

### ALLEGATO 2.3.6.a)

#### Modalità operative del piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.

Il piano è programmato in esecuzione della L.R. 3/05. Esso verterà sull'effettuazione di campionamenti per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta etc.

La succitata L.R. 3/05 non contempla il campionamento di latte e pertanto tale piano non prevede il suo campionamento.

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. ed il laboratorio di riferimento è quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le sue sezioni.

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 verranno effettuati sia nei caseifici riconosciuti che in quelli registrati o autorizzati ex art. 2 L. 283/62. E' appena il caso di precisare che i caseifici che usualmente non lavorano latte bufalino non devono essere inseriti nel piano di monitoraggio.

L'analisi del rischio scaturito dallo studio dei risultati fin qui ottenuti, ha suggerito di riservare una quota di campionamenti da effettuarsi nella fase della commercializzazione. Pertanto i campioni possono essere prelevati anche negli esercizi di vendita, deposito e somministrazione limitatamente però a quelli prodotti in Regione Campania.

Per l'assegnazione del numero di campioni, si è tenuto conto:

1. del numero e della capacità lavorativa dei caseifici presenti sul territorio delle AA.SS.LL., come comunicati dalle stesse nell'anno 2008
2. della popolazione residente
3. delle nuove competenze territoriali delle AA.SS.LL. come stabilite dalla L.R. 16/09

Le AA.SS.LL. suddivideranno i campioni tra i vari caseifici tenendo conto della capacità produttiva degli stessi. I Servizi Veterinari (soprattutto quelli il cui territorio è ad alta densità abitativa) potranno riservare una quota dei campioni a farsi alla fase della commercializzazione campionando prodotti lattiero caseari di bufala prodotti in tutta la Regione Campania.

Si precisa che il dato "*1 campione ogni 10 quintali*", è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare in linea di massima il numero dei campionamenti annuali da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campionamento ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. Esso non è un dato preciso in quanto vanno sottratti i campioni effettuati nella fase di commercializzazione. Poiché il campionamento durante tale fase dovrebbe essere statisticamente reciproco, il dato "*1 campione ogni 10 quintali*" dovrebbe essere rispettato. L'analisi dei risultati darà conferma di quanto detto.

Al fine di una corretta indagine epidemiologica e dell'analisi del rischio, dovrà essere preferita l'esecuzione di più campioni nello stesso giorno, in modo da avere un quadro quanto più completo della stessa partita di prodotti; ciò anche per ottimizzare l'impiego di risorse umane ed economiche.

I modelli per l'esecuzione dei campioni sono quelli previsti dal Cap. II Sez. 2.6 della Delibera (Mod. 2 e Mod. 3).

Si precisa che per ogni campione dovrà essere ricercato un solo analita, sia esso chimico, fisico o biologico. Pertanto il numero dei campioni previsti corrisponderà al numero degli analiti richiesti durante l'anno. Pur tuttavia potranno essere accorpati nello stesso campione le seguenti ricerche:

Esami microbiologici (stessa grammatura di un campione singolo)	Brucelle + Yersinia enterocolitica
	Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione + Campilobacter
	Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione + E. Coli O157
	Campilobacter+ E. Coli O157
Esami chimici	Pesticidi organoclorurati + Pesticidi organofosforici

In tal caso i due parametri ricercati con lo stesso verbale di prelevamento, dovranno essere considerati alla stregua di due campioni effettuati, e ciò anche per il calcolo dei costi..

I parametri chimico-fisici-qualitativi previsti nel presente piano di monitoraggio sono i seguenti:

1. **Pesticidi organoclorurati:** n. 4 aliquote da circa gr. 300 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Nel caso si effettui il campionamento di mozzarelle, le aliquote possono essere formate da una o più unità elementari scelte a caso dalla stessa partita, fino al raggiungimento dei 300 grammi; le aliquote vanno riposte in contenitori di vetro a loro volta inseriti nelle buste da sigillare; le aliquote vanno portati al più presto al laboratorio a temperatura di refrigerazione. Si ritiene che tali modalità siano conformi alle procedure dettate dal D.M.23/7/03 in applicazione della Dir CE 2002/63. In caso di riscontro di non conformità (superamento del limite massimo consentito dal combinato disposto dalla Dir. CE 86/363 e dal Reg. CE 396/05) il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza. Contemporaneamente attiverà tutte le dovute procedure di follow up a tutela della sicurezza alimentare, eventualmente imponendo un monitoraggio in autocontrollo del residuo. Inoltre in caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario dovrà procedere all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni recepito con DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.
2. **Pesticidi organofosforici:** come al punto 1
3. **Grado di umidità e grasso sulla sostanza secca:** n. 4 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. I campioni con tale ricerca avranno come matrice esclusivamente la "mozzarella di bufala campana DOP". Gli esemplari da campionare devono essere intere senza che sia effettuato alcun taglio. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza per la violazione al disciplinare di produzione approvato con DPCM 10/5/93 così come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, sanzionato dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507.
4. **Fosfatasi alcalina:** n. 4 aliquote da circa gr. 100 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. La ricerca deve essere effettuata solo per appurare se il procedimento di pastorizzazione utilizzato è idoneo allo scopo, nel caso essa sia obbligatorio (latte esclusivamente di provenienza da allevamenti non indenni o non ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi). Per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per la ricerca delle brucelle (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità al solo parametro "fosfatasi alcalina", il Servizio Veterinario come follow up imporrà al caseificio la revisione delle procedure di termizzazione del latte facendo anche effettuare prove in autocontrollo per verificare il ripristino della funzionalità delle apparecchiature (se la non conformità è da essa dipendente). Contesterà inoltre all'OSA la violazione all'All. III, Sez. IX, Cap. I, punto 3 del Reg. CE 853/04, sanzionabile con l'art. 6, punto 8 del D.L.vo 6/11/07 n. 193 che prevede l'irrogazione di una sanzione amministrativa da €1.000 a €6.000.
5. **Furosina.** n. 4 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. La ricerca viene effettuata per appurare l'uso fraudolento di latti in polvere o caseinati per la produzione di formaggi freschi a pasta filata e pertanto vanno campionate solo tali matrici. Per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per l'identificazione di specie (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità (superamento del limite massimo, come stabilito dal D.M. 15/12/00, di 12 mg/100gr. di sostanza proteica o di 10 mg/100gr. di sostanza proteica nel caso di mozzarelle con attestazione di specificità), il Servizio

Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza tenendo presente che:

- a. Se la matrice è un formaggio fresco a pasta filata non DOP, l'OSA avrebbe violato il R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 convertito in L. 18/3/26 n. 562, la L. 11/4/74 n. 138 nonché l'art. 515 C.P.
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP, l'OSA, oltre ad aver violato le norme richiamate al punto a) precedente, avrebbe violato anche il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che stabilisce i requisiti per il prodotto DOP in questione. Tali norme vietano l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea da utilizzarsi crudo o pastorizzato. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507.

**6. Identificazione di specie:** il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:

- a. Se la matrice è un prodotto lattiero-caseario non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 515 del C.P.. Poiché però in materia esiste una letteratura giurisprudenziale che rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, sarebbe il caso che i Servizi Veterinari nella notizia di reato richiedessero alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP l'OSA avrebbe violato il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507

I parametri microbiologici previsti nel presente piano di monitoraggio sono i seguenti:

**7. Brucelle:** la ricerca non va effettuata sui prodotti stagionati oltre i 60 giorni; il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.

**8. Yersinia enterocolitica** come punto 7

**9. Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione:** il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi

tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
- b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- c. Notizierà il Servizio Epidemiologia della non conformità per gli accertamenti di competenza
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

10. **Campilobacter** come punto 9

11. **E. Coli O157** come punto 9

12. **Enterotossine stafilococciche**: il campione deve essere costituito da n. 4 aliquote ognuna a sua volta costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93); un aliquota deve essere lasciata all'OSA. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. E' utile effettuare contemporaneamente un altro campionamento per la ricerca degli stafilococchi coagulasi +.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
- b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- c. Notizierà il Servizio Epidemiologia della non conformità per gli accertamenti di competenza
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

13. **Listeria**: il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento allegato. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
- b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex

art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

14. **Salmonella in mozzarelle prodotte con latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione:** il campione deve essere composto da n. 4 aliquote di cui una da lasciare all'OSA.. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 16 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 16 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
- b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

15. **Stafilococchi coagulasi + :** il campione deve essere composto da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05) tutte da inviare al laboratorio. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni u.c. deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. E' utile effettuare contemporaneamente un altro campionamento per la ricerca delle enterotossine stafilococciche. Nel verbale deve essere indicato se il latte utilizzato era crudo, sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione o sottoposto a trattamento termico con temperatura di pastorizzazione

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.

16. **E. Coli:** il campione deve essere composto da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05) tutte da inviare al laboratorio. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni u.c. deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui formaggi prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.

Prima del campionamento i veterinari procederanno ad un esame ispettivo e morfologico dei prodotti rilevandone le caratteristiche.

Per l'effettuazione dei campioni batteriologici è necessario prendere contatti preventivi con il laboratorio latte del Dip. Alimenti IZS o con le sue sezioni provinciali, per concordare gli orari e le date in riferimento soprattutto alle operazioni di inizio analisi dei campioni irripetibili.

Si riportano i costi delle analisi sopradescritte:

Diossine e PCB diossine-simili	€1.428
--------------------------------	--------

Pesticidi organoclorurati	€37,20
Pesticidi organofosforici	€37,20
Grado di umidità e grasso sulla sostanza secca	€40,30
Fosfatasi alcalina	€ 9,90 + € 21,70 in caso di conferma di positività
Furosina.	€89,85
Identificazione di specie	€62
Brucelle	€18,60 *
Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione	€18,60 *
Yersinia enterocolitica	€18,60 *
Campilobacter	€18,60 *
E. Coli O157	€18,60 *
Enterotossine stafilococciche	€31 *
Listeria	€93 *
Salmonella in mozzarelle prodotte con latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione	€93 *
Stafilococchi coagulasi +	€93 *
E. Coli	€93 *

\* Nel caso delle analisi battereologiche i costi indicati si intendono per aliquota, pertanto l'eventuale ripetizione delle analisi su un'altra a aliquota comporta il raddoppio del costo.

Tutti i costi indicati si intendono già IVA compresa e sono suscettibili di variazioni in rapporto a quanto indicato dall'I.Z.S. nel corso delle attività..

Si riporta di seguito il numero indicativo dei campioni da effettuarsi per il piano di monitoraggio:

	2009	2010
ASL NA 1	600	600
ASL NA 2	2500	2500
ASL NA 3	1.500	1.500
ASL CE 1	17.000	17.000
ASL BN 1	200	200
ASL AV 1	500	500
ASL SA 1	12000	12000
<i>TOTALE</i>	<i>34.300</i>	<i>34.300</i>