

**RUNDSCHREIBEN NR. 26**

Prot. Nr. 31.12/236776

Bearbeiter/in: Fu.A./mm
Telefon: +39 0471 635100

Bozen, 16.8.2007

An die Verteilerliste

1. Abkommen gemäß Artikel 8, Absatz 6, des Gesetzes vom 5. Juni 2003, Nr. 131, zwischen der Regierung, den Regionen und autonomen Provinzen Trient und Bozen über "Leitlinien zur Umsetzung der Verordnung (EG) der Europäischen Kommission Nr. 2073 vom 15. November 2005, welche mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel festlegt"
2. Abkommen gemäß Artikel 8, Absatz 6, des Gesetzes vom 5. Juni 2003, Nr. 131, zwischen der Regierung, den Regionen und autonomen Provinzen Trient und Bozen über "Leitlinien zur korrekten Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005, welche spezifische Bestimmungen für die amtlichen Kontrollen über das Vorhandensein von Trichinen in Fleisch festlegt"

1. Leitlinien zur Umsetzung der Verordnung (EG) der Europäischen Kommission Nr. 2073 vom 15. November 2005, welche mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel festlegt

Mit Rundschreiben des Landestierärztlichen Dienstes Nr. 32/2006 wurden erste Anweisungen zur Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gegeben. Die in besagtem Rundschreiben angeführten Informationen wurden aus einem Dokument entnommen, das zur damaligen Zeit noch nicht genehmigt und veröffentlicht worden war. Besagtes Dokument (Anlage 1) wurde nun in Form von Leitlinien im Amtsblatt der Republik Italien Nr. 124 vom 30. Mai 2007 veröffentlicht.

Insbesondere wird auf Kapitel 5 der Leitlinien verwiesen. Es betrifft die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Schlachthöfen und in Betrieben, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen. Dieser Bereich wurde nicht in unserem Rundschreiben Nr. 32/2006 beleuchtet, nachdem die möglichen Abweichungen für kleine Betriebe damals noch nicht vereinbart wurden. In kleinen Betrieben kann nämlich, wie in den Leitlinien angeführt, die Frequenz der Probenahmen herabgesetzt werden. Das Herabsetzen erfolgt auf der Grundlage der Zahl der geschlachteten Tiere oder der Menge von erzeugtem Fleisch sowie auf der Grundlage der Risikokategorie, der die verschiedenen Betriebe zugeteilt worden sind. Bezug nehmend auf die verfügbaren historischen Daten der hiesigen Betriebe, welche eine generell günstige Situation aufzeigen, und in Erwartung der Klassifizierung der einzelnen Betriebe auf der Grundlage



des eigenen Risikos, sind einstweilen für die Risikokategorie die Tabellen der Leitlinien über das mittlere Risiko heranzuziehen. Die Leitlinien bieten nämlich spezifische Tabellen (Seiten 25 und 26), welche auf die verschiedenen Arten von Schlachthöfen oder Fleischverarbeitungsbetrieben zugeschnitten sind, für die Probenahmefrequenzen festgelegt sind.

Es wird daran erinnert, dass die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eine Kontrolle der Hygiene des Verfahrens im Schlachthof mittels einer Kontrolle der Verunreinigung der Schlachtkörper und einer Kontrolle der Hygiene des Verfahrens in den Herstellungsbetrieben von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch vorsieht. Diese Kontrolle hat mittels Produktanalysen am Ende des Bearbeitungsprozesses zu erfolgen.

Man weist darauf hin, dass die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 die Entscheidung 471/2001/EG, übermittelt mit Rundschreiben dieses Dienstes Nr. 54/2001, zur Gänze ersetzt, weshalb bspw. das Erstellen einer Grafik der Ergebnisse nicht mehr vorgesehen ist, sondern nur noch das Aufbewahren der Laborbefunde, welche für mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden sollten. Für Details verweisen wir auf die aufmerksame Lektüre der Leitlinien. Die Amtstierärzte werden ersucht die Unternehmer zu informieren und ihnen bei der Umsetzung der Verordnung behilflich zu sein.

