





infosalute 24



**Piano della sicurezza alimentare  
della Provincia autonoma  
di Trento per gli anni 2012-2014**

Regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 41

Edizioni  
Provincia Autonoma di Trento  
Assessorato alla salute e politiche sociali

Trento, 2012

## infosalute 24

Piano della sicurezza alimentare della Provincia autonoma di Trento  
per gli anni 2012-2014

Regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 41

A cura del Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie  
della Provincia autonoma di Trento

Il presente Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2012-2014 della Provincia autonoma di Trento è stato predisposto dal Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie – Settore Sanità, Benessere animale e Sicurezza alimentare.

Hanno provveduto alla redazione:

Carlo Costanzi, Direttore di Divisione Veterinario presso il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie della Provincia autonoma di Trento;

Paolo Boni, Membro del Comitato per la Sicurezza alimentare della Provincia autonoma di Trento;

Rino Cavallini, Membro del Comitato per la Sicurezza alimentare della Provincia autonoma di Trento;

Si ringrazia per la collaborazione:

Silvio Santarelli, Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie, Area sanità animale e sicurezza alimentare.

Per qualsiasi chiarimento possono essere utilizzati i seguenti riferimenti:

Carlo Costanzi (tel. 0461 494197, [carlo.costanzi@provincia.tn.it](mailto:carlo.costanzi@provincia.tn.it));

Silvio santarelli (tel. 0461 494191, [silvio.santarelli@provincia.tn.it](mailto:silvio.santarelli@provincia.tn.it));

Vittorio Dorigoni (tel. 0461 494079, [vittorio.dorigoni@provincia.tn.it](mailto:vittorio.dorigoni@provincia.tn.it))

Assessorato alla Salute e politiche sociali  
Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie  
Ufficio Formazione e sviluppo delle risorse umane  
Via Gilli,4 - 38121 Trento  
tel. 0461 494105 - fax 0461 494073  
[formazione.sanita@provincia.tn.it](mailto:formazione.sanita@provincia.tn.it)  
[www.trentinosalute.net](http://www.trentinosalute.net)

© copyright Giunta della Provincia Autonoma di Trento. 2012

L'utilizzo del materiale pubblicato è consentito con citazione obbligatoria della fonte

# Presentazione

Il Piano per la sicurezza alimentare 2012-2014 mantiene nell'impostazione generale e negli obiettivi una continuità con il precedente piano triennale 2008-2010 di programmazione integrata sulla sicurezza alimentare e tiene conto dei principi e degli orientamenti contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. 236/CSR del 16/12/2010.

Il modello di intervento che viene riproposto ha cinque punti di forza finalizzati a gestire il rapporto nuovo fra Servizio sanitario pubblico e le filiere produttive dell'agroalimentare dal campo alla tavola:

1. permette di evidenziare, attraverso l'analisi del rischio su prodotti e processi di produzione la sicurezza del sistema agro-alimentare del Trentino e quindi conseguentemente promuovere e/o incrementare il livello di qualità dei prodotti;
2. prevede una approccio complessivo alle problematiche inerenti alla sicurezza alimentare:
  - ▶ continua implementazione ed adeguamento del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare;
  - ▶ monitoraggio delle contaminazioni dei luoghi di produzione e somministrazione finalizzato ad acquisire informazioni utili per analizzare il rischio connesso a prodotti e processi;
  - ▶ perseguimento del miglioramento dell'efficacia delle attività di controllo ufficiale presso le imprese di produzione di alimenti per l'uomo e per gli animali;
  - ▶ controllo sul commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei prodotti OGM;
  - ▶ promozione e controllo del benessere e della sanità delle popolazioni animali;
  - ▶ formazione continua degli addetti al controllo;
3. razionalizza le attività di controllo evitando inutile spreco di risorse attraverso al standardizzazione delle procedure e attraverso un approccio che prevede la

- continua collaborazione tra operatori pubblici e privati;
4. considera il sistema nel suo complesso prevedendo la collaborazione delle varie forze coinvolte:
    - ▶ Dipartimento Politiche sanitarie;
    - ▶ Dipartimento Agricoltura e alimentazione;
    - ▶ Azienda provinciale per i servizi sanitari;
    - ▶ Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie;
    - ▶ Agenzia provinciale protezione ambiente;
  5. prevede la fattiva collaborazione con gli operatori privati nell'implementazione del sistema informativo provinciale sulla sicurezza alimentare per quanto riguarda l'attività di autocontrollo da loro direttamente attuata.

Nel nuovo piano vengono recepite le raccomandazioni suggerite dal Ministero della Salute nel corso delle attività di audit effettuate nel corso dell'anno 2011 finalizzate ad assicurare l'efficacia delle azioni preventive migliorandone l'appropriatezza e viene perseguito, altresì, il processo di miglioramento del processo di integrazione fra i servizi veterinari e medici del Dipartimento di prevenzione dell'azienda provinciale per i servizi sanitari.

Viene altresì sviluppato il sistema informativo con le necessarie funzioni di sorveglianza epidemiologica con l'obiettivo di supportare meglio le funzioni di valutazione del rischio a livello locale, provinciale, nazionale ed internazionale.

Il piano della sicurezza alimentare 2012-2014 rappresenta quindi l'atto di programmazione provinciale in materia di sicurezza alimentare ed individua i criteri che devono informare le attività del controllo ufficiale sul territorio provinciale.

Rappresenta nel contempo, anche, lo strumento più idoneo per far conoscere alla collettività trentina le azioni intraprese dall'Amministrazione provinciale nella gestione della sanità e del benessere animale, nella gestione in sicurezza dei processi e prodotti agroalimentari nelle imprese di produzione e di trasformazione, nonché nel trasporto e nel commercio al dettaglio ed all'ingrosso.

Il presente Piano Regionale Integrato (P.R.I.) dei controlli ufficiali 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali è stato predisposto in conformità ai principi e agli orientamenti contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. 236/CSR del 16/12/2010.

**Ugo Rossi**  
Assessore provinciale  
alla salute e politiche sociali

# Indice

Deliberazione della Giunta provinciale n. 256 del 17 febbraio 2012.....	<b>9</b>
Piano della sicurezza alimentare della Provincia autonoma di Trento per gli anni 2012-2014 .....	<b>15</b>
Premessa .....	<b>17</b>
1. Indicazioni generali sul Piano dei controlli ufficiali .....	<b>23</b>
1.1. Finalità del Piano dei controlli ufficiali .....	<b>24</b>
1.2. Attività oggetto del Piano dei controlli ufficiali .....	<b>25</b>
1.3. Organizzazione della Provincia autonoma di Trento per lo svolgimento delle proprie competenze in materia di sicurezza alimentare .....	<b>26</b>
1.4. Organizzazione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari per la gestione delle attività in materia di sicurezza alimentare .....	<b>29</b>
2. Analisi del contesto "sistema agro-alimentare trentino" .....	<b>31</b>
3. Programma delle attività di controllo .....	<b>33</b>
3.1. Contenuti generali del Piano dei controlli ufficiali .....	<b>33</b>
3.2. Contenuti specifici per il 2012-2014 .....	<b>48</b>
Allegati .....	<b>193</b>
1. Tabella delle attività relative ai singoli settori di intervento .....	<b>195</b>
2. Analisi del "Sistema agro-alimentare trentino": dati dettagliati .....	<b>202</b>
3. Glossario .....	<b>213</b>
4. Normativa di riferimento .....	<b>215</b>



## Deliberazione della Giunta provinciale n. 256 del 17 febbraio 2012: “Approvazione del Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2012-2014 della Provincia autonoma di Trento (Regola- mento (CE) n. 882/2004, articolo 41)”

Il Relatore comunica,

l'approvazione del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, ha chiuso definitivamente una stagione caratterizzata da interventi episodici e non coordinati, imponendo una rivoluzione nel modo di pensare ed agire degli operatori del mercato alimentare. Il regolamento traccia una disciplina di carattere orizzontale, non riferita al singolo prodotto o alla singola fase produttiva, rivoluzionando il sistema della responsabilità delle pubbliche autorità e degli operatori, ed imponendo i principi fondanti in esso enunciati (l'analisi del rischio, il principio di precauzione, la tutela del consumatore, gli obblighi di informazione).

La salute del consumatore non è più garantita da strumenti repressivi, che intervengono a posteriori, quando il rischio si è verificato ed il danno si è prodotto, bensì da strumenti che possano garantire una tutela lungo tutta la filiera alimentare, senza lasciare scoperti spazi.

La conformità dei prodotti alimentari ai requisiti di sicurezza deve essere garantita da ogni operatore alimentare attraverso il puntuale rispetto della normativa europea e nazionale, che prevede, tra l'altro l'applicazione di sistemi di autocontrollo HACCP, l'istituzione di adeguati sistemi e procedure di rintracciabilità dei prodotti, l'acquisizione di informazioni sulla catena alimentare dai fornitori, nonché la formazione continua e l'addestramento dei propri dipendenti. Le procedure basate sui principi del sistema HACCP prevedono inevitabilmente la piena collaborazione e l'impegno sistematico dei dipendenti dell'impresa alimentare che quindi, devono essere tempestivamente formati e qualificati. È quindi compito degli operatori del settore alimentare garantire questo requisito individuando, in base al tipo di attività svolta, un coerente programma di formazione facente parte del più generale piano di sicurezza alimentare. Il responsabile dell'azienda per dare concretezza al requisito formativo può avvalersi, se del caso, dei suggerimenti e delle proposte di

esperti. Il programma e la relativa documentazione devono quindi essere conservati dal responsabile dell'azienda per permettere alle autorità competenti la verifica del rispetto del requisito formativo.

Gli operatori, siano essi industriali, commercianti, agricoltori, piccoli o grandi imprenditori e anche non-imprenditori, in quanto operatori del mercato alimentare sono soggetti alle stesse norme che sono poste a tutela della salute umana.

Il ruolo assegnato alle autorità competenti dei vari Stati membri risulta profondamente diverso rispetto al passato. Se da un lato grava su tutti gli operatori del settore alimentare e di quello dei mangimi, garantire il rispetto e gli obblighi previsti dalla legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte (articolo 17, paragrafo 1), dall'altro è compito delle Stati membri applicare la legislazione alimentare e controllare e verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni da parte degli operatori in tutte le fasi (articolo 17, paragrafo 2), organizzando un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. I successivi regolamenti (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, descrivono con maggiore dettaglio come si debbano interpretare e attuare i principi enunciati con il regolamento (CE) n. 178/2002.

In particolare l'articolo 41 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) 178/2002, delle norme sulla salute ed il benessere degli animali e i controlli comunitari, ciascuno Stato membro elabori un piano dei controlli ufficiali.

In Italia le Regioni e le due Province autonome sono le autorità competenti responsabili dell'applicazione delle norme e dei controlli relativi alla sicurezza e all'igiene alimentare. Le responsabilità del Ministero della Salute sono limitate all'elaborazione della legislazione, al coordinamento delle attività attraverso la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, e a rappresentare l'Italia a livello internazionale e nelle sedi europee. Il Ministero della Salute a tal fine ha predisposto il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014" oggetto di specifica intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (Rep. Atti n. 236/CSR del 12 dicembre 2010). L'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, concernente "Esercizio delle funzioni in materia di sicurezza alimentare", ha disciplinato la competenza delle nuove funzioni ad essa attribuite dalla legislazione alimentare, identificando quelle che saranno svolte direttamente dall'Amministrazione provinciale e quelle svolte tramite l'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

Alla Provincia è affidato l'esercizio delle funzioni d'indirizzo, di programmazione e di supervisione sull'applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, nonché la tenuta dei relativi rapporti con le competenti autorità statali e, se necessario, comunitarie.

In particolare la Provincia è tenuta a disciplinare la comunicazione istituzionale dei rischi relativi agli alimenti e ai mangimi, rivolta alle altre autorità pubbliche competenti e alla generalità dei soggetti interessati, l'attuazione del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare e la gestione delle emergenze, nonché le modalità per la supervisione da parte della Provincia del sistema dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare attuato dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

In quest'ottica la Giunta provinciale con la deliberazione n. 158 dell'1 febbraio 2008 avente ad oggetto "Approvazione del "Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 della Provincia autonoma di Trento (Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41)." ha fornito a tutti i soggetti coinvolti specifiche indicazioni nel rispetto della normativa vigente.

Si rende necessario, sulla scorta dell'esperienza finora maturata, aggiornare i contenuti dello stesso al fine di garantire l'efficace programmazione dei controlli da effettuare nel periodo 2012-2014 sulle attività economiche aventi a oggetto la produzione di alimenti e di mangimi, la trasformazione di alimenti e le relative attività di commercio e di trasporto, tenuto conto di quanto previsto dai regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004 e, in particolare, nell'articolo 41 di quest'ultimo e considerato che costituiscono obiettivi prioritari del Piano, quelli di garantire:

- a. adeguati livelli di sicurezza nei settori della sanità animale, del benessere animale, della sanità dei vegetali e nel settore degli alimenti per l'uomo e dei mangimi per gli animali (come dettagliatamente descritti nelle schede del presente piano);
- b. lo svolgimento di controlli omogenei e coordinati su tutto il territorio provinciale;
- c. il miglioramento dell'efficienza degli interventi di controllo attraverso un miglior utilizzo delle risorse finanziarie e umane;
- d. l'aumento di efficacia degli interventi di controllo.

I contenuti generali del Piano ed il programma delle attività previste esplicitate nel dettaglio nelle schede allegate al medesimo, sono stati formulati in piena collaborazione con i membri del Comitato per la sicurezza alimentare nominati dalla Giunta provinciale con la deliberazione n. 1774 del 17 luglio 2009 ai sensi dell'articolo 55 delle legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20 e condivisi con l'Azienda provinciale per i servizi sanitari, l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie – Sezione di Trento e l'Agenzia provinciale per l'ambiente – Settore laboratorio controlli, nel corso di specifici incontri.

Tutto ciò premesso,

## LA GIUNTA PROVINCIALE

- ▶ visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ▶ visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ▶ visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ▶ visto il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 168 “Norme di attuazione dello Statuto speciale della regione Trentino-Alto Adige in materia di controlli igienico-sanitari sulle merci all’importazione ed assistenza sanitaria negli istituti penitenziari”;
- ▶ visto l’articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005 n. 20 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2006 e pluriennale 2006 - 2008 della Provincia autonoma di Trento (legge finanziaria)”;
- ▶ visto il parere favorevole espresso in data 9 febbraio 2012 dalla competente Commissione permanente del Consiglio provinciale ai sensi dell’articolo 55, comma 2, della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20;
- ▶ vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 1774 del 17 luglio 2009 avente ad oggetto “Nomina del Comitato per la sicurezza alimentare - articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20”;
- ▶ vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 158 dell’1 febbraio 2008 avente ad oggetto “Approvazione del “Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 della Provincia autonoma di Trento (Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41)”30 novembre 2007 “Disposizioni per il finanziamento delle funzioni ed attività del Servizio Sanitario Provinciale per il triennio 2008-2010.”;
- ▶ vista l’intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il “Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014” (Rep. Atti n. 236/CSR del 12 dicembre 2010);
- ▶ ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge,

### d e l i b e r a

1. di approvare il “Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2012-2014 (articolo 41 del regolamento 882/2004/CE) della Provincia autonoma di Trento”, che allegato alla presente deliberazione ne costituisce parte integrante e sostanziale;

2. di dare atto che i contenuti del Piano, sia generali che relativi allo specifico periodo temporale di validità per esso stabilito, sono vincolanti per l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e per ogni altro soggetto che sia tenuto a darvi attuazione in osservanza della normativa di riferimento e che, ove occorra, la Giunta provinciale introdurrà con propria deliberazione le ulteriori specificazioni di dettaglio dei contenuti che si riveleranno necessari per l'attuazione del medesimo;
3. di dare atto che le analisi di laboratorio previste dal piano che non possono essere eseguite dai laboratori ufficiali indicati nello stesso, possono essere eseguite in regime di convenzione da laboratori ufficiali, accreditati per le metodiche richieste, situati fuori provincia;
4. di disporre che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari assicuri alle categorie economiche interessate opportune forme di informazione sull'impostazione delle procedure di controllo previste dal Piano;
5. di dare atto che la normativa ed i principi enunciati nel Piano approvato al punto 1), attribuiscono rilevante importanza alla formazione degli addetti alle imprese alimentari, prevedendo che la stessa sia garantita dai responsabili delle aziende in base ai criteri e alle tempistiche evidenziate nel proprio piano di autocontrollo;
6. di disporre che anche al fine dell'utilizzo ottimale delle risorse presenti in Provincia e, in particolare delle professionalità esistenti all'interno del Comitato per la sicurezza alimentare nominato con deliberazione n. 1774 di data 17 luglio 2009, spetta al Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie il compito di fornire all'Azienda provinciale per i servizi sanitari i chiarimenti e le istruzioni sull'attuazione del piano e sulla normativa di riferimento che dovessero risultare utili o necessari, a cui la stessa Azienda si atterrà nello svolgimento della propria attività in materia di sicurezza alimentare.



# Piano della sicurezza alimentare della Provincia autonoma di Trento per gli anni 2012-2014

Regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 41



# Premessa

A partire dall'anno 1995, la Comunità europea è stata interessata da due eventi particolarmente importanti nel settore della sicurezza alimentare, che hanno evidenziato come il sistema finalizzato alla sicurezza dei prodotti fino a quel momento applicabile non era più coerente con gli obiettivi perseguiti, tenuto conto dell'evoluzione dei processi di produzione, di trasformazione e soprattutto di commercializzazione che si stavano realizzando a livello mondiale.

Il primo evento è costituito dalla creazione (1 gennaio 1995) dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC) – divenuta presto sinonimo di "globalizzazione" – che ha coinvolto 148 Paesi del mondo e la Comunità europea, e, insieme, dalla sottoscrizione dell' "Accordo per l'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie" (S.P.S.A.), con il quale sono state individuate le misure sanitarie applicabili al commercio internazionale di animali, di loro prodotti e di vegetali.

Secondo la disciplina resa vincolante in conseguenza di tali accordi, nessun Paese può applicare misure restrittive della libertà di importare animali, prodotti animali e vegetali, se non per proteggere la salute dei propri abitanti, delle popolazioni animali e dei vegetali e solo in presenza di documentate conclusioni di carattere scientifico sull'esistenza di rischi di natura sanitaria. In particolare, la disciplina prevede che gli Stati, nel definire eventuali misure restrittive, siano tenuti ad applicare norme, linee guida e raccomandazioni preventivamente stabilite dalle competenti Organizzazioni internazionali.

Il secondo evento (verificatosi a partire dal 1996) è costituito da una serie di crisi dell'alimentazione umana e animale riguardanti l'intera produzione mondiale, quali la BSE (dal 1996 a oggi), la diossina (dal 1999 al 2000), l'afta epizootica (nel 2001), le aflatossine (nel 2003), la tossicità degli ovoprodotti (nel 2005, per utilizzazione di uova invase da muffe o da parassiti), il Sudan I e II (dal 2004 a oggi), e inoltre, a partire dal 1999, dalla progressiva diffusione degli alimenti O.G.M. sui mercati internazionali.

La gestione di queste problematiche ha messo in evidenza carenze nella regolamentazione alimentare in vigore fino a quel momento nella Comunità europea e

ha fatto comprendere l'importanza sempre maggiore, per il consumatore europeo e, in senso lato, per l'intera economia mondiale, di corrette modalità di gestione della sicurezza alimentare.

Si era infatti rilevato come – in mancanza di interventi adeguati presso i consumatori – i “rischi” collegati con prodotti e processi di produzione ritenuti in qualche maniera “non sicuri” (e, quindi, le relative produzioni) venivano sistematicamente rifiutati. Al contempo la nuova considerazione sociale e culturale delle esigenze di tutela degli animali utilizzati nell'alimentazione contribuiva a rafforzare la necessità di interventi adeguati nel settore della sicurezza alimentare.

Le crisi sopra ricordate hanno anche messo in evidenza:

- a. la difficoltà, per amministratori, scienziati e tecnici, di acquisire consapevolezza della gravità dei fenomeni;
- b. la non adeguata organizzazione dei controlli e le notevoli differenze esistenti al riguardo tra i diversi Stati;
- c. la scarsa diffusione dello strumento dell' “analisi del rischio”, ai fini della prevenzione nei processi di produzione, trasformazione e commercializzazione.

Nel contesto ricordato, la Comunità europea ha quindi colto il segnale di un cambiamento radicale del settore.

La Comunità ha in particolare preso atto come in un mercato globale (in cui vengono continuamente movimentate elevate quantità di prodotti delle più varie provenienze e destinazioni) un allarme legato alla salute dell'uomo, o di popolazioni animali o di vegetali, in qualsiasi Paese aderente all'Organizzazione Mondiale del Commercio poteva creare gravi crisi di credibilità presso la generalità dei consumatori. In assenza di adeguato contrasto, la sfiducia verso i prodotti messi sul mercato nei vari momenti di crisi aveva infatti portato a contrazione generalizzata dei consumi, a rallentamento o a blocco delle attività economiche connesse e, in definitiva, a crisi, anche gravi, delle produzioni.

Tutti gli attori principali del sistema (produttori, trasformatori, commercianti e consumatori) avevano, d'altra parte, manifestato insoddisfazione circa il “sistema di sicurezza sanitaria” in vigore fino al 31 dicembre 2005.

La Comunità europea ha quindi deciso di rielaborare l'intera disciplina del settore al fine di coinvolgere fortemente tutti gli attori del sistema.

In particolare, al fine di dare risposta alle esigenze dei due attori più importanti, i produttori ed i consumatori, la nuova normativa comunitaria ha inteso fondarsi sul metodo della “governance” (cioè sull'insieme di norme, processi e comportamenti che influiscono sul “modo” in cui le competenze sono esercitate, con consapevolezza, responsabilità e condivisione da parte degli operatori agroalimentari, delle istituzioni e dei consumatori).

La nuova normativa è rivolta in particolare a superare la distinzione affermatasi in precedenza tra, da una parte, i “produttori”, in genere penalizzati dal mercato, ma oggetto di tutela politica per la consapevolezza dell'importanza dell'agricoltura – anche nei Paesi industrializzati – per la sua idoneità a tenere unite le singole co-

munità, a mantenere tradizioni e cultura e a dare forma al paesaggio e all'ambiente, e, dall'altra parte, i "consumatori", oggetto di considerazione da parte del mercato, ma scarsamente tutelati, nella sostanza, dall'azione politica e amministrativa.

Il nuovo "metodo comunitario" è illustrato nel Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare (2000) che descrive le azioni ritenute necessarie a completare e a modernizzare la legislazione della Comunità europea in materia di alimentazione per renderla più coerente, più trasparente e più idonea a consentirne l'applicazione anche con il coinvolgimento dei consumatori.

La nuova legislazione comunitaria si è concretizzata con il regolamento (CE) n. 178/2002 (e nei successivi atti con cui tale normativa è stata sviluppata), che detta i principi guida e gli obiettivi nel settore e che è finalizzato a garantire un elevato livello di tutela della salute e, al contempo, l'efficace funzionamento del mercato interno. Tale normativa intende garantire anche il rispetto delle diverse realtà presenti con un trattamento equo di tutti gli Stati membri dal più grande al più piccolo e con la possibilità di conciliare i diversi interessi attraverso filtri successivi, quali quello dell'interesse generale (in sede di Commissione) e quello della rappresentanza democratica (a livello di Consiglio e di Parlamento europeo). In pratica la Comunità europea ha cercato di approntare un sistema giuridico idoneo ad affrontare sia i problemi di un'economia basata su grandi realtà produttive e commerciali operanti direttamente sul mercato mondiale, che quelli di un'economia di dimensioni più contenute che fa della genuinità dei prodotti, della qualità e della tipicità una dimensione essenziale dell'agire economico.

In particolare lo spostamento del baricentro dell'azione pubblica sul "contenuto" delle competenze, e, in particolare sulla capacità di esercizio delle stesse in termini misurabili di efficienza e di efficacia, ha modificato radicalmente il ruolo della Pubblica amministrazione. Si è infatti attribuita importanza prevalente non più alla titolarità delle competenze e al ruolo di governo, ma alla **capacità istituzionale** vale a dire alla "capacità complessiva" di privati e di istituzioni di far funzionare al meglio il "sistema alimentare" di ogni singolo paese.

In coerenza con i principi di apertura, di partecipazione, di responsabilità, di efficacia e di coerenza sanciti dallo strumento della "governance" e al fine di assicurare un approccio globale al problema, il nuovo "sistema di sicurezza", ha inteso quindi coinvolgere tutti i diversi attori che si occupano di produzione nell'ambito del settore agro-alimentare (produttori, trasformatori, trasportatori, commercianti e pubblica amministrazione), chiamandoli a cooperare "tutti insieme", anche se ciascuno per la propria parte, al funzionamento dell'intero sistema.

In tale quadro, il coinvolgimento "sin da subito" nel sistema dei singoli imprenditori contribuisce in particolare a una forte sburocratizzazione del settore rispetto all'impostazione precedente in cui la filiera di comando rimaneva affidata in larga misura all'autorità pubblica indipendentemente dai problemi da affrontare e dai risultati possibili o auspicabili e senza effettivo confronto e dialogo tra parte pubblica e privata.

In futuro, solo l'assunzione piena da parte di ciascuno di questi attori delle proprie competenze potrà evitare ricadute negative per la salute dei consumatori e per la tenuta dei mercati e delle relative attività economiche.

In altri termini, il sistema della capacità diventa essenziale anche per la salvaguardia e lo sviluppo delle singole economie in un quadro dei mercati globalizzato e sempre più competitivo sia a livello europeo che mondiale. In questo quadro anche il Trentino è doverosamente chiamato a fare la sua parte per mantenere e sviluppare sempre più le risorse esistenti a livello provinciale.

In definitiva, la nuova normativa comunitaria richiede a produttori, trasformatori e commercianti:

1. di applicare "sistematicamente" lo strumento della "*analisi del rischio*" in "tutti i settori" della produzione, trasformazione, trasporto, commercializzazione di alimenti per l'uomo e per gli animali. Tale tipo di analisi comporta una valutazione complessiva (caso per caso anche interdisciplinare, come sottolineato dalla normativa) dei vari fattori che possono influenzare la sicurezza degli alimenti e una descrizione oggettiva di tale valutazione in appositi piani di sicurezza alimentare per ciascuna attività svolta. Con tale approccio, la Comunità europea, al fine di garantire un elevato grado di sicurezza, affida in primo luogo a tutti i soggetti attivi nel settore (come detto, il sistema globale della capacità istituzionale, con in prima battuta i singoli imprenditori) il compito di rilevare e di ricondurre a un livello prestabilito, socialmente accettabile, i rischi preventivamente individuati, per tipologie generali, a livello comunitario;
2. di fornire una descrizione "oggettiva" (nel Piano di sicurezza alimentare di ogni singola azienda) delle modalità attraverso le quali il singolo processo di produzione viene svolto al fine di garantirne la sicurezza dal punto di vista sanitario;
3. di assicurare la "*tracciabilità dei prodotti*", come strumento necessario per tutelare sia i produttori che i consumatori. Lo strumento della tracciabilità dei prodotti e quello delle indicazioni geografiche, adottati dalla Comunità europea, rappresentano infatti (soprattutto se, come in parte già avvenuto, troveranno concreto riconoscimento anche a livello internazionale) una rivoluzione nel perseguimento della sicurezza alimentare, in quanto idonei a rivelare come l'utilizzo indebito di un marchio finisca per mettere a rischio allo stesso tempo (anche se per aspetti diversi) sia l'impresa produttrice che il consumatore finale. La gestione della tracciabilità è stata particolarmente utile per la politica agro-alimentare dell'Italia (particolarmente interessata al problema per l'estrema varietà e qualità delle produzioni), tant'è che nel corso dell'anno 2005 la tracciabilità e l'etichettatura obbligatoria delle carni avicole hanno permesso al consumatore (sia italiano che comunitario) di mantenere fiducia nella produzione avicola italiana, pur in presenza dei noti problemi legati al pericolo di influenza aviaria e di possibile pandemia umana.

Alla **Pubblica amministrazione** è richiesto:

1. di effettuare i prescritti “controlli” sui processi di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari di origine animale, di animali vivi e di vegetali, sulla base di un dettagliato **programma di attività**, sviluppato partendo dalla **categoria di rischio** attribuita a ciascun processo produttivo sulla scorta di un’ **“analisi del rischio”** delle caratteristiche della tipologia di attività considerata (al fine di adeguare il livello dei controlli al rischio tipico di ogni attività);
2. di assicurare agli addetti al controllo ufficiale livelli di preparazione adeguati a utilizzare le tecniche necessarie a individuare prassi fraudolente e casi di inosservanza dei livelli di tutela prescritti;
3. di monitorare (individuandoli come “oggetto di attenzione”) eventuali tipologie di rischio non ancora riconosciute a livello comunitario, al fine della loro tempestiva valutazione da parte dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare e dell’eventuale estensione dell’elenco comunitario dei rischi riconosciuti;
4. di fornire riscontri di natura oggettiva (attraverso **procedure e report**) delle modalità attraverso le quali ispezioni, verifiche, campionamenti ufficiali, audit, sono organizzati e svolti, in modo da consentire una valutazione imparziale del conseguimento degli obiettivi posti;
5. di tenere appositi elenchi delle attività che formano oggetto di **registrazione** e di **riconoscimento** (previo accertamento dei requisiti) ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004;
6. di attivare (in esecuzione dell’obbligo di **“trasparenza”** introdotto a livello comunitario come componente essenziale del sistema) canali di informazione in grado di dare a “tutti” la possibilità di conoscere le tematiche e le vicende legate con la sicurezza alimentare, al fine di garantire pienamente il raggiungimento imparziale delle finalità di tutela della salute e di funzionamento del mercato. Nel sistema normativo comunitario il dovere di trasparenza assolve infatti ad un tempo a finalità di democraticità e partecipazione e di efficacia ed efficienza del sistema complessivo. Il dovere di trasparenza opera in particolare nei confronti di tutti i soggetti pubblici siano essi Stati membri, autorità responsabili, Autorità per la sicurezza alimentare (AESA) o Commissione europea, sì da postulare un sistema di informazioni “unico”, condiviso da parte di tutte le autorità competenti in ambito comunitario e usufruibile anche da parte della generalità della popolazione. La normativa tiene distinta la **“comunicazione”**, effettuata su iniziativa dei soggetti politici per coinvolgere la cittadinanza sulle scelte effettuate o da effettuare a livello politico e l’ **“informazione”**, svolta invece a livello tecnico per corrispondere alle esigenze correlate a una corretta informazione della collettività e, in particolare, per far meglio conoscere e comprendere le scelte già compiute.

Nel nuovo quadro normativo comunitario i controlli pubblici ufficiali non sono infatti più sufficienti a coprire gli ampi orizzonti perseguiti dalla Comunità, in

quanto finalizzati più sul controllo del prodotto finito che sull'analisi del processo di produzione e sulla contestuale individuazione del rischio; compiti innovativi e di "funzionamento complessivo" che vengono ora affidati al sistema della capacità istituzionale e, in primo luogo, alle imprese di produzione.

Nella realtà attuale il "controllo pubblico sul prodotto finito" - finora svolto da tutte le varie aziende sanitarie - finisce quindi per diventare "marginale", in quanto è idoneo a investire "solo" la "risultante" del "processo di produzione" (processo che costituisce invece, nella sua interezza, l'oggetto - ben più ampio - dei nuovi controlli) e, come previsto dal nuovo sistema normativo, deve essere effettuato in maniera più limitata, esclusivamente su "campioni di prodotto" appositamente definiti alla luce dell'analisi del rischio dei singoli processi di produzione.

Il nuovo sistema di sicurezza che trova applicazione dal 2007 richiede ovviamente, per funzionare al meglio, la piena collaborazione di tutti e, in modo decisivo, degli operatori economici e dell'amministrazione pubblica (sia comunitaria, che nazionale e regionale).

D'altra parte solo con tale collaborazione sarà possibile raggiungere le importanti finalità perseguite, riguardanti, in particolare:

- ▶ il pieno funzionamento del "mercato interno comunitario" degli alimenti, degli animali vivi e delle piante;
- ▶ il rispetto degli obblighi di circolazione posti dagli accordi internazionali nell'ambito dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC), del Codex Alimentarius, dall'Ufficio Internazionale delle Epizootie (OIE) e dalla Convenzione Internazionale di Protezione delle Piante (IPPC);
- ▶ il mantenimento (o, se necessario, il ristabilimento) della fiducia dei consumatori negli approvvigionamenti alimentari e nell'efficacia dei controlli sugli alimenti;
- ▶ il conseguimento di sempre migliori condizioni di sicurezza e, insieme ad esse, di maggiore qualità ed efficienza delle produzioni, al fine di consentire alle imprese di muoversi adeguatamente sui mercati interni e su quelli internazionali con la garanzia di controlli **equi e uniformi** da parte delle Autorità competenti dei diversi Stati membri.

# 1.

## Indicazioni generali sul Piano dei controlli ufficiali

Il piano è finalizzato all'efficace programmazione dei controlli da effettuare nel periodo 2012-2014 sulle attività economiche aventi a oggetto la produzione di alimenti e di mangimi, la trasformazione di alimenti e le relative attività di commercio e di trasporto, ed è elaborato secondo quanto indicato nei regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004 e, in particolare, nell'articolo 41 di quest'ultimo. Al fine di realizzare un approccio uniforme in materia di controlli ufficiali, il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede in particolare che gli Stati membri (e di conseguenza i singoli enti che, come la Provincia di Trento, esercitano per delega o per trasferimento le competenze dello Stato italiano in materia di sicurezza alimentare) siano tenuti a gestire gli adempimenti previsti mediante un'organizzazione adeguata a garantirne il funzionamento e previa elaborazione, in conformità con gli orientamenti comunitari finalizzati a promuovere strategie nazionali coerenti, dei "piani di controllo", rivolti a identificare le priorità dei controlli sulla base dell'individuazione dei rischi più rilevanti e delle procedure di controllo più efficaci. Il regolamento (CE) n. 882/2004, nel demandare agli Stati membri (articolo 4) l'individuazione delle "Autorità competenti" (cui spetta quindi, ai sensi dell'articolo 2, la qualità di soggetto responsabile dell'organizzazione dei controlli e del raggiungimento delle finalità stabilite), dispone inoltre che quando la competenza sui controlli viene attribuita ad Autorità di un livello più circoscritto (in particolare ad autorità di livello regionale o locale), lo Stato deve assicurare un efficiente coordinamento di tutte le attività svolte.

A fini di unitarietà e di efficace coordinamento complessivo di tutte le attività svolte, il medesimo regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che il piano dei controlli ufficiali comprenda anche i controlli per il perseguimento delle medesime finalità affidati ad autorità diverse da quelle sanitarie e, in particolare, a quelle competenti in materia di agricoltura e a quelle competenti in materia di protezione dell'ambiente. La normativa comunitaria fa sempre riferimento, infatti, a un piano "unico e integrato" per lo svolgimento di tutte le attività di controllo sulla sicurezza alimentare (intesa, come detto, in senso ampio).

A partire dal 1° gennaio 2006, le Autorità competenti di ogni singolo Stato membro sono tenute:

1. ad attivare e a mantenere aggiornato il piano nazionale dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare articolato a livello locale in piani regionali di controllo (in Trentino nel piano dei controlli ufficiali provinciale);
2. ad assicurare imparzialità, qualità e coerenza nello svolgimento, ai diversi livelli, dei controlli ufficiali;
3. a svolgere i controlli ufficiali attraverso gli strumenti normativamente individuati e cioè: “verifiche”, “ispezioni”, “campionamenti ufficiali” e “Audit interni o esterni”;
4. a prendere misure appropriate, alla luce dei risultati, al fine di assicurare il raggiungimento degli “obiettivi” previsti dalla normativa comunitaria in materia di controlli;
5. ad attuare la “comunicazione” in materia di rischi connessi con gli alimenti;
6. a trasmettere alla Commissione europea (a tal fine la Provincia autonoma di Trento dovrà fornire allo Stato le informazioni relative al proprio territorio) una relazione annuale sui risultati dei controlli effettuati;
7. a tenere il registro degli impianti che trattano alimenti, che hanno formato oggetto di registrazione e di riconoscimento ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

### **1.1. FINALITÀ DEL PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI**

Le finalità del Piano provinciale dei controlli ufficiali consistono nel verificare il grado di osservanza a livello provinciale degli obblighi previsti dalla normativa comunitaria in materia di alimenti, di mangimi, di salute e benessere degli animali e, inoltre, nel fornire a tutte le Autorità coinvolte, ai vari livelli, nel sistema dei controlli informazioni esaustive sulla struttura e sull'organizzazione dei controlli ufficiali (descrivendo a tal fine ruoli, responsabilità, competenze, relazioni gerarchiche e funzionali degli organismi provinciali), nonché sui sistemi di controllo adottati e sulle risorse umane e finanziarie impiegati.

Costituiscono obiettivi prioritari del Piano, quelli di garantire:

- a. adeguati livelli di sicurezza nei settori della sanità animale, del benessere animale, della sanità dei vegetali e nel settore degli alimenti per l'uomo e dei mangimi per gli animali (come dettagliatamente descritti nelle schede del presente piano);
- b. lo svolgimento di controlli omogenei e coordinati su tutto il territorio provinciale;
- c. il miglioramento dell'efficienza degli interventi di controllo attraverso un miglior utilizzo delle risorse finanziarie e umane;
- d. l'aumento di efficacia degli interventi di controllo.

Il piano è rivolto più in particolare a:

1. fornire direttive alle professionalità veterinarie e mediche coinvolte nei controlli ufficiali circa la tipologia dei controlli da effettuare, le categorie di prodotto e il numero dei campionamenti ufficiali necessari per assicurare gli obiettivi previsti dal piano;
2. raccogliere i dati razionalmente utili per impostare una corretta valutazione del rischio;
3. migliorare progressivamente la tutela del consumatore trentino nei confronti delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti provenienti da Stati o da regioni al di fuori del Trentino.

Le attività di servizio e di controllo che il piano provinciale dei controlli individua intendono rappresentare una sfida per i cittadini che verranno messi in grado di assumere comportamenti di vita e di approvvigionamento delle derrate alimentari in linea con gli indirizzi forniti dal servizio sanitario pubblico, per le amministrazioni pubbliche che dovranno fornire indirizzi gestionali agli operatori del settore pubblico e privato e svolgere opportune misure di verifica e di supervisione, nonché per gli operatori economici tenuti ad attuare misure atte al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza previsti dal legislatore comunitario in coerenza con i processi di produzione e con le strutture e le infrastrutture messe in gioco.

Negli intenti proposti, l'esito di questo processo dovrà, quindi essere:

- a. la "sicurezza alimentare" intesa come sfida da affrontare sul campo della produzione, trasformazione, trasporto e commercializzazione delle derrate destinate al consumo umano e animale, ciascuno secondo propri ruoli e competenze;
- b. il "miglioramento della salute" dei cittadini, nonché della salute e del benessere degli animali attraverso l'attuazione di tutte le misure che possono impedire o ridurre il verificarsi di stati di contagio, di malattia e di disagio, anche al fine di contribuire indirettamente a ridurre i costi sanitari legati a problemi di alimentazione e, quindi, a conseguire un maggior grado di salute con meno risorse o, meglio, a rendere libere risorse da investire utilmente per altre necessità;
- c. lo sviluppo e il miglioramento del "livello di qualità degli alimenti" per l'uomo e per gli animali sul mercato globale e, in particolare, nei singoli Stati membri e a livello europeo.

## **1.2. ATTIVITÀ OGGETTO DEL PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI**

Costituisce oggetto del piano la materia della sicurezza alimentare, peraltro intesa, in coerenza con la normativa comunitaria, come comprensiva, oltre che della sicurezza degli alimenti destinati a uso umano, anche della sanità e del benessere animale e della sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare.

Le aree di attività che sono state considerate per la programmazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (conformemente al capitolo 5 delle Linee guida

della Commissione e dell'articolo 42 del regolamento (CE) n. 882/2004) sono quelle elencate di seguito:

- a. alimenti: sicurezza e qualità;
- b. igiene generale delle produzioni;
- c. sanità animale (animali vivi, semi, uova, embrioni, malattie animali, identificazione animale);
- d. benessere (in allevamento, durante il trasporto, alla macellazione);
- e. mangimi;
- f. sanità delle piante (rif. Capitolo 3 della Linea Guida della Commissione);
- g. contaminanti ambientali con ricaduta sulla catena alimentare.

Per l'individuazione delle attività relative ai singoli settori di intervento il piano fa riferimento alla tabella: "Guidance on the scope of single integrated multiannual national control plans" che costituisce il Cap. 5 delle "Guidelines to assist Member States in preparing the single integrated multi-annual national control plan provided for in Regulation (EC) N° 882/2004 of the European Parliament and of the Council", che viene riprodotta nell'Allegato 1 del presente piano.

### **1.3. ORGANIZZAZIONE DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROPRIE COMPETENZE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

L'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, concernente "esercizio delle funzioni in materia di sicurezza alimentare" esplicita i compiti in materia (essenzialmente di gestione) svolti dalla Provincia tramite l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e quelli svolti direttamente dall'amministrazione provinciale. La norma predetta mantiene direttamente in capo alla Provincia, in relazione alla loro particolare importanza e alla valenza di carattere strategico, solo i compiti di:

1. indirizzo;
2. programmazione;
3. supervisione sull'applicazione della normativa;
4. raccordo con le competenti autorità nazionali e/o comunitarie.

In definitiva la norma riserva alla Provincia la determinazione degli "indirizzi" e dei "programmi" necessari per garantire l'organizzazione complessiva del settore, che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari, competente alla "gestione" del settore, è quindi tenuta ad osservare, e istituisce, al medesimo fine, la funzione di "supervisione" sulla corretta applicazione della normativa e degli indirizzi e dei programmi stabiliti. Ciò perché, nel "sistema di coordinamento comunitario dei controlli ufficiali", la Provincia possa esercitare correttamente anche le proprie "funzioni di raccordo" con le competenti autorità nazionali e/o comunitarie, il cui mancato o non corretto svolgimento comporta fra l'altro un danno al sistema agroalimentare nazionale.

L'esercizio dei compiti di diretta competenza della Provincia in ordine all'applica-

zione della normativa in materia di sicurezza alimentare è attribuito, nell'ambito delle strutture previste dal vigente ordinamento dell'organizzazione provinciale, al:

- ▶ Dipartimento Politiche sanitarie (tramite il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie);
- ▶ Dipartimento Agricoltura ed alimentazione (tramite il Servizio Vigilanza e promozione dell'attività agricola e il Servizio Strutture, gestione e sviluppo delle aziende agricole).

Al fine di fornire alla Provincia le delicate competenze tecniche e scientifiche necessarie per l'esercizio dei compiti di indirizzo e di supervisione a essa riservati per il governo del settore, l'articolo 55, commi 3 e 4, della legge provinciale legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, ha altresì disposto l'affiancamento delle Strutture provinciali con il Comitato per la sicurezza alimentare contestualmente istituito, composto da un veterinario in servizio presso l'amministrazione provinciale e da due esperti esterni all'amministrazione provinciale - non esercitanti attività riguardanti il territorio provinciale - scelti tra persone con qualificata conoscenza e specifica esperienza pluriennale nel settore.

Il Comitato è sentito obbligatoriamente per l'approvazione degli atti di competenza della Giunta provinciale e i singoli esperti esterni svolgono attività consultiva nella materia, su richiesta della Provincia e, in particolare, del Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie; fra l'altro, su richiesta di quest'ultima struttura, il comitato e i singoli esperti svolgono direttamente anche attività istruttoria e di supervisione sul sistema di controllo ufficiale.

La composizione del Comitato, attivo sin dalla costituzione (deliberazione della Giunta provinciale n. 958 del 19 maggio 2006), è stata rinnovata con deliberazione della Giunta provinciale n. 1774 del 7 luglio 2009 chiamandone a far parte qualificati esperti della specifica materia.

I compiti attribuiti alle Strutture della Provincia autonoma di Trento dal vigente ordinamento dell'organizzativo sono in particolare i seguenti:

### **1. Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie:**

In base alla declaratoria del Servizio individuata dalla Giunta provinciale, lo stesso si occupa di sanità animale e di igiene degli alimenti.

