



# *Ministero della Salute*

## **Il Sistema Sanitario Pubblico Italiano per la Salute animale e la Sicurezza alimentare**

### **AUTORITÀ COMPETENTI**

#### **Il Ministero della Salute**

Il Ministero della Salute è l'organo centrale del Servizio Sanitario Nazionale Italiano ed è autorità competente in materia di orientamento e pianificazione su questioni di sanità pubblica veterinaria, igiene e sicurezza alimentare. La Costituzione Italiana attribuisce alcune competenze esclusive all'Autorità Centrale (tra cui gli affari internazionali, i temi di interesse generale, i controlli sulle importazioni e la protezione da malattie infettive) e definisce le aree in cui le competenze sono condivise tra lo Stato e le Regioni. L'Italia comprende 19 Regioni e due Province autonome che sono responsabili per la pianificazione, il coordinamento, la gestione, l'autorizzazione e la verifica dei controlli sul loro territorio. La Conferenza permanente Stato-Regioni garantisce il coordinamento tra Autorità Centrale e i Servizi Regionali per garantire il dialogo continuo tra le due Autorità.

#### **Organizzazione del Ministero della Salute**

Il Ministero della Salute è organizzato in un Segretariato generale e dodici Direzioni Generali. Tre Direzioni hanno competenze su igiene, sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria:

- Direzione generale per la salute degli animali e di medicinali veterinari (DGSAF);
- Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione (DGISAN);
- Direzione generale per organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS).

La **Direzione generale per la salute degli animali e di medicinali veterinari (DGSAF)** è responsabile della redazione dei programmi nazionali di eradicazione delle malattie infettive animali e delle linee guida per il controllo del benessere degli animali, assicura controlli efficaci sugli animali d'importazione, sugli alimenti di origine animale e sui mangimi ai posti d'ispezione frontaliere (PIF). Fornisce inoltre linee guida generali per i mangimi e per la nutrizione degli

animali; dispone le autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali veterinari volte ad autorizzare la produzione, l'importazione, la conformità alle GMP (Good Manufacturing Practices).

La **Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione (DGISAN)** si occupa di: salute e sicurezza della produzione e della commercializzazione degli alimenti, inclusa la produzione primaria; piani di controllo della catena alimentare e linee guida operative per i controlli ufficiali sui prodotti alimentari importati (USMAF); gestione del sistema RASFF e unità di crisi per i prodotti alimentari, mangimi, sottoprodotti di origine animale; nutrizione e prodotti destinati a diete particolari; alimenti funzionali; integratori alimentari; prodotti a base di erbe per alimenti; etichettatura nutrizionale; educazione alimentare; aspetti sanitari legati alla tecnologia alimentare e nuovi prodotti alimentari; organismi geneticamente modificati; additivi, aromi alimentari, contaminanti e materiali a contatto con alimenti; prodotti fitosanitari; igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione; indagini, verifiche e ispezioni nei settori di competenza.

La **Direzione generale per gli organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS)** è il punto di contatto nazionale dell'EFSA. È responsabile per la valutazione del rischio fisico, chimico e biologico per la sicurezza alimentare. E' anche il punto di contatto nazionale del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA). E' responsabile del coordinamento e della pianificazione delle azioni volte a valutare i rischi nella catena alimentare, nonché delle attività del Comitato dei Consumatori e Associazioni di Produttori. Tale Direzione è in costante collaborazione con la Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione (DGISAN).

#### **Uffici periferici del Ministero della salute (PIF, USMAF, UVAC)**

I seguenti uffici periferici ministeriali sono responsabili per i controlli delle importazioni e gli scambi all'interno dell'Unione Europea:

- **23** posti d'ispezione frontaliere (PIF) responsabili per i controlli all'importazione di animali, di alimenti di origine animale e di mangimi;
- **37** uffici periferici localizzati nei principali porti e aeroporti, responsabili dei controlli all'importazione di alimenti di origine non animale, che dipendono da 12 Uffici principali di Sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF);
- **17** Uffici veterinari per la conformità con i requisiti UE (UVAC), responsabili degli scambi intracomunitari di animali, alimenti di origine animale e mangimi.

#### **Carabinieri Tutela Salute - NAS**

I Carabinieri per la Tutela della Salute - NAS sono un Reparto speciale che opera sotto la supervisione e la direzione funzionale del Ministero della Salute. E' organizzato in un Comando centrale, 3 principali Unità locali e 38 Nuclei antisofisticazione di vigilanza territoriali. Svolge indagini e controlli sulle sofisticazioni illegali dei prodotti alimentari, le frodi e il traffico illegale di medicinali, sia di propria iniziativa o su richiesta degli uffici del Ministero. Effettua anche ispezioni in materia di igiene, la verifica dei sistemi di controllo, campionamenti e analisi dei prodotti ed l'esame dei documenti di autorizzazione.

