.

Tabella n. 8 – Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti – campionamenti legali anno 2021.

Azienda USL	Formaggi a pasta extra - dura, pasta dura	Formaggi a pasta molle	Derivati del latte (yogurt, bevande a base di latte)	Formule per lattanti, formule di proseguimento	Latte
Piacenza	1				
Parma				3	
Reggio Emilia	1				2
Modena					2
Bologna			1		1
Romagna		1			
RER	2	1	1	3	5

Tabella n. 9 - Riepilogo delle azioni previste in autocontrollo.

TIPOLOGIA IMPIANTO	FREQUENZA CAMPIONAMENTO	VALORE IN MICROGRAMMI/KG	AZIONI DA INTRAPRENDERE
Allevamenti	Mensile	>0,040	Adottare azioni correttive in caseificio/ allevamento e modifica della dieta. Segnalazione al Servizio Veterinario.
Stabilimenti riconosciuti	Settimanale	>0,030	Campionamento di tutti i conferenti. Segnalazione al Servizio Veterinario se valore > a 0,040.
Impianti di trattamento termico riconosciuti/ centri di raccolta	Su ogni cisterna/scomparto in entrata	>0,030	Effettuare campionamento in autocontrollo su ogni singolo conferente della cisterna. Segnalazione al Servizio Veterinario se valore > a 0,040.
Stabilimenti riconosciuti/ registrati che lavorano prevalentemente il latte del proprio allevamento	Quindicinale	>0,040	Adottare azioni correttive in caseificio/ allevamento. Modifica della dieta. Segnalazione al Servizio Veterinario.
Vendita latte crudo	Mensile	>0,030	Adottare azioni correttive. Segnalazione al Servizio Veterinario.

TABELLA n. 10 - Riepilogo delle azioni previste in controllo ufficiale.

TIPOLOGIA IMPIANTO	FREQUENZA CAMPIONAMENTO	LIMITE IN MICROGRAMMI/KG	AZIONI DA INTRAPRENDE
Allevamenti	Vedi tabella n. 4. Semestrale nei 12 mesi successivi ad una positività al campione ufficiale. Per il campionamento utilizzare il verbale PRA e il relativo allegato 1bis.	> 0,050	Distruzione del latte /prodotti derivati. Prescrizione azioni correttive in caseificio/ allevamento e modifica della dieta degli animali lattiferi produttori. Effettuazione indagine epidemiologica.
Stabilimenti riconosciuti	Vedi tabella n.5. Per il campionamento utilizzare il verbale PRA e il relativo allegato 1bis.	>0,050	Campionamento di tutti i conferenti dello stabilimento e almeno di tutti i conferenti del lotto campionato. Effettuazione indagine epidemiologica. Il latte e i prodotti a base di latte ottenuti dalla lavorazione del latte oggetto del campionamento risultati positivi devono essere distrutti. In allevamento dovrà essere modificata a dieta degli animali lattiferi produttori.
Impianti di trattamento termico riconosciuti	Almeno semestrale (impianti bassa produzione) /quindicinale (impianti alta produzione). Per il campionamento utilizzare il verbale PRA e il relativo allegato 1bis	>0,050	Campionamento di tutti i conferenti dell'impianto e in ogni caso dei conferenti il lotto campionato. Distruzione del latte e prescrizioni di azioni correttive in impianto/allevamento, modifica della dieta degli animali lattiferi produttori. Effettuazione indagine epidemiologica.
Stabilimenti riconosciuti/ registrati che lavorano il latte del proprio allevamento	Almeno annuale. Utilizzare il verbale PRA e il relativo allegato 1bis	>0,050	Distruzione del latte /prodotti derivati e prescrizione di azioni correttive in impianto/allevamento, modifica della dieta degli animali lattiferi produttori. Effettuazione indagine epidemiologica.
Vendita latte crudo	Almeno semestrale in allevamento, utilizzando il Verbale PRA e relativo allegato 1 bis. Se effettuato dal distributore utilizzare il Verbale PRA e relativo allegato 1 bis.	>0,050	Distruzione del latte, sospensione vendita latte crudo, prescrizione azioni correttive in allevamento, modifica della dieta degli animali lattiferi produttori.
Stabilimenti di produzione prodotti a base di latte	Monitoraggio sui prodotti a base di latte come da punto B.3 del presente piano (tab.n. 7). Utilizzare il verbale PRA e relativo allegato 1 bis.	>150	Campione legale possibilmente sullo stesso lotto o su lotti del medesimo produttore, utilizzando il verbale del PRA.
Stabilimenti di produzione prodotti a base di latte	Campioni legali di prodotti a base di latte di cui alla tab. n. 8 come da punto B.3 del presente piano. Utilizzare il verbale PRA e relativo allegato.	Concentrazione di aflatossina M1 superiore al limite calcolato in base alla Note Ministeriali 28454 del 03/07/ 2013 e n.0070600 del 23/12/2019.	IZS procede alla determinazione dei parametri merceologici richiesti (tasso di umidità nella materia sgrassata MFFB). In caso di superamento dei limiti previsti, attivazione del sistema di allerta.
Stabilimenti produttori di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento.	Campioni legali di prodotto finito utilizzando il verbale del PRA come da paragrafo B.1.4 delle presenti Linee guida.	>0,025	Attivazione del sistema di allerta.