Il Servizio svolge quindi tra l'altro le funzioni di programmazione, coordinamento e controllo in materia di sanità animale, di tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale e loro derivati, di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, di benessere animale; nonché, mediante verifiche, ispezioni ed audit, attività di supervisione sulle attività svolte dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari e su quelle svolte dalle imprese registrate o riconosciute. Al medesimo Servizio compete anche la predisposizione del Piano dei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare in coordinamento, come detto poc'anzi, con i Dipartimenti e Servizi competenti in materia di agricoltura e di protezione dell'ambiente per la parte a cui questi siano affidati compiti finalizzati alla sicurezza alimentare.

Per lo svolgimento dei propri compiti il Servizio si avvale attualmente di n. 2 unità di personale qualificato (n. 1 veterinario e n. 1 diplomato).

Come già detto il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie si avvale ordinariamente, per lo svolgimento della propria attività, del Comitato per la sicurezza alimentare e dei singoli esperti in esso nominati.

## **2. Servizio Vigilanza e promozione delle attività agricole**

Il Servizio, per quanto di interesse in materia di sicurezza alimentare:

- a. attua i controlli previsti dal D.Lgs. 19 agosto 2005, n. 214 (Attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali) e quanto previsto dal D.P.R. 290/2001 in merito alle autorizzazioni all'acquisto e impiego dei prodotti fitosanitari;
- b. attua i controlli inerenti la tutela delle produzioni agroalimentari certificate quali l' "Agricoltura biologica", il "Sistema di etichettatura facoltativo carni bovine", le "Produzioni a DOP/IGP/STG", e le produzioni a MQT (marchio qualità trentino);
- c. attua i controlli inerenti la disciplina della "riproduzione animale".

I predetti compiti sono svolti tramite tre Uffici:

- a. Ufficio Fitosanitario provinciale;
- b. Ufficio di Vigilanza produzioni agroalimentari e strutture fondiarie;
- c. Ufficio Tutela delle produzioni agricole;
- d. Ufficio per le Produzioni biologiche.

L'ufficio Fitosanitario provinciale, per lo svolgimento dei suddetti compiti, si avvale di personale qualificato, identificato nella figura dell'«Ispettore fitosanitario», e, attualmente, di n. 4 ispettori (n. 1 laureato e n. 3 diplomati).

L'Ufficio Vigilanza produzioni agroalimentari e strutture fondiarie, per lo svolgimento dei suddetti compiti si avvale di n. 2 unità di personale qualificato (n. 1 laureato e n. 1 diplomato).

L'Ufficio Tutela delle Produzioni Agricole, per lo svolgimento dei suddetti compiti, si avvale attualmente di n. 1 unità di personale diplomato.

L'Ufficio per le produzioni biologiche per lo svolgimento dei propri compiti si avvale attualmente di 1 laureato direttore dell'Ufficio, 1 diplomato, 2 collaboratrici amministrative e 2 collaboratori laureati in contratto collaborazione continuativa (CoCoCo).

## **3. Servizio aziende agricole e territorio rurale.**

Il Servizio, per quanto di interesse in materia di sicurezza alimentare, cura le verifiche sul rispetto della buona pratica agricola e dei vincoli agro-ambientali nell'ambito dei controlli in loco sul 5 per cento delle domande presentate annualmente per l'ottenimento di aiuti comunitari ai sensi del regolamento (CE) n. 1698/2005 (Piano di sviluppo rurale 2007-2013). Questa attività coinvolge le strutture agri-

cole periferiche con un impiego di circa n. 20 unità di personale per un periodo di circa tre mesi all'anno.

#### **1.4. ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari è un ente strumentale della Provincia dotato di autonomia imprenditoriale e di personalità giuridica di diritto pubblico. È preposta alla gestione coordinata delle attività sanitarie per l'intero territorio provinciale, secondo quanto disposto dagli indirizzi e dalle disposizioni della Giunta provinciale (L.P. 16/2010).

Tale quadro è rappresentato anche nell'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, concernente "esercizio delle funzioni in materia di sicurezza alimentare", secondo cui nell'ambito della sicurezza alimentare spetta all'Azienda provinciale per i servizi sanitari (solo) l'esercizio dei compiti in materia di sicurezza alimentare diversi da quelli riservati direttamente dallo stesso articolo alla Provincia e, quindi, più specificamente, la "gestione" delle attività relative alla registrazione e al riconoscimento delle imprese e quelle relative allo svolgimento dei controlli ufficiali ivi compresa la gestione delle allerte alimenti e mangimi.

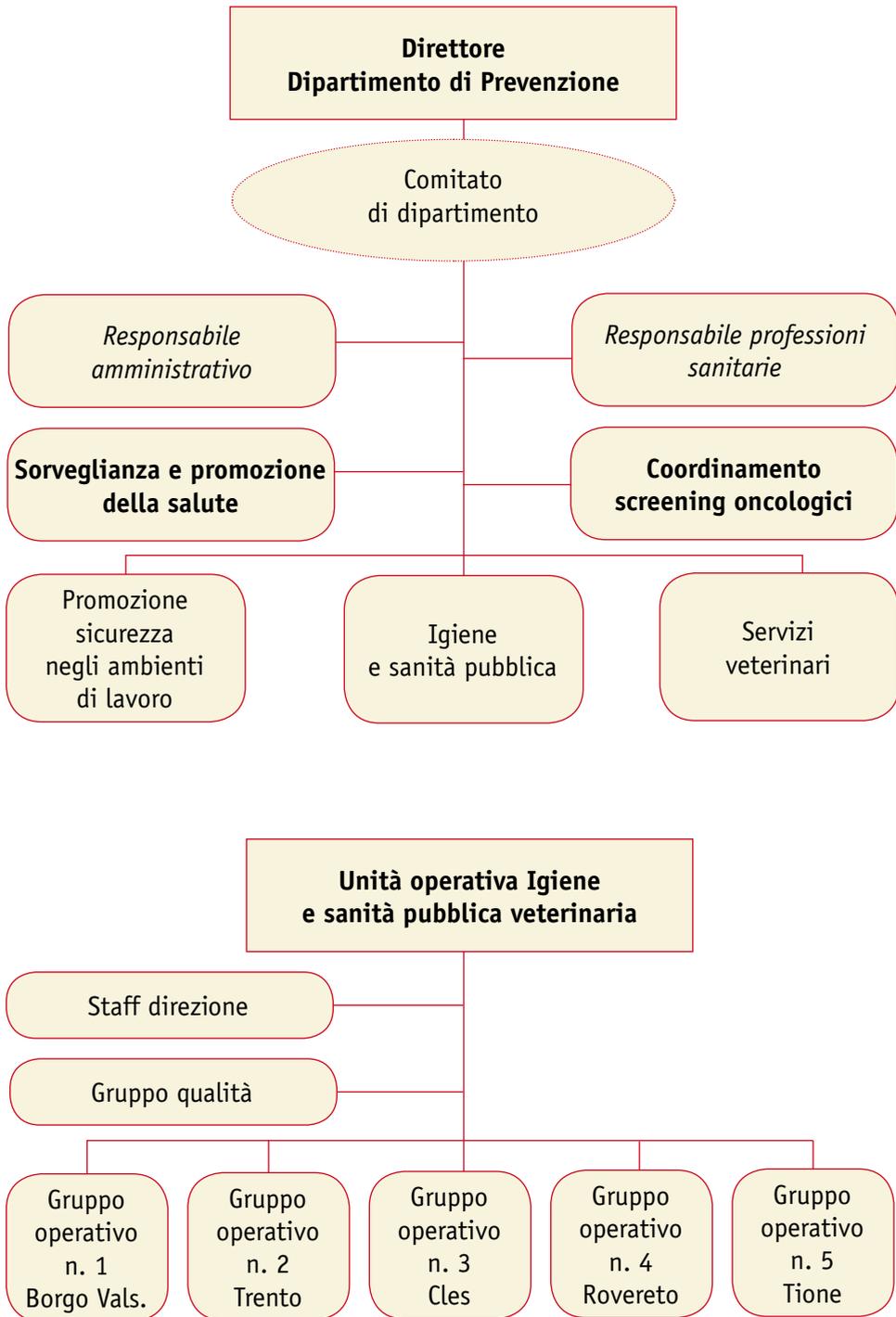
Come già in parola, l'articolo 55 della legge provinciale n. 20 stabilisce altresì, al fine di garantire l'organizzazione complessiva del settore, che l'Azienda sia tenuta ad attenersi strettamente agli "indirizzi" e ai "programmi" stabiliti da parte della Provincia e che, a tal fine, essa è soggetta anche alla "supervisione" della Provincia sulla corretta applicazione della normativa e degli indirizzi e programmi stabiliti. Ciò proprio perché, nel "sistema di coordinamento comunitario dei controlli ufficiali", la Provincia possa esercitare correttamente anche le proprie "funzioni di raccordo" con le competenti "autorità nazionali e/o comunitarie" il cui mancato o non corretto svolgimento comporta fra l'altro un danno al sistema agroalimentare nazionale.

In tale quadro di rapporti, i compiti dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari trovano opportunamente organizzazione presso le strutture di vertice dell'Azienda (fig. 1 alla pagina seguente).

Nel Dipartimento di prevenzione sono individuati i settori dell'Igiene pubblica, dell'Igiene e sanità pubblica veterinaria e nell'unità operativa del Laboratorio di sanità pubblica (LSP).

Per lo svolgimento dei propri compiti di controllo l'Azienda provinciale per i servizi sanitari segnala di potersi avvalere di n. 1 dirigenti medici, di n. 42 dirigenti veterinari e di n. 21 tecnici della prevenzione.

FIG. 1. ORGANIGRAMMA DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI.



## 2.

# Analisi del contesto “sistema agro-alimentare trentino”

L'analisi del contesto agroalimentare è necessaria per individuare variabili importanti per la definizione degli obiettivi di controllo, nonché per migliorare l'efficacia delle conseguenti azioni di comunicazione.

In particolare, l'analisi del contesto fornisce informazioni sulle caratteristiche essenziali dell'ambiente e delle persone verso le quali gli obiettivi di controllo sono diretti e per meglio comprendere gli elementi e gli aspetti che possono facilitare od ostacolare il perseguimento delle attività di controllo.

L'attività di analisi aiuta tra l'altro a individuare i soggetti direttamente interessati dalle decisioni dell'amministrazione (c.d. “*stakeholder*”) e quelli che (ad es. consorzi di produttori, ecc.), pur non essendo immediatamente interessati, hanno o possono avere un ruolo rilevante, in termini di capacità di influenza, per determinare il buon esito delle decisioni pubbliche e per migliorare la comunicazione da parte delle stesse (c.d. “*influenti*”).

Il territorio provinciale ha una superficie di 6.206,88 kmq., interamente qualificata come montagnosa, con poco meno di 530.000 abitanti e una densità pari a 84,55 ab./kmq (dato anno 2010) è costituito per il 76 per cento da superficie utilizzata per le produzioni agrarie, compreso il pascolo e le superfici boschive, l'8 per cento da territorio utilizzato come parchi o abbandonato e il 16 per cento come territorio improduttivo (l'11 per cento di quest'ultima quota di territorio è costituita da rocce, la restante parte da corsi d'acqua, infrastrutture residenziali, produttive e di servizio).

La superficie agricola utilizzata - SAU (in base ai dati censuari dell'anno 2007) ammonta a 141.129,5 ettari, suddivisi in 3.677 ha di seminativo (di cui 424 a cereali, 235 a patata, 235 a ortive, 2.473 a foraggiere avvicendate) in 20.991 ettari di coltivazioni a legnose agrarie, (di cui 9.464 a vite, 10.068 a melo), 303 ettari orti familiari, 116.187 ettari a prati e pascoli (dati anno 2007 – Rapporto agricoltura – PAT Dipartimento Agricoltura e Alimentazione).

La superficie media disponibile per azienda è di 6,8 ha; questo dato tuttavia non rappresenta la reale situazione che è caratterizzata dalla prevalenza di aziende di

piccole dimensioni, ben il 56% delle aziende trentine ha una SAU inferiore ad un ettaro, contro un valore nazionale del 26%.

L'esame e l'analisi dei dati disponibili è servita, in particolare, a mettere in evidenza la ricchezza di numero e varietà dei prodotti trentini con forti connotati di "tradizionalità" e l'altrettanto elevato numero di aziende produttrici connotate da bassa presenza di addetti (in molti casi il titolare di azienda che opera da solo, coadiuvato da uno o, al massimo, da due addetti) e da strutture, lay-out e uso di materiali e attrezzature non sempre specificatamente studiati per lo sviluppo del processo produttivo e per prevenire eventuali implicazioni che nascono dall'interazione di tutti gli elementi che costituiscono il sistema.

Per molte tipologie di prodotto non si dispone di una mappa dei siti di produzione; le autorizzazioni e i riconoscimenti comunitari rilasciati non permettono infatti di identificare le tipologie di prodotto ottenute, la consistenza dei volumi di produzione e il relativo impatto economico, nonché eventuali motivi di attenzione per la salute dei consumatori.

Alla luce delle considerazioni appena formulate, si delinea la necessità di aggiornare progressivamente questi dati in base all'acquisizione e all'implementazione delle conoscenze realizzate nel corso dell'attività di controllo.

Maggiori dettagli dell'analisi del "sistema agro-alimentare trentino" sono riportati nell'Allegato 2 del presente piano.

# 3.

## Programmazione delle attività di controllo

### 3.1. CONTENUTI GENERALI DEL PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI

Il piano provinciale dei controlli ufficiali ha rappresentato a partire dall'anno 2008 lo strumento essenziale per la programmazione, l'integrazione e l'ottimizzazione delle attività di controllo che devono essere effettuate, in adempimento della nuova normativa; a esso, in particolare, devono fare riferimento tutti i piani specifici e settoriali.

Il controllo ufficiale pertanto deve basarsi oltre che sulla verifica degli adempimenti alle norme, anche sulla valutazione delle azioni messe in atto dalle imprese affinché siano sufficienti al raggiungimento del livello di sicurezza atteso.

Sono potenzialmente interessati, in primo luogo, i settori relativi all'agricoltura e all'ambiente (si pensi all'evidente importanza che la politica agro-alimentare, i disciplinari delle denominazioni protette o i problemi di inquinamento dell'aria, del suolo e delle acque possono indubbiamente avere per la sicurezza e la qualità dei processi e delle produzioni alimentari). Il presente piano rappresenta pertanto un'opportunità di confronto e di approfondimento con questi settori su tali specifiche problematiche, pur tenendo conto che per il momento non risultano attivate tipologie di intervento nei rispettivi settori di competenza.

Il presente paragrafo indica i contenuti generali e relativamente più stabili del piano, che costituiranno progressivamente oggetto di attuazione specifica nel corso dei vari periodi di riferimento del medesimo, nonché l'obiettivo specifico che il piano provinciale per la sicurezza alimentare per la Provincia autonoma di Trento intende conseguire nel periodo di applicazione dello stesso, vale a dire la valutazione del grado di realizzazione delle attività pianificate ed il reale conseguimento dei risultati pianificati (efficacia dell'azione amministrativa) in conformità a quanto disposto dall'articolo 8, paragrafo 3, lettera a) del regolamento (CE) n. 882/2004. Ai fini di conseguire l'efficacia dell'attività di controllo ufficiale l'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve:

- a. verificare con cadenza quadrimestrale una percentuale significativa ( $\sqrt{n}$  fino a 5%) dei documenti come verbali, check list ed altro elaborati dagli addetti

al controllo ufficiale. Tale verifica deve essere eseguita in prima persona dai dirigenti responsabili in materia di sicurezza alimentare;

- b. valutare in campo ed in tempo reale, sulla base di criteri predefiniti di efficacia ed appropriatezza, l'attività svolta dagli addetti al controllo ufficiale.

Tale attività è inquadrata come "attività di supervisione", a sua volta inquadrata come un aspetto particolare dell'attività di formazione, addestramento, affiancamento, e serve ad affinare le capacità tecniche degli operatori mediante la socializzazione delle migliori conoscenze disponibili nei servizi attraverso un confronto diretto e sul campo tra operatori.

Dal punto di vista operativo è una attività congiunta tra uno o più operatori che svolgono le attività di controllo ufficiale, in qualità di supervisionati, ed un operatore, con specifico profilo professionale e formazione, che svolge il ruolo di supervisore.

Tale attività consente di:

- a. verificare sul campo da parte del supervisore l'applicazione di procedure operative, istruzioni operative check list da parte dell'operatore oggetto di supervisione;
- b. evidenziare problemi interpretativi ed operativi in relazione alla situazione di campo che comportano approfondimenti o modifiche procedurali da proporre alla Direzione della struttura che ha emanato la/e procedura/e o le istruzioni;
- c. valutare congiuntamente l'applicazione delle procedure documentate al caso concreto, con verifica ulteriore della loro applicabilità;
- d. elaborare una sintesi tra supervisore e supervisionato circa la corretta esecuzione del controllo/i ufficiale/i espletate presso l'OSA e delle conclusioni raggiunte;
- e. verificare la coerenza dei documenti utilizzati nel contesto delle attività di controllo (piani di lavoro, programmazione del lavoro, procedure documentate, modulistica proposta).

### **3.1.1. Progressiva attivazione dell'Analisi del rischio**

L'analisi del rischio (risk analysis) costituisce il sistema guida, secondo quanto stabilito dalla normativa comunitaria, per pianificare i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare e, in particolare, per individuare gli obiettivi sanitari il cui conseguimento è da porre sotto controllo, nonché per valutare i piani di sicurezza alimentare predisposti dalle singole aziende alimentari. L'articolo 3, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 882/2004 dispone infatti "che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata" per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal medesimo Regolamento.

Le indicazioni al riguardo impartite dall'Amministrazione provinciale con il piano per la sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 ed attuate dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari sono state valutate nell'ambito di audit effettuati

dal Ministero della Salute nel corso degli anni 2010-2011 finalizzati a valutare il funzionamento dell'Autorità competente provinciale e locale.

Le raccomandazioni formulate al riguardo dal Ministero della Salute sono di procedere ad una riverifica della procedura di categorizzazione del rischio degli stabilimenti e di uniformarla su tutto il territorio provinciale.

### 3.1.1.a. Imprese alimentari

Particolarmente importante per acquisire e disporre dei dati conoscitivi necessari per l'analisi del rischio è il costante aggiornamento e l'implementazione del sistema di "registrazione" delle imprese che producono, trasformano e commercializzano prodotti alimentari. A tal fine l'Amministrazione provinciale, ha già provveduto a introdurre nell'ordinamento provinciale (deliberazione n. 1755 del 01 settembre 2006, modificata con deliberazione n. 2645 del 15 dicembre 2006) l'"Accordo stato Regioni del 09 febbraio 2006, rep. n.2740 concernente le "Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, sull'igiene dei prodotti alimentari", che individuano le modalità con cui gli operatori economici notificano la propria attività all'Autorità competente.

Spetta all'Azienda provinciale per i servizi sanitari, alla luce dei provvedimenti in parola ed in applicazione dell'articolo 55, comma 2, della L.P. 29 dicembre 2005, n. 20, i compiti di:

1. ricevere le notifiche previste dal regolamento (CE) n. 852/2004 relative alla presentazione delle denunce di inizio attività da parte delle imprese che producono, trasformano e commercializzano prodotti alimentari a qualsiasi titolo;
2. attivare la banca dati provinciale per l'inserimento dei dati notificati dalle imprese di cui al punto 1;
3. predisporre ed approvare la modulistica idonea a raccogliere la dichiarazione circostanziata, non equivocabile e omogenea necessaria per la registrazione dell'apertura di un'attività da parte delle imprese di cui al punto 1.

Con deliberazione n. 2397 del 17 novembre 2006 l'Amministrazione provinciale ha poi consentito l'applicazione dell'Accordo Stato-Regioni del 9 febbraio 2006, rep. n. 2477 "Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale".

Dato il contesto "letterale" di tale accordo che, riguardando tutto il territorio nazionale, contemplava compiti specifici dei "comuni" non applicabili in provincia, con questa deliberazione la Giunta provinciale ha anch'essa dato atto che spettano direttamente all'Azienda provinciale per i servizi sanitari, in applicazione dell'articolo 55, comma 2, della L.P. 29 dicembre 2005, n. 20, i compiti di:

1. ricevere le "richieste di riconoscimento" presentate dalle imprese che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono richiesti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004;
2. gestire il rilascio dei "numeri di riconoscimento" alle imprese alimentari in

modo unitario, vale a dire da un unico centro gestionale incaricato sia di ricevere le richieste, sia di attribuire il numero di riconoscimento attraverso la gestione del sistema informativo nazionale denominato "SINTESI";

3. predisporre e approvare la modulistica idonea a ricevere le domande di riconoscimento comunitario condizionato (in prima istanza, a seguito accertamento requisiti strutturali ed infrastrutturali) e definitivo (in seconda istanza, a seguito della valutazione della corretta stesura e applicazione del piano di sicurezza HACCP - SSOP) ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 articolo 3, paragrafo 1), lettera b) presentate dalle imprese di cui al punto 1.

#### **3.1.1.b. Sistemi di produzione**

Per i medesimi fini, nello svolgimento dei controlli, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve implementare progressivamente la raccolta di tutti i dati e le informazioni sui sistemi di produzione alimentare che sono necessari o utili per consentire l'analisi del rischio sanitario delle tipologie di attività svolte in provincia e di quello specifico delle singole imprese alimentari. L'Azienda deve in particolare effettuare una obiettiva rilevazione dei dati misurabili (ad es. temperatura), in tutti i casi in cui ciò sia possibile. L'Azienda provvederà in ogni caso a rilevare le tipologie di prodotti e i volumi delle relative produzioni inserendo gli stessi nello specifico sistema informativo.

Nel quadro di carenze conoscitive descritto, il presente piano mira infatti a rendere sistematica attraverso le fasi della raccolta e dell'inserimento, come più avanti espresso, in appositi sistemi informativi la disponibilità di dati scientifici necessari per la valutazione del rischio. Come recita il Libro Bianco al punto 26: "La valutazione del rischio è subordinata alla disponibilità di dati scientifici accurati ed aggiornati. ... Non vi sono o quasi meccanismi di sostegno per l'erogazione di tali informazioni e perciò si dovrà istituirli".

#### **3.1.2. Obiettivi e frequenza delle attività di controllo**

Gli obiettivi delle attività di controllo ufficiale indicati dalla legislazione comunitaria sono quelli di verificare ed assicurare il rispetto della normativa da parte degli OSA attraverso attività di ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza ed audit e di prelievo di campioni in fase di produzione e distribuzione.

Gli obiettivi delle attività di controllo sono individuati da ciascun piano nella parte specifica che riguarda il proprio periodo di riferimento temporale.

Nell'ambito degli obiettivi fissati dal piano, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà quindi ottimizzare la frequenza dei controlli che vengono effettuati. L'individuazione degli obiettivi di controllo ufficiale tiene conto anche delle raccomandazioni formulate dal Ministero della Salute a seguito dell'attività di audit svolta nel periodo 2010 - 2011 sui sistemi di prevenzione e sicurezza alimentare e

sanità pubblica veterinaria della Provincia autonoma di Trento che hanno portato a verificare:

- a. l'attuazione del piano di eradicazione della tubercolosi bovina;
- b. l'attuazione delle misure adottate dalla provincia autonoma di Trento in merito ai controlli ufficiali alla sicurezza dei prodotti alimentari di origine animali nei settori carne e latte;
- c. l'attuazione delle misure adottate dalla provincia autonoma di Trento in merito ai controlli ufficiali sul benessere animale.

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari provvederà ad attribuire a ciascuna delle imprese registrate ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 una classe di rischio sulla base dei criteri indicati nelle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004" concertate dalla direzione della sicurezza alimentare e della sanità animale del Ministero della Salute ed i rappresentanti delle Regioni e Province autonome di data 31 maggio 2007.

L'attribuzione del livello di rischio alle attività riconosciute ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 e alle imprese registrate che svolgono attività di trasformazione di prodotti alimentari per la vendita all'ingrosso, tenuto conto anche delle raccomandazioni fatte dal Ministero della Salute nel corso degli audit effettuati nel periodo 2010-2011, deve essere effettuata graduando il rischio in base:

- a. alla produzione primaria;
- b. alla trasformazione;
- c. sul prodotto finito, comprese le modalità di commercializzazione e consumo, avendo come riferimento:
  - a. conoscenza della normativa, del prodotto (origine, tecnologia, pericoli) e dello stabilimento;
  - b. la tipologia di danno che i rischi microbiologici, chimici e fisici possono arrecare alla salute dell'uomo o degli animali.

### *Conoscenza della normativa*

La conoscenza della normativa sulla sicurezza alimentare è necessaria in quanto in abbinamento con le conoscenze relative ai pericoli connessi con l'origine della materia prima, dei processi produttivi e della stabilità biologica del prodotto finito ci consente di valutare se le soluzioni messe in campo per il controllo dei pericoli nella produzione di alimenti per l'uomo e per gli animali soddisfino l'obiettivo di garantire lo stato di salute per l'uomo e per gli animali.

### *Conoscenza dei prodotti utilizzati come materia prima*

La dipendenza del sistema agroalimentare del nostro paese da materie prime o prodotti semilavorati provenienti in gran parte da Paesi posti fuori della Unione europea può compromettere il concetto stesso della sicurezza elaborato dall'Unione Europea. Può, infatti, diventare problematico promuovere la salubrità delle filiere

alimentari “a valle” senza tutelare la produzione primaria a “monte”. Diventa quindi importante introdurre una analisi del rischio e conseguentemente la graduazione dello stesso che tenga conto dell’origine e delle tipologie delle materie prime.

### **3.1.3. Oggetto prioritario dei controlli**

Conformemente agli orientamenti comunitari ed alle raccomandazioni formulate dal Ministero della Salute nel corso degli audit effettuati nel periodo 2010-2011, l’Azienda provinciale per i servizi sanitari deve programmare controlli ufficiali finalizzati a:

1. verificare che i piani di sicurezza delle singole aziende agroalimentari siano coerenti rispetto alla normativa di settore, alla struttura utilizzata, alla materia prima introdotta, ai processi utilizzati, ai rischi chimico fisici individuati, ai prodotti programmati, ed alla normativa sull’etichettatura;
2. verificare che detti piani siano coerentemente e costantemente applicati dagli OSA attraverso la programmazione dell’accertamento dei prerequisiti (autorizzazione, formazione del personale, condizioni ambientali, strutturali e manutentive ordinarie e straordinarie, condizioni attrezzature e macchinari, condizioni di pulizia/sanificazione, igiene del personale, lotta agli infestanti ed insetti striscianti e volanti, approvvigionamento idrico, gestione sottoprodotti di lavorazione, gestione lotti, rintracciabilità, procedura di ritiro e richiamo, controllo delle temperature, marchiatura di identificazione, gestione materie prime e prodotti finiti, trasporto) e del piano HACCP;
3. verificare annualmente, per gli stabilimenti inseriti nel sistema informativo ICARUS il rispetto degli specifici requisiti di igiene richiesti per le esportazioni extra UE.

L’Amministrazione provinciale invita l’Azienda provinciale per i servizi sanitari a favorire, per quanto possibile, l’integrazione professionale fra le diverse figure operanti nell’attività di controllo ufficiale prevedendo anche attività congiunte. In particolare nell’effettuazione delle attività di audit presso le imprese alimentare è previsto, qualora possibile, la co-partecipazione di personale medico/veterinario e tecnico della prevenzione.

L’attenzione verso l’implementazione delle misure di igiene dei locali, delle attrezzature, del personale, nonché verso l’adeguata analisi dei rischi sanitari del prodotto e del processo di lavorazione e le misure per controllarli – anziché sulle verifiche microbiologiche – è necessaria anche perché queste ultime non sono più considerate nella nuova normativa come misure di controllo, ma come condizioni di accettabilità a carico degli operatori economici e pertanto le risorse pubbliche possono ora essere meglio finalizzate all’obiettivo sopra ricordato.

### 3.1.4. Predeterminazione delle procedure

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari è tenuta a svolgere i controlli sugli operatori (allevamento e altre attività di produzione primaria, macellazione, trasformazione, deposito, trasporto e commercio) con procedure scritte predefinite che annualmente devono essere validate a seguito di quanto emerge dall'attività di supervisione svolta sul campo; le procedure definiscono:

- a. la normativa di riferimento;
- b. la dichiarazione sugli obiettivi da raggiungere;
- c. i compiti, le responsabilità e gli obblighi del personale addetto;
- d. la procedura di campionamento, la verifica dell'adeguatezza del campionamento, i metodi e le tecniche di controllo, l'interpretazione dei risultati e le successive decisioni, nonché la verifica dell'adeguatezza delle analisi e dei test di rilevamento;
- e. i programmi di monitoraggio e/o sorveglianza;
- f. le attività da svolgere a seguito dei controlli ufficiali;
- g. la collaborazione con altri servizi, altri dipartimenti, altre Amministrazioni che possano avere responsabilità in materia;
- h. qualsiasi altra informazione necessaria per il buon funzionamento dei controlli.

### 3.1.5. Attivazione dei Sistemi informativi

La politica comunitaria prevede (Libro bianco della Commissione (CE) 2000) che i cardini sui quali poggia la sicurezza alimentare nell'ambito dei Paesi Membri dell'Unione europea siano individuati nel:

- a. sistema informativo;
- b. analisi del rischio;
- c. comunicazione al consumatore.

Questi tre cardini, in capo rispettivamente alle imprese alimentari ed all'autorità competente nella materia dei controlli ufficiali, sono interdipendenti non essendo possibile fare comunicazione sul rischio se non viene fatta una adeguata analisi dei rischi e a sua volta non è possibile una analisi del rischio senza il supporto di un adeguato sistema informativo che raccolga rispettivamente ogni informazione relativa ad ogni fase della catena alimentare (dal campo alla tavola) ed ogni informazione relativa alle attività di controllo ufficiale.

Esiste infatti un collegamento diretto fra l'analisi del rischio e la "comunicazione del rischio" che non è mera trasmissione di informazioni, ma è lo "scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio..." (articolo 3 del regolamento (CE) n. 178/2002).

Come detto al punto 26 del "Libro Bianco", la necessità di acquisire informazioni per poter fare l'analisi del rischio viene così espressa: "La valutazione del rischio è subordinata alla disponibilità di dati scientifici accurati e aggiornati. Tra questi

*vi possono essere ad esempio informazioni epidemiologiche, cifre sulla prevalenza e dati sull'esposizione. Non vi sono quasi meccanismi di sostegno per l'erogazione di tali informazioni e perciò si dovrà istituirli".*

Le informazioni relative agli eventi comunque correlati a qualunque fase del processo di produzione di un determinato prodotto o relativi alla vita commerciale dello stesso e le informazioni relative alle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento effettuate dai competenti organi del servizio sanitario provinciale rappresentano una condizione strategica per governare il sistema dei controlli sulla sicurezza alimentare, rielaborare una corretta programmazione del piano dei controlli ufficiali e per fornire al consumatore un sistema di garanzie in un'ottica di reale trasparenza nella comunicazione del rischio, nonché un supporto oggettivo per la valorizzazione della qualità delle produzioni. Questa condizione strategica è da perseguire da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione provinciale attraverso i due sistemi informativi:

- a. il **sistema informativo sulla sicurezza alimentare** (parte del Sistema Informativo Provinciale sulla Sicurezza Alimentare - SIPSA) implementato e costantemente aggiornato di tutti i dati e gli eventi ad opera dell'autorità competente e dalle imprese che collaborano con i servizi di controllo. Questo sistema dovrà progressivamente collegarsi ed essere alimentato da tutti i soggetti economici che sono coinvolti in un processo di produzione, trasformazione, manipolazione di alimenti per l'uomo e raccogliere tutte le informazioni riguardanti i prodotti, il volume degli stessi, le fasi del processo di produzione, manipolazione e trasformazione, gli ingredienti caratterizzanti il prodotto, le verifiche, comprese quelle analitiche caratterizzanti il piano di sicurezza (sistema HACCP) di ciascun prodotto;
- b. il **sistema Informativo Ispettivo delle attività di verifica, ispezione, audit, e campionamento di matrici alimentari**. Questo sistema informativo è implementato dai competenti organi dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari incaricati dei controlli ufficiali e da tutti gli altri enti preposti alle attività di analisi di laboratorio sulle matrici alimentari.

In particolare il sistema informativo ispettivo dovrà:

- a. consentire la raccolta e la gestione dei dati analitici on-line da realizzarsi con un collegamento *ad hoc* con i sistemi informativi del settore laboratori e controlli dell'Agenzia per la protezione dell'ambiente, con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e con il Laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- b. il collegamento con tutti gli operatori del servizio sanitario provinciale che si occupano di controlli ufficiali (Azienda provinciale per i servizi sanitari, Amministrazione provinciale)
- c. consentire la produzione di report mirati per i dati di attività richiesti a livello comunitario, nazionale, provinciale;
- d. consentire l'estrazione di dati da un sistema informativo ad esso collegato e viceversa.

Per i fini indicati, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà assicurare l'attivazione ed il funzionamento e l'efficacia di quattro sistemi informativi:

1. il Sistema Informativo delle Anagrafiche delle imprese oggetto di registrazione a livello provinciale, che si integra con il sistema informativo nazionale per la gestione delle anagrafiche delle imprese oggetto di "riconoscimento comunitario";
2. il Sistema Informativo delle Anagrafiche delle imprese che attualmente allevano bovini, ovini e caprini, suini e avicoli, che si integra con il sistema informativo nazionale per la gestione delle medesime anagrafiche;
3. il Sistema Informativo per la Gestione della Allerta Rapida (R.A.S.F.F.) per il ritiro dal commercio di alimenti che presentano un rischio per la salute;
4. il Sistema Informativo Epidemiologico volto a registrare e gestire le indagini epidemiologiche connesse a casi di tossinfezioni nell'uomo relativi al consumo di prodotti alimentari.

### **3.1.6. Accreditamento dei laboratori che effettuano le analisi e gestione dei campioni**

Per il corretto svolgimento delle attività di controllo ufficiale, riveste impegno prioritario l'accreditamento dei laboratori di analisi, al fine di dare attuazione a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 882/05 – articolo 12 –, secondo cui l'Autorità competente può individuare come destinatari dei campioni prelevati solamente i laboratori che siano valutati e accreditati secondo le norme europee EN ISO/IEC 17025, EN 45002, EN 45003.

L'Amministrazione provinciale si avvale dei laboratori individuati presso l'Azienda provinciale per i servizi sanitari, l'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente e presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per l'esecuzione dei controlli analitici sui campioni prelevati durante i controlli ufficiali.

Attualmente l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia risulta accreditato con n. 155 B Accredia come laboratorio sia presso la sede centrale che presso la sede periferica di Trento per gruppi di prove chimiche e microbiologiche e l'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente Settore Laboratorio e Controlli con n. 1069 Accredia per le prove chimiche, e il Laboratorio di sanità pubblica dell'APSS con n. 1072 Accredia per le prove microbiologiche.

L'accreditamento delle prove costituisce *conditio sine qua non* per la sostenibilità scientifica e legale dei risultati dei controlli e delle analisi, così come per il loro inserimento nei rispettivi sistemi informativi e quindi attraverso di questi nel Sistema Informativo Nazionale per la Sicurezza Alimentare (SINSA) al fine dell'analisi del rischio.

Per i medesimi fini l'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve verificare che i laboratori di controllo esterni all'impresa alimentare ai quali vengono inviati i campioni per l'analisi fatte in autocontrollo siano accreditati e registrati negli

elenchi regionali o delle province autonome, secondo quanto previsto dall' Accordo Stato-regioni del 08 luglio 2010 attuato sul territorio provinciale con decreto Presidente Provincia 19 agosto 2011, n. 13-71/Leg. "Regolamento in materia di modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi provinciali di laboratori e modalità per l'effettuazione delle verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori" (accordo ai sensi dell'articolo 40, comma 3), della legge 7 luglio 2009, n. 88 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome, dd. 08 luglio 2010, e art. 7, comma 3 l.p. 23 luglio 2010, n. 16)" con esecutività dal 11 novembre 2011.

### **3.1.7. Modalità di prelievo dei campioni**

Per quanto riguarda le modalità di prelievo dei campioni per i controlli finalizzati al monitoraggio inseriti nelle schede allegate, il campione deve essere effettuato in aliquota singola. Gli esiti delle ricerche analitiche saranno inseriti nel sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare e serviranno per attivare in caso di non conformità azioni correttive al piano di sicurezza alimentare predisposto dalle imprese interessate o potranno essere utilizzati per migliorare i livelli di sicurezza delle altre imprese che hanno attivato la stessa tipologia di produzione.

Le indicazioni contenute nell'Allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sono indirizzate agli operatori del settore alimentare e sono vincolanti in ogni loro parte modalità di campionamento, metodica analitica, limiti di accettabilità.

Il mancato rispetto dei criteri di cui al capitolo 1 dell'Allegato I impegna il responsabile dell'impresa alimentare al ritiro o al richiamo del prodotto o della partita che non si trovasse più sotto il suo controllo, ai sensi dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002.

I prodotti già immessi sul mercato, e non ancora giunti al commercio al dettaglio, possono essere sottoposti ad una ulteriore trasformazione mediante un processo che garantisca l'eliminazione del pericolo rilevato.

Qualora gli addetti al controllo ufficiale prelevino campioni di matrici alimentari per la ricerca dei parametri microbiologici previsti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 al fine di verificare direttamente la corretta gestione dell'igiene del processo o del prodotto effettuata dall'impresa relativamente ad una determinata partita di alimenti, le modalità di campionamento devono essere quelle previste dal regolamento medesimo.

Nel caso la quantità di prodotto che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre un numero di aliquote tale da garantire il diritto alla difesa dell'interessato, o qualora la scadenza del prodotto sia molto ravvicinata o la conservabilità limitata si deve procedere con le modalità di prelievo previste per il campionamento con aliquota unica, con analisi non ripetibile (specifica menzione sul verbale, avviso all' esercente o al produttore e preavviso al laboratorio).

In caso di superamento dei limiti dei criteri microbiologici il laboratorio effettua la ripetizione dell'analisi attivando le garanzie per la difesa.

Tale modalità di campionamento viene adottata anche nei casi in cui non risulti oggettivamente possibile eseguire il campionamento conformemente alla normativa perché il prodotto è presente in piccola quantità o in poche confezioni.

Per il campionamento di matrici alimentari diverse da quelle elencate nell'Allegato I, Capitoli 1, del regolamento (CE) n. 2073/2005 si procederà con le modalità di campionamento ufficiale previste dal D.P.R. n. 327/1980 ed utilizzate fino al 31 dicembre 2005.

Nell'interpretare i risultati dei controlli analitici condotti su matrici e/o per determinazioni diverse da quelle di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005, allegato I, capitolo I, al di fuori dei Piani nazionali o regionali, l'autorità competente prenderà in considerazione i seguenti aspetti:

- a. obiettivo del controllo;
- b. la normativa e le indicazioni nazionali e/o comunitarie vigenti relative a tali matrici ed a tali determinazioni analitiche;
- c. la bibliografia scientifica esistente relativa a tali matrici ed a tali determinazioni analitiche;
- d. quanto definito da specifici piani di controllo nazionali e/o comunitari.

Per quanto riguarda i controlli analitici ufficiali disposti nell'ambito dei Piani Nazionali "Residui" e "Alimentazione animale" per i quali può essere richiesta una prima analisi di screening seguita da una analisi di conferma obbligatoria (ad esempio l'analisi dei pesticidi) l'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve procedere al prelievo di una ulteriore aliquota del campione ufficiale da destinare ad una eventuale analisi di conferma.

Tale modalità di campionamento si rende necessaria nel caso in cui un laboratorio ufficiale che abbia effettuato lo screening di un campione non disponga del metodo di conferma. In tal caso il laboratorio inoltra l'aliquota supplementare ad un altro laboratorio competente in modo da garantire il completamento dell'analisi richiesta (Ministero della salute DGSA 0015001-P-10/08/2010 e s.i.).

Il campionamento di materiali ed oggetti a contatto di alimenti (MOCA) è eseguito secondo le indicazioni contenute negli articoli 15 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).

È consentito il campionamento in aliquota unica, ma l'utilizzo di tale procedura deve avere carattere di eccezionalità; sul verbale di prelievo campione deve essere giustificata esaurientemente la causa e la necessità di prelevare proprio il prodotto di quella partita/lotto. Devono essere, altresì, garantiti i diritti della difesa previsti dalle vigenti normative, con particolare riferimento all'articolo 223 del decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, coordinamento e transitorie del Codice di procedura Penale).

Per alcune matrici alimentari sia per il campionamento ufficiale che per i metodi di analisi per il controllo di alcune molecole si deve fare riferimento alle disposizioni sottoriportate:

1. D.M. 23 luglio 2003 “attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
2. 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;
3. D.M. 20 aprile 2006 “Recepimento della direttiva 2005/5/CE della Commissione del 26 gennaio 2005, che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A in taluni prodotti alimentari”;
4. regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento e d’analisi per il controllo ufficiale del tenore dei nitrati in alcuni prodotti alimentari;
5. regolamento (CE) n. 1883/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento e d’analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari;
6. regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPDe benzo(a)pirene nei prodotti alimentari;
7. regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione del 27 gennaio 2009 che fissa i metodi di campionamento e d’analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.

### **3.1.8. Aspetti sanzionatori**

Per quanto riguarda l’applicazione degli aspetti sanzionatori a seguito dell’applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 “relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali” si rimanda al contenuto del decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190 “disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare” ed al decreto legislativo n. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Il decreto in parola consta di dieci articoli ed un allegato. L’articolo 6, con i suoi sedici commi, delinea l’operatività dell’Autorità competente come definita dallo stesso articolo 2 e dall’articolo 55 della L.P. n. 20/2005.

Per quanto riguarda l'ambito della produzione post primaria a cui fa riferimento il comma 5 del decreto sopra ricordato, quando si tratti di mancato rispetto di requisiti generali e specifici, l'autorità competente dovrebbe tenere presente che:

- a. un requisito ritenuto necessario ai fini di garantire la sicurezza di prodotto e di processo può essere **"inesistente"** in quanto non c'è e non c'è mai stato; la sua assenza costituisce un rischio e pertanto deve essere rilevata la sanzione;
- b. un requisito ritenuto necessario ai fini di garantire la sicurezza di prodotto e di processo può essere **"insussistente"** (c'era ed è venuto meno nel tempo); la sua insussistenza costituisce rischio e pertanto deve essere rilevata la sanzione ;
- c. un requisito può essere **"inadeguato"** ai fini di garantire la sicurezza di prodotto e di processo (c'è, ma non è perfettamente coerente con i criteri di una efficace sicurezza dei prodotti e dei processi); la sua inadeguatezza comporta la prescrizione ad adeguarsi in un congruo tempo stabilito dall'Autorità competente ferma restando, ovviamente, la valutazione che l'inadeguatezza non comporti l'esposizione a grave pericolo per la salute nel caso deve essere rilevata la sanzione.

Poiché la prescrizione racchiude in sé l'obbligo di adeguamento nel caso l'OSA non ottemperi nel tempo assegnato si applica la sanzione prevista dal comma 7. Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di (MOCA) sono previste da norme generali o da norme specifiche che recepiscono direttive comunitarie, oggi abrogate, come il D.P.R. 777/1982 che recepiva la direttiva 1976/893/CEE, abrogata dal regolamento (CE) n. 1935/2004.

Oggi gli OSA che utilizzano materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti devono assicurare il rispetto delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 e pertanto il mancato adempimento è soggetto alle sanzioni previste dal decreto legislativo n. 193/2007.

Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, la migrazione di componenti dai materiali ed oggetti a contatto con alimenti all'interno degli alimenti contenuti comporta la segnalazione di notizia di reato ai sensi dell'articolo 347 del Codice di procedura Penale all'Autorità giudiziaria.

### **3.1.9. Esigenze formative degli addetti ai controlli**

Il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento e del Consiglio europeo relativo ai controlli ufficiali istituisce un approccio globale e integrato alla verifica da parte delle autorità competenti sull'applicazione delle normative comunitarie.

Un siffatto approccio, fortemente orientato in senso comunitario, impone una garanzia rigorosa delle **esigenze formative degli addetti al controllo ufficiale**, al fine di consentire loro di operare in modo efficace, obiettivo e adeguato.

In particolare, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà quindi assicurare che il personale addetto acquisisca un'ampia conoscenza dei diversi rischi (di or-

dine chimico, biologico, e fisico) che possono presentarsi nella catena alimentare e dei mangimi.

È necessario altresì che il predetto personale acquisisca piena conoscenza dei meccanismi di mercato dei prodotti alimentari e dei loro ingredienti, dei problemi inerenti a metodi specifici di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione, dei meccanismi e delle modalità di identificazione di casi di non conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare e di individuazione di prassi fraudolente.