## **I Servizi Regionali di Sanità Pubblica**

A seguito della modifica alla Costituzione italiana del 2001, la salute umana ed animale, la sicurezza degli alimenti e dei mangimi e il benessere degli animali sono attualmente aspetti la cui gestione è condivisa tra lo Stato e le Regioni. Una collaborazione permanente tra Regioni e Autorità Centrale è garantita dalla Conferenza permanente Stato - Regioni. L'Autorità centrale mantiene la responsabilità sui controlli alle importazioni, sulla profilassi internazionale e sull'esportazione.

Inoltre, vale la pena ricordare che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali è responsabile per i controlli sulla qualità e la tracciabilità di alimenti e mangimi e fitosanitario.

Le 19 Regioni e le 2 Province autonome sono organizzate in Servizi pubblici sanitari regionali, la maggior parte dei quali sono suddivisi in due sezioni: il Servizio Veterinario Regionale è responsabile per gli alimenti di origine animale, la salute e il benessere degli animali e la sicurezza dei mangimi; il Servizio per l'igiene alimentare regionale e la nutrizione, è responsabile per i prodotti di origine non animale, gli integratori alimentari e i materiali a contatto con alimenti. Le Aziende Sanitarie Locali (ASL) sono presenti in ogni Regione e agiscono come enti pubblici responsabili per l'organizzazione e la gestione di tutte le strutture sanitarie pubbliche a livello locale.

### **Aziende Sanitarie Locali (ASL)**

Le Aziende Sanitarie Locali hanno un elevato grado di autonomia gestionale, amministrativa, finanziaria e tecnica e sono organizzate in distretti sanitari, in dipartimenti di prevenzione e ospedali. Le responsabilità di sanità pubblica sono condivise tra due servizi distinti all'interno del Dipartimento di Prevenzione: il Servizio di Igiene degli Alimenti e la Nutrizione (SIAN), e i Servizi Veterinari Locali. Questi ultimi sono responsabili per: la salute e benessere degli animali, gli alimenti di origine animale e mangimi, e di solito sono divisi in tre differenti aree:

- Area A - responsabile per la salute degli animali;
- Area B - responsabile per gli alimenti di origine animale;
- Area C - responsabile per l'allevamento degli animali, la produzione animale e sottoprodotti.

Questa distinzione tra aree di attività non esiste in tutte le ASL, infatti l'allocazione delle risorse può variare in base alle peculiarità del territorio dove insiste ciascuna unità sanitaria locale.

La maggior parte degli ispettori del Servizio veterinario locale sono veterinari. Circa 5227 veterinari sono impiegati nel ASL a tempo pieno.

il Servizio di Igiene degli Alimenti e la Nutrizione (SIAN) è responsabile per gli alimenti di origine non animale. Il personale del Servizio è composto da medici e da tecnici della prevenzione. Il personale incaricato delle attività di controllo è specificamente designato per l'Igiene alimentare, mentre altro personale è coinvolto anche in attività di sanità pubblica.

## **Laboratori Pubblici (ISS-IZS)**

*L'Istituto Superiore di Sanità (ISS)* è l'ente pubblico tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale italiano. L'ISS (in accordo con il Ministero della salute) supervisiona tutti i laboratori incaricati di controlli degli alimenti e dei mangimi, e svolge le analisi di conferma a livello nazionale. Le sue attività comprendono la ricerca, il controllo, la formazione e la consulenza nell'interesse della tutela della salute pubblica. L'ISS è anche un laboratorio comunitario di riferimento per *Escherichia coli* (compresi *E. coli* verotossigenico), parassiti (*Trichinella*) e per i residui di cui all'allegato I, categoria B 3 (c), della direttiva 96/23 / CE.

*Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali - Centri di riferimento nazionali (IZS)* si trovano nella maggior parte delle Regioni italiane. Gli IZS sono istituti di sanità pubblica veterinaria che formano una rete di laboratori pubblici a livello nazionale e regionale. Sono organizzati in 10 laboratori centrali e in 85 uffici periferici di diagnosi. Tutti i laboratori degli IZS per il controllo ufficiale dei mangimi e degli alimenti sono accreditati ad effettuare analisi su alimenti di origine animale e sulle malattie infettive degli animali.

Prove su contaminanti, pesticidi e alimenti di origine vegetale sono eseguite da 27 *Agenzie per la Protezione Ambiente (ARPA)* che hanno 54 laboratori locali a livello provinciale. Ogni ARPA comprende laboratori incaricati di effettuare controlli di monitoraggio ambientale e sugli alimenti di origine vegetale. I laboratori ARPA si rapportano alle ASL e possono eseguire analisi per più di una ASL. Le analisi ufficiali possono essere eseguite anche da Laboratori Pubblici di sanità che operano all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione della ASL. Le matrici testate includono alimenti di origine animale e di origine non animale, acqua e materiali a contatto con alimenti.

## **STRATEGIE E ATTIVITÀ DEL SISTEMA ITALIANO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA**

Il sistema della Sanità Pubblica Veterinaria ha competenza per la salute degli animali, il benessere degli animali, i controlli sulle importazioni di animali vivi e prodotti di origine animale, i mangimi, i medicinali veterinari e i residui, adottando un approccio "dal campo alla tavola".

