

# COMMISSIONE

## RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 17 febbraio 2004

sul programma coordinato d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2004, in conformità della direttiva 95/53/CE del Consiglio

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2004/163/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 95/53/CE del Consiglio, del 25 ottobre 1995, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 22, paragrafo 3,

considerando quanto segue,

- (1) La direttiva 95/53/CE dispone che la Commissione presenti una relazione di sintesi generale sui risultati delle ispezioni realizzate a livello comunitario. Detta relazione fornisce dati sui controlli ufficiali in base ai dati forniti dagli Stati membri riguardo all'attuazione dei programmi d'ispezione per il 2002.
- (2) Nel 2003 gli Stati membri hanno identificato determinati aspetti come meritevoli di un programma d'ispezione coordinata da realizzare nel corso del 2004.
- (3) Sebbene la direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali <sup>(2)</sup> definisca il tenore massimo di aflatoxina B<sub>1</sub> nei mangimi, non esistono norme comunitarie per le altre micotossine, quali l'ocratossina A, lo zearalenone, il deossinivalenolo e le fumonisine. Raccogliendo dati sulla presenza delle micotossine in questione mediante un campionamento causale, sarebbe possibile disporre di informazioni utili per la valutazione della situazione in vista dell'elaborazione della legislazione. Inoltre alcuni componenti dei mangimi, quali i cereali e i semi oleosi, sono particolarmente esposti alla contaminazione da micotossine a causa delle condizioni di raccolta, stoccaggio e trasporto. Dal momento che la concentrazione di micotossine varia da un anno all'altro, è opportuno, per tutte le micotossine citate, raccogliere dati relativi ad anni consecutivi.
- (4) Controlli precedenti per individuare la presenza di antibiotici e coccidiostatici in alcuni mangimi per i quali le sostanze in questione non sono autorizzate, rivelano che

questo tipo di infezione continua a verificarsi. La frequenza di queste rilevazioni e il carattere delicato della questione giustificano il proseguimento dei controlli.

- (5) È importante garantire che le restrizioni riguardanti l'impiego di prodotti di origine animale nei mangimi, conformemente a quanto previsto nella normativa comunitaria pertinente, siano effettivamente applicate.
- (6) Il caso della contaminazione della catena alimentare da acetato di medrossiprogesterone (MPA) ha sottolineato l'importanza della selezione delle forniture per quanto riguarda la sicurezza dei mangimi. Alcuni ingredienti dei mangimi sono sottoprodotti dell'industria agroalimentare, di altre industrie o sono di origine minerale. Le fonti dei componenti dei mangimi di origine industriale e i relativi metodi di lavorazione possono risultare particolarmente significative per quanto riguarda la sicurezza dei prodotti e pertanto le autorità competenti devono prendere in considerazione questo aspetto al momento di effettuare i controlli.
- (7) Le misure di cui nella presente raccomandazione sono conformi al parere del comitato permanente della catena alimentare e della salute animale,

RACCOMANDA AGLI STATI MEMBRI:

1. Di realizzare, nel 2004, un programma coordinato d'ispezione volto a controllare:
  - a) la concentrazione di micotossine (aflatoxina B<sub>1</sub>, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo e fumonisine) nei mangimi, indicando i metodi d'analisi; il metodo di campionamento dovrebbe comprendere sia un campionamento casuale, che un campionamento mirato; nella seconda ipotesi del campionamento mirato, i campioni devono essere i mangimi sospettati di contenere concentrazioni più elevate di micotossine, quali cereali, semi oleosi, frutti oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti,

<sup>(1)</sup> GU L 265 dell'8.11.1995, pag. 17. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2001/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 234 dell'1.9.2001, pag. 55).