In questo contesto occorre una formazione del personale addetto ai controlli specificamente orientata al conseguimento degli obiettivi sopra ricordati. Tale esigenza è riconosciuta nell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 che impone alle autorità competenti di garantire la formazione adeguata al personale incaricato dei controlli ufficiali. L'articolo 51 fornisce lo strumento giuridico necessario per organizzare anche una formazione complementare a livello comunitario.

In relazione al carattere strategico delle relative attività, modalità di attivazione e contenuti dei moduli di formazione organizzati dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari sono concordati preventivamente dall'Azienda con il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie.

Il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie valuterà inoltre la necessità di assumere ogni altra iniziativa volta alla formazione degli addetti al controllo ufficiale, anche avvalendosi, se del caso, della collaborazione degli esperti del Comitato per la sicurezza alimentare.

La rotazione del personale sulle sedi e sugli stabilimenti, con periodicità che si propone annuale, le iniziative di "formazione sul campo" attraverso l'attività di supervisione incrociati rispetto alle sedi distrettuali di attività o agli stabilimenti assegnati nei programmi di lavoro, costituiscono, se applicati con metodo e costanza, garanzia di mantenimento di una buona omogeneità in termini di conoscenze e, soprattutto, di applicazione delle stesse.

Costituiscono elementi di conformità alle previsioni della normativa comunitaria in materia di formazione:

- a. il piano e la programmazione della formazione con riferimento agli obiettivi individuati dal Dipartimento di prevenzione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, alle mansioni ricoperte, agli esiti dell'attività di supervisione svolta;
- b. definizione dei percorsi per l'inserimento e l'affiancamento del personale ed all'uso di apparecchiature ed attrezzature;
- c. la documentazione dell'attività di affiancamento, supervisione e di inserimento;
- d. la documentazione che predefiniscono le modalità di verifica dell'efficacia di ogni evento formativo realizzato;
- e. la registrazione aggiornata relativa alla partecipazione dell'attività formativa, alle qualifiche ed ai curricula dei docenti impiegati nelle attività di formazione;
- f. il dossier formativo individuale.

### **3.1.10. Valutazione dell'efficienza e dell'equilibrio finanziario delle attività svolte**

Al fine di mantenere equilibrato il rapporto fra risorse impiegate e obiettivi fissati è necessario acquisire informazioni sugli aspetti organizzativi connessi con le attività svolte. Pertanto l'Azienda provinciale per i servizi sanitari valuta e relaziona annualmente alla Provincia in ordine ai seguenti aspetti:

- a. adeguatezza specifica della propria organizzazione sia, a livello centrale, di Dipartimento di prevenzione e soprattutto delle strutture che si occupano di controllo ufficiale finalizzato alla sicurezza alimentare. A tal fine è necessario segnalare tutte le attività in carico alle strutture che si occupano di sicurezza alimentare diverse da quelle del controllo ufficiale e dimostrare come tali attività sono soddisfatte dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari (numero personale dedicato, ore dedicate);
- b. numero addetti ed entità di ore di lavoro impiegate da ogni singolo addetto per lo svolgimento dei controlli ufficiali;
- c. risorse umane e strumentali impiegate per le prestazioni analitiche e quelle ritenute necessarie per soddisfare le necessità di controllo ufficiale;
- d. raccordo tra le strutture aziendali con l'Agenzia per la protezione dell'ambiente.

### **3.1.11. Vincoli e attività di attuazione del piano**

I contenuti del piano, sia generali che relativi allo specifico periodo temporale di validità per esso stabilito, sono vincolanti per l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e per ogni altro soggetto che sia tenuto a darvi attuazione in osservanza della normativa di riferimento. La Giunta provinciale, ove occorra, introduce direttamente con deliberazione ulteriori specificazioni di dettaglio dei contenuti del presente piano necessarie per l'attuazione del medesimo.

Anche al fine dell'utilizzo ottimale delle risorse presenti in Provincia e, in particolare delle professionalità esistenti all'interno del comitato per la sicurezza alimentare, spetta al Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie il compito di fornire all'Azienda provinciale per i servizi sanitari i chiarimenti e le istruzioni sull'attuazione del piano e sulla normativa di riferimento che dovessero risultare utili o necessari. A dette indicazioni l'Azienda è tenuta ad attenersi nello svolgimento della propria attività in materia di sicurezza alimentare.

A scopo conoscitivo sono riportati negli allegati da 1 a 4 del piano i dati e i riferimenti del medesimo. Tali allegati sono costituiti, più in particolare, dalla tabella di individuazione delle attività relative ai singoli settori di intervento "Guidelines to assist Member States in preparing the single integrated multi-annual national control plan provided for in Regulation (EC) No. 882/2004 of the European Parliament and of the Council", (Allegato 1); dai dati dettagliati dell'analisi del contesto agro-alimentare trentino (Allegato 2); da un glossario essenziale della terminologia più ricorrentemente utilizzata nel piano (Allegato 3) e dall'elenco della principale normativa di riferimento (Allegato 4).

### 3.2. CONTENUTI SPECIFICI PER IL 2012-2014

Il presente piano ha effetto per il triennio 2012-2014. In specificazione dei contenuti generali appena individuati appare utile stabilire - sulla base di una valutazione tendenziale: del livello di rischio delle singole attività che deriva dall'esperienza pratica acquisita e maturata anche attraverso l'attuazione del precedente piano 2008-2010; dell'impatto determinato dall'introduzione del "principio di autocontrollo" ad opera della normativa comunitaria; della possibilità di circolazione delle produzioni - che gli **obiettivi generali di controllo**, cui l'Azienda provinciale per i servizi sanitari si dovrà attenere nel corso degli anni 2012-2014, debbano essere i seguenti:

- a. le tipologie di attività di trasformazione e di manipolazione di prodotti per l'uomo o per gli animali soggette a "riconoscimento comunitario", sono da porre sotto controllo più volte nel corso dell'anno modulato sulla riformulazione della categoria di rischio attribuita secondo i nuovi criteri delineati al punto 3.1.2;
- b. le tipologie di attività di trasformazione e di manipolazione di prodotti per l'uomo o per gli animali soggette a "registrazione" sono da porre sotto controllo almeno una volta all'anno;
- c. le attività indirizzate alla produzione primaria sono da porre sotto controllo nel numero di almeno 140 aziende all'anno (70 per produzioni di origine vegetale + 70 di prodotti di origine animale). Le attività di deposito, distribuzione all'ingrosso o al dettaglio di alimenti per l'uomo e per gli animali sono da porre sotto controllo almeno una volta nell'arco temporale di vigenza del piano;
- d. i controlli ufficiali programmati annualmente su percentuali predefinite di imprese devono comprendere sia industrie alimentari non controllate nell'anno precedente, sia, indipendentemente dall'esito, industrie alimentari già controllate negli anni precedenti;
- e. devono essere effettuate, secondo scadenziari temporalmente definiti, verifiche presso le industrie alimentari destinatarie di osservazioni e di prescrizioni nei precedenti controlli;
- f. le tipologie di attività di trasformazione iscritte nelle liste di esportazione verso Paesi terzi e registrate nel sistema informativo ICARUS ai fini della ricertificazione per attestare il mantenimento dei requisiti con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP. Nel documento di ricertificazione deve essere indicata la frequenza di controllo definita dalla Azienda provinciale per i servizi sanitari.

In sede di applicazione del presente piano, l'attribuzione della classe di rischio per le imprese diverse da quelle operanti processi di trasformazione deve essere effettuata dall'Azienda sulla base degli elementi acquisiti durante l'attività di vigilanza e sorveglianza svolta nell'attuazione del precedente piano 2008-2010. Le attività di controllo che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà perseguire per realizzare, nel periodo di riferimento, gli interessi della collettività provinciale (cittadini, consumatori e operatori economici), che si ritengono più rilevanti nella materia, sono più dettagliatamente individuate nelle seguenti schede da I a XVI.

## **SCHEDA I**

### **Implementazione del Sistema informativo provinciale sulla sicurezza alimentare (SIPSA).**

Al fine di rendere possibile l'effettuazione dell'analisi del rischio quale mezzo per la programmazione dei controlli, si è ritenuto necessario programmare - nel periodo di vigenza del piano dei controlli- l'acquisizione di informazioni sui requisiti igienici microbiologici e sui contaminanti di alcuni prodotti trentini, quali la Sprezza delle Giudicarie DOP, il Puzzone di Moena, il Formaggio Nostrano, la carne salada bovina, ovina e caprina, la mortandela, il sidro, la patata e l'acqua potabile.

I dati ricordati, una volta acquisiti, saranno riferiti a standard internazionali o, dove non esistono standard internazionali, dovranno comunque ricevere un avallo scientifico o, in mancanza di prove scientifiche, dovranno essere valutati con riferimento alle informazioni più pertinenti disponibili.

L'obiettivo è di consentire ai servizi sanitari pubblici di individuare e mettere a fuoco eventuali problemi esistenti e più in generale di definire il livello di rischio connesso con ciascuna impresa e con ciascuna tipologia di produzione al fine di ottimizzare progressivamente l'attività di controllo ufficiale.

L'acquisizione e la valutazione dei dati e delle informazioni raccolte e la messa a disposizione di essi a favore degli operatori economici specificamente interessati vanno altresì nella direzione di consentire a questi ultimi una più proficua ed efficace azione di approntamento del piano di sicurezza della propria azienda nel quadro di una valutazione di carattere generale dei rischi connessi con l'attività esercitata.

Poiché il Sistema Informativo Provinciale della Sicurezza Alimentare (SIPSA) costituisce lo strumento per la Governance della politica provinciale in tema di sicurezza alimentare e come tale costituisce parte integrante e anzi portante del Piano di Sanità Elettronica della Provincia di Trento, devono far capo al SIPSA gli esiti di tutte le attività comunque correlate alle esigenze di programmazione, svolgimento, verifica e documentazione delle azioni correlate.

Per rispondere a queste esigenze il SIPSA rappresenta il "contenitore" ultimo dei risultati di una serie di banche dati e sottosistemi informativi, collegati in rete, necessari a soddisfare i debiti informativi nei riguardi del SINSA (Sistema Informativo Nazionale sulla Sicurezza Alimentare), documentare la sicurezza alimentare, effettuare l'analisi del rischio sulle produzioni provinciali, programmare e documentare gli interventi a livello provinciale e territoriale.

A tal fine devono necessariamente essere parte integrante o tributari del SIPSA tutti i sistemi informativi o le banche date relative agli attori di tutte e di ciascuna delle fasi nelle quali si articolano le catene alimentari (dal campo alla tavola): produzione primaria, trasformazione, commercializzazione, somministrazione, controllo. Devono pertanto essere tributari del SIPSA, i seguenti sottosistemi informativi già operativi, in via di realizzazione o da realizzare.

### Anagrafe dei siti produttivi:

1. anagrafe bovina;
2. anagrafe suina;
3. anagrafe ovi-caprina;
4. anagrafe equini;
5. anagrafe avicunicoli;
6. anagrafe aziende di acquicoltura;
7. anagrafe centri di depurazione;
8. anagrafe apicoltori;
9. anagrafe trasportatori e mezzi di trasporto;
10. anagrafe dei mangimifici registrati;
11. anagrafe mangimifici riconosciuti;
12. anagrafe aziende farmaceutiche;
13. anagrafe stabilimenti riconosciuti di prodotti di o.a.;
14. anagrafe stabilimenti registrati di prodotti di o.a.;
15. anagrafe stabilimenti riconosciuti di sottoprodotti di o.a.;
16. anagrafe delle aziende agricole di produzione di alimenti vegetali;
17. anagrafe delle aziende registrate di prodotti di origine vegetale;
18. anagrafe dei laboratori di analisi;
19. anagrafe delle aziende di importazione di animali;
20. anagrafe delle aziende di importazione di prodotti di o.a.;
21. anagrafe delle aziende di importazione di prodotti vegetali;
22. anagrafe delle aziende agrituristiche;
23. anagrafe degli stabilimenti di produzione delle acque;
24. anagrafe degli stabilimenti di produzione alimenti non di origine animale;
25. anagrafe dei produttori di fitofarmaci;
26. anagrafe dei produttori di additivi;
27. anagrafe produttori di integratori;
28. anagrafe produttori di coloranti;
29. anagrafe produttori di coadiuvanti tecnologici;
30. catalogo dei prodotti;
31. catalogo dei processi di trasformazione;
32. catalogo delle prestazioni (esami, controlli, ecc.);
33. anagrafe dei produttori di sistemi e prodotti del packaging;
34. anagrafe delle aziende di produzione e somministrazione pasti.

### Anagrafe delle attività:

1. sistema di monitoraggio della tubercolosi;
2. sistema di monitoraggio della brucellosi;
3. sistema di monitoraggio della leucosi;
4. sistema di sorveglianza della Blue Tongue;
5. sistema di monitoraggio delle zoonosi (trichinellosi, salmonellosi, rabbia, ecc.);

6. sistema di monitoraggio del benessere animale;
7. sistema di monitoraggio della BSE;
8. sistema di monitoraggio delle Malattie Vescicolari;
9. sistema di sorveglianza della malattia di Aujeszky e pesti suine;
10. sistema di monitoraggio della rinotracheite infettiva dei bovini (IBR);
11. sistema di monitoraggio della diarrea virale dei bovini (BVD);
12. sistema di monitoraggio della agalasia contagiosa degli ovini e dei caprini;
13. sistema di monitoraggio della artrite encefalite dei caprini (CAE);
14. Sistema di monitoraggio della setticemia emorragica virale e della necrosi ematopoietica delle trote;
15. sistema di monitoraggio dell'Influenza Aviaria;
16. piano di monitoraggio del latte alimentare crudo;
17. sistema di monitoraggio della radioattività;
18. piano nazionale residui;
19. sistema di allerta;
20. piano di monitoraggio delle produzioni extraprovinciali;
21. monitoraggio su esportazioni (USA, Russia, Giappone, ecc.);
22. piano di monitoraggio nazionale sulla produzione di vegetali;
23. osservatorio sui consumi alimentari;
24. piano di monitoraggio delle acque potabili;
25. piano di monitoraggio della antibioticoresistenza;
26. sistema di sorveglianza satellitare su trasporto e movimentazione di animali e alimenti;
27. sistema di sorveglianza epidemiologica sugli agenti di tossinfezioni alimentari;
28. sistema di verifiche e ispezioni relative alla operatività dell'APSS;
29. sistema di verifiche e ispezioni relative agli stabilimenti;
30. sistema della formazione in sicurezza alimentare;
31. sistema di microbiologia predittiva sulle produzioni provinciali;
32. sistema di sorveglianza epidemiologica delle tossinfezioni alimentari;
33. sistemi aziendali di gestione e documentazione dei rischi/sicurezza alimentare (HACCP e autocontrollo).

Fermo restando che le informazioni derivanti al SIPSA da anagrafi e attività citate costituiscono la premessa per cogliere l'obiettivo di fornire adeguate garanzie di sicurezza alimentare secondo quanto previsto a livello nazionale e comunitario dalla sostenibilità scientifica e documentazione delle azioni previste dall'analisi del rischio, considerato che solo una parte dei singoli sistemi informativi è realizzata e operativa, è necessario procedere ad una ricognizione dello stato dell'arte e ad una programmazione delle priorità della loro realizzazioni, tenendo in considerazione le esigenze di:

- a. programmare le indagini epidemiologiche e i piani di sorveglianza e monitoraggio provinciale;

- b. rendere disponibili le informazioni necessarie ad effettuare l'analisi del rischio;
- c. programmare i piani di azione e le attività di controllo ufficiale;
- d. verificare e documentare efficacia, efficienza e appropriatezza delle azioni svolte;
- e. rendere disponibili ad aziende e operatori del SSN informazioni necessarie alla corretta identificazione, gestione e documentazione dei rischi in ambito di sistemi HACCP;
- f. rendere disponibili le informazioni relative alla sicurezza e dunque alla valorizzazione dei prodotti e delle produzioni nazionali;
- g. rendere disponibili al consumatore le informazioni necessarie ad una scelta consapevole degli alimenti e di adeguati stili alimentari;
- h. soddisfare i debiti informativi del SINSIA derivanti dai rapporti con altre amministrazioni nazionali, organizzazioni comunitarie e internazionali, partner commerciali dell'Italia.

Tutti gli enti gestori di anagrafi o responsabili di attività sono debitori di ogni dato che scaturisca dalle azioni svolte e che rappresenti un elemento necessario alla creazione del sistema informativo provinciale o al debito informativo nazionale e/o comunitario e/o internazionale (trattati di equivalenza).

Essendo il SIPSA lo strumento attraverso il quale:

- a. si concretizzano le attività di Governance in termini di programmazione e verifica;
- b. si crea una rete di interconnessione informatica fra sottosistemi socio- sanitari, agricoli, industriali, economici;
- c. si attua il collegamento in rete tra enti e associazioni di diversa estrazione e natura giuridica (PAT, APSS, CCIAA, associazioni di categoria, associazioni dei consumatori, ecc.) per la raccolta di informazioni di pubblica utilità;
- d. si effettua l'analisi del rischio per quanto concerne le produzioni e i consumi provinciali;
- e. si documentano le caratteristiche di sicurezza generale delle produzioni trentine,
- f. si rende disponibile in area pubblica al cittadino il corredo di informazioni utili ad un consumo consapevole dei prodotti trentini;
- g. si allocano le risorse per il mantenimento del sistema e l'esecuzione delle azioni necessarie;

gestore del SIPSA non può che essere la Provincia autonoma di Trento che identifica come struttura di riferimento il "Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie" al quale compete, secondo l'organizzazione che verrà definita, l'ottimale svolgimento delle attività di raccolta, elaborazione e divulgazione dei dati, di reportistica, di supporto alle attività di programmazione, svolgimento e verifica della corretta raccolta e trasmissione dei dati e dei debiti informativi.

In particolare sarà compito del Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie:

- a. rendere operativo, disponibile e correttamente aggiornato il sistema di interconnessione informatica di rete che consenta, secondo i protocolli che verranno definiti a livello provinciale e nazionale (Cabina di Regia), lo scambio delle

informazioni e l'alimentazione del SIPSA da parte dei singoli sottosistemi informatici, e del SINSA per quanto riguarda i debiti informativi di carattere nazionale e/o comunitario;

- b. promuovere in collaborazione con i competenti Servizi in materia di agricoltura e commercio momenti di sensibilizzazione e promozione delle attività di raccolta delle informazioni e dei dati relativi a processi e prodotti.

## **SCHEDA II**

### **Controlli finalizzati al monitoraggio della contaminazione dei luoghi di produzione e somministrazione.**

L'azione programmata è rivolta a monitorare la contaminazione microbiologica (intesa come rilevazione del numero e della qualità dei microrganismi ambientali) di aria, superfici e personale e di confrontarla con quella risultante, a seguito delle operazioni di sanificazione, al fine di misurarne l'efficacia. Si tratta di indagini microbiologiche da effettuare periodicamente e con cadenza dilazionata nel tempo volte a fornire dati oggettivi sull'efficacia delle misure igieniche applicate e conseguentemente sulla salubrità della produzione alimentare.

I dati dell'attività di monitoraggio sono indispensabili per il servizio sanitario pubblico per valutare l'efficacia delle operazioni di pulizia e di sanitizzazione approntati dalle imprese che producono alimenti per l'uomo o alimenti per gli animali. L'acquisizione e la valutazione dei dati e delle informazioni raccolte e la messa a disposizione di essi a favore degli operatori economici specificamente interessati vanno altresì nella direzione di consentire a questi ultimi una più proficua ed efficace azione di approntamento del piano di sicurezza della propria azienda nel quadro di una valutazione di carattere generale dei rischi connessi con l'attività esercitata.

## **SCHEDA III**

### **Campionamento ufficiale sulle produzioni provinciali ed extraprovinciali.**

Tale azione è rivolta a individuare le tipologie di prodotto finito **extraprovinciale** e sulle fasi di processo produttivo e prodotto finito per le produzioni provinciali su cui effettuare un campionamento ufficiale, al fine di verificare il rispetto dei criteri microbiologici di processo e di prodotto previsti dalla normativa comunitaria, nonché gli ulteriori parametri di sicurezza individuati nella scheda.

## **SCHEDA IV**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio del carbammato di etile presente in acquaviti derivanti da frutta con nocciolo.**

La Raccomandazione UE n. 2010/133/UE descrive l'attività per evitare il rischio di etilcarbammato nei distillati di frutta con nocciolo (acquaviti di frutta con nocciolo

e acquaviti di residui di frutta con nocciolo). Si tratta di una Raccomandazione per il periodo 2010, 2011 e 2012, volta a contenere i livelli massimi di carbammato di etile e comunque mantenerli al di sotto di un valore target di 1 mg/L. Le misure riguardano l'applicazione di un codice di Buone Prassi di fabbricazione (allegata alla Raccomandazione) da parte di tutti gli operatori del settore, nonché il monitoraggio dei livelli di carbammato di etile.

Il carbammato di etile è un composto che si forma naturalmente nei cibi e nelle bevande alcoliche fermentati come pane, yogurt, salsa di soia, vino, birra e in particolare nelle acquaviti di frutta con nocciolo a partire dai glicosidi cianogenici che sono costituenti naturali dei noccioli e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo, prevalentemente in quelle a base di ciliegie, prugne, mirabelle e albicocche.

## **SCHEDA V**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio delle sostanze perfluoriche.**

Come indicato dalla Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE al fine di verificare l'esposizione dell'uomo verso le sostanze perfluoriche è attuato un piano di monitoraggio verso il vasto gruppo di composti organici fluorinati, a cui appartengono anche il PFOS (perfluorottano sulfonato) e il PFOA (acido perfluorottanoico).

## **SCHEDA VI**

### **Controllo su materiali a contatto con alimenti (MOCA) ed additivi.**

In riferimento alle raccomandazioni espresse dal Food Veterinary Office la commissione europea ha notificato al Ministero della Salute le evidenze e criticità emerse nel corso dell'audit effettuato in Italia dal 4 al 12 ottobre 2010 riguardanti la filiera dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti e degli additivi.

Il controllo della normativa MOCA è pertanto parte integrante dell'attività di controllo ufficiale come previsto dall'articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004 per quanto riguarda l'applicazione dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 852/2004 (Allegato II, applicazione del Capitolo V – attrezzature - e del Capitolo X – confezionamento ed imballo-) e per gli additivi dal D.P.R. n. 514/1997e dal D.M. 05 febbraio 1999.

## **SCHEDA VII**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio degli oli di frittura e acrilamide.**

L'azione di monitoraggio degli oli di frittura prosegue anche per il periodo di vigenza di detto piano allo scopo di monitorare gli oli e i grassi utilizzati in friggitoria, nelle mense, nei ristoranti, nelle pasticcerie e nei negozi mobili, al fine di verificarne la qualità ed il grado di deterioramento che l'operazione di frittura

fa subire agli oli in misura proporzionale alle ore e alla temperatura di utilizzo. Il proseguimento nell'attività di monitoraggio è reso necessario per acquisire informazioni (rilievo delle procedure adottate dall'OSA per la gestione degli oli di frittura, data relativa all'ultimo cambio di olio, n.° ore di utilizzo per operazioni di frittura dell'olio oggetto di campionamento, rilevazione da parte dell'OSA delle ore di utilizzo dell'olio per operazioni di frittura, tipologia di olio utilizzato per la frittura) utili a valutare le modalità con cui gli operatori economici affrontano la gestione del rischio nel loro piano di sicurezza sia rispetto ai composti polari che all'eventuale presenza di acrilammide in prodotti ricchi di carboidrati sottoposti a trattamento termico.

Le informazioni e i dati raccolti saranno inoltre utili agli operatori economici al fine, non solo di tutelare la salute dei consumatori rispetto ai rischi derivanti dall'uso improprio o eccessivamente ripetuto di oli e grassi di frittura o di non adeguate modalità di cottura di prodotti da forno, ma anche di migliorare la qualità organolettica dei propri prodotti.

## **SCHEDA VIII**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio della presenza di furano negli alimenti.**

Proseguimento del monitoraggio nel tempo i livelli di furano presenti nei prodotti alimentari sottoposti a trattamento termico.

Il monitoraggio effettuato nel corso del periodo di validità del piano ha lo scopo di permettere di raccogliere informazioni da fornire all'EFSA per l'effettuazione di una valutazione affidabile del rischio in quanto dai dati oggi disponibili esiste una differenza relativamente piccola tra la possibile esposizione dell'uomo e le dosi che producono effetti cancerogeni negli animali (Raccomandazione (CE) 2007/196).

## **SCHEDA IX**

### **Attività di audit sulle imprese alimentari e di mangimi.**

La scheda è rivolta a individuare le caratteristiche essenziali dell' "audit", quale strumento di controllo basato su un approccio di sistema di tipo "indiretto" che non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto o a "ispezioni", ma che è rivolto a sollecitare la capacità di una organizzazione di strutturarsi e di gestire le proprie risorse e i propri processi produttivi in modo tale da soddisfare i bisogni delle parti interessate (amministrazioni pubbliche - cittadini consumatori).

La scheda precisa in particolare che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari prima di attivare lo strumento di controllo dell'audit dovrà predisporre di volta in volta un apposito e specifico progetto nel quale vengono descritte le fasi di programmazione, pianificazione, svolgimento, di redazione del rapporto finale e le modalità di approntamento delle attività successive e conseguenti alla conclusione dell'audit.

## **SCHEDA X**

### **Attività di controllo sulle acque minerali naturali destinate all'imbottigliamento.**

La scheda descrive le attività di controllo da svolgere nel settore delle acque minerali naturali destinate all'imbottigliamento. In questo settore l'attività di controllo ufficiale prosegue, anche per gli anni 2012-2014, l'attività svolta dall'azienda provinciale per i servizi sanitari negli anni precedenti. Sarà comunque necessario precisare nel corso di ogni singolo anno di vigenza del piano in quale modo si controllano le acque minerali naturali, se i controlli analitici disposti dal decreto del Ministro della sanità 12/11/1992, n. 542 e le procedure relative ai controlli microbiologici, nonché gli aspetti connessi con la vigilanza e commercio e nelle circolari del Ministero della sanità n. 17/91 e n. 19/93 sono tuttora validi o se dovrà essere applicata senz'altro la normativa comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare.

## **SCHEDA XI**

### **Attività di controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari.**

La scheda descrive le attività di controllo ufficiale da effettuare sui prodotti fitosanitari nel momento della loro immissione in commercio e del loro utilizzo. Le attività di controllo ufficiale, oltre a dare applicazione alle norme nazionali e comunitarie, hanno l'obiettivo di promuovere, di prevenire e di migliorare il livello di salute dei lavoratori impiegati in agricoltura e dei cittadini quali consumatori di prodotti agroalimentari o fruitori dell'ambiente.

## **SCHEDA XII**

### **Attività di controllo ufficiale sulla presenza di alimenti geneticamente modificati negli alimenti sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali.**

Il piano dei controlli ufficiali sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti fa riferimento al "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" elaborato dal Ministero della salute e trasmesso con lettera prot.n. DGSAN 0040795-P-22/12/2011 riferito al periodo 2012-2014.

Per quanto riguarda il controllo ufficiale sugli integratori alimentari il piano provinciale di controllo ufficiale fa riferimento a quanto previsto dall'"Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n.169, sul piano di vigilanza per l'anno 2007, sugli integratori alimentari commercializzati come tali" approvata dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano con provvedimento del 15 febbraio 2007.

### **SCHEDA XIII**

#### **Attività di controllo sull'alimentazione negli animali produttori di alimenti.**

La scheda descrive i protocolli operativi in materia di alimentazione degli animali utilizzati per la produzione di alimenti sulla base delle indicazioni annualmente fornite del Ministero della salute. La scheda prevede i campionamenti di materie prime, mangimi complementari e mangimi medicati da effettuarsi presso le aziende zootecniche, i produttori, i grossisti e le rivendite di alimenti per uso zootecnico al fine di mettere in evidenza o accertare l'assenza di sostanze vietate (antibiotici), contaminanti ambientali (diossine, pesticidi) o sostanze indesiderabili (aflatossine, micotossine in generale).

Ai sensi del piano nazionale alimentazione animale sono coinvolti oltre all'amministrazione pubblica provinciale il Centro di riferimento per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per gli animali, il Centro nazionale per le encefalopatie animali, il Comando carabinieri per la sanità, i servizi per la repressione delle frodi del Ministero per le politiche agricole e forestali, nonché tutti i laboratori di analisi degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e i laboratori dei servizi per la repressione delle frodi. Uno specifico protocollo di intesa relativo ai controlli ufficiali in questo settore fra il Ministero della Salute e il Ministero delle Politiche agricole e forestali rafforza il controllo sui mangimi ai fini della prevenzione della encefalopatia spongiforme bovina (BSE).

### **SCHEDA XIV**

#### **Attività volte all'attuazione del Piano residui nazionale.**

La scheda riguarda i controlli ufficiali nel settore dei contaminanti di alimenti (intesi come sostanze non aggiunte intenzionalmente agli alimenti) che possono provenire da contaminazione ambientale, da prassi agricole, dalla produzione, dalla lavorazione, dall'immagazzinamento, dal confezionamento, dal trasporto o anche da pratiche fraudolente.

La scheda elaborata annualmente sulla base delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute indica le tipologie e il numero di matrici di alimenti e mangimi, su cui monitorare la presenza o l'assenza del numero di molecole per i quali sono stati fissati limiti comunitari.

L'attività di controllo rientra fra i controlli annualmente programmati e coordinati a livello nazionale. Esistono infatti prescrizioni comunitarie specifiche soltanto per un certo numero di contaminanti e manca ancora l'introduzione da parte della Comunità europea di standard per i contaminanti lungo tutta la catena che va dai mangimi agli alimenti.

## **SCHEDA XV**

### **Attività di promozione e controllo del benessere e sanità animale negli allevamenti, al macello, nei trasporti e nelle manifestazioni sportive.**

L'Amministrazione provinciale ha affrontato attraverso uno specifico programma di attività la complessa tematica riguardante il benessere degli animali da reddito, oltre che allo scopo di ottemperare a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale, soprattutto al fine di fornire agli operatori del settore un momento di confronto integrato con gli operatori del servizio sanitario provinciale per meglio definire i problemi che incidono sulla gestione del benessere delle specie allevate nelle diverse filiere di produzione, attuando così anche uno dei criteri di gestione obbligatori dal 1 gennaio 2005 (allegato III del regolamento (CE) n. 1782/03) che costituisce il parametro di "condizionalità" che subordina il pagamento integrale degli aiuti diretti comunitari agli allevatori.

## **SCHEDA XVI**

### **Attività di controllo sulle malattie delle popolazioni animali.**

La scheda riguarda i controlli effettuati mediante attività di sorveglianza e monitoraggio che il servizio sanitario pubblico deve effettuare sulle popolazioni animali allevate e non al fine impedire l'introduzione o la diffusione di malattie animali (a carattere zoonosico e non) a seguito dell'immissione sul mercato di prodotti di origine animale.

Le norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano contengono disposizioni comuni, come quelle che impongono restrizioni per l'immissione sul mercato di prodotti provenienti da aziende o zone colpite da malattie epizootiche e quelle che richiedono di sottoporre i prodotti delle zone soggette a restrizioni a un trattamento in grado di distruggere l'agente patogeno.

## **SCHEDA XVII**

### **Attività di supervisione mediante attività di verifica, ispezione e audit sulla Azienda provinciale dei servizi sanitari e sulle imprese alimentari e di mangimi.**

La scheda individua le specifiche attività di verifica e di supervisione che l'amministrazione provinciale è tenuta a svolgere nella materia della sicurezza alimentare a seguito del trasferimento delle relative competenze da parte dello Stato in forza dell'attuazione dello Statuto di autonomia e della modifica del titolo V della Costituzione (D.Lgs. n. 168/2006).

Il trasferimento di tali compiti da parte dello Stato e la responsabilità che quest'ultimo mantiene nei confronti della Comunità europea comporta infatti per l'Amministrazione provinciale la necessità di verificare il grado di conseguimento

complessivo degli obiettivi a livello provinciale da parte della Provincia e dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

A tale scopo vengono, quindi, approntati criteri e strumenti di "verifica" del rispetto sul territorio provinciale della legislazione alimentare comunitaria e della adeguatezza della concreta azione amministrativa svolta (in termini di quantità e di rendimento) dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari per le finalità di sicurezza alimentare.

L'azione di "verifica" (controllo) è rivolta in particolare a rilevare eventuali non conformità (o non coerenze) del sistema di "controllo sicurezza alimentare" realizzato a livello provinciale, nonché interazioni e sinergie derivanti dalle azioni di sistema (intese come processi che coinvolgono tutti i livelli di governo e le relative risorse finanziarie e umane qualificate a tutti i livelli) e conseguentemente a far sì che la rilevazione di eventuali incoerenze o inefficienze non rimanga fine a se stessa, ma attivi meccanismi di correzione, come richiesto dal "sistema della governance". In conformità ai dettati e alle finalità della normativa in vigore, è di regola esclusa, salvi casi del tutto eccezionali, la possibilità di verifiche congiunte da parte di Provincia e di Azienda provinciale per i servizi sanitari.

I contenuti più dettagliati delle singole schede sono i seguenti.

## **SCHEDA I**

### **Implementazione del Sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare (SIPSA).**

Al fine di avere a disposizione sistemi di documentazione del settore produttivo trentino idonei a raccogliere e a dare informazioni sulle caratteristiche di sicurezza alimentare attraverso le modalità previste, tra gli altri, dai regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 2073/2005, dal Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare della UE, a sua volta derivanti da quanto contemplato in ambito dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC-WTO) e in particolare di SPS Agreement (Sanitari and phito-sanitary agreement), è necessario acquisire tutte le conoscenze atte a definire le condizioni di identità, di qualità e di standard (condizioni di variabilità accettata) dei prodotti, così come il comportamento dei patogeni durante lo svolgimento dei processi di trasformazione e lungo tutta la vita commerciale.

Le conoscenze da acquisire sono quelle richieste dalla recente normativa europea sulla sicurezza alimentare e in particolare dal regolamento (CE) n. 2073/2005 che, all'allegato II, definisce le modalità e i criteri scientificamente sostenibili attraverso i quali gli stabilimenti devono attivare sistemi HACCP sulla base dell'analisi del rischio, delle conoscenze derivanti dalla microbiologia predittiva, delle caratteristiche dei prodotti e dei processi, del comportamento dei patogeni in corso di processo e di commercializzazione. Queste conoscenze, costituiscono anche gli elementi che devono essere esaminati dagli operatori addetti al controllo ufficiale per verificare la corretta gestione del rischio alimentare riferito ai prodotti e ai processi, e sono altresì utili per pianificare le attività in ambito di controllo ufficiale.

Solo mediante queste conoscenze, che peraltro fanno riferimento a metodiche definite e scientificamente sostenibili (epidemiologia, modelli di microbiologia predittiva, graduazione del rischio), è accertabile la sicurezza di un alimento o di una categoria di alimenti che rappresenti un insieme omogeneo e controllato per quanto riguarda composizione e conoscenza degli ingredienti, delle fasi di trasformazione e trattamento e delle modalità di conservazione e consumo.

Al fine di rendere operativo un sistema informativo relativo agli alimenti e alle trasformazioni alimentari, a partire da quelle tradizionali, di attivare prassi di verifica dei prodotti in modo sistematicamente comprensivo di tutti i fattori correlati, di addivenire alla definizione dei termini di identità, qualità, variabilità di prodotto e di processo, di garantire infine sicurezza dei singoli alimenti trentini o categorie di prodotti omogenei, si dovrà operare con le modalità e secondo le fasi/azioni che seguono, strettamente correlate e interdipendenti tra di loro.

Qualunque azione di verifica, di ispezione o di prelievo di alimenti o matrici ambientali poste in atto da personale dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari in uno stabilimento di utilizzazione o trasformazione di alimenti trentino deve essere accompagnata dalla raccolta delle seguenti informazioni:

- ▶ elenco delle tipologie di materie prime e delle tipologie di prodotti, lavorati/commercializzati;

- ▶ l'aspetto e gli ingredienti di ciascun tipo di prodotto, inclusi gli ambiti di variabilità possibili, nonché la quantità di produzione annuale;
- ▶ elenco delle fasi attraverso le quali si svolge la produzione del prodotto, dalla utilizzazione delle materie prime fino alla commercializzazione;
- ▶ report sull'esito delle verifiche e delle ispezioni.

La raccolta di queste informazioni avverrà sulla base di protocolli appositamente predisposti e approvati da parte dell'Azienda.

Nel corso **degli anni 2008-2010** sono state raccolte le informazioni relative ad almeno una parte degli stabilimenti di trasformazione dei seguenti prodotti:

- ▶ Trentingrana;
- ▶ Latte crudo;
- ▶ Speck;
- ▶ Luganega trentina;
- ▶ Filetti di trota;
- ▶ Succhi di frutta e conserve vegetali;
- ▶ Vino;
- ▶ Miele trentino;
- ▶ Prodotti biologici.

In relazione alla loro particolare importanza in ambito locale, i prodotti sopra individuati sono stati infatti presi quale modello per la messa a punto e per la verifica delle prassi di controllo ufficiale nell'ambito delle procedure della sicurezza alimentare quali previste dalla nuova normativa della Comunità europea.

La logica che ha guidato la scelta dei modelli per la raccolta di informazioni relative a ciascun prodotto è di seguito illustrata.

Tutte le informazioni raccolte costituiscono la base per la creazione del Sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare, a sua volta parte integrante del Sistema informativo provinciale per la sicurezza alimentare (di seguito SIPSA), che avverrà utilizzando la sezione relativa al Sistema informativo trasformazione alimentare (di seguito SITA) del SivArs (Sistema informativo veterinario – analisi del rischio sanitario).

Verranno inoltre trasferite sul sistema informativo, nell'area privata relativa a ciascun stabilimento, gli esiti degli esami effettuati sugli alimenti e sui tamponi ambientali.

Verranno ancora inseriti nel sistema, nell'area privata relativa a ciascun stabilimento, gli esiti delle analisi relative alla caratterizzazione dei prodotti (standard di prodotto e di processo) e gli esiti delle analisi relative alla microbiologia predittiva. I modelli di microbiologia predittiva, inseriti in area riservata, saranno tuttavia disponibili a tutti i produttori dell'alimento interessato al fine di consentire l'adeguamento del sistema HACCP e agli operatori addetti al controllo ufficiale per verificare la corretta applicazione del sistema predetto.

I riscontri conseguenti a verifiche e ispezioni saranno inseriti nel sistema informativo ispettivo.

Sulla base dell'attività già svolta nell'ambito del piano provinciale 2008-2010 dei controlli ufficiali, per dare ad essi continuità per quanto riguarda le azioni non concluse e anche coerenza con la necessità di generare le informazioni necessarie al SIPSA, il piano prevede azioni sui prodotti già oggetto del precedente piano e di altri che si ritengono necessari a creare il patrimonio di informazioni finalizzate alla valutazione del rischio dei prodotti e del processo, ovvero alla loro valorizzazione in caso di documentata sicurezza.

# 1) Modello di raccolta informazioni per il Trentingrana



Sono annualmente prodotte circa 80.000 – 90.000 forme di Trentingrana dalle strutture delle cooperative. Il Trentingrana è proposto al consumatore in tre tipologie:

- a. giovane (stagionatura 9 – 12 mesi);
- b. classico (stagionatura 17 – 20 mesi);
- c. stravecchio (stagionatura 22 e più mesi).

Il 52 per cento del Trentingrana viene venduto in forme (vendita al banco assistito), il 30 per cento in pezzi, il 14 per cento grattugiato e il 4 per cento in bocconcini. Le caratteristiche del Trentingrana quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino per effetto delle attività svolte nel corso del 2008-2011 sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Si tratta di un formaggio stagionato da 9 a 24 mesi e oltre, di forma cilindrica, con piatto piano di 35-45 cm di diametro e scalzo leggermente convesso tra 18 e 25 cm di altezza. La pasta è di colore bianco paglierino uniforme, la consistenza granulosa con occhiatura assente; la crosta è liscia, di colore giallo.

L'aspetto delle forme prodotte è uniforme.

Il peso medio è di 30-35 Kg.

Non è previsto l'uso di lisozima.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino parzialmente scremato di 1 più 1 mungitura latte intero, refrigerato
- ▶ Caglio di vitello in polvere
- ▶ Siero innesti da lavorazione precedenti
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Affioramento del latte in bacinella

- ▶ Miscelazione del latte intero e scremato
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia con condutture
- ▶ Aggiunta sieroinnesto
- ▶ Riscaldamento del latte in caldaia a 33 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 8-10 minuti
- ▶ Rottura della cagliata manuale con spino
- ▶ Rottura della cagliata a riso con spino
- ▶ Agitazione della cagliata con spino per 2 minuti
- ▶ Cottura della cagliata in agitazione a 53-54 °C
- ▶ Sosta della cagliata per 40 minuti in caldaia
- ▶ Taglio della cagliata in due parti uguali, sotto siero
- ▶ Sosta della cagliata per 20 minuti in caldaia
- ▶ Immissione in teli
- ▶ Sosta della cagliata appesa in telo 20 minuti
- ▶ Messa in fascera in blocco unico all'interno di teli
- ▶ Sosta della cagliata per 12-15 ore con rivoltamenti ogni 3-5 ore
- ▶ Eliminazione dei teli
- ▶ Immissione in fascera della fascia marcante
- ▶ Sosta per 24 ore con rivoltamento ogni 4-5 ore
- ▶ Estrazione delle forme dalle fascere cilindriche
- ▶ Immissione in fascera bombate in acciaio
- ▶ Sosta per 24 ore con rivoltamento ogni 8-10 ore
- ▶ Estrazione delle forme dalle fascere bombate
- ▶ Sosta in salamoia per 15-21 giorni a 10-11°C per galleggiamento con rivoltamenti
- ▶ Asciugatura per 1 giorno
- ▶ Stagionatura su piani di legno a 15-18 °C con umidità controllata per 9-36 mesi
- ▶ Rivoltamento meccanico delle forme ogni 15 giorni per 2-3 mesi
- ▶ Rivoltamento meccanico delle forme ogni mese
- ▶ Spazzolatura della forma ogni mese
- ▶ Toelettatura della forma

Sono state rilevate e inserite nel SITA Trentino le caratteristiche dei seguenti produttori censiti:

1. Caseificio Comprensoriale Cercen Soc. Coop. Agr.
2. Caseificio Sabbionara Soc. Coop. Agricola
3. Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero S.c.a.r.l.
4. Caseificio Sociale di Coredo S.c.a.r.l.
5. Caseificio Sociale di Lover
6. Caseificio Sociale di Predazzo e Moena Soc. Coop. a.r.l.
7. Caseificio Sociale di Romeno S.c.a.r.l.
8. Caseificio Sociale Monte Ozolo Soc. Coop. a.r.l.

9. Caseificio Sociale Pinzolo - Fiavè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l.
10. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l.
11. Caseificio Sociale Tovel Soc. Coop. a.r.l.
12. Caseificio Sociale Val di Fiemme - Cavalese s.c.a.r.l.
13. Consorzio Produttori Agricoli di Rumo S.c.a.r.l.
14. Latte Trento s.c.a.
15. Latte Trento Sca - Consorzio Produttori Latte di Trento e Borgo
16. Latteria Sociale di Castelfondo Soc. Coop. a.r.l.
17. Latteria Sociale di Cavareno Soc. Coop. a.r.l.
18. Latteria Sociale di Fondo Soc. Coop. a.r.l.
19. Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l.

Un solo caseificio sul territorio provinciale produce formaggio grana con la denominazione di "Grana padano" ed è la Casearia Monti Trentini S.p.a., con sede a Grigno Valsugana (TN).

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del precedente triennio, vale a dire:

1. rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo del Trentingrana e di ogni altra produzione lattierocasearia;
2. verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
3. approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/2005;
4. approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
5. implementazione del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■	■															
Fase 2				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Fase 3										■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 4																	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 5				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Sono state portate a compimento le attività:

- ▶ rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo;
- ▶ esecuzione dei tamponi ambientali;
- ▶ inserimento nel sistema informativo trentino delle informazioni riguardanti i caseifici e le caratteristiche di processo e di prodotto.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ il trasferimento sul sistema informativo dei risultati delle analisi relative alla pressione ambientale dei patogeni;
- ▶ l' approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- ▶ approntamento di schemi di verifica e/o modifica e della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali.