La Direzione generale per la Salute Animale e Farmaco Veterinario del Ministero della Salute è l'Autorità centrale competente (ACC) responsabile della politica generale, del coordinamento, del monitoraggio e della supervisione a livello Nazionale, dei seguenti temi:

### **• Salute degli animali**

I veterinari che lavorano nel "Servizio di sanità animale" della ASL effettuano controlli a livello locale.

Informazioni sui dati epidemiologici e le relazioni tecniche vengono inoltrate due volte l'anno dalla ASL alle Regioni e da queste ultime alla ACC.

Le banche dati nazionali registrano le imprese, identificano gli animali e i controlli delle movimentazioni e riguardano le seguenti specie: bovini, ovini e caprini, suini, allevamenti di pollame, acquacoltura e api. Questi database sono gestiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo (IZS), che è anche il centro nazionale di Referenza per l'epidemiologia. Tutte le Aziende

Sanitarie Locali (ASL) hanno accesso alle banche dati nazionali. La banca dati centrale dei bovini è stata riconosciuta come pienamente operativa con la decisione della Commissione 2006/132 / CE.

Il Ministero della Salute ha implementato un sistema di monitoraggio mensile per anomalie, che include le nascite, il movimento e le macellazioni. Ogni anno il Ministero invia una lista ad ogni Regione specificando il numero minimo di controlli da effettuare.

Per la movimentazione dei bovini è necessario il rilascio di un documento di movimentazione (modulo 4) e passaporto autorizzato dalle autorità competenti regionali.

LA DGSAF è incaricata di elaborare i programmi nazionali di eradicazione, che devono poi essere attuate dalle autorità regionali. La verifica sistematica e il monitoraggio da parte della ACC è effettuata in relazione agli aspetti finanziari dei programmi di eradicazione.

Eradicazione, programmi di controllo e di monitoraggio riguardano la brucellosi bovina, la leucosi bovina enzootica, la tubercolosi bovina, la brucellosi ovi-caprina, la *bluetongue* degli ovini, le salmonelle in allevamenti avicoli, la peste suina africana (in Sardegna), l'influenza aviaria, la BSE, TSE e *Scrapie* e malattia vescicolare dei suini. Le Regioni possono adottare propri programmi per malattie non regolamentate a livello nazionale. Questi programmi vengono inviati alla ACC per opportuna informazioni.

Il flusso gerarchico, dalla ACC attraverso DGSAF ai Servizi veterinari regionali e alla ASL, si applica a tutti i piani di emergenza. Una unità di crisi è stata istituita nel Ministero per gestire tutti i focolai, compreso il coordinamento a livello nazionale (decreto legislativo 202 del 1 ° ottobre 2005).

L'Unità di Crisi ha il compito di:

- programmare azioni e coordinare il controllo delle malattie e le misure di eradicazione in tutto il territorio nazionale;
- coordinare, collegare e fornire una panoramica sulla prevenzione delle malattie, attraverso informazione e misure di controllo;
- applicare correttamente le procedure e i criteri per la gestione delle azioni;
- garantire un efficace collegamento tra gli uffici centrali e periferici del Ministero, le Regioni e Province autonome e gli enti locali.

L'Unità di Crisi Centrale ha pubblicato linee guida sulla sorveglianza epidemiologica e azioni strategiche per il controllo e l'eradicazione di Influenza Aviaria in Italia; raccomandazioni sulla condotta delle persone che manipolano o entrano in contatto con gli uccelli, e linee guida per gli operatori esposti a focolai di influenza aviaria.

In caso di notifica di una malattia infettiva, tali organismi possono agire come unità di crisi a livello centrale, regionale e locale.

Analisi ufficiali nel settore della salute degli animali sono effettuati dalla rete IZS.

### • **Benessere degli animali**

Un Piano di controllo nazionale basato sul rischio sul benessere degli animali in allevamento è stato elaborato nel 2008. A partire dal 2010, la pianificazione del livello minimo di controllo per il benessere degli animali durante il trasporto e la protezione degli animali durante la macellazione è stato introdotto nel Piano di controllo nazionale.

#### *Controlli ufficiali negli allevamenti*

I controlli sono coordinati dai Servizi veterinari regionali e svolti dai servizi veterinari locali ASL. Attualmente, tutte le aziende sono visitate almeno una volta ogni tre anni. Le ASL sono responsabili per agire in caso di non conformità che possono includere misure punitive e, quando gli animali sono gravemente maltrattati, rinvio alle autorità giudiziarie.

La ACC ha pubblicato le linee guida per il controllo del benessere animale in allevamento per i vitelli e maiali, comprese le istruzioni su: requisiti specifici da controllare; i criteri per la progettazione di controlli; liste di controllo; e un sistema di reporting delle Regioni alla ACC.