Die von den Verantwortlichen der einzelnen Schlachthöfe und Herstellungsbetriebe von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch getroffenen Verfahren müssen mit den Angaben der Leitlinien übereinstimmen. Die Verfahren müssen **Teil der schriftlichen Verfahrensweisen sein, die vom Betrieb getroffen werden, und sind vom Amtstierarzt zu bestätigen.**

Der allgemeine Teil der Leitlinien nimmt wiederum die Konzepte unseres Rundschreibens Nr. 32/2006 auf. Dennoch hält man eine Abweichung von den Angaben unseres Rundschreibens Nr. 32/2006 und auch teilweise von den Angaben der Leitlinien betreffend der möglichen Verringerung der Zahl der Probeeinheiten im Vergleich zu den Angaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für möglich, **da die obgenannten nationalen Leitlinien kein bindendes Dokument darstellen.** Die hier angeführte Abweichung betrifft die Zahl jener Probeeinheiten, die in **Eigenkontrolle** zur Überprüfung der Prozesshygienekriterien zu entnehmen sind. Diesbezüglich erachtet man nämlich auf Landesebene das vom österreichischen "Bundesministerium für Gesundheit und Frauen" in dessen Leitlinien geäußerte Konzept über die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für Milch und Milchprodukte als anwendbar.

Im Vergleich zu den italienischen Leitlinien legt das österreichische Verfahren, das mit den Prinzipien von Artikel 5, Absätze 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 übereinstimmt, die Möglichkeit der Verringerung der Probeeinheiten auf eine andere Art und Weise aus. Aufgrund des Autonomiestatuts und der territorialen Nachbarschaft wird trotzdem als sinnvoll erachtet, die Anwendung der österreichischen Verfahren in der autonomen Provinz Bozen heranzuziehen. Es wird ein Auszug der österreichischen Leitlinien beigelegt (Anlage 2).

Dieses vereinfachte Verfahren ist nur in der Überwachungsphase anwendbar. Sollte die Annehmbarkeit einer bestimmten Partie von Lebensmitteln oder eines Verfahrens **auf spezifische Art und Weise** bewertet werden, muss die von der Verordnung (EG)



Nr. 2073/2005 vorgesehene Zahl der Anteile (Artikel 5, Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005) eingehalten werden. Das vereinfachte Verfahren ist weiters nur bei Betrieben anwendbar, welche ein wirksames HACCP-Verfahren haben und somit eine gewisse Zahl günstiger Analysen vorweisen können (Artikel 5, Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005). Dieses vereinfachte Verfahren kann folglich nicht auf einen Betrieb angewandt werden, der am Beginn seiner Tätigkeit steht, sondern erst nach einer angemessenen Zeitspanne, in der die Überwachung laut den Parametern des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erfolgt. Diese Zeitspanne muss ausreichen um belegen zu können, dass das HACCP-Verfahren wirksam ist. Die Zeitspanne sollte nicht weniger als drei Monate dauern.

Mögliches vereinfachtes Verfahren für die Überwachung in Eigenkontrolle der Prozesshygienekriterien und der Lebensmittelsicherheit

An den von der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehenen Matrizen wird eine Probe von einer einzigen Probeinheit entnommen. Als Bezugswert ist für jede Produktart ausschließlich der in der genannten Verordnung angeführte Wert "m" anzuwenden.

Bei Überschreiten des Werts "m" gilt die Probe als ungünstig und dies birgt die sofortige Anwendung der Maßnahmen gemäß genannter EU-Verordnung und die Erhöhung der Probenahmefrequenz. Bei aufeinanderfolgenden ungünstigen Proben ist das Verfahren des Betriebes als nicht wirksam anzusehen und somit muss für einen bestimmten Zeitraum die Überwachung ohne vereinfachtes Verfahren erfolgen. Jeder Betrieb muss auswerten, auf welche Art und Weise er die Einhaltung der obgenannten Bestimmungen gewährleisten kann. Wie bereits im Rundschreiben Nr. 32/2006 angeführt, muss jeder Betrieb zudem die Mindestprobenahmefrequenz festlegen. Der Amtstierarzt muss auf jeden Fall die von den Betrieben getroffenen Entscheidungen auswerten und eventuell absegnen.

2. Leitlinien zur korrekten Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005, welche spezifische Bestimmungen für die amtlichen Kontrollen über das Vorhandensein von Trichinen in Fleisch festlegt

Mit Rundschreiben dieses Dienstes Nr. 10/2007 wurden erste Erläuterungen über die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 gegeben. Nun werden die amtlichen Leitlinien übermittelt (Anlage 3). Diese bestätigen die Angaben des genannten Rundschreibens.

Man betont, dass die Leitlinien auch Anweisungen für die Anerkennung der Betriebe als trichinenfrei geben. Hat ein Betrieb diese Anerkennung erhalten, kann die Probenahme auch nur noch an einer festgesetzten Quote von der Schlachtung unterzogenen Schweinen erfolgen.