## 2) Modello di raccolta informazioni per il latte crudo



La normativa sanitaria vigente dà la possibilità di mettere direttamente in commercio latte crudo da parte delle aziende di produzione.

Il modello di gestione e di verifica della sicurezza alimentare del latte crudo riguarda un prodotto che, tra produzione della materia prima e assunzione da parte del consumatore, non presenta fasi intermedie capaci di modulare in qualche maniera i rischi eventualmente presenti.

La Provincia autonoma di Trento con deliberazione Giunta provinciale n. 1835 dell'8 settembre 2006 ha disciplinato le modalità di produzione e i controlli necessari per la commercializzazione del latte crudo. Da parte delle organizzazioni professionali esiste infatti una richiesta di autorizzazione alla vendita diretta del prodotto.

Questa richiesta ha tuttavia subito una contrazione in seguito alla imposizione di porre sui distributori cartelli con la indicazione di bollire il latte.

Il latte crudo comunque continua a rappresentare per gli allevatori un mezzo per entrare sul mercato e godere dei vantaggi derivanti dalla commercializzare diretta della propria materia prima.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino per effetto delle attività svolte nel corso del piano provinciale sono le seguenti:

### **Aspetto del prodotto**

Latte che una volta prodotto non viene sottoposto ad alcun trattamento termico o di normalizzazione, e pertanto viene venduto crudo e intero.

La vendita può avvenire, per le aziende zootecniche autorizzate, direttamente in allevamento o mediante distributori automatici anche remoti.

È il latte più fresco presente sul mercato, venduto subito dopo o entro poche ore dalla mungitura.

Al mantenimento di tutte le proprietà e caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si contrappone l'esigenza di un rispetto assolutamente rigoroso di norme igieniche in fase di mungitura, conservazione e distribuzione.

Essendo comunque inevitabile la presenza di un certo grado di contaminazione batterica ambientale, se ne consiglia sempre la bollitura domestica in fase di pre-consumo, a maggior ragione se destinato a bambini e anziani.

### **Ingredienti**

- ▶ Latte intero vaccino.

### **Fasi di processo**

- ▶ Filtrazione
- ▶ Stoccaggio dopo mungitura a temperatura di refrigerazione a 4-6 °C
- ▶ Trasferimento in distributore
- ▶ Stoccaggio a temperatura di refrigerazione a 4-6 °C

Sono state rilevate e inserite nel SITA Trentino le caratteristiche dei seguenti produttori e delle rispettive produzioni (distributori) censiti:

1. Az. Agr. Fattoria Antica Rendena Latte crudo - distrib. Loc. Gal - Bocenago (TN)
2. Az. Agr. Zootecnica Paolazzi Mariarosa Latte crudo - distrib. via Bonfanti, 11 - Cembra
3. Azienda Agricola La Quadra Latte crudo - distrib. Piazzale Schotten - Arco (TN)
4. Azienda Agricola La Quadra Latte crudo - distrib. Via Repubblica - Dro (TN)
5. Bagozzi Nicola Latte crudo - distrib. Via Damiano Chiesa - Riva del Garda (TN)
6. Bagozzi Nicola Latte crudo - distrib. Via delle Ginestre - Riva del Garda (TN)
7. Bagozzi Nicola Latte crudo - distrib. Via Fossa - Arco (TN)
8. Bagozzi Nicola Latte crudo - distrib. Viale Stazione - Bolognano - Arco (TN)
9. Bonvicin Giorgio e Ugo Latte crudo - distrib. Loc. Aicheri, 25 - Lavis (TN)
10. Bosin Valentino Latte crudo - distrib. c/o Famiglia Coop. - via Battisti, 21 Predazzo (TN)
11. Bugna Michael Latte crudo - distrib. Loc. Cascina dei Pomi - Cimego (TN)
12. Dandrea Riccardo Latte crudo - distrib. Via Spagolla - Loc. Olle - Borgo Valsugana (TN)
13. Endrizzi Mirko Latte crudo - distrib. Via Carmelo - Fai della Paganella (TN)
14. Flori Carlo Latte crudo - distrib. Fraz. Berghi, 46 - San Lorenzo in Banale (TN)
15. Frisinghelli Mario Latte crudo - distrib. c/o Giardini Italia - Via Dante - Rovereto
16. Leonardi Giovanni Latte crudo - distrib. Loc. Isolo - Preore (TN)
17. Penner Marco Latte crudo - distrib. Loc. Gionghi - Lavarone (TN)
18. Penner Marco Latte crudo - distrib. Loc. Mos - Lavarone (TN)
19. Penner Marco Latte crudo - distrib. Via Roma - Folgaria (TN)
20. Piffer Graziano Latte crudo - distrib. c/o "Latteria del Sole" via Gramsci, 12 Trento
21. Piffer Graziano Latte crudo - distrib. c/o Fed. Prov. Allev. Via delle Bettine, 40 - Trento
22. Piffer Graziano Latte crudo - distrib. c/o La Gastronomia - Via Roggia Grande, 12 - Trento

- 23. Toniolo Marisa Latte crudo - distrib. Via Chiocchetti - Rovereto (TN)
- 24. Valenti Vito Latte crudo - distrib. Via Tre Novembre, 30 - Tione (TN)
- 25. Varesco Vincenzo Latte crudo - distrib. c/o Famiglia Cooperativa - Carano (TN).

Poiché dal punto di vista della sicurezza alimentare, il latte venduto crudo rappresenta una forma di potenziale trasmissione diretta al consumatore di pericoli sanitari eventualmente presenti nell'allevamento di produzione, al fine di tutelare al meglio la salute pubblica e di consentire quindi la commercializzazione del latte crudo in adeguate condizioni di sicurezza, è stato attivato un piano di verifica del latte prodotto dalle aziende trentine articolato nelle seguenti fasi:

- a. prelievo da parte degli incaricati del controllo ufficiale di un campione di 100 ml di latte di massa aziendale, con cadenza quindicinale e per la durata di 6 mesi;
- b. trasferimento del campione al laboratorio di analisi alla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
- c. esecuzione delle seguenti ricerche:
  - 1. numerazione della carica batterica totale;
  - 2. numerazione delle cellule somatiche;
  - 3. numerazione *Staphylococcus aureus*;
  - 4. ricerca sostanze inibenti;
  - 5. ricerca *Streptococcus agalactiae* (colturale);
  - 6. ricerca di *Listeria spp* e *Listeria monocytogenes* (PCR + colturale in caso di positività);
  - 7. ricerca di *Salmonella spp* (PCR + colturale in caso di positività);
  - 8. ricerca di *Campylobacter* (PCR + colturale in caso di positività);
  - 9. ricerca di *Escherichia coli* O157:H7 (PCR + colturale in caso di positività);
- d. trasferimento dei risultati al sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare;
- e. definizione, in base ai risultati, dei parametri in base ai quali autorizzare la produzione e il mantenimento del regime autorizzativo alla vendita di latte crudo direttamente in azienda e/o tramite distributori automatici.

Questo ampio spettro di accertamenti mira a valutare la situazione di rischio relativa a pericoli noti (salmonellosi, ecc.) ma anche relativamente a microrganismi quali *Streptococcus agalactiae*, Coli verocitotossici, streptococco del gruppo B collegato a infezioni del neonato durante il transito lungo il canale del parto.

L'attivazione di un sistema di controllo non più demandato unicamente alle singole aziende come autocontrollo, ma posto a carico anche dell'amministrazione provinciale è prefigurabile in considerazione dei rischi per la salute associati a questo prodotto e della non particolare rilevanza della spesa necessaria per assicurare il monitoraggio reale e continuativo della situazione. Ciò è rivolto a consentire, a chiara dimostrazione dell'attenzione della Provincia tanto nei riguardi della salute umana quanto della salvaguardia delle produzioni agricole, anche la tempestiva gestione dei problemi evidenziati in corso di controllo e in particolare la possibilità

di intervenire per tempo con la sospensione dell'autorizzazione fino a rimozione delle cause.

L'impostazione data costituisce anche una forma di autotutela della pubblica amministrazione che, in mancanza di un controllo diretto, potrebbe essere coinvolta in discussioni difficilmente gestibili tanto in caso di mancata autorizzazione alla produzione del latte crudo, ed ancora più grave in caso di episodi di morbilità umana conseguenti al consumo di latte crudo.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del precedente triennio:

1. identificazione delle aziende;
2. esecuzione di prelievi e analisi;
3. caricamento delle informazioni sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare;
4. elaborazione dati;
5. definizione dei criteri di autorizzazione e mantenimento;
6. conferma della registrazione per le aziende idonee.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																	
Fase 2				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 4													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 5													■	■	■	■	■	■	■	■					
Fase 6																				■	■	■	■	■	■

sono state portate a compimento le attività:

- ▶ autorizzazione delle aziende;
- ▶ inserimento delle aziende sul sistema informativo trentino;
- ▶ esecuzione dei prelievi e delle analisi.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ l'inserimento degli esiti delle analisi sul sistema informativo trentino;
- ▶ definizione dei criteri di autorizzazione e mantenimento;
- ▶ approntamento del sistema di trasferimento dei controlli a carico delle aziende;
- ▶ definizione delle modalità di trasferimento degli esiti sul sistema informativo trentino;
- ▶ definizione delle modalità di verifica dell'autocontrollo.

### 3) Modello di raccolta informazioni per lo speck



Non si conoscono i volumi di produzione, e pertanto l'impatto economico e quello sul consumatore, di ciascuno dei numerosi prodotti del vasto catalogo dei derivati della carne trentini; catalogo peraltro incompleto. Non si dispone neppure di una mappa dei siti di produzione, in quanto i riconoscimenti richiesti dalla normativa comunitaria non specificano la singola tipologia di prodotto, ma genericamente la tipologia di "prodotti a base di carne". Inoltre, anche i venditori al dettaglio possono produrre tipologie di prodotti a base di carne nei laboratori annessi ai locali di vendita che per la normativa comunitaria devono solo soddisfare il requisito della "registrazione". Lo speck rappresenta un prodotto di salumeria tradizionale ricco di prospettive, presumibilmente prodotto da tutte le n. 68 imprese attualmente presenti nel sistema informativo SINTESI anche se in quantità ampiamente variabili e con standard non ben definiti.

Considerata l'importanza di questo prodotto e la tendenza a forme di associazione tra i produttori per la sua valorizzazione, che dovrebbe rappresentare la premessa per la costituzione di un consorzio di tutela dello Speck trentino, costituisce obiettivo del piano la raccolta delle informazioni su caratteristiche di prodotto, volumi di produzioni e ubicazione di stabilimenti. Tali informazioni, unitamente agli esiti delle analisi previste, costituiranno gli elementi base per la valutazione del rischio, la gestione della sicurezza alimentare, e di conseguenza per la valorizzazione del prodotto.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino per effetto delle attività svolte nel corso del piano provinciale sono le seguenti:

#### **Aspetto del prodotto**

Salume tipico ottenuto dai muscoli della coscia suina stagionati per almeno 100-120 giorni, affumicato, prodotto in tutto il territorio provinciale.

La pezzatura varia a seconda delle “baffe” (tranci di muscoli) che condiziona anche forma e aspetto alla presentazione (generalmente grossolanamente quadrangolare più o meno allungato o arrotondato, schiacciato in senso latero-laterale.

La superficie appare irregolare, ruvida, di colore marrone non uniforme.

Al taglio appare di colore rosso acceso, compatta, con venature dovute ai depositi di grasso che presentano una colorazione bianca tendente al rosa.

### **Ingredienti**

- ▶ Coscia suina
- ▶ Sale
- ▶ Pepe macinato
- ▶ Bacche di ginepro
- ▶ Aromi naturali variabili da produttore a produttore

### **Fasi di processo**

- ▶ Disosso della coscia
- ▶ Rifilatura
- ▶ Arrotondamento
- ▶ Preparazione della concia
- ▶ Accatastamento delle cosce suine entro vasche a strati ricoperti di concia
- ▶ Sosta per almeno 3 settimane sotto concia con periodico rivoltamento e massaggio dei tagli di carne
- ▶ Affumicatura in forni in acciaio con fumo di segatura e rami di ginepro
- ▶ Stagionatura a 10-15°C per un periodo variabile (minimo 100-120 giorni)

Sono stati rilevati e inseriti nel SITA Trentino i seguenti produttori e varianti di prodotto censiti:

1. Abram Franco & C. S.N.C. Speck delizia
2. Anselmi Claudio Remo S.r.l.
3. Anselmi Franco Speck trentino 1/2 sottovuoto
4. Azienda Agricola Vaia Daniela Speck trentino
5. Belli G. e G. Snc speck trentino
6. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Real Speck
7. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Speck Adamello
8. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Speck affettato
9. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Speck Classico
10. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Speck Granfetta
11. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Speck Rustico
12. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c. Tranci Speck
13. Bosin Aldo e C. S.A.S Speck trentino
14. Cappelletti Andrea
15. Carni e Salumi Troier sas Speck stagionato

16. Cis Massimo Macelleria Speck cisspeck
17. Commercio Carni Torresani F.lli di Torresani Giuseppe & C S.N.C. Speck trentino
18. Eurospezialitäten S.r.l.
19. Eurospezialitäten S.r.l. Speck in tranci
20. F.lli Felicetti s.r.l.
21. Federazione Provinciale Allevatori soc. coop. agricola Speck trentino
22. Filiera Agroalimentare Trentina S.p.A.
23. Macelleria Cainelli Marco e C. snc Speck trentino
24. Macelleria Dagostin Vittorino
25. Marchiori Carni e Salumi di Marchiori Roberto e Tiziano Snc Speck Val di Non
26. Meggio Roberto & S.N.C. Speck trentino
27. Paolazzi SAS di Telch Nives e C. Speck trentino
28. Parisi s.n.c. di Parisi Danilo & C. Speck trentino
29. Salumificio Crucolo s.r.l. Speck cotto
30. Salumificio Crucolo s.r.l. Speck trentino
31. Salumificio E. Frachetti S.r.l. Speck trentino
32. Salumificio Marsilli S.p.A.
33. Salumificio Val Rendena S.p.a. Speck trentino
34. Segata S.P.A. Speck Trentino scotennato 1/2
35. Segata S.P.A. Speck Trentino stagionato 1/2 - 1/4
36. Segata S.P.A. Speck Trentino stagionato intero
37. Segata S.P.A. Speck Trentino stagionato intero sottovuoto
38. Segata S.P.A. Speck Tridentum scotennato 1/2
39. Segata S.P.A. Speck Tridentum stagionato 6 mesi 1/2 - 1/4
40. Segata S.P.A. Speck Tridentum stagionato 6 mesi intero
41. Segata S.P.A. Speck Tridentum stagionato 6 mesi intero sottovuoto.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del triennio 2008-2010 che prevedeva:

1. censimento dei produttori di Speck;
  2. rilievo delle caratteristiche di prodotto, di processo, dei volumi di produzione;
  3. censimento di ogni altra produzione aziendale;
  4. verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
  5. approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
  6. approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
  7. implementazione del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.
- E inoltre l'esecuzione di almeno tre sopralluoghi finalizzati al rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo degli altri salumi.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Fase 3			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Fase 4					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Fase 5										■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Fase 6													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fase 7	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

sono state portate a compimento le attività:

- ▶ rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo;
- ▶ esecuzione dei tamponi ambientali;
- ▶ inserimento nel sistema informativo trentino delle informazioni riguardanti gli stabilimenti di prodotti a base di carne e le caratteristiche di processo e di prodotto.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ censimento delle restanti aziende produttrici di speck;
- ▶ il rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo degli altri prodotti;
- ▶ il trasferimento sul sistema informativo dei risultati delle analisi relative alla pressione ambientale dei patogeni;
- ▶ l' approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- ▶ approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali.

## 4) Modello di raccolta informazioni per la luganega trentina



Il catalogo degli alimenti tradizionali trentini derivati della carne è ricco di oltre 56 tipi di prodotti, almeno 10 dei quali sono riferiti a tipologie di lucanica o salsiccia o salamele fresche o variamente stagionate:

- ▶ Lucanica cauriota;
- ▶ Lucanica di capra;
- ▶ Lucanica di pecora;
- ▶ Lucanica mochena di cavallo;
- ▶ Lucanica mochena piccante;
- ▶ Lucanica mochena stagionata o affumicata;
- ▶ Lucanica secca della Val di Cembra;
- ▶ Luganega (lucanica) trentina;
- ▶ Salamela fresca all'aglio di Caderzone;
- ▶ Salsiccia fresca (o luganegheta o salziza fresca).

Anche per questo prodotto non si conoscono i volumi di produzione e pertanto l'impatto economico e quello sul consumatore di ciascuna di queste tipologie di prodotto. Per le motivazioni espresse nel "modello raccolta informazioni speck" non si dispone neppure di una mappa dei siti di produzione.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino per effetto delle attività svolte nel corso del piano provinciale sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Prodotto su tutto il territorio trentino.

È un insaccato a impasto crudo, a base di ritagli suini e bovini (o altre carni) e spezie, stagionato per un periodo tra 20 e 120 giorni.

Si consuma cotta se fresca e cruda se stagionata.

Ha forma cilindrica, diametro di 4 cm, lunghezza di 15 cm, peso di circa 100 grammi, presentato in filze legate a corda fino alla lunghezza di un metro.

Presenta superficie liscia, di colore rosso mattone. Ha struttura a grana medio grossa con distinzione fra carni magre di colore rosso vivo e lardelli bianchi.

### **Ingredienti**

- ▶ Tagli e rifilatura di suino
- ▶ Tagli e rifilature di manzo (10-15%)
- ▶ Tagli e rifilature di altre carni
- ▶ Pancetta
- ▶ Sale
- ▶ Pepe nero macinato
- ▶ Aglio tritato
- ▶ Vino bianco
- ▶ Budello naturale di manzo

### **Fasi di processo**

- ▶ Mondatura carni
- ▶ Pesatura delle carni da macinare
- ▶ Preparazione della concia
- ▶ Triturazione meccanica a grana medio grossa delle carni
- ▶ Triturazione a grana media dei grassi
- ▶ Trasferimento in impastatrice di carne e grasso
- ▶ Aggiunta della concia
- ▶ Miscelazione a 4-7 °C fino a impasto omogeneo
- ▶ Trasferimento in insacchiatrice a mano
- ▶ Insacco meccanico
- ▶ Legatura con corda
- ▶ Stagionatura in cantina per 20-120 giorni

Sono stati rilevati e inseriti nel SITA Trentino i seguenti produttori e varianti di prodotto censiti:

1. Abram Franco & C. S.N.C. Lucanica
2. Anselmi Franco Lucanica trentina
3. Azienda Agricola Vaia Daniela Lucanica trentina
4. Belli G. e G. Snc Lucanica trentina
5. Bosin Aldo e C. S.A.S Lucanica trentina
6. Brenta Salumi di Polla Armando e C. S.a.s Lucanica trentina
7. Capovilla Walter Lucanica trentina
8. Carni e Salumi Troier sas Lucanica trentina
9. Cis Massimo Macelleria Lucanica fresca
10. Cis Massimo Macelleria Lucanica trentina stagionata
11. Commercio Carni Torresani F.lli di Torresani Giuseppe & C S.N.C. Lucanica nostrana

12. F.lli Felicetti s.r.l. Lucanica
13. Famiglia Cooperativa Brenta Paganella s.c.a.r.l. Lucanica trentina
14. Famiglia Cooperativa Aldeno e Mattarello Soc. COOP Lucanica trentina
15. Federazione Provinciale Allevatori soc. coop. agricola Lucanica trentina fresca
16. Federazione Provinciale Allevatori soc. coop. agricola Lucanica trentina stagionata
17. Filiera Agroalimentare Trentina S.p.A. Lucanica trentina
18. Macelleria Cainelli Marco e C. snc Lucanica trentina
19. Macelleria Dagostin Vittorino Lucanica
20. Marchiori Carni e Salumi di Marchiori Roberto e Tiziano Snc Lucanica trentina stagionata
21. Meggio Roberto & S.N.C. Lukanega stagionata
22. Paolazzi SAS di Telch Nives e C. Lucanica trentina
23. Parisi s.n.c. di Parisi Danilo & C. Lucanica trentina
24. Salumificio Crucolo s.r.l. Lucanica trentina
25. Salumificio E. Frachetti S.r.l. Lucanica trentina
26. Salumificio Val Rendena S.p.a. Lukanega del Trentino
27. Segata S.P.A. Lucanica trentina puro suino 150 g.
28. Segata S.P.A. Lukanega trentina
29. Segata S.P.A. Lukanega trentina piccante
30. Sommavilla Luigi e C. s.n.c. Lucanica
31. Sommavilla Luigi e C. s.n.c. Lucanica trentina
32. Superortofrutta s.r.l. Lucanica.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del triennio 2008-2010 che prevedeva:

1. censimento dei produttori;
2. rilievo delle caratteristiche di prodotto, di processo, dei volumi di produzione;
3. censimento di ogni altra produzione aziendale;
4. verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
5. approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
6. approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
7. implementazione del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1																								
Fase 2																								
Fase 3																								
Fase 4																								
Fase 5																								
Fase 6																								
Fase 7																								

E inoltre il rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo della luganega trentina e degli altri salumi, al prelievo dei campioni delle diverse tipologia di luganega trentina e di matrici ambientali, alla verifica del sistema HACCP.

Sono state portate a compimento le attività:

- ▶ Inserimento delle aziende sul sistema informativo trentno
- ▶ Esecuzione dei prelievi e delle analisi

Non risultano censiti produttori delle altre tipologie di lucanica.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ il censimento delle restanti aziende produttrici di lucanica delle diverse tipologie;
- ▶ il censimento dei restanti prodotti e delle relative produzioni dello stabilimento;
- ▶ il trasferimento sul sistema informativo dei risultati delle analisi relative alla pressione ambientale dei patogeni;
- ▶ l'approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- ▶ approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali.

## 5) Modello di raccolta informazioni per i filetti di trota



L'itticoltura, con il 17 per cento della PLV, occupa il secondo posto per quanto riguarda il settore agro-zootecnico trentino.

Sono attive nel settore n. 16 imprese provinciali, tutte a carattere artigianale, che producono uno o più dei seguenti prodotti:

- ▶ Filetti di trota fresca;
- ▶ Patè di trota;
- ▶ Sisam;
- ▶ Filetto di trota affumicata e marinata;
- ▶ Hamburger di trota.

Non si conoscono i volumi di produzione e pertanto l'impatto economico e quello sul consumatore di ognuna di queste produzioni distintamente per ciascuno dei 5 siti di trasformazione.

È nondimeno noto che i filetti di trota, affumicati o meno, nel primo a caso a caldo o a freddo, costituiscono il *core business* dell'itticoltura trentina.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino per effetto delle attività svolte nel corso del piano provinciale trascorso sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

La Trota (*Onchorhynchus mykiss*), viene prodotta in tutto il territorio nazionale.

Si commercializza come Trota Bianca o come Trota Salmonata.

La differenza tra le due, sta nella colorazione rosa, più o meno carico, assunto dalla polpa in seguito all'alimentazione dell'ultimo periodo d' allevamento, con carotenoidi naturali.

Commercializzati freschi o surgelati, i filetti sono ottenuti da trote provenienti da allevamenti italiani o da paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

Il prodotto è costituito da filetti singoli, con o senza pelle, di peso variabile da 80 a 220 grammi.

Dopo lo scongelamento hanno odore caratteristico e consistenza soda ed elastica al tatto.

### **Ingredienti**

- ▶ Trota Iridea (*Onchorhynchus mykiss*)

### **Fasi di processo**

- ▶ Scarico delle trote dal camion nelle vasche di stoccaggio
- ▶ Trasferimento dalle vasche al silos di stordimento (se effettuato)
- ▶ Stordimento con scarica elettrica
- ▶ Eviscerazione automatica o manuale
- ▶ Controllo manuale di ogni singolo pesce
- ▶ Lavaggio a macchina o manuale
- ▶ Filettatura ed eventuale eliminazione della pelle, in automatico o manuale
- ▶ Mondatura/ toelettatura manuale per eliminare gli eventuali visceri residui
- ▶ Posizionamento manuale sul nastro
- ▶ Pesatura automatica
- ▶ Surgelazione automatica in tunnel criogenico (con azoto a  $-273^{\circ}\text{C}$  fino ad arrivare a  $-20^{\circ}\text{C}$  al centro del prodotto ( per un tempo variabile da 10 a 20 minuti, in base alla pezzatura )
- ▶ Glassatura con acqua, in automatico
- ▶ Confezionamento singolo
- ▶ Conservazione a  $-20$  per 18 mesi
- ▶ Conservazione a  $2 / 4^{\circ}\text{C}$  per 6 giorni se commercializzato fresco

Sono stati rilevati e inseriti nel SITA Trentino i seguenti produttori e varianti di prodotto censiti:

- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetti di trota freschi (confezionati)
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetti di trota freschi (sfusi)
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetti di trota salmonata freschi confezionati
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetto cotto al vapore DELICATO
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetto di trota bianco spellato panato
- ▶ Boso SNC Filetti di trota freschi (in cassetta)
- ▶ Boso SNC Filetti di trota freschi (in vaschetta)
- ▶ Roat Prodotti Ittici S.r.l. Filetti di trota (in cassetta)
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetti affumicato CLASSICO
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetto affumicato DELIZIA
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetto affumicato DELIZIA affettato
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Filetto affumicato RUSTICO
- ▶ Astro Associazione Triticoltori Trentini Trota affumicata precotta classica.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del triennio 2008-2010 che prevedeva:

1. censimento dei produttori di filetti di trota;
2. rilievo delle caratteristiche di prodotto, delle relative variabili (filetti non affumicati, affumicati a caldo, affumicati a freddo), delle fasi di trasformazione, dei volumi di produzione;
3. censimento di ogni altra produzione aziendale;
4. verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
5. approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
6. approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
7. implementazione del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Fase 3	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Fase 4				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fase 5							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fase 6													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 7	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

sono state portate a compimento le attività:

- ▶ censimento di 2 aziende produttrici di filetti di trota;
- ▶ inserimento nel sistema informativo trentino delle due aziende censite;
- ▶ esecuzione dei prelievi di tamponi ambientali nei due stabilimenti;
- ▶ esecuzione delle analisi.

Non risultano censiti altri produttori e altre produzioni a base di trota.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ il trasferimento sul sistema informativo degli esiti delle analisi eseguite nel periodo 2008-2010 sui tamponi ambientali;
- ▶ il censimento delle restanti aziende produttrici di filetti di trota e derivati;
- ▶ il censimento dei restanti prodotti e delle relative produzioni;
- ▶ l'esecuzione di tamponi ambientali finalizzati alla ricerca dei patogeni con particolare riferimento a *Listeria spp.*, e *Listeria monocytogenes*;

- ▶ il trasferimento dei risultati sul sistema informativo;
- ▶ l'approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- ▶ l'approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali.

In caso di positività alla PCR si eseguirà l'esame colturale con eventuale tipizzazione dei ceppi isolati.

Le analisi verranno svolte presso i laboratori della Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

## 6) Modello di raccolta informazioni per succhi e conserve di frutta



Sono 17 le aziende trentine che producono succhi e conserve di frutta. Gran parte dei prodotti della trasformazione deriva dalla produzione primaria trentina.

Anche per questo settore non è deducibile dalle autorizzazioni, che non contengono i dati delle singole tipologie di prodotti commercializzati, il catalogo completo delle tipologie di prodotto, delle tecniche di lavorazione, dei volumi di produzione e pertanto dell'impatto economico e sul consumatore di ciascuna tipologia di prodotto. Considerata l'importanza del settore e il forte legame con l'agricoltura trentina, è obiettivo del piano raccogliere le informazioni su caratteristiche dei prodotti e delle produzioni per ciascun stabilimento, informazioni che, unitamente agli esiti delle analisi previste, costituiranno gli elementi base per la valutazione del rischio, la gestione della sicurezza alimentare, per conseguenza la valorizzazione del prodotto.

### Confetture

Sono stati rilevati e inseriti nel SITA Trentino i seguenti produttori e varianti di prodotto censiti:

#### Confettura

1. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Confettura di ambrosine
2. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Confettura di mele, fragole e menta
3. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Confettura di more e pere
4. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Confettura di rabarbaro e fragola
5. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Crema di zucchella
6. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura arguta
7. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura cachi
8. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura carota mela
9. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura extra corniola

10. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura fichi
11. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura frutta selvatica
12. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura mista
13. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura uva
14. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura zucca pomodoro
15. Azienda Agricola Baldessari Michela Crema dolci pensieri
16. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di ciliegia e sciroppo d'agave
17. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di mele, arance candite e zagare
18. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di mirtillo e sciroppo d'agave
19. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela e cannella
20. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela e sambuco
21. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela, lampone e vaniglia
22. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela, menta e zafferano
23. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di ribes
24. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura di mele e pere
25. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura di pere e noci
26. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di zucchine e noci
27. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di mela e fragola
28. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di mela e frutti rossi
29. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di mela e pera
30. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di mela e ribes
31. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di mela e uva
32. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura di agrumela
33. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di fichi
34. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di frutti di bosco
35. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di kiwi e mela
36. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di mela cotogna con cannella
37. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di pere allo zenzero
38. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di pere e cioccolato
39. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Pesca/Maracuja
40. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ananas (secchiello da 3 kg)
41. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di più frutti (secchiello da 3 kg)
42. Primitivizia Snc di Giovanni Collini & Eleonora Cunaccia Composta di Pera Spadona e Cacao

### Confettura di albicocche

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura albicocca
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di albicocca
3. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di albicocca
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di albicocche
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di albicocche
6. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di albicocche
7. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Albicocche
8. Menz & Gasser S.p.A. Confettura di albicocca
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca „cremig“ (secchiello da 3 kg)
11. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca (secchiello da 12,5 kg)
12. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca (secchiello da 2,5 kg)
13. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca (secchiello da 3 kg)
14. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca 100% Bio
15. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca 100% Bio (monoporzione)

### Confettura di amarene

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura di amarene
2. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di amarene
3. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di amarene
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di amarena
5. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di amarena (secchiello da 12,5 kg)
6. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di amarena (secchiello da 2,5 kg)
7. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di amarena (secchiello da 3 kg)

### Confettura di carote

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura carota

### Confettura di ciliegie

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura extra ciliegie
2. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di ciliegie
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di ciliegia
4. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di ciliegie
5. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di ciliegie
6. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Ciliegie
7. Menz & Gasser S.p.A. Confettura di ciliegia
8. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia (secchiello da 2,5 kg)
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia (secchiello da 3 kg)
11. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia 100% Bio
12. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia 100% Bio (monoporzione)

### Confettura di fragole

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura fragole
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di fragola
3. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di fragola
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di fragole
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di fragole
6. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di fragole
7. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Fragole
8. Menz & Gasser S.p.A.
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola (secchiello da 12,5 kg)
11. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola „cremig“ (secchiello da 3 kg)
12. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola (secchiello da 2,5 kg)
13. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola (secchiello da 3 kg)
14. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola 100% Bio
15. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola 100% Bio (monoporzione)
16. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola pass. (secchiello da 12,5 kg)
17. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di fragola
18. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Fragola in composta (senza zucchero aggiunto)

### Confettura di frutti di bosco

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di frutti di bosco
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di frutti di bosco
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di frutti di bosco
4. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Confettura extra di frutti di bosco
5. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Frutti di Bosco
6. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di frutti di bosco
7. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di frutti di bosco „cremig“ (secchiello da 3 kg)
8. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di frutti di bosco (secchiello da 2,5 kg)
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di frutti di bosco (secchiello da 3 kg)
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di frutti(secchiello da 12,5 kg)
11. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di misto bosco
12. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Misto bosco in composta (senza zucchero aggiunto)

### Confettura di kiwi

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura kiwi

### Confettura di lamponi

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura lampone
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di lampone

3. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di lamponi
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di lamponi
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di frutti di lamponi
6. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Confettura extra di lamponi
7. Menz & Gasser S.p.A. 100% Frutta spalmabile con Lamponi
8. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lampone „cremig“ (secchiello da 3 kg)
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lampone 100% Bio
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lamponi
11. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lamponi (secchiello da 12,5 kg)
12. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lamponi (secchiello da 2,5 kg)
13. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lamponi (secchiello da 3 kg)
14. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di lampone
15. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Lampone in composta (senza zucchero aggiunto)

#### Confettura di macedonia di frutta

1. Azienda Agricola Plancher Patrizia Strudelissima

#### Confettura di mele

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura mela
2. Azienda Agricola Plancher Patrizia
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di renetta

#### Confettura di mele cotogne

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura mela cotogna
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di mele cotogne
3. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mela cotogna
4. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di mela cotogna
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di mela cotogna
6. Primitivizia Snc di Giovanni Collini & Eleonora Cunaccia Composta di Mela Cotogna
7. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di mela cotogna

#### Confettura di melone

1. Az. Agr. Laura Luterotti

#### Confettura di mirtilli

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di mirtillo
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mirtillo
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di mirtillo
4. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di mirtilli
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di mirtilli rossi
6. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di mirtilli

7. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Confettura di mirtillo rosso
8. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Confettura extra di mirtillo nero
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di mirtillo nero
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di mirtillo nero (secchiello da 2,5 kg)
11. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di mirtillo rosso (secchiello da 2,5 kg)
12. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di mirtillo nero
13. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Mirtillo nero selvatico in composta (senza zucchero aggiunto)

### Confettura di mirtilli rossi (conserva de garnètòle)

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura mirtilli rosso
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di mirtillo rosso
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di mirtillo rosso
4. Menz & Gasser S.p.A. Composta di mirtillo rosso (secchiello da 2,2 kg)
5. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di mirtillo rosso (secchiello da 5 kg)
6. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Confettura extra di mirtillo rosso
7. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Mirtillo rosso in composta (senza zucchero aggiunto)

### Confettura di more

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di more
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mora
3. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di more
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di more
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di more

### Confettura di nespole

1. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di nespole

### Confettura di pere

1. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di pere
2. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di pere

### Confettura di pere cotogne

1. Azienda Agricola Plancher Patrizia Composta di pere cotogne

### Confettura di pesche

1. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di pesca
2. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di pesche
3. Menz & Gasser S.p.A. Confettura di pesca
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di pesca (secchiello da 2,5 kg)
5. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di pesca 100% Bio (monoporzione)
6. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di pesche

### Confettura di pomodori rossi

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura pomodoro rosso

### Confettura di pomodori verdi

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura pomodoro verde
2. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di pomodori verdi

### Confettura di prugne

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura susina di Dro
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di susina
3. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di prugna
4. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di prugne
5. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di prugne „Goccia d’Oro“
6. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di prugne
7. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di prugne
8. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di susine
9. Menz & Gasser S.p.A. Confettura di prugna
10. Menz & Gasser S.p.A. Confettura di prugna (secchiello da 3 kg)
11. Menz & Gasser S.p.A. Prunella (secchiello da 12,5 kg)
12. Menz & Gasser S.p.A. Prunella (secchiello da 3 kg)
13. Menz & Gasser S.p.A. Prunellata

### Confettura di rabarbaro

1. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana
2. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di rabarbaro
3. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di rabarbaro
4. Primitivizia Snc di Giovanni Collini & Eleonora Cunaccia Composta di Rabarbaro

### Confettura di ribes (conserva de ùa spinèla)

1. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana Confettura di ribes nero
2. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di ribes rosso
3. Azienda Agricola Calliari Gabriele Confettura extra di ribes bianco
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Confettura extra di ribes rosso
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di ribes rosso
6. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ribes neri

### Confettura di rosa canina

1. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di rosa canina
2. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di rosa canina (secchiello da 3 kg)
3. Primitivizia Snc di Giovanni Collini & Eleonora Cunaccia Composta di Rosa Canina

### Confettura di sambuco

1. Agritur Maso al Castello di Ravelli Luciana

### Confettura di zucca

1. Az. Agr. Laura Luterotti Confettura zucca
2. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di zucca
3. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di zucca al rum
4. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di zucca allo zenzero
5. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di zucca con amaretti
6. Azienda Agricola Valcanover Tullio Confettura extra di zucca con uvetta

### Crema di nocciole

1. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Crema di marroni

### Frutti di bosco sciropati

1. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Misto di bosco allo sciroppo

### Gelatina di ribes

1. Azienda Agricola Calliari Gabriele Gelatina extra di ribes rosso
2. Menz & Gasser S.p.A. Gelatina extra di ribes rosso
3. Menz & Gasser S.p.A. Gelatina extra di ribes rosso (secchiello da 12,5 kg)
4. Menz & Gasser S.p.A. Gelatina extra di ribes rosso (secchiello da 3 kg)

### Lamponi sciropati

1. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Lamponi allo sciroppo

### Marmellata di arance

1. Az. Agr. Laura Luterotti Marmellata arance
2. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Marmellata di arance biologiche
3. Menz & Gasser S.p.A.
4. Menz & Gasser S.p.A. Marmellata di arance (secchiello da 3 kg)

### Mirtilli sciropati

1. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Mirtillo di bosco allo sciroppo

### Purea di frutta

1. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele (senza zucchero aggiunto)
2. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele e albicocche (senza zucchero aggiunto)
3. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele e fragole (senza zucchero aggiunto)
4. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele e lamponi (senza zucchero aggiunto)

5. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele e mirtilli (senza zucchero aggiunto)
6. Azienda Agricola Plancher Patrizia Delizia di mele e prugne (senza zucchero aggiunto)
7. Cooperativa sociale Gruppo 78 Crema di mela
8. Cooperativa sociale Gruppo 78 Crema di pera

## Succhi di frutta

### Succo di albicocche

1. Cooperativa sociale Gruppo 78 Nettare di albicocca

### Succo di fragole

1. Az. Agr. Busarello Igor Nettare di fragola
2. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di fragola

### Succo di frutta pastorizzato

1. Az. Agr. Busarello Igor Nettare di mora
2. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele arancia e limone
3. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele e fragole
4. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele e mirtillo
5. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele e ribes nero
6. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Melamix-Succo di mela carota e limone da agricoltura biologica
7. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Melamix-Succo di mela e arancia da agricoltura biologica
8. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di mela e arancia
9. Mel'alpina di Zanoni Silvio, Diego, Damiano S.S. Spremuta di mela

### Succo di frutti di bosco (o piccoli frutti)

1. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di misto bosco

### Succo di lamponi

1. Az. Agr. Busarello Igor Nettare di lampone
2. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di lampone

### Succo di mela pastorizzato

1. Az. Agr. Denart Roberto Mela da bere
2. Azienda Agricola Furlani Enrico Succo di mela
3. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Brulè di mele
4. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele
5. Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele della Val di Non

6. Azienda Agricola Valcanover Tullio Succo di mela
7. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di mela
8. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di mela da agricoltura biologica

### Succo di mirtilli

1. Az. Agr. Busarello Igor Nettare di mirtillo
2. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di mirtilli rossi selvatici
3. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di mirtillo nero selvatico
4. Sottobosco Paoli di Paoli Ugo Nettare di mirtillo nero selvatico senza zucchero aggiunto

### Succo di pera pastorizzato

1. Azienda Agricola Valcanover Tullio Succo di pera
2. L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di pera da agricoltura biologica.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del precedente piano che prevedeva:

1. il censimento dei produttori;
2. il rilievo delle caratteristiche di prodotto, delle relative variabili (crudi, pastorizzati, sterilizzati, con e senza conservanti, ecc.), delle fasi di trasformazione, dei volumi di produzione;
3. il censimento della gamma dei prodotti e delle produzioni per ciascun stabilimento;
4. la verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
5. l'approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione;
6. l'approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
7. l'implementazione del sistema informativo.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1																								
Fase 2																								
Fase 3																								
Fase 4																								
Fase 5																								
Fase 6																								
Fase 7																								

Le analisi microbiologiche previste sui succhi di frutta e sulle conserve, variabili a seconda della conservabilità del prodotto, comprendevano la ricerca di Salmonella, Listeria, E. coli compreso O157, Clostridium botulinum; la numerazione di Enterobatteri, Carica batterica totale, miceti; la prova di sterilità; la determinazione di pH e aw.

Rispetto a questo programma sono state portate a compimento le attività:

- ▶ censimento delle aziende produttrici di conserve e succhi di frutta;
- ▶ rilievo dei prodotti e dei processi;
- ▶ loro inserimento sul sistema informativo trentino;
- ▶ Esecuzione dei prelievi di tamponi ambientali;
- ▶ Esecuzione delle analisi.

Sono da eseguire, e pertanto costituiranno obiettivo del programma 2012-2014:

- ▶ il trasferimento sul sistema informativo degli esiti delle analisi eseguite nel periodo 2008-2010 sui prodotti e sui tamponi ambientali;
- ▶ il censimento delle restanti aziende produttrici conserve e succhi di frutta;
- ▶ il censimento dei restanti prodotti e delle relative produzioni;
- ▶ l'esecuzione di tamponi ambientali finalizzati alla ricerca dei patogeni;
- ▶ il trasferimento dei risultati sul sistema informativo;
- ▶ l'approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- ▶ l'approntamento di schemi di modifica e verifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali.

Le analisi saranno svolte presso i laboratori della Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, il Laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari o da altro laboratorio, comunque accreditato, identificato dalla APSS.

## 7) Modello di raccolta informazioni per il vino



In provincia di Trento sono prodotti annualmente circa 1.300.000 quintali di uva (900.000 di uve a buccia bianca e 400.000 di uve a buccia rossa) grazie al lavoro di circa 8.500 aziende viticole il 70% delle quali dispone di una superficie inferiore ad un ettaro, destinati alla trasformazione nei vini DOC e IGT trentini (Anno 2009 – Rapporto agricoltura).

In effetti la provincia di Trento rappresenta una zona di eccellenza nello stesso contesto nazionale per quanto riguarda la produzione di vini di pregio, per la maggior parte tutelati da marchio.

Il catalogo dei vini sottoposti a disciplinare comprende:

- ▶ Casteller DOC;
- ▶ Delle Venezie IGT;
- ▶ Lago di Caldaro DOC;
- ▶ Teroldego Rotaliano DOC;
- ▶ Trentino DOC;
- ▶ Trento DOC;
- ▶ Valdadige o Etschtaler DOC;
- ▶ Valdadige Terradeiforti DOC;
- ▶ Vallagarina IGT;
- ▶ Vigneti delle Dolomiti IGT.

Nell'ambito di questo elenco nell'ambito del piano 2008-2010 è stato identificato da parte dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari il Teroldego Rotaliano DOC come vino su cui verificare il modello di documentazione che segue:

- ▶ predisposizione dell'anagrafe dei produttori;
- ▶ sui prodotti di tutti i produttori esecuzione delle seguenti determinazioni analitiche:
  - ▶ gradazione alcolica, acidità, estratto secco, residuo zuccherino;
  - ▶ fitofarmaci;

- ▶ determinazione del *Zygosaccaromyces bailii*;
- ▶ additivi;
- ▶ alcol metilico;
- ▶ ocratossine;
- ▶ metalli pesanti.

Gli esiti di queste determinazioni consentirebbero di verificare e documentare al consumatore la sicurezza alimentare del prodotto e delle produzioni.

Questi riscontri consentirebbero anche di creare il profilo nutrizionale del prodotto da inserire nella sezione del sistema di guida al consumatore del sistema trentino sulla sicurezza alimentare per quanto riguarda comportamenti e stili alimentari.

I riscontri conseguenti a verifiche e ispezioni e/o audit presso le cantine individuate in base al modello "tipologia vino" saranno inserite nel sistema informativo ispettivo. Rispetto a questo programma nel sistema trentino sulla sicurezza alimentare sono disponibili le seguenti informazioni:

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

### Aspetto del prodotto

Vino di colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone, di odore gradevole, etereo caratteristico e persistente, di sapore asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico.

### Composizione ampelografica

Teroldego 100%.

Zona di produzione

Porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige.

### Processo di produzione

- ▶ **Coltivazione:** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.
- ▶ **Vinificazione:** sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. È consentito l'arricchimento a termini di legge con un incremento in volume massimo del 6,5% anche con mosti provenienti da altre zone. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

- ▶ **Imbottigliamento:** il vino deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale non superiore a 750 cc con tappo di sughero.

#### Standard di prodotto

- ▶ **Colore:** rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone
- ▶ **Odore:** gradevole, etereo caratteristico e persistente
- ▶ **Sapore:** asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico
- ▶ **Gradazione alcolica:** 12% vol.
- ▶ **Acidità totale minima:** 4,5 per mille
- ▶ **Estratto secco netto minimo:** 22 per mille.