#### *Controlli ufficiali durante il trasporto*

I controlli su strada per monitorare il benessere degli animali durante il trasporto sono effettuati dalla ASL in collaborazione con la Polizia e i Carabinieri. Ispezioni di animali provenienti da altri Stati membri sono normalmente effettuate in collaborazione con gli UVAC. Inoltre, Polizia, Carabinieri e Guardie Forestali sono coinvolti anche nella realizzazione e applicazione di benessere degli animali durante il trasporto, e possono eseguire i controlli, tra cui controlli su strada, per conto proprio, nonché in collaborazione con ufficiali veterinari. Hanno il potere legale di fermare e ispezionare i veicoli, controllare i documenti, di valutare il benessere degli animali e di emettere sanzioni.

La ACC ha istituito un sistema di formazione sui requisiti del regolamento (CE) n 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto, inclusi i requisiti specifici come quelli relativi alle partizioni, singoli stalle e l'accesso all'acqua per gli equidi durante il trasporto.

UVAC predispone un programma generale annuale di controlli da effettuare sulla base dei controlli degli anni precedenti, che prevede che circa il 2% delle partite di animali vivi provenienti da scambi intracomunitari sono controllati nel luogo di destinazione. I controlli attuali sono delegati alle ASL. Un Veterinario ufficiale dell' UVAC decide le partite da controllare, sulla base di una valutazione del rischio.

### • **Controlli sui prodotti di origine animale e animali vivi importati**

I controlli sugli animali importati, gli alimenti di origine animale e mangimi sono effettuati presso 23 posti d'ispezione frontaliere (PIF), che dipendono dal Ministero. Lo staff dei PIF comprende personale veterinario. Il Ministero ha introdotto un programma per la revisione del PIF nel 2005. Questo programma ha coinvolto un esame approfondito di tutti gli aspetti, sia operativo che procedurale, nonché di strutture, attrezzature ed igiene. Linee guida complete sui controlli delle importazioni e una relazione annuale sulle attività dei PIF sono disponibili sul sito del Ministero

I laboratori IZS effettuano le analisi per conto dei PIF. I risultati delle analisi vengono inseriti dal PIF in TRACES e per controlli specifici vengono inviati alla ACC La valutazione di tutti questi dati da parte della ACC consente una revisione dell'attuazione del piano (follow-up) di ogni anno.

### • **Mangimi e alimentazione animale**

La ACC prepara ogni 3 anni il Piano pluriennale di Controllo Nazionale, che costituisce la base per i piani regionali. Il Piano nazionale prevede linee guida in materia: lo sviluppo di piani regionali basati sul rischio; la selezione di stabilimenti da sottoporre al controllo, così come la frequenza e gli obiettivi del Piano stesso. Il Piano Nazionale fornisce anche una *checklist* dettagliata come guida per i controlli ufficiali a livello regionale e locale. Delinea alcuni punti essenziali della prioritizzazione del campionamento e gli obiettivi di detto campionamento per ogni Servizio veterinario regionale che insieme alle ASL sono responsabili per l'attuazione del piano. Se necessario, il piano potrebbe essere modificato con la ACC (ad esempio in caso di aggiornamento di legge, situazioni urgenti, rischi emergenti, raccomandazioni dell'FVO).

I servizi veterinari regionali sviluppano piani regionali sulla base del piano nazionale e delle linee guida, tengono in considerazione le informazioni regionali e locali sul rischio. I Servizi possono aumentare gli obiettivi di controllo e di campionamento, a seconda dei casi. La ACC è competente per l'approvazione dei piani regionali.

Il piano nazionale include controlli sulla presenza di OGM, additivi, farmaci veterinari, contaminanti e mangimi vietati. Prevede una frequenza di ispezioni di almeno una volta l'anno per tutti gli stabilimenti registrati e riconosciuti, le aziende che usano additivi, pre-miscele di additivi o pre-miscele medicate. In altri casi, la frequenza dei controlli è stabilita a livello regionale a seconda della categoria di rischio attribuito.

Le ASL sono responsabili di effettuare ispezioni, campionamento e verifiche in loco per garantire che il prodotto soddisfi i requisiti per l'ottenimento e il mantenimento di una autorizzazione o di registrazione.

La responsabilità per il controllo dei mangimi importati viene assegnato al PIF. Controlli sui mangimi di origine animale provenienti da altri Stati membri dell'UE vengono effettuate dagli UVAC. In determinate circostanze, la ACC può anche contare sulla disponibilità dei NAS per indagini e controlli o verifiche mirate e non pianificate. Questi controlli sono in genere legati alle emergenze, a procedimenti giudiziari o casi di azioni illegali.

L'approvazione degli stabilimenti di produzione di additivi è effettuata dalla ACC. L'approvazione e la registrazione di altri operatori del settore mangimistico (tra cui il settore primario) è effettuata dal Servizio regionale. Un elenco degli stabilimenti riconosciuti e registrati è pubblicato sul sito web del Ministero.