Um die Anerkennung zu erhalten muss jeder Betrieb ein entsprechendes Gesuch stellen und bestimmte Voraussetzungen erfüllen.

Diesbezüglich wird der Landestierärztliche Dienst demnächst die Umsetzbarkeit der möglichen Anerkennung von Schweine haltenden Betrieben auswerten und einen entsprechenden Landesplan ausarbeiten.

Wir verweisen auf die in Seite 41 der Leitlinien angeführte Tabelle, welche genaue Anweisungen zum Gewicht der zu entnehmenden Probe und zur exakten Gewebeart gibt, die je nach Tierart und -gattung variieren.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Fu.A.

Der Landesveterinärdirektor

Dr. Paolo Zambotto

Anlagen:

1. Abkommen gemäß Artikel 8, Absatz 6, des Gesetzes vom 5. Juni 2003, Nr. 131, zwischen der Regierung, den Regionen und autonomen Provinzen Trient und Bozen über "Leitlinien zur Umsetzung der Verordnung (EG) der Europäischen Kommission Nr. 2073 vom 15. November 2005, welche mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel festlegt"
2. Auszug der österreichischen Leitlinien
3. Abkommen gemäß Artikel 8, Absatz 6, des Gesetzes vom 5. Juni 2003, Nr. 131, zwischen der Regierung, den Regionen und autonomen Provinzen Trient und Bozen über "Leitlinien zur korrekten Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005, welche spezifische Bestimmungen für die amtlichen Kontrollen über das Vorhandensein von Trichinen in Fleisch festlegt"



AN DEN DIREKTOR DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES SÜDTIROLER
SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DEN VERANTWORTLICHEN DES BEREICHES LEBENSMITTELHYGIENE DES
TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DIE KOORDINATOREN DER GESUNDHEITSBEZIRKE DES TIERÄRZTLICHEN
DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE BEDIENSTETEN TIERÄRZTE DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES
SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE TECHNIKER FÜR VORBEUGUNG DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES
SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DAS INSTITUT FÜR TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG DER VENETIEN –
Gebietsbereich Bozen BOZEN

und, zur Kenntnis

AN DEN LANDESRAT FÜR LANDWIRTSCHAFT, INFORMATIONSTECHNIK,
GRUNDBUCH UND KATASTER IM HAUSE

AN DEN LANDESRAT FÜR GESUNDHEIT UND SOZIALWESEN IM HAUSE

AN DAS GESUNDHEITSMINISTERIUM – DGSAN – ex AMT III ROM

AN DIE ABTEILUNG 31 LANDWIRTSCHAFT IM HAUSE

AN DAS AMT 31.1 FÜR VIEHZUCHT IM HAUSE

AN DAS AMT 23.6 FÜR HYGIENE UND ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT IM HAUSE

AN DEN SÜDTIROLER BAUERNBUND BOZEN

AN DEN BAUERNVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN

AN DEN SENNEREIVERBAND SÜDTIROL – LABOR BOZEN

AN DEN INDUSTRIELLENVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN



AN DEN LANDESVERBAND DER HANDWERKER –
BERUFGEMEINSCHAFT FLEISCHER

BOZEN

AN DEN VERBAND FÜR KAUFLEUTE UND DIENSTLEISTER –
FACHGEMEINSCHAFT DER SÜDTIROLER METZGER

BOZEN

AN DIE HANDELSKAMMER

BOZEN

AN DAS CARABINIERIKOMMANDO NAS

TRIENT

AN DIE TIERÄRZTEKAMMER DER PROVINZ BOZEN

BOZEN

**CIRCOLARE N. 26**

Prot. n. 31.12/236776

L'incaricato/a: Fu.A./mm
Telefono: +39 0471 635100

Bolzano, 16.8.2007

Agli indirizzi elencati sul retro

1. Intesa, ai sensi dell'art 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "linee guida relative all'applicazione del regolamento (CE) della commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".
2. Intesa, ai sensi dell'art 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni".

1. Linee guida relative all'applicazione del regolamento (CE) della commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Con la circolare del Servizio veterinario provinciale n. 32/2006 erano state fornite delle prime indicazioni concernenti l'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005. Quanto indicato in quella circolare era stato ricavato da un documento in fase di approvazione e pubblicazione. Il documento (allegato 1) è stato ora pubblicato, sotto la forma di linee guida, nella gazzetta ufficiale n. 124 del 30 maggio 2007.