Presente nel sito della sicurezza alimentare un solo produttore, (Gaierhof srl, Teroldego Rotaliano Riserva, ROVERE' DELLA LUNA (TN) 03/10/2008) non pubblicato per mancato rilievo delle fasi di processo.

### TEROLDEGO ROTALIANO DOC ROSATO O KRETZER

#### Aspetto del prodotto

Vino di colore rosato, tendente al granato, di odore caratteristico, gradevolmente di fruttato, di sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla.

#### Composizione ampelografica

Teroldego 100%

#### Zona di produzione

Porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige.

#### Processo di produzione

- ▶ **Coltivazione:** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.
- ▶ **Vinificazione:** Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. È consentito l'arricchimento a termini di legge con un incremento in volume massimo del 6,5% anche con mosti provenienti da altre zone.

### Standard di prodotto

- ▶ **Colore:** rosato, tendente al granato
- ▶ **Odore:** caratteristico, gradevolmente di fruttato
- ▶ **Sapore:** asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla
- ▶ **Gradazione alcolica:** 11,5% vol.
- ▶ **Acidità totale minima:** 4,5 per mille
- ▶ **Estratto secco netto minimo:** 19 per mille.

Non è stato rilevato nessun produttore o processo.

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC ROSSO O RUBINO

### Aspetto del prodotto

Vino di colore rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei, di odore caratteristico, gradevolmente di fruttato intenso, di sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla, di corpo e leggermente tannico.

### Composizione ampelografica

Teroldego 100%.

### Zona di produzione

Porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige.

### Processo di produzione

- ▶ **Coltivazione:** le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.
- ▶ **Vinificazione:** sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. È consentito l'arricchimento a termini di legge con un incremento in volume massimo del 6,5% anche con mosti provenienti da altre zone.

### Standard di prodotto

- ▶ **Colore:** rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei
- ▶ **Odore:** caratteristico, gradevolmente fruttato intenso
- ▶ **Sapore:** asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla, di corpo e leggermente tannico

- ▶ **Gradazione alcolica:** 11,5% vol.
- ▶ **Acidità totale minima:** 4,5 per mille
- ▶ **Estratti secco netto minimo:** 21 per mille.

Sono stati rilevati ed inseriti nel sito della sicurezza alimentare due produttori:

1. Az. Agr. Frasnelli Sartori di Sartori Diego, SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
2. Gaierhof srl ROVERE' DELLA LUNA (TN)

non pubblicati per mancato rilievo delle fasi di processo.

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE

### Aspetto del prodotto

Vino di colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone, di odore gradevole, etereo caratteristico e persistente, di sapore asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico.

### Composizione ampelografica

Teroldego 100%.

### Zona di produzione

Porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige.

### Processo di produzione

- ▶ **Coltivazione:** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.
- ▶ **Vinificazione:** Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. È consentito l'arricchimento a termini di legge con un incremento in volume massimo del 6,5% anche con mosti provenienti da altre zone.
- ▶ **Imbottigliamento:** Il vino deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale non superiore a 750 cc con tappo di sughero.

### Standard di prodotto

- ▶ **Colore:** rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone
- ▶ **Odore:** gradevole, etereo caratteristico e persistente

- ▶ **Sapore:** asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico
- ▶ **Gradazione alcolica:** 12% vol.
- ▶ **Acidità totale minima:** 4,5 per mille
- ▶ **Estratto secco netto minimo:** 22 per mille.

Rilevato ed inserito nel sito della sicurezza alimentare un solo produttore, (Gaiherhof srl, Teroldego Rotaliano Riserva, ROVERE' DELLA LUNA (TN) 03/10/2008) non pubblicato per mancato rilievo delle fasi di processo.

Rispetto a quanto evidenziato, ampiamente carente rispetto a quanto programmato, nel periodo 2012-2014 si dovrà prevedere il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. censimento di tutti i produttori di Teroldego Rotaliano;
2. rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo di tutte le varianti di Teroldego;
3. rilievo delle restanti produzioni di ciascuna azienda produttrice di Teroldego;
4. inserimento delle aziende, dei prodotti e delle produzioni sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare;
5. esecuzione su tutti i tipi di Teroldego di tutti i produttori delle seguenti determinazioni analitiche:
  - ▶ gradazione alcolica, acidità, estratto secco, residuo zuccherino;
  - ▶ fitofarmaci;
  - ▶ determinazione del *Zygosaccaromyces bailii*;
  - ▶ additivi;
  - ▶ alcol metilico;
  - ▶ ocratossine;
  - ▶ metalli pesanti;
6. inserimento degli esiti nel sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare;
7. predisposizione, sulla base dei riscontri ottenuti sul "modello Teroldego", delle modalità di verifiche e ispezioni e/o audit da effettuare presso le cantine.

## 8) Modello di raccolta informazioni per il miele



La produzione di miele, con poco più di 650.000 euro di PLV trentina, rappresenta un prodotto ben più importante dello 0,63 per cento che esprime in termini di PLV, perché costituisce il risultato di un'attività: l'impollinazione delle piante da frutto, vitale per l'economia trentina e peraltro non facilmente quantificabile.

La tutela di integrità e sanità degli alveari è dunque obiettivo primario dell'economia generale, oltre che della sicurezza alimentare.

Rispetto a molte centinaia di aziende provviste di alveari e che producono miele e prodotti dell'alveare, solo n. 78, tutte artigianali, sono quelle autorizzate alla vendita del miele e dei prodotti dell'alveare: propoli, pappa reale, polline, prodotti a base di miele.

Anche nel caso del miele non sono state finora censite per ogni produttore le tipologie di miele e prodotti dell'alveare così come i volumi commercializzati, evidentemente correlati al bottinamento e dunque indicatori di impollinazione.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del triennio 2008-2010 che prevedeva:

1. censimento degli stabilimenti di produzione di miele e derivati;
2. censimento della tipologie di miele prodotto, e di altre tipologie di prodotti;
3. rilievo delle caratteristiche di prodotto, delle fasi di trasformazione, dei volumi di produzione;
4. prelievo dei campioni di miele;
5. analisi dei mieli;
6. definizione del rischio;
7. censimento degli apicoltori che hanno un rapporto commerciale fisso od occasionale con gli stabilimenti di produzione e commercializzazione del miele;
8. implementazione del sistema informativo.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Fase 1																									
Fase 2																									
Fase 3																									
Fase 4																									
Fase 5																									
Fase 6																									
Fase 7																									
Fase 8																									

Sul sistema informativo trentino sono presenti:

- a. i produttori e i tipi di miele riportati in calce;
- b. in area riservata gli esiti delle analisi eseguite presso l'IZS delle Venezie.

### Miele Trentino di Acacia

1. Apicoltura Vaia Lorenzo di Moser Laura
2. Apicoltura Weber di Teresa Zanon
3. Az. Agricola Sandri Aldo
4. Azienda Agricola Degan Zeno
5. Azienda Apistica Villi Mauro
6. Beber Anna Maria
7. Borgogno Riccardo
8. Campestrin Vittorio
9. Casagrande Mario
10. Deflorian Ernesto
11. Facchini Silvano
12. Gentilini Carlo Marino
13. Giacomuzzi Mirco
14. Libardoni Giorgio
15. Loss Adriano
16. Martinolli Sisinio
17. Mengon Elena
18. Moser Pietro
19. Negherbon Livio
20. Pavesi Elisa
21. Pedron Alessandro
22. Stenico Stefano
23. Tamanini Norberto
24. Tava Marco

25. Tessaro Maurizio
26. Turato Gianluca
27. Turri Giuliano
28. Vettori Marco
29. Zeni Remo

#### Miele Trentino di Castagno

1. Corrà Michele Miele castagno
2. Pallaoro Angelo Miele di castagno
3. Viesi Aldo Miele di castagno

#### Miele Trentino di Erica

1. Az. Agricola Bergamo Nicola Miele di erica carnea
2. Miele Trentino di Melata di Abete
3. Az. Agricola Maines Faustino Miele di Melata di abete

#### Miele Trentino di Melo

1. Az. Agricola Sandri Aldo Miele di melo
2. Valentini Pierino Miele di melo

#### Miele Trentino di Tarassaco

1. Az. Apistica Amelio Marigo Miele di tarassaco

#### Miele Trentino di Tiglio

1. Apicoltura Rizzi Lucio Miele Tiglio
2. Pallaoro Angelo Miele di tiglio

#### Miele Trentino Millefiori

1. Angelini Bruno Miele millefiori
2. Apicoltura Castel Belfort di Bianchi Ornella Miele millefiori
3. Apicoltura Corradini Aldo Miele millefiori
4. Apicoltura Dalla Natura la Salute di Lorenzetti Laura Miele millefiori
5. Apicoltura Lorenzini Nello Miele millefiori
6. Apicoltura Trentina Valle di Cavedine di De Giuli Mauro Miele millefiori
7. Az. Apistica Sandri Luigi Miele millefiori
8. Butterini Graziano Miele millefiori
9. Cellana Giovanni Miele millefiori
10. Chini Claudio Miele millefiori
11. Clementi Luca Miele millefiori
12. Costanzi Carlo Miele millefiori
13. Deimichei Gabriele Miele millefiori
14. Fanti Luciano e Marco Miele millefiori

15. Gabbana Paolo Miele millefiori
16. Galante Pier Giorgio Miele millefiori
17. Iob Eduino Miele millefiori
18. Longo Paolo Miele millefiori
19. March Riccardo Miele millefiori
20. Monsorno Carlo Miele millefiori
21. Pagnotta Emidio Miele millefiori
22. Pancheri Mario Miele millefiori
23. Paternoster Alessandro Miele millefiori
24. Patoner Carlo Miele millefiori
25. Pilati Giuseppe Miele millefiori
26. Pioner Franco Miele millefiori
27. Rizzoli Beniamino Miele millefiori
28. Rosa Giorgio Miele millefiori
29. Zanet Federico Miele millefiori

Per il periodo 2012-2014 viene posto l'obiettivo di inserire la maggior parte dei produttori di miele trentino, non solo provenienti da apicolture professionistiche, ma anche da quelle hobbistiche, con l'intera gamma delle tipologie di miele prodotte. Sulla base dei riscontri conseguenti all'attività svolta verranno approntati i modelli per eseguire le verifiche e le ispezioni e/o gli audit presso gli stabilimenti di manipolazione e confezionamento del miele.

Saranno anche disponibili le informazioni sulla base delle quali valorizzare le qualità dei mieli trentini ovvero rimuovere le cause di pregiudizio al raggiungimento dei livelli possibili.

## **9) Modello di raccolta informazioni per i prodotti biologici e i prodotti a denominazione geografica**

Le produzioni di qualità, l'insieme cioè di produzione integrata, di produzione biologica e di produzione sottoposta a disciplinare, costituiscono un settore portante e per di più in piena espansione del comparto agro-alimentare trentino.

In dettaglio 25.536 gli ettari di SAU dedicata a produzioni di qualità (il 19 per cento della SAU provinciale); di questi: 18.073 ettari di SAU sono destinati a produzione integrata, 518 a biologico e 6.944 a produzione di qualità sottoposta a disciplinare. Le aziende interessate sono n. 10.781, delle quali n. 8.582 con produzione integrata, n. 397 con produzione biologica e n. 4.575 con produzione sottoposta a disciplinare.

Tutto il territorio provinciale risulta interessato, anche se i territori più rappresentati sono quelli dei comprensori Valle dell'Adige, Valle di Non e Vallagarina.

Le produzioni di qualità hanno fatto registrare una tendenza di crescita sui mercati che ancora non appare esaurita e che supporta anche un crescente flusso verso l'estero.

Nell'ambito delle produzioni di qualità, a fronte del maggior peso delle produzioni sottoposte a disciplinare per essere destinate a prodotti DOP, DOC e IGT, la produzione biologica sembra quella dotata di maggiori prospettive per tutte le tipologie di produzioni agro-alimentari, anche in considerazione del favore da parte del consumatore, che appare tuttora in aumento.

Al fine di verificare e di documentare le caratteristiche biologiche dei prodotti in conformità della domanda implicita dei consumatori, nell'ambito del piano 2008-2010 è stato programmato un piano di campionamenti finalizzati ad analizzare i prodotti biologici in termini di sicurezza dei parametri tanto microbiologici che chimici.

Il piano è stato indirizzato a n. 165 aziende, una parte delle quali coinvolta in campionamenti finalizzati alla verifica di seminativi, vite, frutta, olio, verdure.

Obiettivo del piano è stato quello di verificare i reali contenuti di sicurezza e, in

seguito ai risultati ottenuti, di migliorare le prassi in caso di carenze o di documentarne le caratteristiche in caso di corrispondenza alle attese.

La programmazione prevedeva di prendere in considerazione le aziende che producono olio, vino, frutta, mais e grano.

Rispetto al programma prospettato nelle fasi e nei tempi di realizzazione nel corso del periodo 2008-2010 che prevedeva:

1. identificazione delle aziende;
2. rilievo dei prodotti;
3. caricamento delle informazioni sul sistema informativo;
4. esecuzione dei prelievi;
5. esecuzione delle analisi;
6. correzione dei processi.

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■	■															
Fase 2										■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3																								
Fase 4																								
Fase 5																								
Fase 6																								

NON risultano inserite nel sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare:

- a. le aziende produttrici di olio;
- b. le produzioni di olio;
- c. le analisi condotte sull'olio per quanto riguarda i residui di fitofarmaci e il profilo degli acidi grassi;
- d. le aziende produttrici di vino;
- e. le produzioni di vino;
- f. le analisi condotte sul vino per quanto riguarda i residui di fitofarmaci, additivi, metalli;
- g. le aziende produttrici di frutta;
- h. le produzioni di frutta;
- i. le analisi condotte sulla frutta per quanto riguarda i residui di fitofarmaci metalli pesanti;
- j. le aziende produttrici di mais e grano;
- k. le produzioni di mais e grano;
- l. le analisi condotte su mais e grano per quanto riguarda residui di fitofarmaci, OGM, aflatossine.

Queste attività vengono pertanto riproposte nell'ambito del piano 2012-2014. Le informazioni su aziende, produzioni ed analisi verranno trasferite sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate a sostegno delle produzioni e a tutela dei consumatori. Nel sistema informativo trentino sono presenti le seguenti informazioni riguardanti gli altri prodotti biologici e/o a marchio DOC, DOCG, DOP, IGP o STG:

## **PRODOTTI BIOLOGICI**

### **Asiago DOP pressato**

1. Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l. Asiago DOP pressato biologico

### **Confettura**

1. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di ciliegia e sciroppo d'agave
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di mele, arance candite e zagare
3. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Composta di mirtillo e sciroppo d'agave
4. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela e cannella
5. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela e sambuco
6. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela, lampone e vaniglia
7. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura di mela, menta e zafferano
8. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di ribes

### **Confettura di albicocche**

1. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di albicocca
2. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di albicocche
3. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca 100% Bio
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di albicocca 100% Bio (monoporzione)

### **Confettura di ciliegie**

1. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di ciliegie
2. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia 100% Bio
3. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di ciliegia 100% Bio (monoporzione)

### **Confettura di fragole**

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di fragola
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di fragola

3. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di fragole
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola 100% Bio
5. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di fragola 100% Bio (monoporzione)

#### Confettura di frutti di bosco

1. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di frutti di bosco
2. Confettura di lamponi
3. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di lampone
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di lampone 100% Bio

#### Confettura di mele cotogne

1. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mela cotogna

#### Confettura di mirtilli

1. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mirtillo
2. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di mirtilli

#### Confettura di mirtilli rossi (conserva de garnètòle)

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di mirtillo rosso

#### Confettura di more

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di more
2. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di mora
3. Confettura di pesche
4. Menz & Gasser S.p.A. Confettura extra di pesca 100% Bio (monoporzione)
5. Confettura di prugne
6. Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano Confettura extra di prugna
7. Cooperativa sociale Gruppo 78 Composta di susine

#### Confettura di rabarbaro

1. Primitivizia Snc di Giovanni Collini & Eleonora Cunaccia Composta di Rabarbaro

#### Confettura di ribes (conserva de ùa spinèla)

1. Azienda Agricola Baldessari Michela Confettura extra di ribes rosso
2. Marmellata di arance
3. Fior di Bosco di March Giuseppe & C. s.n.c. Marmellata di arance biologiche
4. Purea di frutta
5. Cooperativa sociale Gruppo 78 Crema di mela
6. Cooperativa sociale Gruppo 78 Crema di pera

#### Succo di albicocche

1. Cooperativa sociale Gruppo 78 Nettare di albicocca

### Succo di frutta pastorizzato

L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C.Snc Melamix-Succo di mela carota e limone da agr.biologica

### Succo di mela pastorizzato

Az. Agr. Denart Roberto Mela da bere  
Azienda Agricola Prantil Elisabetta Spremuta di mele della Val di Non  
L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di mela da agricoltura biologica

### Succo di pera pastorizzato

L.M. Di Maria Lucia Melchiori e C. Snc Succo di pera da agricoltura biologica

### VINI DOC

Nessuno

### VINI DOCG

Nessuno

### PRODOTTI DOP

Oltre al Trentingrana, oggetto di uno specifico piano di intervento, risultano rilevati e inseriti nel sistema informativo provinciale i seguenti prodotti e produttori:

#### Asiago DOP d'allevato

Casearia Monti Trentini S.p.A. Asiago grattugiato  
Casearia Monti Trentini S.p.A. Asiago Vecchio  
Casearia Monti Trentini S.p.A. Pressato Monti trentini  
Latteria Sociale di Fondo Soc. Coop. a.r.l. Caciotta  
Latteria Sociale di Fondo Soc. Coop. a.r.l. Caciotta con erba cipollina  
Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l.

#### Asiago DOP pressato

Casearia Monti Trentini S.p.A. Antico Maso Rosso  
Casearia Monti Trentini S.p.A.  
Casearia Monti Trentini S.p.A. Asiago porzionato  
Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero S.c.a.r.l. Asiago pressato  
Caseificio Sociale di Coredò S.c.a.r.l. Roen  
Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l.  
Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l. Asiago  
DOP pressato biologico  
Latte Trento s.c.a.  
Latte Trento Sca - Consorzio Produttori Latte di Trento e Borgo

### Grana Padano DOP

Casearia Monti Trentini S.p.A.

Casearia Monti Trentini S.p.A. Grana Padano DOP porzionato

### Provolone Valpadana DOP

Casearia Monti Trentini S.p.A. Provolone grattugiato

Casearia Monti Trentini S.p.A. Provolone porzionato

Casearia Monti Trentini S.p.A. Provolone Valpadana DOP (dolce)

Casearia Monti Trentini S.p.A. Provolone Valpadana DOP (piccante)

### Spressa delle Giudicarie DOP

Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l.

### PRODOTTI IGP

Nessuno

### PRODOTTI STG

#### Mozzarella STG

1. Caseificio Pinzolo Fivè Rovereto s.c.a. Mozzarella bocconcino STG vaschetta
2. Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l. Mozzarella bocconcino biologica
3. Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l. Mozzarella pizzeria
4. Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l. Mozzarella

## **INTEGRAZIONE DEI MODELLI**

Ad integrazione dei modelli riportati, presenti nel piano del precedente triennio, per il piano 2012-2014 si intendono introdurre i seguenti prodotti, che costituiscono, per quanto in un ambito di produzioni anche limitate, non solo prodotti di pregio del settore agro-alimentare, ma alimenti da considerarsi modelli nel percorso di creazione delle informazioni nell'ambito del SIPSA, anche con finalizzazione ad una analisi del rischio fattuale e dunque basata sui criteri della conoscenza, della sostenibilità scientifica, della documentazione.

# Spessa delle Giudicarie DOP



La Spessa delle Giudicarie DOP, uno dei prodotti trentini tutelati da marchio comunitario IGP o DOP sulla base del Regolamento 510/2006 (Mela della Val di Non DOP, Trentingrana DOP, Olio extravergine del Garda Trentino DOP, Asiago DOP, Mortadella di Bologna IGP, Prosciutto di Sauris IGP, Provolone Valpadana DOP, Stelvio – Stilfser DOP), essendo uno dei prodotti di punta del settore agroalimentare trentino, per di più di quelli prodotti esclusivamente sul territorio della PAT, richiede di essere sostenuto e documentato nei termini identità, qualità e sicurezza conformemente alle prassi previste dal Libro Verde della Commissione Europea e dallo stesso regolamento (CE) n. 510/2006, modificato rispetto al precedente regolamento (CE) n. 2081/96, proprio per corredare i disciplinari di elementi obiettivi e riscontrabili atti alla difesa dei prodotti comunitari anche al di fuori del territorio comunitario. Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta dura, semicotta, stagionato per 4 mesi, prodotto con latte bovino parzialmente scremato crudo.

Ha forma cilindrica con facce piane del diametro di 35 cm, scalzo leggermente convesso di 8-9 cm di altezza.

La crosta è liscia di colore da marrone a bruno.

La pasta si presenta compatta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura leggera e diffusa.

Il peso delle forme varia da 6 a 8 kg.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino caldo parzialmente scremato di una mungitura
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 35-36 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 25-30 minuti
- ▶ Rottura grossolana della cagliata
- ▶ Rottura della cagliata fino a nocciola
- ▶ Cottura della cagliata fino a 40 °C in agitazione per 30 minuti
- ▶ Sosta della cagliata sotto siero per 40 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 6-7 ore con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 4 giorni
- ▶ Stagionatura in ambiente molto umido (90%) a 8 °C per 4 mesi e più con rivoltamento e pulizia per spazzolamento giornaliero

## Numero Produttori

Da verificare

## Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare:

1. Caseificio Sociale Pinzolo - Fivè - Val di Ledro e Chiese Soc. Coop. a.r.l., Via Della Pineta, 1 38086 - GIUSTINO (TN)

Per passare attraverso la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e delle produzioni con particolare riferimento alle variabili di prodotto e di processo sulle quali si baseranno le documentazioni di identità e qualità, per poi addivenire alle documentazioni di sicurezza sulla base dell'analisi del rischio con comprensione dei rischi associati, della pressione ambientale, delle capacità del prodotto di modulare o meno la dinamica di sopravvivenza dei patogeni, verranno poste in atto, sulla intera gamma dei caseifici censiti come produttori di Sprezza delle Giudicarie, le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1)** rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo della Sprezza delle Giudicarie e di ogni altra produzione lattierocasearia sulla base dei protocolli predefiniti;
- Fase 2)** verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
- Fase 3)** caratterizzazione microbiologica del prodotto posto in commercio;
- Fase 4)** studio della dinamica dei microrganismi tecnologicamente caratteristici durante l'intero processo (4 mesi);

- Fase 5) studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante il processo;
- Fase 6) approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- Fase 7) adeguamento dei modelli HACCP aziendali;
- Fase 8) alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO SPRESSA DELLE GIUDICARIE

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	█	█	█	█	█	█	█	█																
Fase 2	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Fase 3	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Fase 4							█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█		
Fase 5							█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Fase 6													█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Fase 7																					█	█	█	█
Fase 8	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Saranno eseguiti in ciascun caseificio sopralluoghi nel corso dei quali si effettuerà il prelievo di matrici ambientali e di campioni del prodotto.

La pressione ambientale da parte dei patogeni sarà verificata in particolare nei confronti di *Listeria spp*, *L. monocytogenes*, ricerca effettuata tramite PCR.

In caso di positività alla PCR si eseguirà l'esame colturale per ottenere colonie che verranno tipizzate.

Le analisi verranno svolte dalla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie o da altri laboratori ad essa collegati o da essa indicati, comunque accreditati.

Gli esiti delle analisi sulle matrici alimentari e ambientali verranno trasferiti sul sistema informativo anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

## Puzzone di Moena



Il Puozzone di Moena è un presidio Slow Food candidato ad essere il quarto formaggio trentino DOP.

Assieme a Taleggio e Fontina, è un formaggio a crosta lavata, fase tecnologica che determina lo sviluppo di un peculiare caratteristico forte odore che gli dà il nome. A maggior ragione perché in via di tutela richiede di essere sostenuto e documentato nei termini di identità, qualità e sicurezza conformemente alle prassi previste dal Libro Verde della Commissione Europea e dallo stesso regolamento (CE) n. 510/2006 al quale il disciplinare deve conformarsi.

Per far ciò bisogna necessariamente passare attraverso la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e delle produzioni con particolare riferimento alle variabili di prodotto e di processo sulle quali si basano le documentazioni di identità e qualità, per poi addivenire alle documentazioni di sicurezza sulla base dell'analisi del rischio con comprensione dei rischi associati, della pressione ambientale, delle capacità del prodotto di modulare o meno la dinamica di sopravvivenza dei patogeni. Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta semicotta, tenero, fresco o stagionato (da tre mesi a un anno), prodotto con latte crudo bovino, tradizionalmente prodotto sul territorio provinciale, in particolare nelle Val di Fiemme e Val di Fassa . Denominato localmente "Spretz Tsaorì".

Ha forma cilindrica con piatto piano di 36 cm di diametro e scalzo retto di 10 cm di altezza.

La pasta appare morbida, compatta, di colore bianco paglierino, con leggera occhiatura uniformemente distribuita.

La crosta è liscia di colore marroncino rossastro.

Il peso medio è di 9 kg.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino di due mungiture (serale parzialmente scremato + mattutino intero) refrigerato
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta a temperatura ambiente del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna affiorata
- ▶ Miscelazione in caldaia del latte scremato della sera con il latte intero del mattino
- ▶ Riscaldamento a 34-36 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 25-30 minuti
- ▶ Rottura della cagliata fino a chicco di mais o riso
- ▶ Cottura della cagliata a 43-46 °C per 20 minuti
- ▶ Sosta della cagliata fino a sedimentazione
- ▶ Estrazione del siero
- ▶ Sosta della cagliata in caldaia fino ad asciugatura
- ▶ Estrazione dalla caldaia
- ▶ Immissione in fascera entro telo
- ▶ Pressatura per 5-6 minuti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Sostituzione del telo
- ▶ Immissione nella fascera
- ▶ Sosta per 7 ore
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Sosta per 24 ore
- ▶ Salatura in salamoia per 2,5 giorni
- ▶ Stagionatura a 13-14 °C per almeno 3 mesi con rivoltamento e lavaggio con acqua salata tiepida due volte alla settimana
- ▶ Il prodotto stagionato viene mantenuto a 13-14 °C da tre mesi fino a un anno

## Numero Produttori

Da verificare

## Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Sociale di Predazzo e Moena Soc. Coop. a.r.l.

In tale contesto verranno poste in atto, sulla intera gamma dei caseifici censiti come produttori di Puzzone di Moena, le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo del Puzzone di Moena e di ogni altra produzione lattierocasearia sulla base dei protocolli predefiniti;
- Fase 2** verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
- Fase 3** caratterizzazione microbiologica del prodotto posto in commercio;
- Fase 4** studio della dinamica dei microrganismi tecnologicamente caratteristici durante l'intero processo (4 mesi);
- Fase 5** studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante il processo;
- Fase 6** approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- Fase 7** approntamento a cura dell'Azienda Provinciale dei Servizi Sanitari di schemi di verifica e/o modifica della corretta applicazione dei modelli HACCP aziendali;
- Fase 8** alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO PUZZONE DI MOENA

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 4									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 5																								
Fase 6																								
Fase 7																								
Fase 8	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Saranno eseguiti in ciascun caseificio sopralluoghi nel corso dei quali si effettuerà il prelievo di matrici ambientali e di campioni del prodotto.

La pressione ambientale da parte dei patogeni sarà verificata in particolare nei confronti di *Listeria spp.*, *L. monocytogenes*, ricerca effettuata tramite PCR.

In caso di positività alla PCR si eseguirà l'esame colturale per ottenere colonie che verranno tipizzate.

Le analisi verranno svolte dalla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie o da altri laboratori ad essa collegati o da essa indicati, comunque accreditati.

Gli esiti delle analisi sulle matrici alimentari e ambientali verranno trasferiti sul sistema informativo anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

## Il Formaggio Nostrano

Appartengono alla categoria dei nostrani numerosi prodotti caratteristici del patrimonio caseario trentino:

1. Nostrano
2. Nostrano de Casel
3. Nostrano d'alpe
4. Nostrano di malga
5. Nostrano di Primiero
6. Nostrano Fiaavè
7. Nostrano semigrasso
8. Nostrano Val di Fassa
9. Nostrano Valchiese

per i quali si riconosce una comune radice nel **Formaggio di malga**, formaggio fatto tradizionalmente in malga durante la monticazione estiva.

Questi formaggi si differenziano per alcune variabili di prodotto o di processo per le quali sono da verificare le conseguenze sui termini di identità, qualità e sicurezza.

# Nostrano



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta cotta o semi cotta stagionato 4-12 mesi

Forma cilindrica

Superficie con crosta dura di colore giallo bruno

Facce piane del diametro di 30-40 cm

Scalzo convesso di 8-10 cm

Pasta di colore giallo-paglierino di consistenza uniforme dura o semi dura con occhiatura irregolare

Il peso è molto variabile, a seconda dei produttori, da 5 a 10 Kg

## Ingredienti

- ▶ Latte vaccino intero o parzialmente scremato di 2 o più mungiture
- ▶ caglio di vitello liquido o in polvere
- ▶ Innesti selezionati
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Pastorizzazione o termizzazione o nessun trattamento termico del latte
- ▶ Aggiustamento della temperatura a 34-36° C
- ▶ Aggiunta innesto
- ▶ Aggiunta coagulante
- ▶ Coagulazione in 20-30 minuti
- ▶ Rottura della cagliata fino a mais
- ▶ Cottura della cagliata in agitazione fino al raggiungimento di 44-48° C
- ▶ Trasferimento e messa in forma della cagliata in stampi forati o in fascere

- ▶ Sosta della cagliata negli stampi per 3-4 ore a 24-28 °C
- ▶ Rivoltamenti ripetuti
- ▶ Eliminazione degli stampi
- ▶ Salatura in salamoia per 8-24 ore
- ▶ Stagionatura in cella frigorifera ad 8-10°C o in cantina naturale per un periodo variabile da 4 a 12 mesi ed oltre
- ▶ Rivoltamenti periodici e toelettatura mediante spazzolatura

### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Comprensoriale Cercen Soc. Coop. Agr. Cercen tipico
2. Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sca Formaj del Forte
3. Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sca
4. Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sca Nostrano da piastra
5. Caseificio Sociale Pinzolo - Fiavè - Val di Ledro e Chiese S.C.a.r.l. Nostrano Rendena
6. Caseificio Sociale Val di Fiemme - Cavalese s.c.a.r.l. Lavazè
7. Caseificio Sociale Val di Fiemme - Cavalese s.c.a.r.l. Nostrano semistagionato
8. Caseificio Sociale Val di Fiemme - Cavalese s.c.a.r.l. Val Fiemme
9. Consorzio Produttori Agricoli di Rumo S.c.a.r.l. Lavazzè
10. Consorzio Produttori Agricoli di Rumo S.c.a.r.l. Nostrano di Rumo
11. Latte Trento s.c.a. Trento
12. Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l. Alpinella del Baldo
13. Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l. Fior di monte
14. Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l. Nostrano Rovereto
15. Società Agricoltori Vallagarina S.A.V. Soc. Coop. a.r.l. Quercia.

## Nostrano de Casel



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta semidura, semicotta, stagionato per almeno 4 mesi, ma fino a oltre un anno, prodotto con latte bovino parzialmente scremato crudo.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 28-35 cm, scalzo leggermente convesso di 9-10 cm di altezza.

Crosta liscia o leggermente ruvida di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura media e diffusa.

Peso delle forme da 6 a 9 kg.

### Ingredienti

- ▶ Latte bovino caldo parzialmente scremato di una o due mungiture
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

### Fasi di processo

- ▶ Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-35 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 25-35 minuti
- ▶ Rottura grossolana della cagliata
- ▶ Rottura della cagliata fino a riso
- ▶ Cottura della cagliata fino a 44-46 °C in agitazione in 20-30 minuti

- ▶ Sosta della cagliata per circa 10 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 6-7 ore con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 3-5 giorni (o a secco per 8-10 giorni)
- ▶ Stagionatura in ambiente molto umido (90%) a 12-16 °C per almeno 3 mesi con periodico rivoltamento, pulizia e lavaggio della crosta con acqua e sale

### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Comprensoriale Cercen Soc. Coop. Agr. Cercen saorì
2. Caseificio Sabbionara Soc. Coop. Agricola Affogato all'enantio
3. Caseificio Sabbionara Soc. Coop. Agricola Casat del Baldo
4. Caseificio Sabbionara Soc. Coop. Agricola Nostrano
5. Caseificio Sociale di Coredo S.c.a.r.l. Nostrano di Coredo
6. Caseificio Sociale di Lover Nostrano de Casel
7. Caseificio Sociale di Romeno S.c.a.r.l. Nostrano del casel
8. Caseificio Sociale Monte Ozolo Soc. Coop. a.r.l. Nostrano de Casel
9. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l. Nostrano del Noce
10. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l. Nostrano fresco
11. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l. Nostrano Mezzanello
12. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l. Nostrano Stagionato
13. Caseificio Sociale Tovel Soc. Coop. a.r.l. Nostrano di Tuenno
14. Latteria Sociale di Castelfondo Soc. Coop. a.r.l. Nostrano de casel
15. Latteria Sociale di Cavareno Soc. Coop. a.r.l. Nostrano de Casel
16. Latteria Sociale di Fondo Soc. Coop. a.r.l. Nostrano di Fondo

## Nostrano d'alpe



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, stagionato per almeno 4 mesi, prodotto con latte crudo bovino di due mungiture nelle malghe della provincia durante la monticazione estiva.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 25-30 cm, scalzo leggermente convesso di 7-10 cm di altezza.

La crosta è liscia o leggermente ruvida, di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura media e diffusa.

Il peso delle forme varia da 5 a 7 kg.

Viene consumato tal quale, con miele o confetture, come ingrediente di piatti composti.

### Ingredienti

- ▶ Latte bovino intero di due mungiture
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

### Fasi di processo

- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-35°C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 40-60 minuti
- ▶ Rottura grossolana della cagliata a chicco di riso
- ▶ Rottura della cagliata fino a mais

- ▶ Cottura della cagliata fino a 44-46°C in agitazione
- ▶ Sosta della cagliata per circa 10 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 4-5 giorni sotto pressione di un sasso, con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 3-5 giorni
- ▶ Stagionatura a 15-18°C per 4 mesi su scalere di legno con periodico rivoltamento.

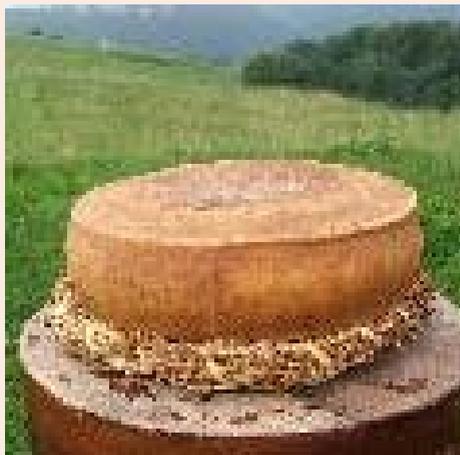
### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Comprensoriale Cercen Soc. Coop. Agr. Stavel
2. Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V. S.c.a.r.l. Nostrano

## Nostrano di malga



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, stagionato per almeno 4 mesi, prodotto con latte bovino parzialmente scremato crudo.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 30-35 cm, scalzo leggermente convesso di 10-11 cm di altezza.

Crosta liscia di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura grande e diffusa.

Peso delle forme da 7 a 9 kg.

### Ingredienti

- ▶ Latte bovino caldo parzialmente scremato di una mungitura
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

### Fasi di processo

- ▶ Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-35°C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 30 minuti
- ▶ Rottura della cagliata fino a chicco di riso
- ▶ Cottura della cagliata fino a 44-46°C in agitazione
- ▶ Sosta della cagliata per circa 10 minuti

- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Collocazione della cagliata su tavolo
- ▶ Taglio della cagliata
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 6-7 ore con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 3-5 giorni (o a secco per 8 giorni)
- ▶ Stagionatura in ambiente molto umido (90%) a 12-16°C per 4 mesi con periodico rivoltamento, pulizia e lavaggio della crosta con acqua e sale.

### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Casearia Monti Trentini S.p.A. Le Malghe di Vezzena
2. Caseificio Comprensoriale Cercen Soc. Coop. Agr. Stavel Malga
3. Caseificio Sociale Val di Fiemme - Cavalese s.c.a.r.l.

# Nostrano di Primiero



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, pressata, stagionato da 2 a 9 mesi, prodotto nel comune di Mezzano di Primiero con latte crudo bovino di due mungiture: parzialmente scremata della sera e intera della mattina.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 35-38 cm, scalzo convesso di 9-10 cm di altezza.

La crosta è liscia o leggermente ruvida, di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura media e diffusa.

Il peso delle forme varia da 9 a 10 kg.

Viene consumato tal quale, con miele o confetture, come ingrediente di piatti composti.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino parzialmente scremato della mungitura della sera
- ▶ Latte bovino intero della mungitura della mattina
- ▶ Lattofermento
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta di affioramento per 12 ore del latte della mungitura della sera
- ▶ Allontanamento della panna per sfioramento
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia

- ▶ Miscelazione con il latte del mattino
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-35 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Aggiunta lattefermento
- ▶ Coagulazione in 25-35 minuti
- ▶ Rottura della cagliata con spino o lira fino a mais
- ▶ Riscaldamento della cagliata fino a 44-47 °C in agitazione in 20-25 minuti
- ▶ Sosta a 44-47°C per 10 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 10 minuti
- ▶ Pressatura con pressa per 90 minuti
- ▶ Rivoltamento della forma
- ▶ Pressatura con pressa per 90 minuti
- ▶ Eliminazione del telo
- ▶ Reimmissione in fascera
- ▶ Sosta per 12 ore
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Sosta per 24 ore
- ▶ Salatura in salamoia per 3 giorni
- ▶ Stagionatura a 15-18°C per 2-9 mesi su scalere di legno con periodico rivoltamento e lavaggio con acqua e sale.

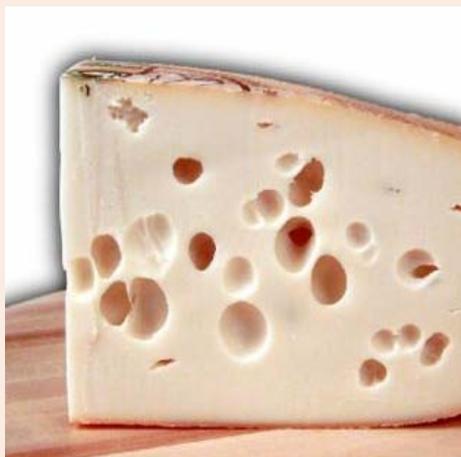
### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero S.c.a.r.l.
2. Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero S.c.a.r.l. Nostrano di Primiero di malga.

# Nostrano Fiavè



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, stagionato per almeno 4 mesi, prodotto con latte bovino parzialmente scremato crudo.

Forma cilindrica con facce piane o convesse del diametro di 30-35 cm, scalzo leggermente convesso di 10-15 cm di altezza.

Crosta liscia di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura grande e diffusa.

Peso delle forme da 7 a 9 kg.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino caldo parzialmente scremato di una mungitura
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-35 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 30 minuti
- ▶ Rottura grossolana della cagliata
- ▶ Rottura della cagliata fino a mais
- ▶ Cottura della cagliata fino a 44-46 °C in agitazione

- ▶ Sosta della cagliata per circa 10 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Collocazione della cagliata su tavolo
- ▶ Taglio della cagliata
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta della cagliata in fascera per 6-7 ore con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 3-5 giorni (o a secco per 8 giorni)
- ▶ Stagionatura in ambiente molto umido (90%) a 12-16 °C per 4 mesi con periodico rivoltamento, pulizia e lavaggio della crosta con acqua e sale

#### Numero Produttori

Da verificare

Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

## Nostrano semigrasso



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, pressata, stagionato fino a 15 mesi, prodotto nella Valle del Sole da dicembre ad aprile con latte crudo bovino di due mungiture: parzialmente scremata della sera e intera della mattina. Un tempo era denominato “formai de la mastela” per la quantità di latte intero utilizzata pari a quella contenuta in un mastello.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 35-40 cm, scalzo convesso di 10-15 cm di altezza.

La crosta è liscia, spessa, di colore da giallo a nocciola.

Pasta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura regolare.

Il peso delle forme varia da 6 a 9 kg.

Viene consumato tal quale, con miele o confetture, come ingrediente di piatti composti.

### Ingredienti

- ▶ Latte bovino parzialmente scremato della mungitura della sera
- ▶ Latte bovino intero della mungitura della mattina
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

### Fasi di processo

- ▶ Sosta di affioramento per 12 ore del latte della mungitura della sera
- ▶ Allontanamento della panna per sfioramento
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia

- ▶ Miscelazione con il latte del mattino
- ▶ Riscaldamento del latte a 36-37 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 30 minuti
- ▶ Rottura della cagliata con spino o lira fino a chicco di grano
- ▶ Riscaldamento della cagliata fino a 44-47 °C in agitazione in 20-25 minuti
- ▶ Sosta a 44-47°C per 10 minuti
- ▶ Taglio della cagliata
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Pressatura con pressa per 24 ore
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 7 giorni
- ▶ Stagionatura a 15-18 °C per 4 mesi su scalere di legno con periodico rivoltamento e lavaggio con acqua e sale
- ▶ Stagionatura fino a 15 mesi con periodico rivoltamento e spazzolatura.

#### Numero Produttori

Da verificare

Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

# Nostrano Val di Fassa



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio a pasta tenera semicotta, stagionato da 40 giorni a 6 mesi, prodotto con latte bovino parzialmente scremato crudo nel territorio dell'omonima area geografica.

Ha forma cilindrica con facce piane del diametro di 35 cm, scalzo leggermente concavo di 8-10 cm di altezza.

La pasta si presenta di colore bianco paglierino, di consistenza elastica, con occhiatura leggera e diffusa.

La crosta appare liscia, umida, di color mattone.

Il peso medio delle forme va da 9 a 10 kg.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino caldo parzialmente scremato di una mungitura
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale
- ▶ Allontanamento della panna
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Riscaldamento del latte a 36 °C
- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 25-30 minuti
- ▶ Rottura della cagliata fino a chicco di mais

- ▶ Cottura della cagliata fino a 43-45 °C per 20 minuti in agitazione
- ▶ Sosta della cagliata per circa 10 minuti
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Pressatura della cagliata in fascera per 6-7 ore con ripetuti rivoltamenti
- ▶ Sosta per 24 ore a temperatura ambiente
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 3 giorni
- ▶ Stagionatura da 40 giorni a 6 mesi in ambiente molto umido (> 90%) a 12-16 °C con lavaggio con acqua tiepida salata diverse volte la settimana.

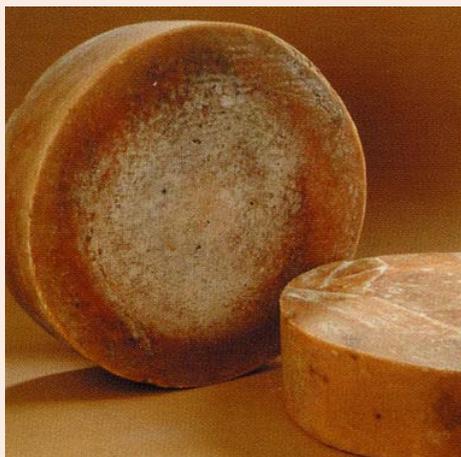
### Numero Produttori

Da verificare

### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Caseificio Sociale di Campitello di Fassa s.c.a.r.l.\_

# Nostrano Valchiese



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo trentino sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Formaggio tradizionale della Valle del Chiese a pasta semicotta, stagionato fino a 24 mesi, a base di latte crudo bovino di due mungiture: parzialmente scremata della sera e intera della mattina. Si distingue la produzione estiva (da giugno a settembre) da quella invernale (da novembre a marzo).

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 35 cm, altezza di 9-10 cm, peso di circa 10 chilogrammi.

La crosta è sottile, di colore marrone.

La pasta ha colore da paglierino (tipo invernale) a giallo (tipo estivo), con occhiatura a occhio di pernice.

Viene consumato tal quale, con miele o confetture, come ingrediente di piatti composti.