Il Centro nazionale di riferimento per mangimi, che include anche i mangimi vietati, è la CREAA, che fa parte dell'IZS di Torino. L'IZS di Teramo è il Laboratorio Nazionale di Riferimento per le diossine e PCB nei mangimi. L'IZS di Padova è il Centro nazionale di riferimento per Salmonellosi. L'ISS è il Centro nazionale di riferimento per micotossine. Il CREAA e il ISS sono stati designati dal Ministero come laboratorio nazionale di riferimento per gli additivi nell'alimentazione degli animali nel mese di aprile del 2009, in relazione a determinate categorie di additivi per mangimi. Analisi degli alimenti per animali sono effettuate da dieci laboratori IZS.

### • **Farmaco veterinario e residui**

Il Ministero della Salute è responsabile del rilascio delle autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali veterinari, per la concessione di licenze di produzione, l'importazione, l'autorizzazione e per la conformità con le GMP (Good Manufacturing Practices). Il Ministero

rilascia le autorizzazioni dopo la valutazione, con il supporto di un comitato consultivo. I controlli sono implementati dall'ASL sotto il coordinamento dei Servizi veterinari regionali e dai NAS. Il Decreto del 17 dicembre 2007 (ai sensi dell'articolo 89 del decreto legislativo 193/2006) prevede che l'imballaggio dei medicinali includano un codice a barre contenente l'identificazione del medicinale, la sua data di scadenza e il numero di lotto.

I Servizi veterinari regionali sono responsabili per la concessione di licenze di grossisti e farmacie. Grossisti e farmacie siano ispezionati annualmente dall'ASL. La responsabilità di controllo dello stoccaggio / uso di medicinali veterinari nelle aziende agricole è dei veterinari delle ASL.

Le Regioni hanno l'obbligo di riferire al Ministero annualmente sui risultati dei controlli effettuati presso i grossisti e farmacie.

I mangimifici sono autorizzati dal Ministero per la fabbricazione di alimenti medicati a seguito di una ispezione e raccomandazione da parte delle Regioni. Questi mangimifici vengono ispezionati annualmente dalla ASL.

Il Gruppo Nazionale per il rilevamento dei medicinali veterinari è stato istituito ai sensi dell'articolo 88 (comma 4), del decreto 193/2006 con l'obiettivo di migliorare i controlli sulla commercializzazione di medicinali veterinari. Esiste un programma nazionale di controllo per la qualità dei medicinali veterinari. I campioni vengono prelevati dal NAS.

Due laboratori sono utilizzati per i controlli sul mercato: l'ISS e l'IZS di Abruzzo e Molise a Teramo. Per quanto riguarda i controlli di qualità è l'IZS che effettua le analisi.

## **STRATEGIE E ATTIVITÀ DEL SISTEMA ITALIANO DI IGIENE ALIMENTARE E L'ALIMENTAZIONE E LA NUTRIZIONE**

L'Italia ha definito il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, e le Aziende Sanitarie Locali (ASL) quali autorità competenti per la sicurezza alimentare con il decreto legislativo 193/2007 in attuazione dei Regolamenti UE 852/2004, 853 / 2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modifiche.

I controlli a livello di stabilimento sono svolte da 146 Aziende Sanitarie Locali. Anche il Ministero può eseguire ispezioni a livello locale, attraverso la realizzazione di attività di audit e mediante gli uffici competenti del settore delle direzioni generali. Il Ministero può anche effettuare ispezioni direttamente, soprattutto in relazione a problemi specifici o al fine di approvare alcuni stabilimenti per l'esportazione verso Paesi Terzi. Infine, le ispezioni possono essere effettuate attraverso un corpo dedicato dei Carabinieri (NAS).

Il Ministero della salute assicura l'applicazione dei Regolamenti europei, incluso il rispetto dei principi generali riportati nella legislazione alimentare generale, il regolamento (CE) n 178/2002 adottato il 28 gennaio 2002. La legislazione alimentare generale definisce obiettivi comuni, stabilisce principi generali e gli obiettivi della legislazione alimentare al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute e la funzionalità effettiva del mercato interno. Di seguito sono riportati alcuni esempi di disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002. La verifica dei requisiti di sicurezza alimentare, la definizione delle autorità competenti e le responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare, l'assicurazione del principio di tracciabilità "dal produttore al consumatore" e l'attuazione del ritiro, il richiamo e la notifica per i prodotti alimentari e mangimi non conformi con i requisiti di alimenti e mangimi.

Il sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) è lo strumento fondamentale per garantire una rapida trasmissione delle informazioni agli Stati membri quando i rischi per la salute



pubblica vengono rilevati nella catena alimentare. In questo modo, molti rischi per la sicurezza alimentare vengono rilevati prima che possano costituire un problema per i consumatori.

#### • **Piano di residui farmacologici chimica e analisi dei prodotti alimentari**

La DGISAN elabora e pubblica il Piano nazionale per i residui ogni anno, con la collaborazione delle Regioni e delle Province autonome, i Laboratori nazionali di riferimento e gli IZS Istituti Zooprofilattici.