Si richiama in particolare modo l'attenzione sul capitolo 5 delle linee guida relativo all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 negli stabilimenti di macellazione e negli stabilimenti di produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente. Tale argomento non era stato trattato nella circolare n. 32/2006, in quanto non erano state ancora concordate le deroghe possibili per i piccoli stabilimenti. Per i piccoli stabilimenti è, infatti, possibile come indicato nelle linee guida, una riduzione della frequenza del campionamento in base al numero di animali macellati o al quantitativo di carni prodotto, nonché in base alla categoria di rischio in cui i vari stabilimenti sono inquadrati. In merito alla categoria di rischio si ritiene che, considerati i dati storici disponibili in provincia che evidenziano una situazione favorevole, ed in attesa di procedere alla classificazione dei vari stabilimenti secondo il rischio, devono essere prese in considerazione le tabelle indicate nelle linee guida relative alla categoria di rischio



medio. Le linee guida propongono infatti delle specifiche tabelle (pag. 25 e 26) nelle quali sono inquadrati le varie tipologie di stabilimenti di macellazione o lavorazione delle carni, per i quali sono state definite diverse frequenze di campionamento.

Si ricorda che il Regolamento (CE) n. 2073/2005 prevede una verifica dell'igiene del processo nel macello tramite un controllo della contaminazione delle carcasse ed una verifica dell'igiene del processo negli stabilimenti di produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente tramite analisi sul prodotto alla fine del processo di lavorazione.

Si precisa che il Regolamento (CE) n. 2073/2005 sostituisce completamente la Decisione 471/2001/CE, trasmessa con circolare dello scrivente n. 54/2001, per cui non è più previsto ad es. la tenuta di un grafico dei risultati, ma solo la conservazione dei referti di laboratorio che si consiglia di conservare per almeno 2 anni. Per i dettagli si rimanda ad una lettura diretta delle linee guida e si invitano i veterinari ufficiali ad informare ed ad aiutare gli operatori nell'applicazione del Regolamento comunitario.

Le specifiche modalità operative scelte dai responsabili dei singoli macelli e degli stabilimenti di produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono essere conformi a quanto indicato nelle citate linee guida e devono far **parte delle procedure scritte adottate dalla ditta e devono essere convalidate dal veterinario ufficiale.**

La parte generale delle linee guida, riprende i concetti già espressi nella nostra circolare n. 32/2006. Tuttavia, in merito alla possibilità di ridurre il numero di unità campionarie rispetto a quanto indicato dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, si ritiene possibile una variazione rispetto a quanto espresso nella circolare n. 32/2006 ed in parte indicato nelle linee guida nazionali, **costituendo le stesse un documento non vincolante.** La variazione rispetto alla procedura precedentemente indicata riguarda il numero delle unità campionarie da prelevare **in autocontrollo** per la verifica dei criteri d'igiene di processo. Al riguardo si ritiene infatti possibile adottare, in ambito provinciale, il concetto espresso dal Ministero austriaco "Bundesministerium für Gesundheit und Frauen" nelle linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 nel settore del latte e dei prodotti a base di latte.

L'adozione della procedura austriaca, conforme ai principi stabiliti dall'art 5, comma 3 e 4 del regolamento (CE) n. 2073/2005, interpreta in maniera diversa la possibilità di ridurre il numero delle unità campionarie rispetto a quanto indicato nelle linee guida nazionali. In base allo statuto di autonomia e alla contiguità territoriale si ritiene possibile applicare la procedura austriaca anche nella provincia Autonoma di Bolzano. Si allega un estratto delle linee guida austriache (allegato 2).

Tale procedura semplificata è applicabile solo nella fase di monitoraggio mentre deve essere rispettato il numero di aliquote previste dal regolamento (CE) n. 2073/2005 nel caso si voglia **"valutare in modo specifico"** l'accettabilità di una determinata partita di prodotti alimentari o di un processo" (art 5, comma 4 del Regolamento (CE) n. 2073/2005). La procedura semplificata è inoltre utilizzabile solo presso aziende che hanno una procedura HACCP da considerare efficace e quindi che dispongono di un certo numero di analisi favorevoli (art 5, comma 3 del Regolamento (CE) n. 2073/2005). Tale procedura non può quindi essere applicata da un'azienda che inizia l'attività, se non dopo un congruo



periodo in cui il monitoraggio viene eseguito secondo i parametri stabiliti nell'allegato I del Regolamento (CE) n. 2073/2005. Tale periodo deve essere sufficiente ad ottenere dati che permettano di dimostrare che la procedura HACCP è efficace. Si ritiene che tale periodo non possa essere inferiore a tre mesi.

Possibile procedura semplificata per il monitoraggio in autocontrollo dei criteri d'igiene di processo e della sicurezza alimentare.