## Ingredienti

- ▶ Latte bovino parzialmente scremato della mungitura della sera
- ▶ Latte bovino intero della mungitura della mattina
- ▶ Caglio in polvere di vitello
- ▶ Sale

## Fasi di processo

- ▶ Sosta di affioramento per 12 ore del latte della mungitura della sera
- ▶ Allontanamento della panna per sfioramento
- ▶ Trasferimento del latte in caldaia
- ▶ Miscelazione con il latte del mattino
- ▶ Riscaldamento del latte a 32-33 °C

- ▶ Aggiunta del caglio
- ▶ Coagulazione in 15 minuti
- ▶ Rottura della cagliata con spino o lira fino a chicco di grano
- ▶ Riscaldamento della cagliata fino a 45 °C in agitazione per 30 minuti
- ▶ Sosta fino a deposizione
- ▶ Estrazione della cagliata con telo
- ▶ Immissione della cagliata in fascera con telo
- ▶ Sosta per 24 ore
- ▶ Liberazione della forma
- ▶ Salatura in salamoia per 8 giorni
- ▶ Stagionatura in cantina fino a 24 mesi con frequenti rivoltamenti e trattamento della crosta con olio di lino.

#### Numero Produttori

Da verificare

#### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

Per il complesso dei formaggi nostrani:

1. Nostrano
2. Nostrano de Casel
3. Nostrano d'alpe
4. Nostrano di malga
5. Nostrano di Primiero
6. Nostrano Fiavè
7. Nostrano semigrasso
8. Nostrano Val di Fassa
9. Nostrano Valchiese

Nel corso del triennio 2012-2014 verranno poste in atto le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo dei nostrani e di ogni altra produzione lattierocasearia dell'azienda considerata;
- Fase 2** verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
- Fase 3** caratterizzazione microbiologica del prodotto posto in commercio;
- Fase 4** studio della dinamica dei microrganismi tecnologicamente caratteristici durante l'intero processo (4 mesi);
- Fase 5** studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante il processo;
- Fase 6** confronto tra i prodotti e approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- Fase 7** adeguamento dei modelli HACCP aziendali;
- Fase 8** alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO NOSTRANO

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																	
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 4							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 5							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 6													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 7																									
Fase 8	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Sono previsti sopralluoghi in ciascun caseificio nel corso dei quali si effettueranno i rilievi sulle caratteristiche dei prodotti e dei processi e il prelievo di campioni di alimento e matrici ambientali per determinare il profilo microbiologico nel primo caso, la pressione ambientale da patogeni, soprattutto da *Listeria monocytogenes* nel secondo caso.

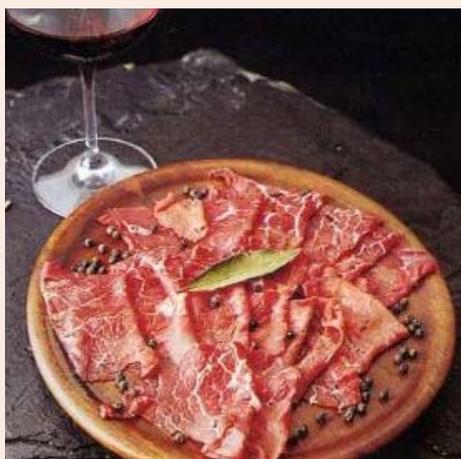
Su ciascun campione ambientale verrà effettuata in PCR la ricerca di *Listeria* spp, *L. monocytogenes*.

In caso di positività alla PCR si eseguirà l'esame colturale per ottenere colonie che verranno tipizzate.

Le analisi verranno svolte dalla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie o da altri laboratori ad essa collegati o da essa indicati, comunque accreditati.

Gli esiti delle analisi sulle matrici alimentari e ambientali verranno trasferiti sul sistema informativo anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

## Carne Salada



La carne salada è un derivato della carne che si basa sulla più antica tecnica di conservazione della carne, dopo l'essiccamento: la salatura.

La materia prima, a base di carne bovina o di capra o di pecora, coglie il favore anche delle fasce di consumatori che escludono dalla propria dieta il maiale per motivi religiosi.

È un prodotto che si presta pertanto anche a poter cogliere opportunità di esportazione verso il grande mercato dei paesi a religione musulmana.

Esistendo dunque tre varianti di carne salada, a base di carne bovina o caprina od ovina, tutte e tre verranno considerate e confrontate nel piano 2012-2014.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Prodotto tipico del trentino, in particolare nell'Alto Garda.

Si tratta di pezzi di carne frollata cruda di manzo (di varie pezzature), immessa a strati in contenitori di acciaio con sale, alloro, pepe, bacche di ginepro, aglio schiacciato e rosmarino, pressata e lasciata a riposo per almeno due settimane.

Il colore è generalmente rosso mattone.

Si consuma, preferibilmente entro 30 giorni dal confezionamento, tagliata a fette sottili cruda o a fette più grosse cotta ai ferri condita con olio e un poco di aceto.

### Ingredienti

- ▶ Carne di manzo (preferibilmente fesa)
- ▶ Sale
- ▶ Alloro
- ▶ Pepe nero
- ▶ Bacche di ginepro
- ▶ Aglio

- ▶ Rosmarino

#### Fasi di processo

- ▶ Frollatura
- ▶ Sezionamento
- ▶ Asportazione del grasso
- ▶ Rifilatura
- ▶ Taglio in tranci
- ▶ Preparazione della concia
- ▶ Immissione della carne in vasca a strati con concia
- ▶ Apposizione di pesi
- ▶ Maturazione per 2 settimane
- ▶ Estrazione dalla concia
- ▶ Confezionamento

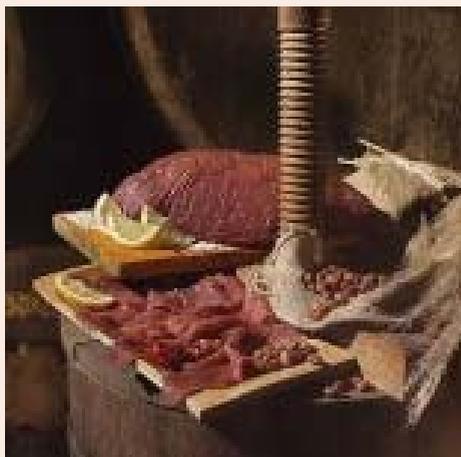
#### Numero Produttori

Da verificare

#### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

1. Bomé Silvietto e Dario e C. s.n.c.
2. Cis Massimo Macelleria Carne salada tipica
3. Salumificio Crucolo s.r.l. Carne salada di fesa
4. Salumificio Val Rendena S.p.a.

## Carne Salada di Capra



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Prodotto tipico del Trentino, in particolare della Valle di Fiemme.

Si tratta di pezzi di carne cruda di pecora di varie pezzature, variabili da 400 g fino a 1,5 kg, conciata per almeno due settimane con una concia a base di sale, pepe, aglio, achillea, timo, bacche di ginepro, vino bianco e nitrati.

Si consuma cruda o cotta oppure può essere anche affumicata.

Il colore è generalmente rosso mattone, al taglio si presenta di consistenza compatta con colore rosso scuro che tende al violaceo nella parte più esterna.

### Ingredienti

- ▶ Tagli di coscia e di muscoli della schiena di capra
- ▶ Sale
- ▶ Aglio
- ▶ Timo
- ▶ Bacche di ginepro
- ▶ Pepe macinato
- ▶ Achillea
- ▶ Nitrati
- ▶ Altri aromi variabili da produttore a produttore
- ▶ Vino bianco

### Fasi di processo

- ▶ Sezionamento del taglio di carne
- ▶ Mondatura

- ▶ Preparazione della concia
- ▶ Salatura a secco dei pezzi anatomici con la concia
- ▶ Accatastamento dei pezzi disposti a strati ricoperti di concia entro tini di larice
- ▶ Pressatura della catasta con apposizione di pesi sul coperchio
- ▶ Sosta a 4°C in salatura per 5-7 giorni
- ▶ Reintegrazione della salamoia aggiungendo vino bianco ed aromi
- ▶ Sosta a 4°C in salatura per 5-7 giorni

### Numero Produttori

Da verificare

Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno.

## Carne Salada di Pecora



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Prodotto tipico del Trentino, in particolare della Valle di Fiemme.

Si tratta di pezzi di carne cruda di pecora di varie pezzature, variabili da 400 g fino a 1,5 kg, trattata con concia di sale, pepe, aglio, achillea, timo, bacche di ginepro, vono bianco, nitrati per almeno due settimane.

La composizione degli aromi può variare da produttore a produttore.

Si consuma cruda o cotta oppure può essere anche affumicata.

Il colore è generalmente rosso mattone, al taglio si presenta di consistenza compatta con colore rosso scuro che tende al violaceo nella parte più esterna.

### Ingredienti

- ▶ Tagli di coscia e di muscoli della schiena di pecora
- ▶ Sale
- ▶ Aglio
- ▶ Timo
- ▶ Bacche di ginepro
- ▶ Pepe macinato
- ▶ Achillea
- ▶ Nitrati
- ▶ Altri aromi variabili da produttore a produttore
- ▶ Vino bianco

### Fasi di processo

- ▶ Sezionamento del taglio di carne
- ▶ Mondatura

- ▶ Preparazione della concia
- ▶ Salatura a secco dei pezzi anatomici con la concia
- ▶ Accatastamento dei pezzi disposti a strati ricoperti di concia entro tini di larice
- ▶ Pressatura della catasta con apposizione di pesi sul coperchio
- ▶ Sosta a 4°C in salatura per 5-7 giorni
- ▶ Reintegrazione della salamoia aggiungendo vino bianco ed aromi
- ▶ Sosta a 4°C in salatura per 5-7 giorni
- ▶ Estrazione dalla salamoia
- ▶ Affumicatura eventuale
- ▶ Stagionatura per tempo variabile in cantine preferibilmente a 10-13°C e 60-80% di umidità

#### Numero Produttori

Da verificare

#### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

Per tutte e tre le tipologie di carne salada (di bovino, di pecora e di capra), nel corso del triennio 2012-2014 verranno poste in atto le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** censimento e rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo delle tipologie di carne salada e di ogni altra produzione dell'azienda considerata;
- Fase 2** verifica della pressione ambientale da parte dei patogeni;
- Fase 3** studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante la vita commerciale (shelf life);
- Fase 4** confronto tra i prodotti e approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- Fase 5** adeguamento dei modelli HACCP aziendali;
- Fase 6** alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO CARNE SALADA

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fase 4													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fase 5																				■	■	■	■	
Fase 6	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

Su ciascun campione ambientale verrà effettuata in PCR la ricerca di *Listeria* spp, *L. monocytogenes*.

In caso di positività alla PCR si eseguirà l'esame colturale per ottenere colonie che verranno tipizzate.

Le analisi verranno svolte dalla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie o da altri laboratori ad essa collegati o da essa indicati, comunque accreditati.

Gli esiti delle analisi sulle matrici alimentari e ambientali verranno trasferiti sul sistema informativo anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

# Sidro



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Il Sidro è una bevanda leggermente alcolica (generalmente tra 4 e 8 gradi) che si è affermata o si sta riscoprendo con precisi connotati di qualità sul territorio provinciale, noto per la intensa coltivazione di pere e soprattutto mele appartenenti a numerose cultivar.

Il sidro generalmente si presenta come una bevanda di colore giallo oro più o meno limpida, dal sapore gradevole.

Si conserva per circa un anno con tendenza ad aumentare leggermente il grado alcolico.

## Ingredienti

- ▶ Pere o Mele
- ▶ Lievito di birra
- ▶ Zucchero
- ▶ Acido ascorbico (Vit. C)

## Fasi di processo

- ▶ Triturazione delle mele e/o pere assieme allo zucchero
- ▶ Sosta per 24 ore
- ▶ Torchiatura
- ▶ Filtrazione
- ▶ Trasferimento in fermentatori
- ▶ Aggiunta dl lievito e dell'acido ascorbico
- ▶ Sosta di fermentazione a 15-20°C per alcuni giorni (circa 15)
- ▶ Decantazione
- ▶ Imbottigliamento

## Numero Produttori

Da verificare

## Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

Nel corso del triennio 2012-2014 verranno poste in atto le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** censimento e rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo del sidro e di ogni altra produzione dell'azienda considerata;
- Fase 2** verifica delle caratteristiche microbiologiche del prodotto con riferimento a popolazioni microbiche e micotossine;
- Fase 3** studio della dinamica di comportamento dei microrganismo eventualmente presenti durante la vita commerciale (shelf life);
- Fase 4** confronto tra i prodotti e approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento ai modelli di microbiologia predittiva e al comportamento dei microrganismi patogeni in corso di trasformazione e di commercializzazione secondo quanto previsto dall'Allegato II del regolamento (CE) n. 2073/05;
- Fase 5** adeguamento dei modelli HACCP aziendali;
- Fase 6** alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO NOSTRANO:

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Fase 1																									
Fase 2																									
Fase 3																									
Fase 4																									
Fase 5																									
Fase 6																									

Le analisi verranno svolte dal Laboratorio di sanità pubblica o da altro laboratorio accreditato individuato dall'APSS.

Gli esiti delle analisi verranno trasferiti sul sistema informativo al fine effettuare la valutazione del rischio del prodotto e di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

## Acque potabili



Il territorio della Provincia di Trento è uno dei più ricchi di acque e sorgenti. Il sistema di controllo è proporzionalmente sviluppato e rappresenta probabilmente un modello per altre realtà italiane. In ragione di ciò e della necessità di valorizzare le "produzioni" per altro come risultanti salubri e di qualità dalla forte articolazione dei controlli a garanzia del consumatore, uno degli obiettivi previsti dal piano 2012-2014 è l'inserimento dei produttori di acqua e dei punti di captazione e controllo entro il sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare, compresi gli esiti dei controlli effettuati. Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

### Definizione

POTABILE o DESTINATA AL CONSUMO UMANO è l'acqua di origine sotterranea, superficiale o salmastra che, previa trattamenti di filtrazione e di disinfezione, se necessari, viene destinata al consumo umano e distribuita tramite acquedotto, cisterne, bottiglie o altri contenitori.

L'acqua potabile deve possedere un limite massimo consigliato di residuo fisso (sali disciolti) pari a 1500 mg/l.

### Processo di produzione: operazioni consentite

- ▶ Captazione
- ▶ Canalizzazione
- ▶ Elevazione meccanica
- ▶ Approvvigionamento in vasche o serbatoi
- ▶ Separazione per filtrazione o decantazione degli elementi instabili (es. ferro, manganese e zolfo)
- ▶ Eliminazione totale o parziale dell'anidride carbonica libera esclusivamente mediante procedimenti fisici

- ▶ Disinfezione
- ▶ Incorporazione o reincorporazione di anidride carbonica
- ▶ Confezionamento o distribuzione o imbottigliamento

### Requisiti

L'acqua potabile, per essere definita tale e quindi ammessa o mantenuta al consumo, deve soddisfare i requisiti di legge.

### Numero Produttori-Enti Gestori/ punti di captazione/sorgenti

Da verificare

### Elenco produttori/punti di captazione/sorgenti censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

Nel corso del triennio 2012-2014 verranno poste in atto le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** censimento dei produttori di acque e dei punti di captazione;
- Fase 2** inserimento dei dati nel sistema informativo trentino;
- Fase 3** analisi dei dati acquisiti dall'attività di autocontrollo del gestore per evidenziare elementi/zone di criticità;
- Fase 4** campionamento delle acque con esecuzione delle analisi microbiologiche e chimiche con priorità nelle zone che hanno evidenziato criticità;
- Fase 5** Alimentazione del sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.

Le analisi verranno svolte dal Laboratorio di sanità pubblica e dall'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente Settore Laboratorio e Controlli o da altro laboratorio accreditato individuato dall'APSS.

# Mortandela



Mortandela e Mortandela affumicata della Valle di Non costituiscono due prodotti di antica tradizione trentina, a metà tra piatto composto e salume.

Essendo un prodotto specifico della tradizione provinciale, da consumarsi crudo o cotto, la Mortandela viene presa come modello di un alimento per il quale i rischi di natura microbiologica eventualmente connessi alla produzione possono essere gestiti attraverso istruzioni relative al consumo domestico e dunque alle modalità di cottura.

Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

## Aspetto del prodotto

Prodotto tradizionale di antica tradizione della Valsugana, è costituito da una polpetta di trito di puro suino, aromatizzata, e consumata in genere fresca pochi giorni dopo la produzione.

Si presentano come polpette rotondeggianti, schiacciate, irregolari per forma e dimensioni, mediamente del peso di circa 200 grammi.

Presenta un colore rosso mattone che al taglio mostra un impasto compatto, legato, formato da carne di grana medio-fine di colore rosso scuro con evidenza della grana bianca del trito di grasso.

## Ingredienti

- ▶ Rifilature e triti di tagli magri di suino
- ▶ Tagli di grasso di suino: sottogola, guanciaie
- ▶ Lingua di suino
- ▶ Fegato di suino
- ▶ Sale
- ▶ Pepe

- ▶ Spezie di composizione variabile da produttore a produttore
- ▶ Vino rosso o bianco
  
- ▶ Involucro: mesentero di suino
- ▶ Farina di mais

#### Fasi di processo

- ▶ Mondatura delle carni e dei visceri
- ▶ Triturazione a grana fine (5-6) di carni, organi e tagli grassi
- ▶ Aggiunta di spezie e aromi e vino
- ▶ Miscelazione a mano fino ad impasto omogeneo
- ▶ Formazione con le mani di sfere schiacciate
- ▶ Compressione a mano dell'impasto a sfera
- ▶ Avvolgimento delle sfere in pezzi di mesentero suino ben lavato
- ▶ Posizionamento in frigorifero su assi cosparse di farina gialla
- ▶ Sosta in frigorifero a 1-5°C per 12 ore

#### Numero Produttori

Da verificare

Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

## Mortandela affumicata della Valle di Non



Le caratteristiche del prodotto quali rilevate e inserite nel Sistema Informativo sono le seguenti:

### Aspetto del prodotto

Prodotto tradizionale di antica tradizione della Val di Non, in provincia di Trento, è costituito da una polpetta di trito di puro suino, aromatizzata, affumicata e stagionata per un breve periodo (una settimana).

Si consumano crude o cotte.

Si presentano come polpette rotondeggianti, schiacciate, irregolari per forma e dimensioni, mediamente del peso di circa 200 grammi.

Presenta un colore rosso mattone che al taglio mostra un impasto compatto, legato, formato da carne di grana media di colore rosso con evidenza della grana bianca del trito di grasso.

### Ingredienti

- ▶ Rifilature e triti di tagli magri di suino
- ▶ Gola suina
- ▶ Cuore suino
- ▶ Polmoni suino
- ▶ Sale
- ▶ Saccarosio
- ▶ Destrosio
- ▶ Lattosio
- ▶ Spezie di composizione variabile da produttore a produttore
- ▶ Farina di grano saraceno

### Fasi di processo

- ▶ Triturazione grossolana di carni, organi e grassi
- ▶ Aggiunta di spezie e aromi e zuccheri

- ▶ Miscelazione fino a impasto omogeneo
- ▶ Formazione con le mani di sfere schiacciate
- ▶ Compressione a mano dell'impasto a sfera
- ▶ Posizionamento in frigorifero su assi cosparse di farina di grano saraceno
- ▶ Sosta in frigorifero per 12 ore
- ▶ Affumicatura a 25 °C per 6 ore
- ▶ Rotazione manuale delle polpette
- ▶ Affumicatura a 25 °C per altre 6 ore
- ▶ Stagionatura a 12-14 °C per sette giorni

#### Numero Produttori

Da verificare.

#### Elenco produttori censiti e inseriti sul sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare

Nessuno

Nel corso del triennio 2012-2014 per entrambi i prodotti verranno poste in atto le seguenti azioni che costituiscono altrettante fasi temporali:

- Fase 1** censimento e rilievo delle caratteristiche di prodotto e di processo della mortandela e di ogni altra produzione dell'azienda considerata;
- Fase 2** verifica delle caratteristiche microbiologiche del prodotto con riferimento a popolazioni microbiche;
- Fase 3** studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante le usuali modalità di cottura;
- Fase 4** confronto tra i prodotti e approntamento di procedure di graduazione del rischio con riferimento al comportamento dei microrganismi patogeni;
- Fase 5** predisposizione di istruzioni relative al consumo domestico;
- Fase 6** alimentazione del sistema informativo sulla sicurezza alimentare.

DIAGRAMMA DI GANTT DELLE AZIONI RELATIVE AL MODELLO MORTANDELA

Mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Fase 1	■	■	■	■	■	■	■	■																	
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 3							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 4													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fase 5																				■	■	■	■	■	■
Fase 6	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Le analisi verranno svolte dalla Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.

Gli esiti delle analisi verranno trasferiti sul sistema informativo al fine di effettuare la valutazione del rischio del prodotto e di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale e per la formulazione delle istruzioni da riportare in etichetta.

## La Patata



La provincia di Trento è famosa per la “patata di montagna”.

La patata trentina di montagna viene prodotta su tutto il territorio provinciale ad altitudine superiore ai 450 m s.l.m. e la sua coltivazione ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia delle valli trentine.

La produzione provinciale ammonta a circa 7.000 tonnellate annuali.

Le principali varietà coltivate sono: Liseta per la produzione precoce, Cicero, Desirée, Kennebec, Kuroda, Spunta per la produzione normale, Majestic per la coltivazione tardiva.

Le cinque varietà di riferimento caratterizzanti la produzione trentina sono comunque riferibili a Cicero, Kennebec, Kuroda, Majestic e Desirée.

La varietà da pasto più coltivata è la Cicero che rappresenta circa il 70 per cento della produzione. Questo tipo di tubero si caratterizza per la regolarità nella forma, la buona produzione, l'ottima conservazione senza trattamenti antigermoglio. Altre varietà molto richieste sono la Kennebec dalla polpa di colore bianco e la Majestic.

Le zone a tipica produzione di patate sono: Lomaso-Bleggio-Banale, Valle di Gresta, Altipiano della Vigolana, Valle di Cavedine, Alta valle di Non, Media e Bassa Valsugana, Piana di Storo. La coltivazione viene fatta tuttavia da aziende sparse sul territorio a macchia di leopardo.

In generale le Giudicarie rivestono un ruolo importante per la produzione di patate da seme certificate e la Valle di Gresta per la produzioni di patate ottenute con tecniche di agricoltura biologica.

La commercializzazione della patata trentina inizia da metà settembre e si protrae fino a fine marzo - inizio aprile.

Caratteristiche di pregio delle patate trentine sono la lavabilità, l'attitudine alla friggitura o alla bollitura.

Il pregio principale delle patate trentine, derivante dall'essere coltivate su territorio montano rispetto alle patate coltivate in pianura, deriva tuttavia da precise

e documentabili caratteristiche di qualità organolettica e di composizione. La vitamina C e l'acido ascorbico, sua forma ridotta (AsA), sono composti dotati di proprietà antiossidante, presenti nelle patate normali ad una concentrazione media di circa 10 mg/100 g.

Pertanto le patate sono tra le maggiori fonti dietetiche di questa vitamina. L'acido ascorbico presente nei tuberi coltivati in Trentino, invece, particolarmente nelle cultivar Kennebec, Majestic e Kuroda presentano livelli di AsA particolarmente alti: 23 mg/100 g, dunque anche più del doppio delle normali patate di pianura. Le patate contengono zuccheri riducenti (particolarmente glucosio e fruttosio) che tuttavia è bene rimangano a valori bassi (< 1 mg/g) perché durante i trattamenti ad alte temperature si ha l'imbrunimento (formazione di melanoidine per reazione di Maillard), dovuta alla loro combinazione con ammine. Durante questa reazione, gli zuccheri riducenti si combinano con l'asparagina (un amminoacido di cui la patata è ricca) formando l'acrilammide, una sostanza neurotossica e sospetta cancerogena. La formazione di questa sostanza in seguito alla cottura (ad esempio friggitura) è fortemente limitata da un limitato contenuto di glucosio e zuccheri riducenti delle patate. Per il limitato contenuto di zuccheri riducenti che la caratterizzano, la patata trentina di montagna si distingue per le ridotte problematiche di imbrunimento e formazione di acrilamide durante il processo di produzione di chips e sticks.

PATATA KENNEBEK



PATATA MAJESTIC



PATATA LISETA



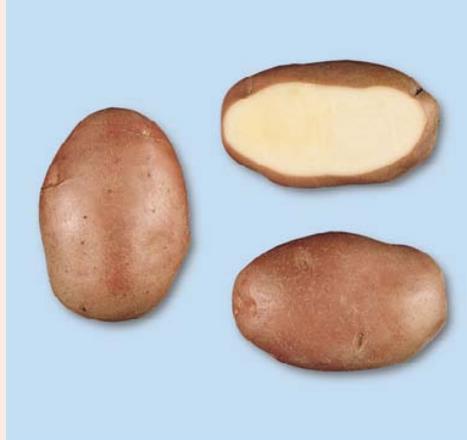
PATATA SPUNTA



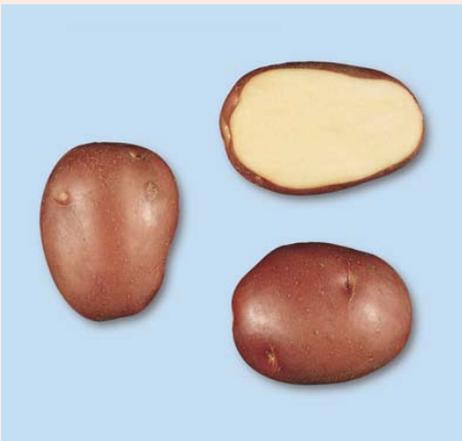
PATATA CICERO



PATATA DESIRÉE



PATATA KURODA



Rispetto a questo quadro di riferimento la patata trentina di montagna verrà utilizzata come modello per l'inserimento dei prodotti dell'orticoltura da inserire nel sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare.

A tal fine nel corso del piano 2012-2014 verranno svolte le seguenti azioni:

- ▶ censimento dei produttori di patate trentine di montagna;
- ▶ censimento delle cultivar;
- ▶ inserimento delle informazioni sul sistema informativo trentino;
- ▶ prelievo di campioni;
- ▶ esecuzione delle analisi:
- ▶ ricerca pesticidi;
- ▶ determinazione vitamina C/acido ascorbico (Esistono solo Kit);
- ▶ determinazione zuccheri riducenti;
- ▶ inserimento delle analisi sul sistema informativo.

Le analisi saranno svolte dall'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente Settore Laboratorio e Controlli o da altro laboratorio accreditato individuato dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

## SCHEDA II

### Controlli finalizzati al monitoraggio della contaminazione dei luoghi di produzione e somministrazione.

La contaminazione ambientale costituisce un indicatore delle condizioni nelle quali sono svolte le operazioni di produzione, di trasformazione, di trattamento, di conservazione e di somministrazione degli alimenti, con conseguente probabilità di contaminazione e ricontaminazione.

Il grado di contaminazione ambientale, elemento contemplato dall'analisi del rischio e dalla graduazione del rischio degli alimenti, costituisce un importante indicatore del grado di esposizione dell'alimento, **ma anche della correttezza con la quale vengono gestiti gli stabilimenti e dell'efficacia delle prassi di sanitizzazione.**

Nel piano 2012-2014, in particolare nell'ambito delle attività di verifica degli stabilimenti, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà prestare particolare attenzione a questo problema.

In armonia con i criteri esplicitati in fase di programmazione annuale delle attività e ferma restando la propedeuticità delle attività di verifica connesse alla valutazione della corretta applicazione delle procedure di pulizia, lavaggio e sanitizzazione, negli stabilimenti di manipolazione, di confezionamento e di somministrazione di alimenti che saranno oggetto di visita nel corso degli anni 2012-2014, sarà verificata **l'efficacia** delle procedure igieniche e di pulizia e disinfezione, mediante prelievo di tamponi ambientali in siti multipli.

In dettaglio, saranno prioritariamente considerate le seguenti tipologie di stabilimenti che effettuano produzione e manipolazione di alimenti:

- ▶ sezionamento carni e prodotti a base di carne;
- ▶ formaggi freschi;
- ▶ mense e ristoranti;
- ▶ preparazioni gastronomiche;
- ▶ laboratori di porzionamento/confezionamento;
- ▶ pasticceria deperibile;
- ▶ gelaterie.

I tamponi ambientali saranno esaminati tramite PCR per verificare in tutti i casi la presenza di *Salmonella* spp e *Listeria* spp. e, in modo differenziato tra gli stabilimenti, la presenza di *E. coli* O157, *Campylobacter*, *Vibrio*, *Staphylococcus aureus*. In caso di positività alla PCR si procederà a esame colturale per isolare e tipizzare le colonie, anche mediante ribotipizzazione.

Le analisi verranno svolte presso laboratori accreditati da organismi riconosciuti a livello internazionale, quali la Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, il Laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

Gli esiti delle analisi su matrici alimentari e ambientali verranno trasferiti sul sistema informativo dell'APSS e quindi sul sistema informativo provinciale sulla

sicurezza alimentare anche al fine di verificare l'efficacia delle prassi applicate in adeguamento del sistema HACCP aziendale.

Gli esiti delle analisi consentiranno di:

- ▶ determinare il grado di pressione ambientale da parte dei patogeni considerati;
- ▶ determinare il grado di contaminazione/ricontaminazione possibili;
- ▶ l'esposizione al rischio;
- ▶ adeguare le prassi di conduzione igienica degli stabilimenti;
- ▶ migliorare il grado di sicurezza alimentare.

I riscontri conseguenti a verifiche e ispezioni e/o audit presso gli stabilimenti come sopra individuati diversi rispetto a quelli previsti dal modello "contaminazioni ambientali" saranno inseriti nel sistema informativo ispettivo.

### **SCHEDA III**

#### **Campionamento ufficiale sulle produzioni provinciali ed extraprovinciali (intese come altre regioni nazionali italiane, Paesi U.E, Paesi Terzi).**

Tale azione è rivolta a individuare le tipologie di prodotto finito extraprovinciale e provinciale su cui effettuare un campionamento ufficiale, al fine di verificare i parametri di sicurezza individuati nella scheda.

A tal fine presso i negozi al dettaglio e depositi alimenti deve essere pianificata una campagna di prelievi finalizzata a verificare la rispondenza in termini di sicurezza igienica di prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, di provenienza provinciale ed extraprovinciale con particolare riguardo alle seguenti categorie:

- ▶ molluschi bivalvi (salmonella);
- ▶ semi germogliati pronti al consumo (salmonella, E. Coli verocitotossico);
- ▶ prodotti della pesca (istamina);
- ▶ formaggi freschi (tossina stafilococcica e stafilococco coagulasi-positivi);
- ▶ carne macinata (salmonella, E. Coli, E Coli verocitotossici);
- ▶ frutta ed ortaggi pretagliati (pronti al consumo) (salmonella, E. Coli, E. Coli verocitotossici);
- ▶ vino (solfiti).

## **SCHEDA IV**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio del carbammato di etile presente in acquaviti derivanti da frutta con nocciolo.**

Per il triennio 2012 – 2014 sono previsti 4 campioni annuali di distillati di frutta con nocciolo (acquaviti di frutta con nocciolo e acquaviti di residui di frutta con nocciolo) da prelevare presso depositi all'ingrosso o negozi al dettaglio. Si ritiene utile scegliere, in via preferenziale, alimenti prodotti e/o confezionati sul territorio regionale.

Per questo ultimo aspetto, vanno seguite le procedure di campionamento per il programma di monitoraggio di cui alla parte B dell'allegato al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

Le analisi relative al carbammato di etile sui campioni prelevati devono essere eseguite secondo criteri di cui all'allegato III, punti 1 e 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

## **SCHEDA V**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio delle sostanze perfluoriche.**

Nel periodo di validità del piano sono prelevati 9 campioni di prodotti alimentari (4 di origine animale - carni ovino e bovino adulto allevati sul territorio provinciale, formaggio prodotto a livello provinciale e 5 di origine vegetale insalata, patate, vino ed olio prodotti a livello provinciale). A riguardo, si pone particolare attenzione alle produzioni locali, in cui la filiera esprime la situazione del territorio da indagare.

## **SCHEDA VI**

### **Controllo su materiali a contatto con alimenti (MOCA) ed additivi.**

Il controllo minimo prevede lo stato di usura dei MOCA (utensili, attrezzature, piani) come richiesto dal Ministero della salute con nota prot. 35295 del 25 novembre 2010.

Nel periodo di validità del piano è attuato un piano di monitoraggio mediante prelievo di campioni di materiali di packaging sia presso i depositi all'ingrosso e/o importatori di detti materiali, nonché il controllo presso gli utilizzatori di MOCA finalizzato a verificare l'idoneità delle procedure adottate, l'osservanza delle stesse, i fornitori di materiali, che ha come obiettivo la conoscenza dei fornitori, produttori e grossisti da inserire nell'anagrafe che sulla base delle raccomandazioni della Commissione europea il Ministero della Salute sta predisponendo un provvedimento in tal senso (vedi nota prot. n. 5295 del 24 febbraio 2011).

## **SCHEDA VII**

### **Campionamento finalizzato al monitoraggio degli oli di frittura e dell'acrilammide.**

L'azione di monitoraggio degli oli di frittura prosegue anche per il periodo di vigenza di detto piano allo scopo di monitorare gli oli e i grassi utilizzati in friggitoria, nelle mense, nei ristoranti, nelle pasticcerie e nei negozi mobili, al fine di verificarne la qualità ed il grado di deterioramento che l'operazione di frittura fa subire agli oli in misura proporzionale alle ore e alla temperatura di utilizzo.

Il proseguimento nell'attività di monitoraggio con il prelievamento di almeno n. 25 oli di frittura è reso necessario per acquisire informazioni (rilievo delle procedure adottate dall'OSA per la gestione degli oli di frittura, data relativa all'ultimo cambio di olio, n. ore di utilizzo per operazioni di frittura dell'olio oggetto di campionamento, rilevazione da parte dell'OSA delle ore di utilizzo dell'olio per operazioni di frittura, tipologia di olio utilizzato per la frittura) utili a valutare le modalità con cui gli operatori economici affrontano la gestione del rischio nel loro piano di sicurezza sia rispetto ai composti polari che all'eventuale presenza di acrilammide in prodotti ricchi di carboidrati sottoposti a trattamento termico.

Nel corso del periodo di vigenza del piano devono essere prelevati almeno n. 30 prodotti sottoposti a trattamento termico (patate fritte a bastoncino - French fries - pronte per il consumo n. 4, patate fritte chips n. 3, patate fritte a bastoncino - French fries - di tipo precotto destinate alla cottura domestica n. 2, pane n. 4, cereali per la prima colazione n. 4, biscotti - compresi quelli per lattanti n. 4, caffè torrefatto n. 3, alimenti in vasetto per la prima infanzia n. 2, alimenti a base di cereali per la prima infanzia n. 2, altri prodotti n. 2), per la determinazione dell'acrilammide.

Le informazioni e i dati raccolti saranno inoltre utili agli operatori e conomici al fine, non solo di tutelare la salute dei consumatori rispetto ai rischi derivanti dall'uso improprio o eccessivamente ripetuto di oli e grassi di frittura o di non adeguate modalità di cottura di prodotti da forno, ma anche di migliorare la qualità organolettica dei propri prodotti.

## SCHEDA VIII

### Campionamento finalizzato al monitoraggio della presenza di furano negli alimenti.

Proseguimento del monitoraggio nel tempo dei livelli di furano presenti nei prodotti alimentari sottoposti a trattamento termico.

Il monitoraggio effettuato nel corso del periodo di validità del piano ha lo scopo di permettere di raccogliere informazioni da fornire all'EFSA per l'effettuazione di una valutazione affidabile del rischio in quanto dai dati oggi disponibili esiste una differenza relativamente piccola tra la possibile esposizione dell'uomo e le dosi che producono effetti cancerogeni negli animali (Raccomandazione (CE) 2007/196).

Il campionamento deve essere eseguito secondo le procedure fissate dalla parte B dell'allegato al regolamento (CE) n. 333/2007.

Molecole	Numero di campioni per anno	Matrici da campionare
Furano	8	Prodotti alimentari così come sono commercializzati a prescindere da una ulteriore preparazione (caffè in polvere, succhi, prodotti alimentari in contenitori di metallo o vetro non riscaldati prima del consumo) e prodotti alimentari così come sono consumati dopo ulteriore preparazione (caffè pronto da bere, zuppa di verdure, stufato di carne).

## **SCHEDA IX**

### **Attività di audit sulle imprese alimentari e di mangimi.**

La metodologia dell'audit emerge tra quelle previste per il controllo ufficiale per il particolare grado di innovazione che presenta e che la rende importante e completa, ma complessa.

Il regolamento (CE) n. 882/2004 definisce l'audit come un strumento di controllo **SISTEMATICO** ed **INDIPENDENTE** mirato ad accertare se le attività e i risultati correlati sono **CONFORMI** alle disposizioni previste e se le disposizioni sono attuate in modo **EFFICACE** e sono **ADEGUATE** per il raggiungimento di determinati obiettivi. Per dare il giusto significato a questa definizione occorre approfondire il significato dei singoli termini riportati:

**SISTEMATICO:** si tratta di norma di controlli che fanno parte di un programma ben definito finalizzato a determinati obiettivi, di cui l'audit è un solo tassello dell'intera programmazione;

**INDIPENDENTE:** chi esegue questo esame non deve essere coinvolto minimamente nell'attività produttiva oggetto di controllo;

**CONFORMI:** nelle attività e nei risultati correlati deve essere assicurato il rispetto di disposizioni di legge e delle procedure previste;

**ATTUAZIONE EFFICACE:** deve essere valutato se le evidenze raccolte corrispondono a quanto stabilito dalle procedure e dalle disposizioni;

**ADEGUATEZZA ALLE PROCEDURE:** nel senso di congruità rispetto all'obiettivo. Deve essere valutato se l'applicazione efficace di quanto stabilito dalle procedure permetta il raggiungimento delle finalità per le quali è stata messa a punto la procedura stessa.

Questo approccio tende a superare i limiti della verifica di un segmento temporale di vita dell'impresa (la fotografia del momento) ed è finalizzata a valutare la routine e i momenti non soggetti a verifiche/ispezioni ufficiali e tende a correggere e/o migliorare non solo l'evidenza giudicata irregolare, ma il sistema che nel tempo ha generato la non conformità.

Nell'audit la parte ispettiva rappresenta solo uno degli elementi per valutare il sistema e cioè la strategia e le risorse di cui l'impresa si è dotata per raggiungere in modo continuativo il risultato prefissato.

Anche se il regolamento (CE) n. 882/2004 non si riferisce in modo esplicito alle norme ISO, risulta evidente che il legislatore comunitario ha mutuato concetti ed aspetti operativi della norma EN ISO 19011 che fornisce le linee guida per gli audit del sistema di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale. Lo stesso regolamento, all'articolo 3, fa presente che i controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salva, se necessaria, una notifica preliminare all'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, come nel caso degli audit.

L'attività di audit deve essere realizzata attraverso le fasi della **PROGRAMMAZIONE**, della **PIANIFICAZIONE**, dello **SVOLGIMENTO**, della **REDAZIONE** del rapporto finale e dell'**APPRONTAZIONE** delle attività successive e conseguenti alla conclusione dell'audit.

Il rapporto finale viene archiviato dopo che il responsabile della verifica ha accertato e formalizzato l'avvenuta adozione delle azioni correttive.

Nel periodo 2012 – 2014, l'Azienda sanitaria provinciale appronterà, dopo aver provveduto alla formazione del personale, almeno due progetti di audit riguardanti uno la filiera dei prodotti a base di carne ed uno la filiera della ristorazione collettiva per verificare se l'OSA oggetto di audit complessivamente ha correttamente attuato il piano di autocontrollo per la gestione dei requisiti di igiene generale e speciale, se sussistono le capacità gestionali della sicurezza alimentare e se sono rese disponibili in modo sufficiente le risorse umane e finanziarie per l'attuazione del piano di sicurezza alimentare.

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari comunicherà al Servizio organizzazione e qualità per le attività sanitarie l'adozione degli specifici progetti di audit.

## SCHEDA X

### Attività di controllo sulle acque minerali naturali destinate all'imbottigliamento.

Il controllo alla fonte delle acque minerali prevede un controllo microbiologico e un controllo chimico fisico almeno nelle quattro stagioni secondo quanto previsto rispettivamente dalle Circolari Ministeriali n. 17 del 03 settembre 1991 e n. 19 del 12 maggio 1993, e annualmente un controllo completo sia chimico-fisica che batteriologico, come previsto dal Decreto del 29 dicembre 2003 in attuazione della direttiva 2003/40/CE, a carico dell'impresa di imbottigliamento.

In occasione dei prelievi saranno effettuati anche controlli alla zona di protezione igienica della sorgente, alla opere di captazione e alle condotte di adduzione.

ELENCO FONTI DI ACQUA MINERALE NATURALE DESTINATE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO PRESENTI SUL TERRITORIO PROVINCIALE E CONTROLLI DA EFFETTUARE.

Nome sorgente	Ditta	Località	Portata L/s	N. controlli stagionali	Controllo annuale completo
Fonte Alpina	Sanpellegrino S.p.A.	Peio Fonti	16-22	4	1
Palon 1			6-9	4	1
Miscela*				4	1
Prà dell'Era	Nambrone le Fonti S.p.A.	Prà dell'Era (Carisolo)	12-18	4	1
Prà dell'Era pozzo 1			6-10		1
Prà dell'Era pozzo 5					1
Prà dell'Era pozzo 7					1
Miscela **				4	1
Casara	Levico Acque Minerali S.p.A.	Vetriolo	1-3	4	1
Sgrizorle			0,5-2	4	1
Casara Pozzo 1			0,2-0,3		1
Baita Anna***			1	4	1
Miscela****				4	1

\* miscela di acque provenienti dalle due sorgenti;

\*\* miscela di acque provenienti dalla sorgente e dai pozzi utilizzata occasionalmente in estate; in fase di autorizzazione;

\*\*\* in fase di autorizzazione;

\*\*\*\* miscela proveniente dalle sorgenti Casara e Sgrizorle, talvolta miscelata con acqua di pozzo

### Controlli presso l'impianto di imbottigliamento

Saranno eseguiti controlli chimici e microbiologici in uno o più punti dell'impianto e sul prodotto finito all'uscita della catena di imbottigliamento, secondo lo schema sotto riportato (cfr. circolari ministeriali n. 17 e 19 citate):

- ▶ stabilimenti con produzione giornaliera oltre i 500.000 pezzi: periodicità settimanale dei controlli;
- ▶ stabilimenti con produzione giornaliera tra 200.000 e 500.000 pezzi: periodicità quindicinale dei controlli;

- stabilimenti con produzione giornaliera al di sotto dei 200.000 pezzi: periodicità mensile dei controlli.

In occasione dei campionamenti saranno effettuate di norma anche ispezioni dei locali e degli impianti di imbottigliamento.

ELENCO STABILIMENTI DI IMBOTTIGLIAMENTO DI ACQUA MINERALE NATURALE ATTIVI NEL NOSTRO TERRITORIO E NUMERO DI CONTROLLI DA EFFETTUARE.

Stabilimenti di imbottigliamento	Produzione giornaliera	N. controlli chimici alla linea	N. controlli microbiologici alla linea
Sanpellegrino SpA	>200.000 <500.000	24	24
Nambrone le Fonti SpA	<200.000 autunno/inverno >200.000 primavera/estate	16	16
Levico Acque Minerali SpA	<200.000	12	12
Totale prelievi		52	52

CONTROLLI ALL'IMPIANTO DI IMBOTTIGLIAMENTO (ARRIVO ALLO STABILIMENTO E SERBATOIO DI STOCCAGGIO)

Stabilimenti di imbottigliamento	N. controlli chimici	N. controlli microbiologici
Sanpellegrino SpA	6	6
Nambrone le Fonti SpA	6	6
Levico Acque Minerali SpA	6	6
Totale prelievi	18	18

Per quanto riguarda i controlli nei depositi annessi agli stabilimenti e alla distribuzione (Circolari Ministeriali n. 17 e 19) l'obiettivo è quello di eseguire due controlli per deposito come riassunti nella sottostante tabella:

ELENCO DEPOSITI PRESSO GLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE E RELATIVI CONTROLLI

Deposito della ditta	N. controlli chimici	N. controlli microbiologici
Sanpellegrino SpA	2	2
Nambrone le Fonti SpA	2	2
Levico Acque Minerali S.r.l.	2	2
Totale prelievi	6	6

Per quanto riguarda i controlli presso i punti vendita e somministrazione si pone l'obiettivo di eseguire n. 20 controlli (n. 10 chimici e n. 10 microbiologici) su 10 acque minerali naturali provenienti da stabilimenti di produzione situati fuori provincia. I controlli saranno effettuati nel periodo di maggior consumo.