Il Piano Nazionale Residui (di seguito denominato NRMP) è un piano che monitora l'allevamento e la trasformazione dei prodotti di origine animale.

L'obiettivo del piano è quello di rivelare casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e abuso di sostanze autorizzate, e di verificare la conformità dei residui di farmaci veterinari, pesticidi e contaminanti per l'ambiente ai limiti massimi di residui fissati dalle normative comunitarie e dalle leggi nazionali.

Il NRMP è stato strutturato tenendo conto delle esigenze della D.Lgs 158 del 16 marzo 2006 e successive modificazioni, in attuazione delle direttive 96/22 / CE e 96/23 / CE e successive modifiche, e delle decisioni 97/747 / CE e 98 / 179 / CE in merito ai livelli e alle frequenze di campionamento e alla procedura di prelievo e preparazione dei campioni.

Il NRMP definisce specie, le categorie, i punti di prelievo dei campioni, le sostanze da cercare, le prove analitiche secondo le disposizioni di legge e le indicazioni della Commissione europea.

Al fine di sottolineare la necessità di "prendere ogni precauzione per garantire che la sorpresa nei controlli sia costante" e di non pregiudicare l'efficacia del Piano, i Servizi Regionali sono invitati ad evitare la divulgazione delle informazioni dettagliate per specifiche ricerche da svolgere in diverse ASL, pubblicando l'integralmente Piano regionale.

Secondo gli articoli 11-13 del decreto legislativo 158 del 16 marzo 2006, il Ministero deve trasmettere alla Commissione europea, entro il 31 marzo di ogni anno, il Piano aggiornato per l'anno corrente, i risultati e le informazioni sulle misure adottate in relazione all'anno precedente. Inoltre, ogni sei mesi, il Ministero deve informare la Commissione Europea e gli altri Stati membri sull'attuazione e sui risultati del Piano.

#### • **Piano nazionale per il controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti**

Il piano nazionale di coordinamento definisce le attività del controllo ufficiale in Italia e stabilisce i controlli all'importazione di alimenti OGM al fine di garantire il rispetto delle normative specifiche, in particolare ai requisiti di etichettatura. In collaborazione con il Centro nazionale di riferimento (CROGM), la DGISAN elabora un piano per l'individuazione di OGM negli alimenti.

#### • **Materiali a contatto con gli alimenti**

I materiali a contatto sono gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'acqua (cioè utensili da cucina, stoviglie, vasi e contenitori, imballaggi, pellicole etc.). Norme nazionali ed europee stabiliscono standard specifici per i materiali a contatto con lo scopo di garantire la sicurezza alimentare, impedendo la migrazione chimica da materiale al cibo. Lo schema base è il Regolamento UE 1935/2004 che stabilisce requisiti generali, mentre altre norme specifiche per i singoli materiali (ceramica, plastica, ecc.) sono dettagliate in altre disposizioni.

#### • **Piano nazionale per il controllo ufficiale sugli alimenti e ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti**

Il trattamento con radiazioni ionizzanti abbatte la carica batterica. Non è usato frequentemente in Italia, ma quando questo trattamento è effettuato deve essere conforme alla normativa ed indicato

sull'etichetta. A livello dell'UE, l'Italia contribuisce in modo significativo alla raccolta dei dati di controllo.

• **Sistema di controllo per i prodotti fitosanitari e residui**

La DGISAN è responsabile della sicurezza di prodotti fitosanitari verificando l'autorizzazione e il controllo del mercato, per l'uso di prodotti fitosanitari e per la pianificazione del controllo ufficiale sui residui. Il Regolamento CE n 396/2005 stabilisce i criteri per i controlli ufficiali sui residui di pesticidi negli alimenti. Un piano nazionale viene elaborato ogni anno, tenendo in considerazione i risultati dei controlli effettuati negli anni precedenti, e stabilisce il numero di campioni che devono essere prelevati sul mercato. Il Ministero invia i risultati all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

• **Nutrizione ed educazione all'alimentazione**

La DGISAN è responsabile per la nutrizione e le malattie correlate, la nutrizione e lo sport, l'allattamento al seno, la iodoprofilassi, l'etichettatura e *claims*, la ristorazione collettiva, la Riabilitazione nutrizionale nel trattamento dei disturbi alimentari. L'attuale letteratura scientifica dimostra l'esistenza di un legame, un rapporto di causa-effetto tra una alimentazione non corretta e malsana e l'insorgenza di malattie croniche (ipertensione, diabete, malattie cardiovascolari, alcuni tipi di cancro), che sono le più importanti cause di morte. Pertanto, investire in salute non è un costo ma una opportunità, e una corretta alimentazione e stile di vita sano fin dall'infanzia sono predittivi di una salute migliore in età adulta. Le abitudini alimentari possono influenzare questo tipo di problemi emergenti, il Ministero ha pertanto sviluppato iniziative per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione a partire dall'infanzia. Attraverso campagne specifiche, si cerca di limitare il consumo di cibo malsano contenente grassi saturi, zuccheri e sale. L'etichettatura alimentare è un tema di grande rilevanza, che mira a garantire che i consumatori dispongano di informazioni complete sul contenuto e la composizione dei prodotti, in modo da proteggere la loro salute. Il Regolamento (UE) 1169/2011 che fornisce informazioni alimentari ai consumatori è ancora in fase di discussione a livello europeo.