<sup>(2)</sup> GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/100/CE della Commissione (GU L 285 dell'1.11.2003, pag. 33).

nonché i mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze; i risultati dei controlli devono essere trasmessi utilizzando il modello che figura all'allegato I;

b) talune sostanze medicinali, autorizzate o meno quali additivi alimentari per talune specie e categorie animali, nelle premiscele non medicate e nei mangimi composti per i quali queste sostanze medicinali non sono autorizzate; i controlli devono riguardare quelle sostanze medicinali presenti nelle premiscele e nei mangimi composti se l'autorità competente ritiene che vi sia una maggiore probabilità di individuare delle irregolarità; i risultati devono essere trasmessi utilizzando il modello dell'allegato II;

c) l'applicazione delle restrizioni in materia di produzione e utilizzazione dei componenti dei mangimi di origine animale, come indicato all'allegato III;

d) le procedure utilizzate dai fabbricanti di mangimi composti per selezionare e valutare le loro forniture di materiali di origine industriale e per garantire la qualità e la sicurezza degli ingredienti in questione, come indicato all'allegato IV.

2. Gli Stati membri devono includere i risultati del programma coordinato d'ispezione di cui al punto 1 in un capitolo a parte della relazione annuale sulle attività ispettive da presentare entro il 1° aprile 2005, secondo quanto disposto all'articolo 22 della direttiva 95/53/CE e nella versione più recente del modello armonizzato per la trasmissione delle informazioni.

Fatto a Bruxelles, il 17 febbraio 2004.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

#### ALLEGATO I

#### Concentrazione di talune micotossine (aflatossina B<sub>1</sub>, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine) nei mangimi

Singoli risultati per tutti i campioni sottoposti a controllo; modello per le relazioni di cui al punto 1, lettera a)

Mangimi		Campionamento (casuale o mirato)	Tipo e concentrazione di micotossine (µg/kg per mangimi con tenore di umidità pari al 12 %)				
Tipo	Paese d'origine		Aflatossina B <sub>1</sub>	Ocratossina A	Zearalenone	Deossinivalenolo	Fumonisine <sup>(4)</sup>

<sup>(4)</sup> La concentrazione di fumonisine corrisponde alla concentrazione totale di fumonisine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> e B<sub>3</sub>.

L'autorità competente deve inoltre indicare:

- le azioni intraprese nei casi in cui risultano superati i livelli massimi per il tenore di aflatossina B<sub>1</sub>,
- i metodi d'analisi utilizzati,
- il limite d'individuazione.

## ALLEGATO II

**Presenza di talune sostanze medicinali non autorizzate quali additivi alimentari**

Alcuni antibiotici, coccidiostatici e altre sostanze medicinali possono essere legittimamente presenti in qualità di additivi nelle premiscele e nei mangimi composti destinati a talune specie e categorie di animali, qualora siano autorizzate ai sensi della direttiva 70/524/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1970, relativa agli additivi nei mangimi (<sup>1</sup>).

La presenza di sostanze medicinali non autorizzate nei mangimi costituisce un'infrazione.

Le sostanze medicinali la cui presenza deve essere oggetto di controllo devono essere selezionate a partire dal seguente elenco:

1) sostanze medicinali autorizzate quali additivi alimentari esclusivamente per talune specie o categorie animali:

avilamicina,	monensina sodica,
decochinato,	narasin,
diclazuril,	narasin — nicarbazin,
flavofosfolipolo,	cloridrato di robenidina,
bromidrato di alofuginone,	salinomicina sodica,
lasalocid A sodico,	semduramicina sodica;
maduramicina ammonio alfa,	

2) sostanze medicinali il cui uso in qualità di additivi dei mangimi non è autorizzato:

amprolium,	nicarbazin,
amprolium/etopabato,	nifursol,
arprinocid,	olaquinox,
avoparcina,	ronidazolo,
carbadox,	spiramicina,
dimetridazolo,	tetraciclina,
dinitolmid,	fosfato di tilosina,
ipronidazolo,	virginiamicina,
meticlorpindolo,	zinco-bacitracina,
meticlorpindolo/metilbenzoato,	altre sostanze antimicrobiche;

3) sostanze medicinali mai autorizzate quali additivi dei mangimi:

altre sostanze

**Singoli risultati per tutti i campioni non conformi; modello per le relazioni di cui al punto 1, lettera a)**

Tipo di mangime (specie e categoria animale)	Sostanza individuata	Livello individuato	Motivo dell'infrazione ( <sup>e</sup> )	Azione intrapresa

(<sup>e</sup>) Motivazione all'origine della presenza della sostanza non autorizzata nel mangime, risultante da un'indagine effettuata dall'autorità competente.

