

2. I controlli riguardano le seguenti tipologie di alimenti: materie prime per mangimi di origine animale e vegetale, mangimi composti, mangimi completi, mangimi complementari, premiscele contenenti taluni additivi quali vitamine, aminoacidi, comunque non appartenenti alle categorie di cui alle lettere A, D, J, dell'allegato al decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 228, in materia di additivi, mangimi composti integrati con le premiscele di cui sopra, compresi i medicati per quanto concerne l'aspetto chimico-merceologico.
3. I controlli vengono effettuati presso gli stabilimenti di produzione mangimistica, presso i fabbricanti allevatori che utilizzano i mangimi in commercio, o che producono i mangimi in loco e, se necessario, presso i luoghi di produzione agricola.
4. I controlli di cui sopra sono integrati da verifiche alla commercializzazione, interessando anche quelle tipologie di prodotti: mangimi complementari e mangimi completi, dichiarati avere specifiche destinazioni ad esempio (mangimi complementari per vacche lattifere il cui latte è destinato alla caseificazione di parmigiano reggiano, di fontina, ecc.; mangimi per suini per la produzione di prosciutto di Parma).
5. Ai fini dell'individuazione delle partite di materie prime e prodotti finiti da controllare si deve tener conto dei seguenti fattori:
 - a) prezzo di vendita altamente concorrenziale non rispondente al costo delle materie prime reperibili sul mercato;
 - b) provenienza di materie prime da mercati comunitari o extra UE con particolare riferimento a quelle farine proteiche (pesce) che per l'elevato costo ben si prestano ad essere miscelate e sofisticate con farine di minor pregio mercantile, con percentuali anche minime di farine animali vietate;
 - c) conseguimento di processi di lavorazione (formulazione, miscelazione e confezionamento) in opifici diversi.

Natura e frequenza

1. Procedere alla successiva selezione delle ditte da controllare sulla base di parametri quali:
 - a) classificazione delle ditte oggetto di verifica in base al rischio (basso, medio, alto) che le attività svolte dalle stesse ed i prodotti ivi ottenuti e/o posti in commercio, possano risultare non conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
 - b) tempo intercorso dall'ultima visita ispettiva da contenersi entro un anno;
 - c) irregolarità precedentemente accertate anche se non espressamente riferite alla specifica circostanza (es. ditta a struttura consortile o cooperativa a molteplici attività produttive: mangimi, fertilizzanti, ecc.);
 - d) rappresentatività della ditta rapportata non tanto al volume produttivo quanto alla qualità dei processi produttivi adottati, alla presenza o meno di sistemi di autocontrollo e di sistemi che assicurino l'idoneità degli impianti specie nei casi in cui si lavori anche farina di carne proveniente da mammiferi da destinarsi ovviamente a non ruminanti, al fine di contenere qualsiasi contaminazione occasionale dovuta a lavorazioni precedenti.

Attività ispettiva

All'atto dell'ispezione si dovrà operare in conformità ai criteri e principi dettati dal più volte citato decreto legislativo 460/98 in materia di controlli ufficiali in alimentazione animale, procedendo pertanto a:

- a) *controllo documentale*: ossia la verifica dei documenti che scortano il prodotto o di qualsiasi altra informazione inerente al prodotto stesso, compreso lo specifico modello di cui alla direttiva 98/68/CE del 10 settembre 1998;