• **Gli alimenti per specifici gruppi di popolazione, integratori alimentari, additivi alimentari e nuovi prodotti alimentari.**

Gli alimenti per gruppi specifici di popolazione, integratori alimentari, additivi alimentari e nuovi prodotti alimentari, dato la loro particolare destinazione d'uso o natura, sono soggetti a norme speciali in aggiunta alle norme generali in materia di igiene e sicurezza.

In particolare:

- Gli alimenti gruppo specifici (ex alimenti destinati ad un'alimentazione particolare) sono disciplinati dal regolamento (UE) 609/2013 e D. Lgs 111/92, attuazione della direttiva 89/398/CEE, modificata dalla direttiva 2009/39 / CE;
- gli integratori alimentari sono disciplinati dal decreto legislativo 169/2004, in attuazione della direttiva CE 2002/46;
- gli alimenti addizionati di vitamine, minerali e altre sostanze sono disciplinati dal regolamento (CE) 1925/2006;
- i *novel food* sono disciplinati dal regolamento (CE) 258/97.

La DGISAN è l'autorità competente incaricata di ricevere la notifica di alimenti per gruppi specifici, integratori alimentari e alimenti con aggiunta di vitamine e minerali. In particolare, ogni prodotto notificato è valutato al fine di verificare la conformità alla composizione, i requisiti specifici di etichettatura e l'utilizzo dei *claims* ai sensi del Reg. (CE) 1924/2006.

La DGISAN è anche l'autorità competente incaricata di valutare la procedura di autorizzazione per i *novel foods*. Secondo il Reg. (CE) 258/97, i *novel food* sono alimenti non consumati ad un livello significativo nell'Unione europea prima del 15 maggio 1997 e, al fine di dimostrare la loro sicurezza, devono ottenere l'autorizzazione prima della commercializzazione.

Uno degli obiettivi primari del Ministero della salute è quello di proteggere i consumatori, con particolare riferimento ai gruppi vulnerabili della popolazione, come i neonati e i bambini piccoli, assicurando la composizione appropriata nutrizionale e la sicurezza dei prodotti alimentari, nonché un'adeguata informazione dei consumatori.

Infine, il Ministero della salute è profondamente coinvolto nello sviluppo della legislazione europea su questi prodotti.

#### • **Controlli di importazione di origine non animale Prodotti (USMAF)**

Gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea del Ministero (USMAF), ai sensi del regolamento (CE) 882/2004, effettuano controlli ufficiali sulle importazioni di tutte le partite di prodotti vegetali destinati al consumo umano, nonché sugli additivi alimentari, gli aromi, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Questi uffici operano secondo un sistema qualità, secondo delle procedure operative standard che garantiscono un approccio unificato, uguale o equivalente.

#### • **Esportazione di alimenti**

La DGISAN garantisce la conformità dei prodotti alimentari esportati verso i Paesi Terzi. In questo modo, garantisce l'attuazione di tutti i requisiti sanitari impostazione dalle normative europee e / o requisiti aggiuntivi richiesti da paesi terzi che importano prodotti italiani. Tale attività consiste nella gestione degli elenchi di stabilimenti autorizzati per l'esportazione e i sistemi informatici correlati; l'emissione di linee guida e note applicative che regolano l'esportazione di prodotti alimentari; l'ispezione in materia di certificazione e il mantenimento della qualifica di esportatori per gli stabilimenti; l'assistenza per gli audit condotti da paesi terzi e la promozione di corsi di formazione

### **COORDINAMENTO CON TUTTE LE AUTORITÀ IN MATERIA DI SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE, IL PIANO DI CONTROLLO NAZIONALE PLURIENNALE**

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza alimentare e la nutrizione del Ministero della salute coordina l'orientamento e la pianificazione per quanto riguarda la sicurezza di alimenti e mangimi, la qualità degli alimenti, la salute e benessere degli animali e la salute delle piante, attraverso il Piano Quadriennale (MANCP) e il Rapporto Annuale. Il MANCP (come definito ai sensi del regolamento (CE) 882/2004), descrive la strategia degli Stati membri, al fine di garantire controlli efficaci e la salvaguardia del rispetto della legislazione alimentare da parte degli operatori. Esso comprende una descrizione delle autorità competenti, organizzazione e gestione di controlli ufficiali e diversi sistemi di controllo generale. Gli obiettivi del MANCP vengono perseguiti in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, il Ministero dell'ambiente, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, le Regioni e i vari corpi di Polizia che operano nel campo della tutela della

salute, la protezione dell'ambiente, l'agricoltura, agroalimentare e della pesca, e infine su interessi finanziari nelle attività alimentari.