L'autorità competente deve inoltre indicare:

- il numero totale di campioni esaminati,
- i nominativi delle sostanze oggetto di controllo,
- il metodo d'analisi utilizzato,
- i valori limite del controllo.

(<sup>1</sup>) GU L 270 del 14.12.1970, pag. 1.

## ALLEGATO III

**Restrizioni relative alla produzione e all'impiego di prodotti d'origine animale**

Fatto salvo quanto disposto agli articoli da 3 a 13 e all'articolo 15 della direttiva 95/53/CE, gli Stati membri devono, nel corso del 2004, realizzare un programma d'ispezione coordinato per determinare se le restrizioni relative alla produzione e all'impiego di materie prime d'origine animale siano state rispettate.

In particolare, per garantire che il divieto di utilizzazione di proteine animali trasformate nell'alimentazione di alcuni animali, definito all'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili<sup>(1)</sup>, sia effettivamente applicato, gli Stati membri devono attuare un programma specifico d'ispezione basato su controlli mirati. Secondo quanto disposto all'articolo 4 della direttiva 95/53/CE, il programma di controllo deve conformarsi a una strategia basata sui rischi, in cui si tiene conto di tutte le fasi della produzione e di tutti i tipi di locali in cui i mangimi sono prodotti, manipolati e somministrati. Gli Stati membri devono prestare particolare attenzione alla definizione di criteri che possono essere connessi ad un rischio. La ponderazione attribuita a ciascun criterio deve essere proporzionale al rischio. La frequenza delle ispezioni e il numero di campioni prelevati nei vari locali devono essere in correlazione con il totale delle ponderazioni attribuite ai locali in questione.

In sede di elaborazione di un programma d'ispezione è opportuno prendere in considerazione i seguenti criteri indicativi, relativi anche ai locali:

Locali	Criteri	Ponderazione
Fabbriche di mangimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Fabbriche di mangimi a doppia linea di produzione, che producono mangimi per ruminanti e mangimi per non ruminanti, contenenti proteine animali trasformate oggetto di deroga</li> <li>— Fabbriche di mangimi la cui non conformità è stata già comprovata in passato, ovvero sospette di non conformità</li> <li>— Fabbriche di mangimi che importano grandi quantità di mangimi con un elevato contenuto proteico, quali farine di pesce, farine di soia, farina di glutine di mais e concentrati proteici</li> <li>— Fabbriche di mangimi caratterizzate da un'elevata produzione di mangimi composti</li> <li>— Rischio di contaminazione incrociata derivante da procedure interne (destinazione dei silos, controllo della separazione effettiva delle linee di produzione, controllo degli ingredienti, laboratorio interno, procedure di campionamento, ecc.</li> </ul>	
Posti d'ispezione frontaliere e altri punti d'ingresso nella Comunità	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Volume elevato/ridotto di importazioni di mangimi</li> <li>— Mangimi con un elevato contenuto proteico</li> </ul>	
Azienda agricole	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Miscelatori fissi che usano proteine animali trasformate, oggetto di deroga</li> <li>— Aziende agricole che allevano ruminanti e altre specie (rischio di alimentazione incrociata)</li> <li>— Aziende agricole che acquistano mangimi sfusi</li> </ul>	
Rivenditori	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Depositi e stoccaggio intermedio di mangimi ad alto contenuto proteico</li> <li>— Volume elevato di mangimi sfusi oggetto di commercio</li> <li>— Rivenditori di mangimi composti prodotti all'estero</li> </ul>	

<sup>(1)</sup> GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.