Si esegue, sulle matrici previste dal regolamento (CE) n. 2073/2005, un campione in un'unica unità campionaria. Come valore di riferimento si considera per ogni specifico prodotto solo il valore "m" indicato nel citato regolamento comunitario.

Il superamento del valore "m" comporta il fatto di considerare l'esame sfavorevole e comporta da subito l'adozione dei provvedimenti previsti dal citato regolamento e l'aumento della frequenza di campionamento. Il ripetersi di risultati sfavorevoli consecutivi deve far ritenere le procedure adottate dalla ditta non efficaci e quindi per un certo periodo il monitoraggio deve essere fatto senza la procedura semplificata. Ogni ditta dovrà valutare in quale modo garantire il rispetto delle disposizioni sopra esposte. Ogni ditta, come già indicato nella precedente circolare n. 32/2006, dovrà stabilire inoltre la frequenza minima di campionamento. Il veterinario ufficiale dovrà valutare e, se appropriate, convalidare le scelte operate dalla ditta.

2. Linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.

Con la circolare del Servizio veterinario provinciale n. 10/2007 sono state fornite delle prime indicazioni relative l'applicazione del Regolamento (CE) n. 2075/2005. Si trasmettono ora le linee guida ufficiali (allegato 3) che confermano quanto già indicato nella sopraccitata circolare.

Si precisa che le linee guida forniscono anche le indicazioni per il riconoscimento delle aziende come aziende esenti da trichinella. Una volta ottenuto tale riconoscimento, è possibile campionare solo una determinata percentuale di suini che vengono macellati. Per l'ottenimento del riconoscimento ogni azienda dovrà fare una specifica domanda e rispettare degli specifici requisiti.

Al riguardo il Servizio Veterinario Provinciale valuterà prossimamente la possibilità di procedere al riconoscimento delle aziende suinicole e predisporrà un eventuale piano provinciale.



Si richiama l'attenzione dei veterinari ufficiali sulla tabella riportata nelle linee guida (pag. 41) che fornisce precise indicazioni sul peso del campione da prelevare e sull'esatto tipo di tessuto da prelevare in funzione delle diverse specie/categorie di animali.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Fu.A.

Il direttore del Servizio
veterinario provinciale

Dr. Paolo Zambotto

Allegati:

1. Intesa, ai sensi dell'art 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "linee guida relative all'applicazione del regolamento (CE) della commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".
2. Estratto delle linee guida austriache.
3. Intesa, ai sensi dell'art 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni".



AL DIRETTORE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA AZIENDA SANITARIA
DELL'ALTO ADIGE BOLZANO

AL RESPONSABILE AREA ISPEZIONE IGIENE ALIMENTI DEL SERVIZIO
VETERINARIO DELLA AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE BOLZANO

AI VETERINARI COORDINATORI DEGLI COMPENSORI SANITARI DEL
SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI VETERINARI DIPENDENTI DAL SERVIZIO VETERINARIO DELLA AZIENDA
SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI TECNICI DELLA PREVENZIONE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA
AZIENDA SANITARIA BOLZANO LORO SEDI

ALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE -
Area Territoriale di Bolzano BOLZANO

e, per conoscenza

ALL'ASSESSORE PROVINCIALE ALL'AGRICOLTURA, INFORMATICA,
LIBRO FONDIARIO E CATASTO SEDE

ALL'ASSESSORE ALLA SANITÀ E POLITICHE SOCIALI SEDE

AL MINISTERO DELLA SALUTE - DGSAN - ex UFFICIO III ROMA

ALLA RIPARTIZIONE 31 AGRICOLTURA SEDE

ALL'UFFICIO 31.1 ZOOTECNIA SEDE

ALL'UFFICIO 23.6 IGIENE E SALUTE PUBBLICA SEDE

ALL'UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI E COLTIVATORI DIRETTI BOLZANO

ALLA FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BOLZANO BOLZANO

ALLA FEDERAZIONE DELLE LATTERIE ALTOATESINE - LABORATORIO BOLZANO

ALL'ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO BOLZANO



ALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DELL'ARTIGIANATO -
ASSOCIAZIONE MACELLAI

BOLZANO

ALL'UNIONE COMMERCIO TURISMO SERVIZI -
ASSOCIAZIONE MACELLAI

BOLZANO

ALLA CAMERA DI COMMERCIO

BOLZANO

AL COMANDO CARABINIERI NAS

TRENTO

ALL'ORDINE DEI MEDICI VETERINARI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO

BOLZANO