Il MANCP assicura la verifica della conformità e l'efficacia dei controlli ufficiali ai requisiti di mangimi e di alimenti, salute e benessere degli animali . Assicura controlli efficaci e consente di allocare le risorse in aree ad alto rischio, in cui si prevede il massimo impatto. La relazione annuale è pubblicata sul sito del Ministero e fornisce una valutazione complessiva dei controlli ufficiali e del sistema di audit.

## **COMBATTERE LE FRODI ALIMENTARI**

Sebbene la legislazione italiana non dia una definizione di frodi alimentari, i comportamenti fraudolenti sono codificati nel codice penale e in altre leggi speciali.

Le frodi alimentari si riferiscono a diversi comportamenti illeciti, come l'adulterazione e la contraffazione di sostanze alimentari, il commercio di alimenti contraffatti o adulterati e/o il loro impiego, la vendita, la detenzione o altrimenti la distribuzione per il consumo di sostanze alimentari non conformi alla legislazione alimentare.

Le violazioni sono correlate all'etichettatura non corretta, alla mancanza di trasparenza, alla pubblicità ingannevole per gli alimenti che non garantiscono una specifica informazione del consumatore. Le frodi in materia di commercio fraudolento e vendita di sostanze alimentari non genuine spacciate come genuine sono punibili dalla legge.

In alcuni casi, la normativa italiana prevede sanzioni penali per i comportamenti attribuibili a frodi alimentari. Le sanzioni penali si identificano come ammende, sospensione dell'attività commerciale, chiusura dell'impresa e altre misure. In tutti i casi l'oggetto dell'illecito è sottoposto a sequestro. L'ammontare delle sanzioni è definito dal giudice e dipende da specifiche condotte e dalla gravità della violazione.

Infine, in accordo con la normativa nazionale, il Ministero della salute pubblica una Lista di aziende e produttori passati in giudicato per i reati relativi a frodi e sofisticazioni alimentare:

Al termine della Conferenza internazionale "Le frodi alimentari, uno sforzo comune per garantire la sicurezza e l'integrità del nostro cibo", svoltasi a Roma il 23-24 ottobre 2014 nell'ambito del Semestre Italiano di Presidenza, i seguenti punti sono stati identificati come efficaci per combattere le frodi alimentari:

1. sviluppare una definizione di "frodi alimentari" da inserire nella legislazione europea, nel rispetto dei sistemi giudiziari degli Stati membri
2. garantire una formazione adeguata per il personale delle autorità competenti coinvolto nei controlli ufficiali nella catena agroalimentare, focalizzandosi sulle tecniche investigative delle autorità di polizia, che identificano pratiche fraudolente in modo tempestivo
3. garantire che i controlli specifici, volti ad individuare possibili pratiche fraudolente, siano effettuati lungo tutta la catena agroalimentare, oltre ai controlli ufficiali pianificati ed eseguiti secondo il regolamento (CE) 882/2004
4. implementare, in ciascuno Stato membro, tutte le misure e gli strumenti necessari per sviluppare una collaborazione efficace e operativa fra tutte le parti interessate (autorità competenti e giudiziarie e gli organi di polizia) tra cui un rapido scambio di dati e informazioni relativi a possibili frodi alimentari

5. garantire che le autorità competenti attuino, con sempre maggiore efficacia, le norme in materia di cooperazione e di assistenza amministrativa prevista dalla normativa europea sui controlli ufficiali (titolo IV del regolamento (CE) 882/2004) al fine di garantire uno scambio efficace e tempestivo delle informazioni e dei dati per facilitare le indagini transfrontaliere e la rapida adozione di misure correttive
6. promuovere e sostenere le iniziative della Commissione europea volte a creare reti per un rapido scambio di informazioni con i Paesi Terzi sulle merci e gli animali che entrano o escono dall'Unione europea per quanto concerne sospette pratiche fraudolente al fine di consentire un livello accresciuto di controlli ufficiali per l'import- export
7. promuovere e sostenere le iniziative della Commissione europea ed istituire sistemi informativi per la raccolta e la gestione dei dati sui controlli ufficiali effettuati lungo la catena agroalimentare, al fine di creare una struttura permanente di monitoraggio. Ciò contribuirà con l'individuazione di modelli anomali della filiera agro-alimentare e, a sua volta con una tempestiva individuazione di eventuali pratiche fraudolente per essere prontamente condivise con gli organismi di polizia e le autorità giudiziarie europee e nazionali
8. promuovere partenariati e la cooperazione tra le parti interessate, compresi gli operatori del settore alimentare, e sfruttare la loro esperienza nella prevenzione e scoperta di comportamenti fraudolenti e pratiche
9. garantire la realizzazione di sistemi e reti per raccogliere informazioni utili da operatori del settore, anche in modo confidenziale, su possibili pratiche fraudolente da condividere con gli organi di polizia
10. garantire che le sanzioni frodi alimentari abbiano un effetto deterrente, gravemente impattante sui profitti ottenuti illegalmente.