Locali	Criteri	Ponderazione
Miscelatori mobili	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Miscelatori utilizzati per ruminanti e non ruminanti</li> <li>— Miscelatori la cui non conformità è già stata comprovata in passato ovvero sospetti di non conformità</li> <li>— Miscelatori che incorporano mangimi ad alto contenuto proteico</li> <li>— Miscelatori con un'elevata produzione di mangimi</li> <li>— Numero elevato di aziende agricole servite, ivi comprese aziende che allevano ruminanti</li> </ul>	
Mezzi di trasporto	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Veicoli utilizzati per il trasporto di proteine animali trasformate e di mangimi</li> <li>— Veicoli la cui non conformità è già stata comprovata in passato, ovvero sospetti di non conformità</li> </ul>	

In alternativa ai criteri e ai locali indicativi, gli Stati membri possono far pervenire alla Commissione la propria valutazione dei rischi entro il 31 marzo 2004, ovvero il 31 maggio 2004 per i nuovi Stati membri la cui adesione all'UE è prevista per il 1° maggio 2004.

Il campionamento deve essere effettuato sulla base di lotti o eventi, nei casi in cui è più probabile che si verifichi la contaminazione incrociata con proteine trasformate vietate (primo lotto dopo il trasporto di mangimi contenenti proteine animali trasformate per quel lotto, problemi tecnici o cambiamenti nelle linee di produzione, cambiamenti nei silos di stoccaggio o nei silos destinati al materiale sfuso).

Ogni Stato membro deve effettuare annualmente almeno dieci ispezioni ogni 100 000 tonnellate di mangimi composti prodotti. Ogni Stato membro deve prelevare annualmente almeno venti campioni ufficiali ogni 100 000 tonnellate di mangimi composti prodotti. In attesa dell'approvazione di metodi alternativi, l'identificazione e la stima devono essere effettuate tramite analisi al microscopio, come disposto nella direttiva 98/88/CE della Commissione, del 13 novembre 1998, che fissa gli orientamenti per l'identificazione al microscopio e la stima dei costituenti d'origine animale nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti per animali (<sup>1</sup>). La presenza di costituenti d'origine animale vietati deve essere considerata una violazione del divieto relativo ai mangimi.

I risultati dei programmi d'ispezione vanno comunicati alla Commissione tramite i seguenti modelli.

(<sup>1</sup>) GU L 318 del 27.11.1998, pag. 45.



C. Tabella riassuntiva dei campionamenti dei mangimi destinati a ruminanti in cui è stata rilevata la presenza di proteine animali trasformate vietate

	Mese del campionamento	Tipo, livello e origine della contaminazione	Sanzioni (o altre misure applicate)
1			
2			
3			
4			
5			
...			

Gli Stati membri devono inoltre analizzare i grassi e gli oli vegetali destinati ai mangimi per individuare la presenza o le tracce di ossa e inserire i risultati di dette analisi nella relazione di cui al punto 2 della presente raccomandazione.

#### ALLEGATO IV

##### **Procedure di selezione e valutazione delle forniture di materie prime di origine industriale**

Le autorità competenti devono identificare e fornire una breve descrizione delle procedure adottate dai fabbricanti di mangimi composti per selezionare e valutare le forniture di materiale di origine industriale destinato alla composizione dei mangimi. Alcune procedure possono riferirsi ad una definizione preliminare di caratteristiche e requisiti applicati ai prodotti da fornire o ai fornitori. Altre procedure possono riferirsi a controlli effettuati autonomamente per la verifica della conformità ad alcuni parametri, a cura dei fabbricanti di mangimi composti, al momento della ricezione della fornitura.

Per ogni procedura identificata (procedura di selezione e valutazione delle forniture), le autorità competenti devono indicare i vantaggi e gli svantaggi dell'applicazione delle procedure in questione in termini di sicurezza dei mangimi. Infine devono valutare se, tenendo presenti i rischi potenziali, le varie procedure sono accettabili, sufficienti, insufficienti o non accettabili per garantire la sicurezza dei mangimi, indicando i motivi alla base della conclusione.

##### **Procedure di valutazione**

Procedura (breve descrizione, ivi compresi criteri di ammissione/non ammissione delle materie prime)	Vantaggi	Svantaggi	Valutazione delle procedure di accettazione