I controlli analitici da effettuare su bibite analcoliche prodotte con l'utilizzo di acqua minerale naturale sono così riportati nella tabella sottostante:

ELENCO CONTROLLI ANALITICI DI BIBITE ANALCOLICHE PRODOTTE CON L'UTILIZZO DI ACQUA MINERALE NATURALE

Stabilimenti di imbottigliamento	N. controlli chimici	N. controlli microbiologici
Levico acque minerali SPA	4	4
Totale prelievi	4	4

## SCHEDA XI

### Attività di controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Il piano dei controlli ufficiali della produzione, del commercio e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari, oltre a dare applicazione alle norme nazionali e comunitarie, ha l'obiettivo di "Promuovere, prevenire e migliorare il livello di salute dei lavoratori impiegati in agricoltura e dei Cittadini come consumatori di prodotti agroalimentari o fruitori dell'ambiente".

Il piano che viene proposto annualmente si prefigge anche l'obiettivo di aumentare la fiducia dei cittadini nei confronti delle istituzioni preposte al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, attraverso l'attuazione di azioni di controllo, di promozione e di informazione.

In conformità al D.M. 30 aprile 1999, al regolamento (CE) n. 915/2010 ed agli Accordi Stato Regioni gli interventi del piano riguardano per l'anno 2012:

1. il controllo sulla produzione dei fitosanitari;
2. il controllo in sede di commercio dei prodotti fitosanitari;
3. il controllo sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
4. la divulgazione delle informazioni e delle iniziative volte a favorire la riduzione dell'impiego dei prodotti fitosanitari;
5. la verifica dell'adeguata valutazione del rischio e controllo sulle misure di protezione della salute dell'operatore;
6. le iniziative di verifica relativamente alle disposizioni concernenti l'uso dei fitosanitari con particolare riguardo allo smaltimento dei contenitori;
7. le iniziative volte ad acquisire informazioni rivolte alla "formulazione di mappe di rischio" e controllo del rischio;
8. il controllo delle matrici alimentari per la verifica della presenza di residui;
9. l'acquisizione di informazioni sull'attività di monitoraggio delle matrici ambientali, nonché la raccolta di informazioni sulla moria di api.

Il controllo in sede di produzione e commercio coinvolge il Dipartimento Prevenzione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e il Settore Laboratorio e Controlli dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente.

Tale controllo ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla produzione, dalla detenzione e dalla vendita di prodotti fitosanitari, a carico dei lavoratori agricoli, della popolazione in generale e dell'ambiente. Il controllo dei prodotti fitosanitari è realizzato, con particolare attenzione alle *impurità* contenute, nonché alla verifica della presenza nel circuito commerciale di prodotti non autorizzati e/o revocati.

L'obiettivo deve essere perseguito attraverso:

- a. la verifica delle autorizzazioni amministrative, comprese quelle relative al deposito fuori stabilimento di produzione;
- b. la verifica dei requisiti strutturali negli esercizi di vendita, previsti dalla circolare del Ministero della Sanità del 30 aprile 1994, n. 15;

- c. la verifica dei documenti di vendita (registro carico/scarico) per i prodotti tossici e nocivi, nonché la verifica delle dichiarazioni di vendita (D.P.R. 290/01) il controllo delle modalità di stoccaggio dei prodotti fitosanitari;
- d. il controllo dei formulati commerciali alla produzione;
- e. la verifica dell'etichettatura dei prodotti in vendita ed in centri di smistamento di cui al D.P.R. 290/01.

#### A. CONTROLLO IN SEDE DI PRODUZIONE

Il controllo riguarda l'accertamento analitico del formulato prodotto e messo in commercio. Dovranno essere prelevati almeno n. 2 campioni di prodotti fitosanitari messi in commercio sul territorio provinciale.

#### B. CONTROLLO IN SEDE DI COMMERCIO

Il controllo deve essere svolto su tutti gli esercizi di vendita e i depositi.

#### C. VIGILANZA IN SEDE DI UTILIZZO

Il controllo deve essere svolto su almeno n. 30 aziende agricole distribuite nel territorio provinciale sia a livello di sede che "in campo".

Il controllo ufficiale in sede di utilizzo coinvolge il Dipartimento Prevenzione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla detenzione e dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Tale obiettivo deve essere perseguito attraverso le seguenti azioni:

- a. verifica del possesso dell'abilitazione all'acquisto da parte degli utilizzatori professionali (patentino), ove richiesto;
- b. verifica dell'idoneità strutturale, impiantistica, igienico-sanitaria e ambientale dei depositi presenti nell'azienda agricola;
- c. verifica della documentazione prevista dal D.P.R. 290/01 (quaderno di campagna);
- d. acquisizione di informazioni e dati circa il rispetto dei disciplinari di produzione e del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari, nonché del controllo periodico dei mezzi meccanici di distribuzione.

#### c.1. Verifica dell'adeguata valutazione del rischio e controllo sulle misure di protezione della salute degli operatori

La verifica dell'adeguata valutazione del rischio e il controllo sulle misure di protezione della salute degli operatori coinvolge l'Azienda provinciale per i servizi sanitari - Unità Operativa prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro.

L'obiettivo riguarda la promozione e il miglioramento delle condizioni di sicurezza e salute sul lavoro nelle aziende agricole, attraverso azioni di informazione e vigilanza. L'obiettivo può essere perseguito attraverso:

1. interventi rivolti a tutti gli agricoltori, mediante:
  - a. la definizione e la divulgazione di norme di buona pratica per l'utilizzo

sicuro dei prodotti fitosanitari e di modalità di documentazione dell'esposizione anche ai fini diagnostico-terapeutici nel caso di eventuali intossicazioni;

- b. la promozione della conoscenza e del rispetto dei tempi di rientro nei terreni e l'adozione di misure protettive in particolare dopo l'utilizzo di prodotti individuati come molto tossico, tossico o nocivo;
2. interventi di controllo e vigilanza sulle aziende soggette alle norme di tutela sulla salute e la sicurezza nel lavoro mediante:
- a. la verifica sull'effettuazione ed adeguatezza della valutazione dei rischi;
  - b. la verifica della programmazione delle misure di tutela tese alla riduzione dei rischi al minimo;
  - c. la verifica dell'informazione svolta sugli addetti ai trattamenti e alla manipolazione dei prodotti fitosanitari in relazione ai rischi specifici per la salute;
  - d. la verifica sulla dotazione ed utilizzo dei DPI presso le aziende;
  - e. la verifica sull'applicazione della sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti.

## c.2. Iniziative volte ad acquisire informazioni per la "formulazione di mappe di rischio" e controllo del rischio

Le iniziative volte alla formazione delle "mappe di rischio" coinvolgono l'Azienda provinciale per i servizi sanitari - Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica e Unità Operativa Medicina del Lavoro e il Servizio Vigilanza e promozione dell'attività agricola e hanno l'obiettivo di prevenire i rischi connessi con l'utilizzo dei prodotti fitosanitari partendo dalla conoscenza del complesso dei rischi esistenti e di studiarne la possibilità di eliminazione a partire da quelli più gravi attraverso il potenziamento, la riorganizzazione e il coordinamento delle attività di prevenzione. Ai fini della formulazione delle "mappe di rischio" relative ai prodotti fitosanitari risulta necessario:

- a. rilevare i casi di intossicazioni acute da prodotti fitosanitari, nonché gli episodi di contaminazione diretta o indiretta e le patologie connesse con l'uso improprio dei prodotti fitosanitari;
- b. rilevare i casi di utilizzo non corretto dei prodotti fitosanitari;
- c. rilevare le situazioni di scarsa accessibilità logistica relativa ai servizi di diagnosi precoce e trattamento degli avvelenamenti acuti o cronici.

## D. VIGILANZA E CONTROLLO SULLE MATRICI ALIMENTARI ED AMBIENTALI

La vigilanza e il controllo sulle matrici alimentari e ambientali coinvolge l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente - Settore laboratori e controlli, nonché l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

L'obiettivo primario è la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza di residui di principi attivi nei prodotti alimentari di origine vegetale, animale, nelle acque potabili, nelle acque superficiali e sotterranee.

Le azioni individuate per conseguire l'obiettivo menzionato sono:

- a. la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari sui prodotti di origine vegetale e animale compresa la fauna selvatica e l'ittiofauna;
- b. un'indagine relativa all'esposizione del consumatore a residui di sostanze attive contenute nei prodotti fitosanitari tramite la dieta;
- c. l'acquisizione di informazioni relativamente ai residui di prodotti fitosanitari nelle acque superficiali e sotterranee;
- d. ricerche volte ad evidenziare effetti tossici, a breve e a lungo termine, dei residui di prodotti fitosanitari sulle matrici ambientali (acque, sedimenti, terreni, vegetali) mediante saggi biologici con organismi quali batteri luminescenti, crostacei e test di fito-tossicità mediante prove di germinazione e allungamento radicale con semi di specie diverse.

Le matrici alimentari e il numero dei campioni da prelevare e da sottoporre a controllo sono individuate tenendo conto dei seguenti riferimenti:

- a. DD.MM. 23 dicembre 1992 e 30 luglio 1993, Indirizzi per il controllo ufficiale dei residui fitosanitari negli alimenti;
- b. Raccomandazione della Commissione (CE) 2007/225 relativa a un programma comunitario di sorveglianza coordinata da effettuare nel 2007 per garantire il rispetto delle quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei cereali e su alcuni prodotti di origine vegetale, nonché relativa ai programmi nazionali di sorveglianza per il 2008;
- c. resoconti annuali del Ministero della Salute sul controllo ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale; risultati rilevati a livello nazionale negli anni 1997, 1998, 1999, 2000 e successivi;
- d. Indice di qualità dei Residui (IqR); indice ricavato dalla Rivista "Scienza dell'Alimentazione" anno 27 n. 3, 1998, pag. 175-180.

#### ELENCO DELLE SOSTANZE ATTIVE DA RICERCARE NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

ACEFATE	CARBOFENOTION	ENDOSULFAN ALFA	FONOFOS
ALDRIN	CIPERMETRINA	ENDOSULFAN BETA	FORATE
AZINFOS ETILE	CIPROCONAZOLO	ENDOSULFAN SOLFATO	FORMOTION
AZINFOS METILE	CLORFENVINFOS	ENDRIN	FOSALONE
AZOXYSTROBIN	CLOROTALONIL	EPTACLORO	FOSFAMIDONE
BENALAXIL	CLORPIRIFOS	EPTACLORO EPOSSIDO	FOSMET - IMIDAN
BHC ALFA	CLORPIRIFOS METILE	EPTENOFOS	IMAZALIL
BIFENTRIN	CLORPROFAM	ESACONAZOLO	INDOXACARB
BITERTANOLO	CLOZOLINATE	ETACONAZOLO	IPRODIONE
BOSCALID	CYPRODINIL	FENAMIFOS	KRESOXIM METILE
BROMOFOS	DELTAMETRINA	FENARIMOL	LAMBDA CYHALOTHRIN
BROMOFOS ETILE	DIAZINONE	FENCLORFOS	LINDANO
BROMOPROPILATO	DICLOFLUANIDE	FENHEXAMID	MALATION
BUPIRIMATE	DICROTOFOS	FENITROTION	METALAXIL
BUPROFEZIN	DIELDRIN	FENTION	METIDATION
CADUSAFOS	DIFENILAMMINA	FLUDIOXONIL	MEVINFOS
CAPTAFOL	DIMETOATO	FLUSILAZOLO	MICLOBUTANIL
CAPTANO	DISULFOTON	FOLPET	MONOCROTOFOS

NITROTAL ISOPROPIL	PIRIMIFOS ETILE	PROQUINAZID	TOLYLFLUANID
NUARIMOL	PP-DDD	PYRACLOSTROBIN	TRADIMEFON
OMETOATO	PP-DDE	PYRIMETHANIL	TRIADIMENOL
OXADIXIL	PP-DDT	QUINALFOS	TRIAZOFOS
PARATION	PRIRIMIFOS METILE	QUINOXIFEN	TRIFLOXYSTROBIN
PARATION METILE	PROCIMIDONE	QUINTOZEN	VAMIDOTION
PENCONAZOLO	PROFAM	TETRACLORVINFOS	VINCLOZOLIN
PIRAZOFOS	PROPICONAZOLO	TOLCLOFOS METIL	

### Campioni prelevati da prodotti di origine provinciale

Le matrici da prelevare per l'anno 2012 ammontano a n. 42 riferiti alla categoria frutta, n. 3 alla categoria ortaggi, n. 10 alla categoria prodotti trasformati. Le tipologie di matrice da prelevare saranno individuate dall'APSS tenuto conto di quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 915/2010 e dagli accordi stato regioni

### Campioni prelevati da prodotti di origine extraprovinciale

Le matrici da prelevare per l'anno 2012 ammontano a n. 6 riferiti alla categoria frutta, n. 12 alla categoria ortaggi, n. 10 alla categoria prodotti trasformati, n. 5 alla categoria cereali e n. 10 alla categoria prodotti biologici. Le tipologie di matrice da prelevare saranno individuate dall'APSS tenuto conto di quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 915/2010 e dagli accordi stato regioni.

I campioni devono essere prelevati conformemente alla Direttiva 79/700/CEE del Consiglio (D.M. 20 dicembre 1980). Il trasporto dei campioni al laboratorio dovrà essere effettuato utilizzando contenitori puliti e imballaggi robusti. Per la maggior parte dei campioni si possono impiegare sacchetti in polietilene, ventilati se del caso, mentre per le analisi dei residui di fumiganti vanno impiegati sacchetti a bassa permeabilità (in pellicola di nylon). I campioni di merci preimballati in vista della vendita al dettaglio non debbono essere tolti dall'imballaggio prima del trasporto. Per evitare il deterioramento dei prodotti molto fragili o deperibili (piccoli frutti maturi) può essere necessario congelarli e successivamente trasportarli in ghiaccio secco o simili per evitare lo scongelamento durante il percorso. Analogamente, i campioni che si trovano allo stato congelato al momento del prelievo devono essere trasportati evitando che si scongelino. I campioni che potrebbero essere danneggiati dal congelamento (es. banane) debbono essere protetti tanto dalle temperatura troppo alte quanto da quelle troppo basse. Ciascun campione va contrassegnato in modo chiaro e indelebile impiegando etichette che non possono essere staccate per inavvertenza. Per l'etichettatura dei campioni nei quali vanno ricercati residui di fumiganti bisogna evitare l'impiego di penne a feltro contenenti solventi organici. E' essenziale che i campioni vengano trasportati al laboratorio rapidamente, di preferenza entro la giornata. Particolare cura va posta nell'imballaggio dei campioni deperibili, fragili, o pesanti, che potrebbero deteriorarsi e/o essere danneggiati lungo il percorso. I campioni consegnati al laboratorio debbono trovarsi in condizioni che un'acquirente oculato giudicherebbe accettabili; in caso contrario, i campioni non debbono essere considerati idonei all'analisi.

## Matrici alimentari relative ai prodotti di origine animale ed alla fauna selvatica

ELENCO DELLE SOSTANZE ATTIVE RICERCATE SULLE MATRICI ALIMENTARI DALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE

ACEPHATE	DELTAMETHRIN	HCH $\beta$	pp DDE
ALDRIN	DIAZINON	HEPTACHLOR	pp DDT
AZAMETHIPHOS	DIELDRIN	HEPTACHLOR EPOXIDE cis	PARATHION ETHYL
AZINPHOS ETHYL	DISULFOTON	HEPTACHLOR EPOXIDE	PARATHION METHYL
AZINPHOS METHYL	ENDOSULFAN SULPHATE	trans	PERMETHRIN
BIFENTHRIN	ENDOSULFAN $\alpha$	LINDANO (HCH $\gamma$ )	PHORATE
CHLORDANE cis	ENDOSULFAN $\beta$	MALATHION	PHOSALONE
CHLORDANE trans	ENDRIN	METHAMIDOPHOS	PHOSMET
CHLORFENVINPHOS	ETHOPROPHOS	METHIDATHION	PHOXIM
CHLORPYRIFOS ETHYL	FENTHION	METHOXYCHLOR	PIRIMIPHOS METHYL
CHLORPYRIFOS METHYL	FENVALERATE	op DDD	PROFENOFOS
CYFLUTHRIN	FLUMETHRIN	op DDE	PROPETAMPHOS
CYHALOTHRIN	HCB	op DDT	TERBUFOS
CYPERMETHRIN	HCH $\alpha$	pp DDD	TRICHLORFON

## Matrici alimentari relative ai prodotti di origine animale

Nel corso dell'anno 2012 dovranno essere prelevati per il controllo relativo ai prodotti fitosanitari e consegnati al laboratorio diagnostico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Area Territoriale 5 Trentino le seguenti matrici alimentari:

PRODOTTI	Numero di campioni
Burro	6
Panna e yoghurt	6
Formaggio	3
Latte crudo o UHT	6
Muscolo bovino	7
Muscolo suino	7
Pesce di mare	8
Uova	6
Trote di allevamento	10
Prodotti a base di carne	4

## Matrici alimentari relative alla fauna selvatica

Il controllo sulla presenza di fitosanitari nella fauna selvatica è effettuato sugli organi e visceri prelevati dagli esemplari conferiti dai cacciatori o dai competenti Servizi dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari alla Sezione Diagnostica di Trento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Dovranno essere prelevati da animali selvatici - capriolo - cervo - camoscio n. 8 campioni per ogni specie di grasso perirenale da soggetti di età nota e maggiore di 3 anni (almeno 100 gr. ogni campione) per la ricerca di organo-clorurati e piretroidi.

### Matrici alimentari relative alla ittiofauna (pesce non di allevamento)

Dovranno essere prelevati nel corso delle campagne ittiogeniche e/o nel corso di normali attività di vigilanza ittiogenica, n. 7 campioni di trota adulta (maggiore di un anno di età) per la ricerca di organo-clorurati, fosforati e piretroidi. Ogni campione dovrà essere composto da almeno 300 gr. di pesce.

### Matrici di prodotti della prima infanzia e dietetici

Dovranno essere prelevati almeno n. 7 campioni di detti prodotti acquisendoli nell'ambito della gamma dei succhi di frutta, dei succhi di ortaggi e dei preparati di ortaggi prodotti in sede locale ed extra provinciale.

### E. INFORMAZIONI RELATIVE ALLA MORIA DI API

Nel corso dell'anno 2012 l'Azienda provinciale per i servizi sanitari dovrà fornire al Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie, utilizzando la scheda già predisposta nel corso dell'anno 2002 e costituente l'allegato C della deliberazione della Giunta provinciale n. 198 dell'8 febbraio 2002, le informazioni relative agli episodi di moria delle api rilevati sul territorio provinciale e riconducibili all'esecuzione di trattamenti fitosanitari.

Tutti gli interventi di controllo dovranno essere effettuati nel rispetto delle procedure sopra definite e devono essere documentati.

Annualmente la Giunta provinciale aggiorna il Piano di attività in parola.

## **SCHEDE XII**

### **Attività di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti e sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali.**

Il piano ha lo scopo di programmare le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale. I controlli ufficiali in questo settore hanno anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle Regioni o Province autonome alle Autorità centrali.

I riferimenti normativi in materia di alimenti geneticamente modificati sono riportati nell'Allegato I del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti – Triennio 2012-2014" trasmesso con nota del Ministero della Salute DGSAN 0040795-P-22/12/2011.

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare al rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura deve essere effettuata dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari attraverso ispezioni e campionamenti effettuati in tutte le fasi della produzione, trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

In particolare i controlli (ispezioni, campionamenti ed analisi) devono essere effettuati, come indicato dal Ministero della Salute, sulle materie prime utilizzate dalle industrie alimentari e secondo le indicazioni contenute nel piano nazionale in parola ed i suoi aggiornamenti.

Per il prelievo dei campioni sarà utilizzato il modello di verbale indicato nel piano nazionale.

Lo stesso piano nazionale fornisce indicazioni per quanto riguarda le sanzioni da applicare in caso di violazione alle disposizioni dei regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

I report relativi all'attività svolta dovranno essere fatti pervenire al Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie con la scadenza riportata nel piano nazionale.

Per quanto riguarda il controllo ufficiale sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali l'Azienda provinciale per i servizi sanitari provvederà ad effettuare nel corso dell'anno 2012 almeno quattro verifiche ispettive presso strutture di vendita e di distribuzione di integratori alimentari compresi palestre, centri fitness e simili allo scopo di verificare attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute.

Il Piano in parola è aggiornato annualmente con deliberazione della Giunta provinciale.

## SCHEDA XIII

### Attività di controllo sull'alimentazione negli animali produttori di alimenti.

#### 1. PROFILASSI DELLA BSE

CAMPIONI DI ALIMENTI DESTINATI AGLI ANIMALI

Monitoraggio	Sorveglianza			
	Aziende con ruminanti	Aziende non ruminanti	Resto della filiera	Totale
12	5	3	5	13

#### 2. PIANO DI MONITORAGGIO PER IL CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI (AMMESSI E NON) NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Per la definizione del numero di rilievi si tiene conto:

- ▶ della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di alimentazione animale;
- ▶ delle indicazioni del Ministero della Salute;
- ▶ dell'aggiornamento degli elenchi degli additivi, il cui utilizzo è consentito nell'alimentazione animale (il regolamento (CE) n. 1831/2003 prevede l'istituzione da parte della Commissione di un registro comunitario degli additivi ammessi nei mangimi accessibile al pubblico);
- ▶ delle risultanze dell'attività condotta negli anni precedenti;
- ▶ del Piano Nazionale Residui per l'anno 2012-2014.

L'obiettivo è di rilevare l'eventuale presenza di:

- ▶ principi attivi e additivi di coccidiostatici e altre sostanze medicamentose, il cui impiego nei mangimi è consentito, al fine di verificare le condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo o dall'Autorizzazione Immissione in Commercio (A.I.C.) del medicinale veterinario;
- ▶ principi attivi e additivi, il cui uso è consentito solo per determinate specie o categorie di animali;
- ▶ principi attivi e additivi non consentiti nella alimentazione animale. I prelievi da eseguirsi sono prelevati a conclusione dei sopralluoghi ispettivi volti ad accertare il rispetto della normativa vigente in materia di alimentazione animale.

#### 3. PIANO DI MONITORAGGIO PER LA VALUTAZIONE DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE

Questa parte di attività, che fa parte di un più ampio programma di sorveglianza che coinvolge tutti i Paesi della Comunità europea, è volta a rilevare su base nazionale il livello di contaminazione da *Salmonella spp* nelle materie prime per mangimi di origine vegetale maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione

animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli. Lo scopo è di ottenere opportune informazioni da fornire alla Commissione europea che provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione.

Oggetto dei campionamenti:

- a. materie prime per mangimi:
  - ▶ prelievo di campioni dai lotti presenti negli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio;
  - ▶ prelievo di campioni dai lotti presenti nell'azienda zootecnica;
- b. mangimi composti: prelievo di campioni sui lotti di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

#### 4. PIANO DI MONITORAGGIO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEI MANGIMI

In relazione al fatto che gli ingredienti OGM sono classificabili in vietati e consentiti e che quelli consentiti devono essere dichiarati in etichetta, i controlli inseriti in questo settore del piano di attività sono rivolti a:

- a. escludere l'utilizzo di mangimi contenenti OGM vietati;
- b. escludere la presenza di OGM consentiti in mangimi che in etichetta non ne dichiarano la presenza;
- c. verificare la corrispondenza tra composizione dichiarata in etichetta e quella riscontrabile mediante analisi di laboratorio.

Ai fini della valutazione della conformità dei campioni analizzati, le soglie imposte sono le seguenti:

- ▶ >0,9 per cento per gli alimenti zootecnici del circuito convenzionale (Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003);
- ▶ <0,9 per cento per gli alimenti zootecnici del circuito biologico (regolamento (CE) n. 834/2007 e successive modifiche).

In parole semplici per le produzioni zootecniche "biologiche" possono essere impiegati esclusivamente mangimi privi di OGM, mentre per le rimanenti è fissato un limite che tenga conto delle contaminazioni accidentali e delle concentrazioni tecnicamente inevitabili.

I controlli si effettuano presso:

- ▶ impianti di produzione degli alimenti zootecnici;
- ▶ distributori di mangimi;
- ▶ allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico;
- ▶ essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- ▶ molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Il prelievo dei campioni avverrà in seguito all'effettuazione di sopralluoghi ispettivi rivolti essenzialmente al controllo documentale sull'approvvigionamento delle

materie prime o dei prodotti sottoposti a verifiche nonché alla correttezza delle indicazioni riportate in etichetta.

Nel corso delle ispezioni saranno prelevati campioni di alimenti, mangimi composti (completi o complementari) e mangimi semplici (materie prime) con particolare riferimento a soia e mais.

In particolare nel periodo di vigenza del piano l'azienda provinciale per i servizi sanitari provvederà a verificare l'assenza di mais geneticamente modificato "Bt10" nei prodotti definiti come "prodotti a base di glutine" contenenti o costituiti da mais geneticamente modificato di cui al codice NC 2309 90 20 e trebbie di birra contenenti o costituite da mais geneticamente modificato di cui al codice NC 2303 30 00 (Decisione CE 2007/157). Le tipologie di campionamento vengono distinte in:

- ▶ campionamento mirato: consiste nel prelievo di campioni in assenza di sospetti, ma tenuto conto delle caratteristiche aziendali e della tipologia e provenienza dei prodotti esaminati;
- ▶ campionamento su sospetto: consiste nel prelievo di campioni nelle situazioni in cui per notizie anamnestiche, segnalazioni di altri organi di controllo, pericoli per la salute pubblica, si sospetti la presenza di OGM non consentiti nei prodotti da testare.

In caso di positività presso un mangimificio o distributore di alimenti zootecnici si procede con:

- ▶ l'ispezione dell'impianto per assicurare la rintracciabilità della/delle materie prime o prodotti costituenti la partita non conforme;
- ▶ il prelievo, in caso di necessità, di ulteriori campioni di singoli ingredienti del prodotto contaminato e la verifica delle procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione che durante il trasporto dei mangimi;
- ▶ l'attivazione di indagini finalizzate a rintracciare lotti della partita eventualmente già distribuiti;
- ▶ nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), con la distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata;
- ▶ nel caso di violazioni alle norme di etichettatura, la verifica che la partita contenente o derivata da OGM venga messa in commercio nel rispetto delle norme previste dai Regolamenti UE.

In caso di positività presso un allevamento si procede con:

- ▶ il sequestro della partita oggetto del campionamento se ancora presente;
- ▶ l'attivazione delle indagini finalizzate a individuare la provenienza della partita o le ditte che hanno fornito le materie prime nel caso di mangimi per autoconsumo;
- ▶ il prelievo, in caso di necessità, di ulteriori campioni per individuare la causa della contaminazione;
- ▶ nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), la distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata;

- ▶ nel caso di risultati positivi (sfavorevoli) per la ricerca di mais geneticamente modificato Bt10 i risultati sono comunicati tramite il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi.

## 5. PIANO DI MONITORAGGIO PER IL CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI: DIOSSINA, PCB (BIFENILI POLICLORURATI), MICOTOSSINE, METALLI PESANTI

### a. Diossine, Policlorobifenili (PCB Diossina-simili) e Policlorobifenili (PCB non diossina-simili)

Rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutte le Regioni e Province Autonome nonché gli altri Paesi della Comunità europea, volto a monitorare la frequenza dell'incidenza e le concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali, con particolare riguardo alla contaminazione da diossine e bifenili policlorurati (PCB).

Il termine "diossine" copre un gruppo di 75 congeneri della policlorodibenzodiossina (PCDD) e 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 suscitano preoccupazioni tossicologiche. Il congenere sicuramente più tossico è la 2,3,7,8 -tetraclorodibenzo-p-diossina (TCDD).

I PCB sono un gruppo di 209 congeneri diversi che in base alle proprietà tossicologiche possono essere classificati in due gruppi: PCB diossina-simili, che presentano proprietà tossicologiche analoghe alle diossine e PCB non diossina-simili che presentano un profilo tossicologico diverso.

Le diossine ed i PCB diossina-simili presentano un diverso livello di tossicità, pertanto per poter sommare la tossicità dei diversi congeneri è stato introdotto il concetto di fattori di tossicità equivalente (TEF).

I risultati analitici relativi ai 17 congeneri della diossina ed ai 12 congeneri dei PCB diossina-simili sono espressi nei termini di un'unica unità quantificabile: "concentrazione di tossicità equivalente di TCDD (TEQ)".

Il Comitato scientifico per l'alimentazione animale ha stilato una graduatoria dei prodotti in base alla probabilità di contaminazione e il rischio più elevato si riscontra in farine di pesce, olio di pesce, grassi animali e foraggi. Per questi ultimi è stata riscontrata una grande variabilità in rapporto alla località di origine, al grado di contaminazione del terreno e all'esposizione a fonti di inquinamento ambientale. Al momento attuale la legislazione comunitaria ha fissato i livelli massimi di contaminazione soltanto per le diossine e i furani e non per i PCB diossina-simili, in quanto si dispone di scarsissimi dati relativamente alla prevalenza di questi ultimi. Il D.Lgs. 149 del 10 maggio 2004 definisce "sostanza indesiderabile" qualsiasi sostanza o prodotto, a eccezione dei microrganismi patogeni, presente nel prodotto o sul prodotto che costituisce un pericolo per la salute animale o umana o per l'ambiente o che può influire sfavorevolmente sull'allevamento.

I prodotti destinati all'alimentazione degli animali possono quindi essere importati nella Comunità, messi in circolazione e utilizzati soltanto se sono di qualità sana, genuina e commerciabile e, se utilizzati correttamente, non costituiscono un pericolo per la salute umana o animale o per l'ambiente e non influiscono sfavorevolmente sull'allevamento.

In particolare non possono essere considerati conformi i prodotti destinati all'alimentazione animale il cui contenuto in sostanze indesiderabili non rispetti i livelli massimi fissati. Gli stessi principi valgono ovviamente per l'acqua dell'abbeverata. L'uso di solventi organici impiegati per l'estrazione dell'olio dai semi oleosi, dai palmisti (semi della palma da olio) ecc., può comportare la contaminazione da diossine dei sottoprodotti (panelli di semi oleosi) dell'industria olearia impiegati come materie prime per mangimi. Tali sostanze indesiderabili possono essere presenti come agenti contaminanti degli stessi solventi o derivare dalla reazione chimica tra solvente e materie prime.

Alcune tecniche di essiccazione nelle quali vi è contatto diretto tra materie prime e flusso d'aria riscaldata mediante un processo di combustione diretta, che genera prodotti di combustione (gas, fumo), possono rappresentare una fonte di contaminazione, in rapporto soprattutto al combustibile utilizzato.

Il petrolio e i suoi derivati (compresi gli additivi), il carbone fossile, il legno, ecc. possono produrre diossine durante la combustione, soprattutto se questa è incompleta.

A titolo di esempio, si cita il caso di riscontro di elevati livelli di diossine nel foraggio verde disseccato, provocati da una procedura di essiccazione diretta in cui erano stati utilizzati, come materiali da combustione, cascami di legno verniciato.

ELENCO CAMPIONI PER LA RICERCA DI DIOSSINA, FURANO E PCB

	Numero di campioni	Matrici da campionare
Monitoraggio	1	Farina di pesce
Sorveglianza	2	Foraggi

Il piano tiene conto della Raccomandazione della Commissione, del 16 novembre 2006, sul monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari.

### b. Micotossine

L'opportunità di campionare si evidenzia:

- ▶ quando l'alimento somministrato è carico di muffe e/o l'alimento ammuffito rappresenta una parte significativa della razione alimentare;
- ▶ quando si osservano dei sostanziali cambiamenti nelle produzioni e nello stato di salute di un'ampia percentuale di animali;
- ▶ quando si osserva un declino delle *performances* produttive e della salute degli animali che non trovano spiegazione.

In questi casi si procede con:

- ▶ il prelievo di un campione di ingredienti singoli sospettati di contaminazione;
- ▶ il campionamento di razioni concentrate;
- ▶ il campionamento della razione in toto mescolata, oppure cereali e foraggi separati quando la somministrazione della razione avviene con metodiche tradizionali.

Nell'effettuazione dei rilievi deve essere tenuto conto dei seguenti fattori:

- ▶ le micotossine sono spesso presenti in quantità molto piccole (parti per milione o parti per bilione);
- ▶ il contenuto di micotossina non è correlato alla quantità e qualità della muffa presente;
- ▶ le micotossine raramente sono distribuite in modo uniforme nell'alimento contaminato e vi possono essere delle contaminazioni di parcelle isolate;
- ▶ alcune micotossine possono svilupparsi in caso di lento trasferimento del campione dal luogo del prelievo al laboratorio;
- ▶ alcune micotossine continuano ad essere prodotte nello stoccaggio, ed in modo particolare nello stoccaggio in condizioni non ottimali di umidità e temperatura;

NUMERO DI CAMPIONI PER LA RICERCA DI MICOTOSSINE

Monitoraggio			Sorveglianza	
Aflatossina B1	Aflatossina B1 Ocratossina A	Tossine T-2 e HT-2	Aflatossina B1	
Ocratossina A			Ocratossina A	
Zearalenone			Zearalenone	
Deossinivalenolo			Deossinivalenolo	
Fumonisine			Fumonisine	
Mangimi per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia	Avena, grano e mangimi che li contengono	Mangimi e materie prime per mangimi per animali da reddito	
18	2	2	24	

### c. Metalli e altri contaminanti

I pericoli per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da problematiche inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo produttivo dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo e finiscono per contaminare il mangime finale. Sono comprese tra le sostanze chimiche che possono contaminare i mangimi residui di pesticidi, metalli pesanti, contaminanti ambientali, sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, lubrificanti, oli minerali, materiali utilizzati in

supporto alla produzione, prodotti biologici della decomposizione, minerali, acidi, oltre che micotossine, PCB, diossine ecc.

I pericoli da sostanze chimiche presenti nei mangimi considerati in questo capitolo sono:

- ▶ i residui di prodotti utilizzati in agricoltura, erbicidi, pesticidi e fungicidi;
- ▶ i contaminanti ambientali di origine industriale e non: metalli pesanti.

NUMERO DI CAMPIONI PREVISTI PER LA RICERCA DI METALLI E ALTRI CONTAMINANTI

Arsenico		Cadmio		Melamina			Mercurio		Nitriti	Pesticidi			Piombo		Radionuclidi			
Suini e avicoli	Acquacoltura	Bovini	Equini	Animali da compagnia			Bovini	Ovatole	Acquacoltura	Acquacoltura	Farina di pesce	Bovini da carne	Acquacoltura	Avicoli	Bovini	Ovatole	Ruminanti	
0	4	0	1	1	1	0	4	5	0	1	5	0	1	0	0	5		

Il Piano in parola è aggiornato annualmente con deliberazione della Giunta provinciale.

## SCHEMA XIV

### Attività volte all'attuazione del Piano nazionale residui.

Il "Piano Nazionale di ricerca negli animali e nei prodotti di origine animale di residui di sostanze non autorizzate, farmaci e contaminanti ambientali" prevede che siano eseguite ispezioni e prelievi di campioni presso gli allevamenti e gli impianti di macellazione da sottoporre ad analisi di laboratorio per la ricerca negli animali e nei prodotti di origine animale di residui di sostanze nocive o non autorizzate. In particolare devono essere ricercate:

- ▶ sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate;
- ▶ medicinali veterinari;
- ▶ altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente.

L'attività svolta comprende le seguenti frazioni:

- ▶ "Piano" per il quale il numero di campioni è fissato dall'autorità nazionale sulla base dell'entità della produzione;
- ▶ "Extrapiano" per il quale il numero di campioni è stabilito a livello locale;
- ▶ "Sospetto" per il quale i rilievi sono eseguiti solo per confermare irregolarità emerse nel corso di accertamenti ispettivi (elementi clinico-anamnestici).

TAB. 1. ELENCO CAMPIONI NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI, SUINI E OVICAPRINI

Molecola	Bovini				ovini caprini da latte	suino
	da carne		vacca da latte	latte		
	vitello	adulto				
dietildiniestrola		1				
dienestrola	1	1				
esestrola	1					
antitiroidei	1	2	1			
17beta - estradiolo	1					
nortestosterone		2				
cortisonici	3	4	3			
zeranolo e metaboliti	2	2	2			
clenbuterolosimili	3	3	3			
nitroimidazolici	1	1	1	1		
salbutamolosimili	2	2	2			
cloranfenicolo				3		
metaboliti nitrofurani						1
antibiotici				20	1	
sulfamidici				3	1	
tioimidazolici-levamisolo				1		
antipar. benzimidaz.				1		
ivermectina				1		
carbammati-piretroidi					1	

PCB				1	1	
PCDD, PCDF e DL PCB				2	1	
cadmio				1		
aflatossina B 1			3			
aflatossina M 1				5	2	
TOTALE	15	18	15	39	7	1

TAB. 2. ELENCO CAMPIONI NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI, CUNICOLI, NELLE TROTCOLTURE E NEGLI APIARI

Molecola	Avicoli			Conigli	Trote	Apiari
	carne	ovaiole	uova			
cloranfenicolo	3			1	8	
metaboliti nitrofurani				1	2	
nitrofurani	1					
penicillina					1	
chinolonici			1		1	
sulfamidici			1		1	2
tetracicline			1		1	1
tilosina						1
antipar. benzimidaz.					1	
ivermectina					1	
nicarbazina			1			
robenidina			1			
amitraz						1
PCB			1		2	
pesticidi organoc.					1	1
organofosforati			1			
cadmio						2
verde malac.e metaboliti					12	
TOTALE	4	0	7	2	31	8

TAB. 3. ELENCO CAMPIONI NEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Molecola	Bovini			Ovini Caprini	Suini	Equini	Conigli
	vitelli	adulti	Vacca latte				
dietildiniestrolo		1					
dienestrolo	1						
stilbeni					1		
antitiroidei	1	2	1		1		
gestageni					1		
nortestosterone		2					

boldenone e metaboliti	1	1					
cortisonici	2	3	2				
trembolone e metaboliti					1		
zeranolo e metaboliti	2	2	2		1		
clenbuterolo	3	3	2		2		
clenbuterosimili	2	2	2				
nitroimidazolici	1				2		1
salbutamolosimili	1	1	1		2		
cloranfenicolo	1	1	1		4	1	
metaboliti nitrofurani					4		
antibiotici	2	2	2	1	2	1	1
chinolonici					2		
sulfamidici	3	3	3	2	5		2
tetracicline					2		
tioimidazolici- levamizolo		1					
antipar. benzimidaz.		3			2		
ivermectina		3			2		
nicarbazina	1				1		
carbammati-piretroidi	1	1					
promazine		3			2		
PCB		1					
pesticidi organoc.			1				
PCDD, PCDF e DL PCB		1					
cadmio			1			3	
piombo		1	1	1	2		
TOTALE	22	37	19	4	39	5	4

In conseguenza di specifiche disposizioni del Ministero della Salute, le ricerche inquadrabili nel piano nazionale di ricerca negli animali e nei prodotti di origine animale di residui di sostanze non autorizzate, farmaci e contaminanti ambientali coinvolgono esclusivamente gli allevamenti e gli impianti di macellazione. Il Piano in parola è aggiornato annualmente con deliberazione della Giunta provinciale.

## **SCHEDA XV**

### **Attività di promozione e controllo del benessere e sanità animale negli allevamenti, al macello, nei trasporti e nelle manifestazioni sportive.**

Le attività che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve attuare al fine della promozione e controllo del benessere animale negli allevamenti, al macello, nei trasporti e nelle manifestazioni sportive sono indicate nella deliberazione della Giunta provinciale n. 1020 del 16 maggio 2007.

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari darà comunque attuazione alle attività previste dal "Piano nazionale integrato 2011-2014 Cap 3D Benessere animale", nonché dai piani nazionali sul benessere animale annualmente attivati dal Ministero della Salute.

## **SCHEDA XVI**

### **Attività di controllo sulle malattie delle popolazioni animali.**

Nel contesto del mercato unico sono state fissate norme specifiche di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari, la produzione e la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione da Paesi terzi di prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Attraverso la direttiva 2002/99, recepita con decreto legislativo n. 117/2005, il legislatore comunitario intende realizzare l'obiettivo del controllo sanitario sulle attività svolte lungo tutta la filiera dei prodotti ottenuti da animali – produzione, trasformazione e distribuzione delle carni e di altri prodotti di origine animale – sul presupposto della stretta correlazione di queste attività, in precedenza non considerata, con il rischio di diffusione di malattie trasmissibili agli animali peraltro più volte verificata di recente (epidemia di diffusione dell'afta epizootica nel Regno Unito, influenza aviaria, Blue Tongue, Malattia vescicolare dei suini, Peste suina sia classica che africana), focolai di malattia inizialmente circoscritti ad alcuni Stati comunitari e poi ad altri prima esenti.

Per impedire la diffusione delle malattie trasmissibili agli animali ad altri territori, o per ridurre il rischio e/o l'ampiezza, è pertanto necessario che le misure di profilassi sanitaria – cui gli Stati membri sono tenuti a sensi della normativa sopra ricordata – siano tali da assicurare un regolare collegamento e una interazione tra le modalità di controllo della sanità degli animali (tenuti in azienda o presenti in uno stabilimento di macellazione e/o di produzione delle carni ed altri alimenti di origine animale) e quelle, sempre di controllo sanitario, sulle attività da svolgere lungo tutta la filiera dei prodotti di origine animale.

Sono altresì poste sotto controllo le zoonosi presenti già in sede di produzione primaria (regolamento (CE) n. 2160/2003 e D.Lgs. n. 191/2006) come le salmonellosi per le diverse specie animali, in particolare quelle riguardanti il settore avicolo e la trichinosi per i suini.

Le zoonosi trasmissibili attraverso gli alimenti, oltre a causare malattie nell'uomo, comportano perdite economiche per l'industria alimentare e a livello della produzione primaria.

Sono oggetto di attenzione anche le zoonosi trasmesse da fonti diverse dagli alimenti in particolare quelle trasmesse dagli animali selvatici e dagli animali da compagnia.

L'Azienda provinciale per i servizi sanitari deve attivare le attività previste dai rispettivi piani di controllo attivati con appositi provvedimenti, rispettivamente della Giunta provinciale, del Ministero della salute o della Commissione europea. In particolare le patologie poste sotto controllo, in quanto oggetto di piani di attività sono:

1. la tubercolosi, la brucellosi, la leucosi enzootica, (D.Lgs. n. 196/1997) la rinotracheite infettiva, la diarrea virale (provvedimenti normativi e attuativi provinciali);

2. la peste bovina (D.P.R. n. 362/1996) e l'afta epizootica (D.P.R. n. 274/2006) per i bovini (provvedimenti di controllo comunitari);
3. la peste suina africana, (D.Lgs. n. 54/2004) la peste suina classica, (D.Lgs. n. 55/2004) la malattia vescicolare (D.P.R. n. 263/1997) e la malattia di Aujeszky (D.M. 1 aprile 1997) e l'afta epizootica (D.P.R. n. 274/2006) per i suini (provvedimenti di controllo comunitari e nazionali);
4. la setticemia emorragica virale e la necrosi ematopoietica infettiva per i pesci allevati in acquicoltura (provvedimenti di controllo comunitari, nazionali - D.P.R. n. 555/1992 - e provinciali);
5. la malattia di Newcastle (D.P.R. 657/ 1996), l'influenza aviaria (D.P.R. n.656/1996) per gli avicoli (provvedimenti di controllo comunitari, nazionali (Nuovo piano di monitoraggio dell'influenza aviaria per il 2007 -prot.n. 4187 del 01 febbraio 2007-) e provinciali e le *Salmonelle enteritidis*, *Typhimurium*, *Hadar*, *Virchow* e *Infantis* nei gruppi di riproduttori avicoli *gallus gallus* (Piano nazionale 2007-2009 Ministero salute, prot.n. DGVA.VIII/3671 del 30 gennaio 2007);
6. la brucellosi degli ovini e dei caprini (provvedimenti di controllo comunitari, nazionali e provinciali), la peste dei piccoli ruminanti(D.P.R. n. 395/1998) (provvedimenti di controllo comunitari e nazionali) e l'artrite encefalite per i caprini (provvedimenti di controllo provinciali);
7. l'agallasia contagiosa (provvedimenti provinciali);
8. l'artrite encefalite delle capre (provvedimenti provinciali)
9. la varroasi e la peste americana ed europea delle api (provvedimenti provinciali);
10. l'anemia infettiva dei cavalli (O.M. 14 novembre 2006) provvedimenti nazionali);
11. il morbo coitale maligno (piano controllo provinciale);
12. la rabbia silvestre e urbana (provvedimenti comunitari e nazionali);
13. la Blue Tongue degli ovini e bovini
14. le encefalopatie spongiformi trasmissibili negli ovini: piano di selezione genetica (regolamento (CE) n. 999/2001 e provvedimento provinciale).

## SCHEDA XVII

## **Attività di supervisione mediante attività di verifica, ispezione e audit sulla Azienda provinciale dei servizi sanitari e sulle imprese alimentari e di mangimi**

L'amministrazione provinciale per assolvere ai suoi compiti istituzionali rappresentati dai debiti informativi verso lo Stato e la Comunità europea previsti dalle norme nazionali e comunitarie ha la necessità di attivare flussi informativi periodici sulle attività svolte dall'Azienda provinciale dei servizi sanitari.

Attualmente i report informativi riguardano i programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie infettive e diffuse degli animali, i dati relativi ai controlli ufficiali degli alimenti, i dati relativi ai contaminanti ambientali, i dati relativi al benessere animale e alla protezione degli animali in allevamento, i dati relativi ai controlli sui materiali a rischio BSE e i dati relativi al commercio e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

L'articolazione e le modalità di tali report dovranno essere peraltro verificate e rimodulate alla luce del presente piano e, in particolare, delle nuove modalità di programmazione previste.

Per quanto riguarda le azioni di supervisione che la Provincia autonoma di Trento è chiamata a svolgere sull'attività dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e sulle imprese alimentari e mangimistiche il Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie, attraverso il Comitato per la sicurezza alimentare, deve svolgere almeno cinque ispezioni, verifiche o audit nell'anno 2012 e almeno altrettante nel corso degli anni 2013 e 2014 nelle diverse filiere agroalimentari.

Per lo svolgimento di dette azioni di supervisione il Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie, su richiesta del Comitato per la sicurezza alimentare, può provvedere ad integrare lo stesso con dirigenti medici o veterinari esterni all'Azienda provinciale per i servizi sanitari secondo le modalità indicate nella deliberazione di approvazione del piano in parola.

Ulteriori momenti di supervisione sulle attività di controllo svolte dall'Azienda provinciale dei servizi sanitari o di verifica diretta sulle attività in gioco potranno altresì essere attivate dal Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie ogni volta che ciò si riveli necessario e, in particolare, in caso di segnalazioni pervenute da parte dello Stato italiano o degli organi comunitari. Al fine di garantire la distinzione dei rispettivi ruoli, momenti di verifica congiunta da effettuare insieme da parte di Provincia e di Azienda potranno essere disposti dal Servizio solo in via del tutto eccezionale, motivando dettagliatamente scopi ed esigenze specifiche che si ritiene indispensabile perseguire.



# Allegati



# ALLEGATO 1

## Tabella delle attività relative ai singoli settori di intervento

GUIDANCE ON THE SCOPE OF SINGLE INTEGRATED MULTIANNUAL NATIONAL CONTROL PLANS.

ANIMAL HEALTH LAW INCLUDES

	Includes	Competenza							
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione						APPA - Agenzia provinciale protezione ambiente
			Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strut. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	
<i>Live Animals (Animali vivi)</i>	Aquaculture	X							
	Bovine	X							
	Equine	X							
	Ovine and Caprine	X							
	Porcine ( <i>suini</i> )	X							
	Poultry and Hatching Eggs ( <i>pollame e uova da cova</i> )	X							
	Pets etc. ( <i>animali da compagnia</i> )	X							
	Others ( <i>altro</i> )	X							
<i>Semen, Ova and Embryos (seme, uova e embrioni)</i>	Bovine	X							
	Equine	X							
	Ovine and Caprine	X							
	Porcine								
<i>Animal Diseases (malattie animali)</i>	Control measures	X							
	specific diseases	X							
	general	X							
	Eradication and monitoring	X							
	Animal diseases notification System	X							
	Animo/Traces	X							
	Community Reference Laboratories	X							

	Includes	Competenza							
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione						
		Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende , agricole e territorio rurale	
<i>Animal identification</i>	Bovine	X							
	Equine	X							
	Ovine and Caprine	X							
	Porcine	X							
	Pets ( <i>animali da compagnia</i> )	X							
<i>Import controls</i>	all above categories as appropriate								

#### ANIMAL WELFARE LAW INCLUDES

<i>Welfare on farm</i>		X							
<i>Welfare during transport</i>		X							
<i>Welfare at slaughter</i>		X							

#### PLANTS HEALTH LAW INCLUDES

<i>Harmful organisms (within the meaning of Council Directive 2000/29/EC (Organismi nocivi ai sensi della direttiva 2000/29/CE)</i>	Control measures			X					
	Intra EU trade			X					
	Third Country Imports			X					

Includes	Competenza								
	Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione							APPA - Agenzia provinciale protezione ambiente
	Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende, agricole e territorio rurale		

#### FOOD AND FEED LAW INCLUDES

<p><i>General Food Law NB. Reg. (EC) N. 178/2002: - "legislazione alimentare", le leggi i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale: sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti; - "normativa in materia di mangimi": le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative che disciplinano i mangimi in generale e la sicurezza dei mangimi in particolare, a livello comunitario o nazionale: essa copre qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso dei mangimi;</i></p>	Operators responsibilities and procedures								
	Official Controls	X	X						
	Traceability	X	X						
	Rapid Alert System	X							
	Import Controls								

	Includes	Competenza								
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione							APPA - Agenzia provinciale protezione ambiente
			Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende , agricole e territorio rurale	

Food Labelling and Nutrition (etichettatura degli alimenti e indicazioni nutrizionali)	Food Labelling (etichettatura degli alimenti)	X							
	Health and Nutrition Claims (avvertenze e informazioni nutrizionali e sanitarie)	X							
	Nutrition Labelling (etichettatura nutrizionale)	X							
	Mineral Waters (acque minerali)	X							
	Food Supplements (integratori)	X							
	Addition of Vitamins and Minerals (addizione di vitamine e minerali)	X							
	Dietetic Food (alimenti dietetici)	X							
	Food for Infants and Young Children (alimenti per l'infanzia)	X							
	Food for Weight Reduction (cibi per la riduzione del peso)	X							
	Food for Sports People	X							
	Food for Diabetics	X							
	Specific Food Products	X							

	Includes	Competenza						
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione					
		Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende, agricole e territorio rurale

Biological Safety (sicurezza biologica)	Food Hygiene (general all sectors and commodities) (igiene degli alimenti (di tutti i settori e attrezzature, in generale))	X	X						
	primary production	X	X						
	processing	X	X						
	manufacture	X	X						
	storage	X	X						
	distribution	X	X						
	transport	X	X						
	retail (vendita al dettaglio)	X	X						
	Sampling and analysis (campionamento e analisi)	X	X						
	Approval of establishments (autorizzazione degli stabilimenti)	X	X						
	Salmonella and food-borne diseases (salmonella e tossifezioni alimentari)	X							
	Food Hygiene (food of animal origin)	X							
	meat/meat products/preparations etc.	X							
	game meat/products/preparations etc.	X							
	milk and milk products	X							
	fish /fishery products	X							
	aquaculture	X							
	bivalve molluscs	X							
	other products	X							
	TSE's	X							
Animal by-products (also animal health issue) (sottoprodotti di origine animale (anche per gli obiettivi di sanità animale))	X								

	Includes	Competenza								
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione							APPA - Agenzia provinciale protezione ambiente
			Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende, agricole e territorio rurale	
Chemical safety	Food Additives ( <i>additivi</i> )	X								
	Food Flavourings ( <i>aromi</i> )	X								
	Novel Foods ( <i>nuovi alimenti</i> )	X								
	Contaminants	X								
	Residues	X								
	- medicinal products	X								
	- pesticides	X	X							
	Hormones/prohibited substances in products o animal origin	X								
	Sampling and Analysis	X								
		Food Contact Materials ( <i>materie destinate a venire a contatto con gli alimenti</i> )	X							
Community Reference Laboratories	Chemical and biological Laboratories	X								
Irradiation		X								
Biotechnology	GM Food and Feed ( <i>alimenti e mangimi geneticamente modificati</i> )	X								
	GM Plants and Seeds ( <i>piante e sementi geneticamente modificati</i> )	X	X							
Other Food Law	Organic farming ( <i>agricoltura biologica</i> )	X	X							
	Specific Character Agricultural Products and Foodstuffs ( <i>Prodotti agricoli e derrate alimentari con caratteri specifici</i> )	X	X							
	Geographic Indications and Designation of Origin		X							

	Includes	Competenza						
		Dip. politiche per la salute	Dipartimento Agricoltura e alimentazione					
		Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie	Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole	Ufficio fitosanitario provinciale	Ufficio Vigilanza prod. Agroalim. e strutt. Fond.	Ufficio tutela produzioni agricole	Ufficio per le produzioni biologiche	Serv. Aziende, agricole e territorio rurale

Fraudulent practices	e.g. false or misleading labelling, quality or compositional claims ( <i>etichettatura falsa o ingannevole</i> )	X							
	e.g. food or feed adulteration	X							
Animal Nutrition	Feed Materials	X							
	Feed Labelling	X							
	Certain products used in animal nutrition - "Bioproteins" (Council Directive 82/471/CEE)	X							
	Feed Additives	X							
	Compound feedingstuffs (Including petfood) ( <i>alimenti composti (petfood compresi)</i> )	X							
	Medical feed	X							
	Undesirable substances	X							
	Methods of sampling and analysis	X							
	Prohibited Substances	X							
Feed Hygiene	X								

# ALLEGATO 2

## Analisi del “Sistema agro-alimentare trentino”: dati dettagliati.

### 1.1. Produzione primaria

Le aziende afferenti alla produzione primaria intesa ai sensi dell'articolo 3, punto 17 del regolamento (CE) n. 178/2002 e che abbisognano di più di 300 ore di lavoro/anno risultano essere n. 9.136 (fonte: Archivio provinciale delle imprese agricole – APIA – anno 2010).

Il numero delle aziende, suddivise per tipologie di produzione primaria, è il seguente:

Frutticolo	3.522
Viticolo	1.660
Zootecnico	1.135
Frutticolo / Viticolo	1.360
Frutticolo / Zootecnico	263
Frutticolo / Viticolo / Zootecnico	97
Viticolo / Zootecnico	155
Altro	944

Per l'anno 2009, la produzione lorda vendibile di queste tipologie di produzione è stimata in circa euro 664.671.000,00 (di cui euro 198.690.000,00 per la frutticoltura, euro 104.633.000,00 per la viticoltura, euro 31.958.000,00 per le colture erbacee ed euro 113.063.000,00 per la zootecnia).

Latte e itticoltura costituiscono i settori caratterizzanti la produzione primaria trentina di natura zootecnica e costituiscono anche la base per il conseguente sviluppo *in loco* del settore della trasformazione e produzione di alimenti.

La produzione lorda vendibile relativa al settore zootecnico è riferibile per il 48,91% al settore latte (circa 55 milioni di euro), per il 19,11% al settore

dell'itticoltura (circa 21,6 milioni di euro), per il 9,70% all'avicoltura e animali di bassa corte (circa 11 milioni di euro), per il 14,31% ai bovini da carne e riproduzione (circa 16 milioni di euro), per l'1,35% alla suinicoltura (circa 1,5 milioni di euro) e per lo 0,96% all'apicoltura (circa 1 milione di euro).

La scarsità di superficie agraria utilizzabile in rapporto alla superficie complessiva rende relativamente piccolo il numero delle aziende zootecniche che perpetuano modalità di allevamento tradizionali con lo sfruttamento dei prati e dei pascoli e con la ancora diffusa pratica dell'alpeggio estivo.

## 1.2. Trasformazione

In Trentino, i settori portanti delle trasformazioni alimentari concernono i prodotti derivati del latte, i prodotti ittici, i vini, i liquori, i derivati delle carni, i derivati della frutta.

Il tessuto produttivo è primariamente riferibile a una miriade di imprese artigianali. In particolare, n. 176 stabilimenti sono stati riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 operanti nei diversi settori (n. 98 settore carne, n. 67 settore latte, n. 14 settore pesca, n. 1 settore uova e derivati).

A tutte queste imprese è da aggiungere un numero non precisato di aziende di produzione che esercitano la vendita diretta.

Questa l'analisi in dettaglio dei dati:

- ▶ settore latte: n. 67 stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 con 74 tipologie di attività (centri raccolta n. 4, stabilimenti di stagionatura n. 1, stabilimenti di trasformazione n. 65, stabilimenti di trattamento termico n. 4), n. 100 "Casere" pertinenti a malghe, n. 38 laboratori di caseificazione con vendita al dettaglio, n. 101 laboratori per la produzione di gelato con somministrazione/vendita al dettaglio;
- ▶ settore carne: n. 98 stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 con 173 tipologie di attività (prodotti a base di carne n. 70, carni macinate, preparazione di carni e carni separate meccanicamente n. 17, carne di selvaggina cacciata n. 3, carne di selvaggina di allevamento n. 4, carne di pollame e lagomorfi n. 4, carne degli ungulati domestici n. 62, depositi frigorifero e centri di riconfezionamento n. 13), laboratori carni con vendita al dettaglio n. 327, unità di vendita al dettaglio carni non annesse a laboratori n. 225;
- ▶ settore pesca: n. 14 stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 con 17 tipologie di attività (cernita e sezionamento n. 10, stabilimenti di trasformazione n. 7), esercizi di vendita al dettaglio di prodotti della pesca e dell'acquacoltura n. 67;
- ▶ n. 75 aziende di lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi, tutte soggette a regime di registrazione, n. 3 delle quali qualificabili come industriali (> 10 dipendenti);

- ▶ n. 122 aziende registrate per la lavorazione del miele (rispetto a molte centinaia di aziende che comunque producono miele e altri prodotti dell'alveare);
- ▶ n. 44 imprese oggetto di registrazione ai fini della produzione di distillati, n. 4 delle quali qualificabili come industriali (> 10 dipendenti);
- ▶ n. 179 aziende di produzione del vino, n. 13 delle quali qualificabili come industriali (> 10 dipendenti);
- ▶ n. 3 (tutte a carattere industriale) imprese autorizzate alla produzione di acque minerali e altre bevande;
- ▶ n. 128 imprese, n. 7 delle quali qualificabili come industriali, autorizzate alla produzione di pane (n. 82), prodotti di pasticceria fresca e secca (n. 41), pasta (n. 5);
- ▶ n. 5 sono imprese autorizzate alla produzione di olio;
- ▶ n. 5 aziende che lavorano il caffè;
- ▶ n. 4 aziende che producono birra;
- ▶ n. 9 imprese che lavorano e confezionano spezie e condimenti;
- ▶ n. 3 laboratori che producono cioccolata;
- ▶ n. 9 laboratori di prodotti erboristici.

### **1.3. Altre imprese alimentari (depositi, distribuzione, trasporto, somministrazione)**

In provincia di Trento sono presenti le seguenti altre tipologie di imprese afferenti al settore alimentare:

- ▶ n. 3591 esercizi autorizzati alla ristorazione;
- ▶ n. 5 con attività di catering;
- ▶ n. 164 aziende di distribuzione all'ingrosso.

### **1.4. I settori produttivi**

#### **1.4.1. Latte e derivati**

Il latte bovino (1.435.000 quintali di produzione annua) occupa il primo posto nella produzione zootecnica, con un controvalore di oltre 55 milioni di euro (39,04 eurocent/litro) in termini di produzione lorda vendibile (il 53,6 % del totale).

Con poco più di 270.000,00 euro (5.000 quintali per 54,00 eurocent/litro), il latte ovicaprino rappresenta il 0,26 per cento della PLV zootecnica provinciale.

Il latte trentino è prevalentemente destinato alla trasformazione in prodotti tradizionali; di 1.435.000 quintali di latte bovino prodotti e sottoposti al regime delle quote, 19.000 quintali (0,8 %) rientrano nella vendita diretta da parte di n. 55 aziende, mentre il restante è venduto per essere trasformato da terzi.

Il latte ovino ha al momento sul territorio provinciale scarso o nullo peso per l'alimentazione umana sia in forma diretta che trasformato perché destinato all'allevamento degli agnelli, il latte caprino (5.000 quintali) prodotto da circa n. 51 allevamenti, viene utilizzato direttamente presso le singole aziende per la produzione di formaggi tradizionali.

Il latte trentino è destinato alle seguenti tipologie di prodotti:

Nostrano di Primiero	Spresa delle Giudicarie DOP
Nostrano Fiavè	Misto capra
Asiago DOP d'allevato	Tosela
Nostrano misto capra	Montagna
Asiago DOP pressato	Trentingrana
Nostrano semigrasso	Monte Baldo
Caciotta	Tre Valli
Nostrano Valchiese	Monte Baldo primo fiore
Caciotta a pasta filata	Vezzena
Nostrano Val di Fassa	Monteson
Canestrato	Zighera
Provola	Nostrano d'alpe
Caprino	Ricotta o poina
Provolone Valpadana DOP	Nostrano de Casel
Caprino di Cavalese	Burro di malga
Puzzone di Moena	Nostrano di malga
Casada	Ricotta affumicata (o poina fumàda)
Solandro di malga	Ricotta di capra fresca (o poina de caòra fresca)
Casolet	Ricotta di capra affumicata (o poina de caòra fumada)
Solandro magro	Nostrano di Primiero
Dolomiti	Nostrano Fiavè

Rispetto a questo, peraltro incompleto, catalogo delle produzioni trentine, non si conoscono, per la maggior parte dei prodotti, i volumi di produzione e l'impatto economico ed eventuali indicazioni negative per il consumatore. Non si dispone neppure di una mappa dei siti di produzione, in quanto le autorizzazioni sono state e vengono rilasciate agli stabilimenti in base a una categoria generale.

Alcune delle informazioni mancanti sono tuttavia disponibili per le imprese che producono il Trentingrana, il principale e più rinomato prodotto lattiero caseario della provincia, al quale è destinato il 47,1 % del latte trentino (676.350 quintali).

Il Trentingrana, pur inserito nel Consorzio del Grana Padano DOP, presenta netti connotati di specificità e di distinzione dal punto di vista tecnologico e di sicurezza alimentare in particolare per l'assenza di lisozima e dunque del conseguente potenziale allergenico, riuscendo a spuntare un prezzo medio superiore a quello del Grana Padano.

#### 1.4.2. Carne

La produzione lorda vendibile trentina riferita alla carne ammonta a:

- ▶ 11 milioni di euro per quanto riguarda il comparto bovino, con poco meno di n. 24.000 capi (n. 12.900 vitelli, n. 6.500 vacche, n. 3.900 vitelloni, n. 600 fra tori e manze);
- ▶ 1.670.000,00 euro di PLV riferito alla carne ovicaprina: n. 12.500 agnelloni, n. 7.500 fra agnelli e capretti, n. 4.500 tra pecore e capre;

- ▶ 1.230.000,00 euro di PLV riferiti a oltre n. 8.000 suini;
- ▶ 6.806.000,00 euro riferiti ad avicoli e animali di bassa corte: n. 2.750.000 polli da carne, n. 250.000 conigli, n. 100.000 tra polli rurali e ovaiole a fine carriera.

### 1.4.3. Derivati della carne

La trasformazione delle carni, principalmente suine, ma anche equine e ovi-caprine, fa riferimento generalmente a più prodotti tra i seguenti a carattere tradizionale:

Barbusto (moretto)	Pasta di lucaniche
Lucanica di pecora	Ciugia del Banale
Brusti (baldonazzi)	Pezate di agnello (pezate de agnelo)
Lucanica mochena di cavallo	Ciughe
Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	Probusto
Lucanica mochena piccante	Coppa
Cacciatori	Salame
Lucanica mochena stagionata o affumicata	Coppa affumicata
Carèn de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)	Salame all'aglio
Lucanica secca della Val di Cembra	Cotechino di maiale
Carne affumicata di asino	Salame all'aglio della Val Rendena
Luganega (lucanica) trentina	Figadèt
Carne di cavallo affumicata	Salame all'aglio di Caderzone
Mortadella Bologna IGP	Fritole (sizole)
Carne di pecora in salamoia	Salame di cavallo
Mortandela	Guancia affumicata
Carne "fumada" della Val di Cembra	Salamela fresca all'aglio di Caderzone
Mortandela affumicata della Valle di Non	Lardo
Carne "fumada" di Siror	Salsiccia fresca (o luganegheta o salziza fresca)
Pancetta affumicata trentina	Lardo "fumà" trentino
Carne salada	Scorzèta
Pancetta arrotolata	Lonzino
Carne salada di capra	Soppressa
Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena	Lucanica cauriota
Carne salada di pecora	Speck
Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone	Lucanica di capra
Carne "salmistrada" della Val di Cembra	Stinco di maiale precotto
Pancetta stagionata	Wurstel
Carré affumicato	

Rispetto a questo peraltro incompleto catalogo delle produzioni trentine, per la maggior parte dei prodotti non si conoscono i volumi di produzione e pertanto l'impatto economico e quello sul consumatore. Non si dispone neppure di una mappa dei siti di produzione, in quanto le autorizzazioni sono state e vengono rilasciate agli stabilimenti in base ad una o più delle categorie generali: macellazione, sezionamento, lavorazione delle carni, budelli, grassi e prodotti della fusione, e uno stabilimento può essere in possesso di una o più autorizzazioni.

### 1.4.4. Uova e derivati

Si producono in Trentino circa n. 45.000.000 di uova da consumo per un totale di oltre 3.168.000,00 euro di produzione lorda vendibile.

Queste uova sono consumate fresche, previo confezionamento da parte di centri di imballaggio, mentre non risulta presente sul territorio trentino alcuna impresa di trasformazione in ovoprodotti.

#### 1.4.5. Prodotti ittici

Sono attive sul territorio trentino n. 50 imprese con n. 80 stabilimenti di allevamento che producono annualmente oltre 47.500 quintali di pesci da consumo (di cui 42.000 q.li quelli riferiti solo a trote iridee) per una PLV di quasi 13.000.000,00 di euro.

La qualità della piscicoltura trentina, in particolare con riferimento ai requisiti sanitari della troticoltura, è assolutamente elevata e alimenta una crescente presenza oltreché di prodotti carnei anche di uova, avannotti e soggetti adulti sui mercati del prodotto vivo.

Parallelamente all'affermarsi della troticoltura trentina sono sorti e si sono imposti n. 16 stabilimenti, nessuno qualificabile come industriale, in possesso di registrazione per la lavorazione di prodotti ittici.

Il catalogo dei prodotti ittici trentini annovera:

Filetti di trota freschi	Polpette e sugo di trota
Filetto di trota affumicata e marinata	Sisam
Patè di trota	Hamburger di trota

#### 1.4.6. Prodotti dell'apicoltura

La produzione di miele, con poco più di 650.000 euro annui rappresenta, solo lo 0,63 % della PLV trentina, anche se in realtà occorre considerare l'azione primaria e strategica svolta dalle api nell'impollinazione delle piante da frutto, rispetto al miele che costituisce dal punto di vista dell'economia complessiva solo un "sottoprodotto" del primo tipo di attività.

Rispetto a molte centinaia di aziende, che producono miele e prodotti dell'alveare, solo n. 122, sono quelle che trasformano e confezionano i prodotti dell'apicoltura quali:

Miele di castagno	Miele millefiori
Miele di tarassaco	Miele di melo
Miele di lampone	Miele con frutta secca
Miele di tiglio	Miele di rododendro (miele di rasabèch)
Miele di melata di abete	Polline e pappa reale
Miele in favo	Miele di rovo
Miele di melata di Metcalfa	

#### 1.4.7. Pane, pasta, prodotti da forno

In provincia di Trento sono presenti n. 128 imprese, n. 7 delle quali qualificabili come industriali, autorizzate alla produzione di pane (n. 82), prodotti di pasticceria fresca e secca (n. 41), pasta (n. 5).

Il repertorio dei prodotti trentini appartenenti a questa categoria comprende:

Bastoncini al cumino	Schiacciatina
Pan di Molche (Pam de molche)	Focaccia al coriandolo
Bastoncini al pomodoro	Gratini
Pan di segale al cumino	Focaccia pasquale
Bechi-panzalini	Brazedèl
Pane alle castagne	Focaccia schiacciata
Bina	Grissini salati
Pane al papavero	Pan co' le fritole
Chifel	Krapfen salati
Pane d'avena	Pan de sòrc
Filone casareccio	Schiacciatina
Pan taià o Gramolato	Pan de segàla
Focaccia ai pomodori	Ravioli trentini

#### 1.4.8. Frutta

La provincia di Trento è fortemente vocata alla produzione di frutta, in particolare di mele, piccoli frutti e drupacee (susine, ciliegie, pesche).

In particolare si producono 4,206 milioni di quintali di mele (produzione 2009), dei quali 2.726.660 quintali di Golden Delicious (64,70 %), 426.970 quintali di Red Delicious (10,15 %), 238.580 quintali di Gala (5,67%), 201.940 quintali di Fuji (4,80%).

Di pere se ne producono 1.800 quintali, di susine 11.900 quintali e di ciliegie 16.000. Si producono inoltre annualmente 12.123 quintali di actinidia e 66.360 q.li di piccoli frutti (44.000 q.li di fragole, 7.780 di lamponi, 3.980 di ribes, 5.970 di mirtilli, 4.570 di more, 60 di uva spina) per una PLV di euro 28.000.000.

Il catalogo dei prodotti tipici trentini annovera:

Marone trentino (DOP)	Frutti di bosco del trentino (IGP)
Noce del Bleggio	Susina di Dro (DOP)
Mela del trentino (IGP)	Fragola del trentino (IGP)
Pere antiche trentine	Mela Val di Non (DOP)

#### 1.4.9. Verdura e ortaggi

Sono prodotti annualmente in provincia quasi 58.900 quintali di patate, 10.470 di cereali, 580 di fagioli freschi ed essiccati.

Il catalogo dei prodotti tipici trentini annovera:

Asparago di Zambana	Carota della Val di Gresta
Mais spin o nostrano della Valsugana	Patata trentina di montagna
Broccolo di Torbole e S. Massenza	Cavoli Cappucci della Val di Gresta
Mais nostrano di Storo	

#### 1.4.10. Alimenti vegetali

Le aziende che lavorano/trasformano frutta e ortaggi sono n. 75 e producono:

Confettura di pomodori rossi	Marmellata di frutti di bosco
Persicata	Salsa di cren
Confettura di pomodori verdi	Marmellata di lamponi
Soppressata di persecche	Salsa di mele
Cotognata	Marmellata di mele cotogne
Verde o verdòle	Sciroppo di lampone
Crauti	Marmellata di mirtilli
Peperada	Sciroppo di mirtillo nero
Crauti trentini	Marmellata di mirtilli rossi (conserva de garnètòle)
Salsa ai funghi	Sciroppo di ribes nero
Funghi essiccati	Marmellata di ribes (conserva de ùa spinèla)
Salsa alla senape	Sciroppo di sambuco (dulzen)
Lamponi sciroppati	Persecche
Salsa al rafano	

#### 1.4.11. Distillati

Le imprese dedite alla produzione di distillati sono n. 44, e di queste n. 4 sono qualificabili come industriali (> 10 dipendenti).

Anche la produzione di distillati deriva dalla tradizione come forma di sfruttamento e/o di conservazione della frutta di stagione e dei prodotti del sottobosco.

Il catalogo dei prodotti trentini annovera:

Amaro Valle di Ledro	Distillato di sorbole
Distillato di ciliegie	Distillato di susine
Distillato di corniole	Genziana (acquavite di genziana)
Distillato di lamponi	Ginepro (acquavite di ginepro) o Gin distillato
Distillato di marasche	Grappa giovane trentina (metodo Tullio Zadra)
Distillato di mele	Imperatoria o acquavite di imperatoria
Distillato di mele cotogne	Nocino
Distillato di pere	Picco Rosso
Distillato di ribes	Stomatica Folletto
Distillato di sambuco	

#### 1.4.12. Vino

Sono prodotti annualmente circa 1.300.000 quintali di uva (900.000 di uve a buccia bianca e 400.000 di uve a buccia rossa) grazie al lavoro di circa 8.500 aziende viticole il 70% delle quali dispone di una superficie inferiore ad un ettaro, destinati alla trasformazione nei vini DOC e IGT (Anno 2009 – Rapporto agricoltura) ad opera di n. 179 aziende, n. 13 delle quali qualificabili come industriali.

Il catalogo dei vini trentini annovera:

Atesino IGT	Trentino DOC
Casteller DOC	Trento DOC
Delle Venezie IGT	Valdadige o Etschtaler DOC
Lago di Caldano DOC	Vallagarina IGT
Teroldego Rotaliano DOC	Vigneti delle Dolomiti IGT

#### 1.4.13. Olio

Sono prodotti annualmente 16.333 q.li di olive, la maggior parte dei quali destinati alla produzione di olio da parte di n. 5 le imprese presenti sul territorio.

La provincia di Trento annovera al momento un solo prodotto tutelato: l'Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Trentino

#### 1.4.14. Acque Minerali

Sono 3, tutte a carattere industriale, le imprese autorizzate alla produzione di acque minerali e altre bevande (Pejo-Sanpellegrino, Sorgiva-Nambrone e Levico-Casara).

#### 1.4.15. Cucina trentina

I prodotti tradizionali hanno conseguente e naturale sbocco come ingredienti qualificanti dei piatti composti della tradizione trentina.

Il catalogo dei piatti composti tradizionali trentini annovera:

Agnello arrosto	Montone in umido
Baccalà alla Trentina	Orzetto alla trentina
Bistecca con cipolle	Pasta e fagioli
Bro brua	Pinza di donna Simona
Camoscio marinato	Pinza di verdure
Canederli al formaggio (gnoches da formài)	Polenta di patate
Canederli del Cermis	Polenta e cavolo rosso
Canederli di formaggio e spinaci	Polenta e Tosèla
Canederli farciti	Polenta smalzata
Canederli trentini	Pollo ai peperoni
Capretto al latte	Pollo ripieno alle noci
Caprino trentino in foglie di vite	Porri e Nostrano de Casel
Capriolo in salsa con mirtilli	Profezeni
Carciofi e Vezzena	Profezeni
Casolèt e pere	Provola affumicata trentina fritta
Cavoli rapa alla panna	Rape alla trentina
Cavolo rosso al vino	Rape della Val di Non
Cipolle gratinate al Fontal Trentino	Rosti di patate
Costata di cipolle	Smacafam
Cotechino di maiale trentino con fasoi en bronzon	Spinaci crudi e Vezzena
Crauti trentini e maiale	Stinco alla birra
Fagiano con pancetta nostrana all'aglio Caderzone	Stinco di maiale al forno
Fagiolini al formaggio	Stinco di vitello arrosto
Fegato alla pancetta	Stoccafisso alla trentina
Fesa di vitello alla panna	Strangolapreti
Formaggio Tre Valli alla grappa	Tagliata con salsa alla Sprezza delle Giudicarie,
Frittata delle malghe	polenta e funghi
Frittata di patate	Tonco de pontesel
Frittelle di patate	Tordi scappati
Gallo cedrone al forno	Tortei di patate crude
Garganelli allo speck trentino	Tortino di patate e carne
Gnocchetti moslini	Tortino di riso alla Sprezza delle Giudicarie e funghi
Gnocchi alle erbe	Trippa in brodo alla montanara
Gnocchi allo Spretz Tsaori	Trote alla trentina
Gnocchi di milza	Trote alle mele della Val di Non
Gnocchi di poina	Trotelle alla trentina
Grostoi salati	Trotelle in carpione

Gulasch di manzo	Trotelle in salsa nera
Lepre all'agro	Verdura ripiena
Lepre in salmì	Wurstel con crauti
Lucaniche e crauti	Zuppa di crauti trentini e pancetta affumicata trentina
Maiale al forno con mele ed erbe aromatiche	Zuppa di frittatine
Maiale al kren	Zuppa di funghi
Manzo alla vecchia Trento	Zuppa di pizzol
Mele, noci del Bleggio e Casolèt	Zuppa di riso e patate con gnocchetti
Minestrone d'orzo alla trentina	Zuppa di trippa alla trentina

A questi si devono aggiungere i dolci, i dessert e la pasticceria, il cui catalogo comprende:

Basini de Trent	Pinza de lat
Beca	Pinza de peri
Biscotti di farina gialla di Storo	Pinza de pomi
Brazedèl	Rosada
Buzòla	Stollen alle mele e cannella
Canederli dolci	Straboi
Chifelini	Stràuli (stràboli o fortaie)
Ciambella ai mirtilli	Strudel
Cròfani	Teste di moro
Crema fritta	Torta al biscotto
Crostata	Torta alle mandorla
Crostata di fiori di zucca	Torta amaretti e ricotta
Dolce di Trento	Torta bianca
Fiadoni	Torta de erbe
Focaccia alla Trentina	Torta de fregolòti
Frittelle di mele	Torta delle rose
Frittelle di mele alla Grappa giovane trentina	Torta di bozzoletti
Fugassa di Varena	Torta di carote
Gnocchi al cioccolato	Torta di grano saraceno
Grostoli	Torta di mele
Krapfen	Torta di nocciole
Losanghe fritte	Torta di noci
Mele alla crema	Torta di pere
Mele in camicia	Torta di ricotta
Pane all'uva trentino	Torta Sacher
Pere agli amaretti	Tortolèti coi puriòni
Pinza	Zelten o Celteno o Pane di frutta

La qualificazione e la documentazione in termini di qualità e di sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali di origine animale e vegetale ha per conseguenza la valorizzazione anche dei piatti composti e dei dolci dei quali sono ingredienti. La cucina trentina, oltre a essere inscindibilmente collegata con gli elementi etnici e culturali, costituisce infatti un indispensabile supporto alla valorizzazione del territorio e alla promozione del turismo.

E' per tale motivo che il sistema informativo sulla sicurezza alimentare non può non contenere le sezioni relative a piatti composti e dolci e gli elementi di conoscenza atti a costituire da un lato anche strumenti didattici, ad esempio per la scuola alberghiera, dall'altro un patrimonio di conoscenze sulla composizione

merceologico nutrizionale atte a indirizzare il consumatore nella scelta degli stili e dei comportamenti alimentari; tali comportamenti costituiscono peraltro argomenti portanti della sicurezza alimentare in considerazione dei noti collegamenti con malattie cardiache e dismetaboliche.

# ALLEGATO 3

## Glossario

**VERIFICA:** il controllo mediante esame e considerazione di prove obiettive volto a stabilire se siano soddisfatti requisiti specifici relativi ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere animale.

**ISPEZIONE:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi agli alimenti, alla salute e al benessere animale per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, alimenti e alla salute ed al benessere animale.

**AUDIT:** un metodo SISTEMATICO e INDIPENDENTE mirato ad accertare se le attività e i risultati correlati sono CONFORMI alle disposizioni previste e se le disposizioni sono attuate in modo EFFICACE e sono ADEGUATE per il raggiungimento di determinati obiettivi.

**CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER IL CONTROLLO DI PRODOTTO E DI PROCESSO:** il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

**PIANI DI MONITORAGGIO:** la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni e di misure al fine di ottenere un quadro di insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi, di alimenti e di salute e benessere animale.

**PIANI DI SORVEGLIANZA:** l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi, degli alimenti o di loro specifiche attività.

**FVO (Food and Veterinary Office):** ufficio del veterinario e degli alimenti della DG SANCO (Direzione Generale Salute e Tutela dei consumatori) lavora per garantire

sistemi di controllo efficaci e per valutare la conformità con le norme dell'UE all'interno dell'Unione stessa e nei paesi terzi per quanto riguarda le loro esportazioni verso l'UE. Svolge tale compito principalmente effettuando ispezioni negli Stati membri e nei paesi terzi che esportano verso l'UE.

**NON CONFORMITÀ:** la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti.

**PIANO DI CONTROLLO:** una descrizione elaborata dall'autorità competente contenete informazioni generali sulla struttura ed organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

**HACCP (Hazard analysis Critical Control Point):** sistema di individuazione dei punti critici il cui controllo risulta indispensabile per garantire la sicurezza degli alimenti.

**SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures):** procedure scritte per dimostrare che gli stabilimenti rispettino quotidianamente i requisiti di base relativamente alla sanificazione.

**GHP (Good Hygienic Practice):** condizioni ed attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare, idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e di alimenti sicuri per il consumo umano (def. ISO 22000/2005).

**GMP (Good Manufacturing Practice):** costituiscono un sistema di procedure per assicurare che i prodotti siano fabbricati e controllati in accordo ad appropriati standard di qualità (def. Organizzazione Mondiale della Sanità).

**APSS:** Azienda provinciale per i servizi sanitari.

**SIPSA:** Sistema Informativo Provinciale della Sicurezza Alimentare.

# ALLEGATO 4

## Normativa di riferimento

La normativa di riferimento in materia di sicurezza alimentare è la seguente.

### **Normativa comunitaria**

- ▶ regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ▶ regolamento (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati;
- ▶ regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003 sul controllo della salmonella e degli agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti;
- ▶ regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
- ▶ regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari come modificato dal regolamento (CE) n. 1662/2006;
- ▶ regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, come modificato dal regolamento (CE) n. 1663/2006;
- ▶ regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti a alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ▶ regolamento (CE) n. 2073/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- ▶ regolamento (CE) n. 2074/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 ed all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamento (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 e modifica dei regolamento (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004, come modificato dal regolamento (CE) n. 1664/2006;
- ▶ regolamento (CE) n. 1/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 dicembre 2004 recante le misure di protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive (CE) n. 64/432 e n. 93/19 ed il Regolamento (CE) n. 1255/97;
- ▶ regolamento (CE) n. 2075/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 dicembre 2005 recante norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni, come modificato dal regolamento (CE) n. 1665/2006;
- ▶ regolamento (CE) n. 2076/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004, come modificato dal regolamento (CE) n. 1666/2006;
- ▶ 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 (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- ▶ regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;
- ▶ regolamento (CE) n. 1883/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari;
- ▶ Decisione della Commissione del 6 novembre 2006 che abroga alcuni atti d'applicazione relativi all'igiene dei prodotti alimentari e alle norme sanitarie che disciplinano la produzione e l'immissione sul mercato di alcuni prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- ▶ regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.
- ▶ regolamento (CE) 152/2009 della Commissione del 27 gennaio 2009 che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.
- ▶ regolamento di esecuzione (UE) N. 931/2011 della Commissione del 19 set-

tembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.

### **Normativa statale**

- ▶ D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 “Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.”;
- ▶ Decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77 “Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all’etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari;
- ▶ Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156 “Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.”;
- ▶ Decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 117, concernente l’attuazione della direttiva 2002/99/CE che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l’introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ▶ Decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, “Attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l’introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali.”;
- ▶ Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 168 recante norme di attuazione dello Statuto speciale della regione Trentino-Alto Adige in materia di controlli igienico sanitari sulle merci in importazione ed assistenza sanitaria negli Istituti penitenziari;
- ▶ Decreto legislativo 4 aprile 2006, n. 191 “Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
- ▶ D.M. 18 aprile 2006 “Recepimento della direttiva 2005/4/CE della Commissione del 19 gennaio 2005 che modifica la direttiva 2001/22/CE, relativa ai metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio e 3-MCPD nei prodotti alimentari”;
- ▶ D.M. 18 aprile 2006 “Recepimento della direttiva 2005/10/CE della Commissione del 4 febbraio 2005 recante definizione dei metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di benzo (a) pirene nei prodotti alimentari”;
- ▶ D.M. 20 aprile 2006 “Recepimento della direttiva 2002/76/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina in taluni prodotti alimentari.

## Normativa provinciale

- ▶ legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, articolo 55 “esercizio delle funzioni in materia di sicurezza alimentare”;
- ▶ legge provinciale 22 dicembre 2004, n. 13, articolo 12 “esercizio della vigilanza sulle disposizioni in materia di tracciabilità e di rintracciabilità delle carni e degli alimenti di origine animale e di etichettatura delle carni bovine ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 1760/2000 e n. 1825/2000”;
- ▶ legge provinciale 28 agosto 1995, n. 10, articolo 31 “applicazione sanzioni amministrative” (N.B. attribuisce all’azienda provinciale per i servizi sanitari le funzioni amministrative inerenti l’applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernente “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione, la pubblicità dei prodotti alimentari”);
- ▶ deliberazione Giunta provinciale n. 537 del 24 marzo 2006 “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano (recepimento Intesa Stato-Regioni del 15 dicembre 2005, rep. n. 2395, di pari oggetto volta a favorire l’attuazione, nel medesimo ambito, del regolamento (CE) n. 178/2002)”;
- ▶ deliberazione Giunta provinciale n. 2442 del 18 novembre 2005 “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica (recepimento dell’accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28 luglio 2005, rep. n. 2334, di pari oggetto, volto a favorire l’attuazione, nel medesimo ambito, del regolamento (CE) n. 178/2002)”;
- ▶ deliberazioni Giunta provinciale n. 5867 del 06 giugno 1997 e n. 578 del 22 marzo 2002 “Direttive per l’attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 332, recante “Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”;
- ▶ deliberazione Giunta provinciale n. 1755 del 1 settembre 2006 recante le “Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari (recepimento Accordo Stato-Regioni del 09 febbraio 2006, rep. n. 2470);
- ▶ deliberazione Giunta provinciale n. 2397 del 17 novembre 2005 recante le “Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. (recepimento Accordo Stato-Regioni del 9 febbraio 2006, rep. n. 2477).
- ▶ legge provinciale 23 luglio 2010, n.16 “Tutela della salute in provincia di Trento”;
- ▶ decreto Presidente Provincia 19 agosto 2011, n. 13-71/Leg. “Regolamento in materia di modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi provinciali di laboratori e modalità per l’effettuazione delle ve-

rifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori” (accordo ai sensi dell’articolo 40, comma 3), della legge 7 luglio 2009, n. 88 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome, dd. 08 luglio 2010, e art. 7, comma 3 l.p. 23 luglio 2010, n. 16)” con esecutività dal 11 novembre 2011.

- ▶ Deliberazione della giunta provinciale n. 1926 08 Settembre 2011 “Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni. (Repertorio n. 94/CSR del 10 maggio 2007) – recepimento”;
- ▶ Deliberazione della giunta provinciale n. 1927 del 8/9/2011 “Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all’Allegato III, Sezione IX, del Regolamento (CE) n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni. (Rep. atti n. 159/CSR) - recepimento”;
- ▶ Deliberazione della giunta provinciale n. 1928 del 8/9/2011 “Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all’Allegato III, Sezione IX, del Regolamento (CE) n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni. (Rep. atti n. 159/CSR) – recepimento.”;
- ▶ Deliberazione della giunta provinciale n. 1929 del 8/9/2011 “Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna. (Repertorio n. 2673) - recepimento”.







L'elenco delle pubblicazioni edite dall'Assessorato provinciale alla Salute e Politiche sociali e le versioni digitali in formato PDF, liberamente scaricabili, sono disponibili nel portale del Servizio Sanitario Provinciale [www.trentinosalute.net](http://www.trentinosalute.net). Le pubblicazioni possono essere richieste, fino a esaurimento copie, a:

Provincia Autonoma di Trento

Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie

Ufficio Formazione e sviluppo delle risorse umane

Via Gilli 4, 38100 Trento

tel. 0461 494105, fax 0461 494073

[formazione.sanita@provincia.tn.it](mailto:formazione.sanita@provincia.tn.it).

Dove non indicato diversamente le pubblicazioni vengono distribuite a titolo gratuito.

Per l'acquisto delle pubblicazioni non distribuite gratuitamente è necessario effettuare anticipatamente il pagamento dell'importo corrispondente:

- con c/c postale n. 295386 intestato al Tesoriere della Provincia Autonoma di Trento - UNICREDIT BANCA SPA - Divisione Caritro - Via Galilei, 1 - Sede di Trento;
- tramite bonifico bancario (codice IBAN: Paese IT, CIN EUR 12, CIN S, ABI 02008, CAB 01820, n. conto 000003774828); precisando come causale: "Acquisto pubblicazione: Titolo...".

La consegna della pubblicazione avverrà dietro presentazione della ricevuta di pagamento:

- direttamente presso la Biblioteca;
- tramite spedizione postale, previo ricevimento del cedolino al n. di fax 0461 495095, con spese a carico dell'Amministrazione provinciale.





