Latte e derivati

Attività del controllo ufficiale 2017

Sommario

Introduzione 3
Produzione Primaria 5
Patrimonio zootecnico 5
Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo 5
Piani di Farmacosorveglianza 6
Piano Nazionale Residui 7
Piano nazionale di controllo della brucellosi 8
Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina 9
Importazioni e Scambi intracomunitari 10
Importazioni 10
Scambi 10
Produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione 11
Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA 12
Qualità merceologica degli alimenti 14
Qualità merceologica degli alimenti generici -Contrasto all'utilizzo di agenti di rivestimento non consentiti nei formaggi Attività ad hoc 15
Piano micotossine 15
Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande 17
Altre attività 19
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute 19
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare 20
Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici 20
LNR Brucellosi 20
LNR per i residui di farmaci veterinari 21
LNR per Listeria monocytogenes - IZS AM 22
LNR per gli Stafilococchi coagulasi positivi, incluso S. aureus - IZS PLV 23
Audit sulle Autorità competenti 24
Segnalazioni di allerta – RASFF 25
Attività di controllo a carattere regionale 25
Controllo e sorveglianza per l'Agalassia contagiosa ovi-caprina (Lombardia) 25
Sorveglianza sul Coli VTEC in prodotti a base di latte (Lombardia) 26
Sorveglianza per Streptococcus agalactiae nel latte di stalla(Lombardia) 26
Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della regione Lombardia 27
PPL Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia) 28
Appendice I: Dettaglio delle analisi - Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande 30

Introduzione

Il Piano Nazionale Integrato (PNI), elaborato ai sensi del Regolamento n. 882/2004, descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.
Nell'ambito del PNI 2015-2018 sono state individuate le seguenti filiere produttive come specifici obiettivi operativi da monitorare annualmente:

•olio d'oliva
•latte e derivati
•molluschi bivalvi
•miele ed altri prodotti dell'alveare.

Di seguito viene fornito un panorama delle attività di controllo ufficiale svolte nel 2017 sulla filiera del **latte e derivati**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2017 del Piano Nazionale Integrato. Per ogni attività viene indicata la fonte dalla quale sono state estratte le informazioni.

In generale, la filiera del latte e derivati, intesa come quadro d'insieme spazio-temporale "*dai campi alla tavola*", comprende:

- in fase di **produzione primaria**:
  - il patrimonio zootecnico delle principali specie animali allevate per la produzione di latte: bovini, bufali, ovini e caprini;
  - i controlli ufficiali per la verifica dei criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo in azienda e mediante distributori automatici;
  - i piani regionali di Farmacosorveglianza;
  - il Piano Nazionale Residui;
  - il piano nazionale di controllo della brucellosi;
  - il piano nazionale di controllo della tubercolosi;
- i controlli svolti nel corso delle **importazioni e degli scambi intracomunitari** di latte e derivati;
- nella **produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione**:
  - le attività di ispezione e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA;
  - i controlli per la verifica della qualità merceologica degli alimenti generici, delle produzioni di qualità regolamentata e dei prodotti da agricoltura biologica;
  - il piano micotossine;
  - il piano di vigilanza e controllo sanitario degli alimenti e delle bevande.

Altre attività che vengono considerate per completare il quadro dei controlli sono le seguenti:

- attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute;
- attività svolte dal Comando carabinieri per la Tutela Agroalimentare;
- prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici, svolte dai Laboratori Nazionali di Riferimento per la Brucellosi, per i residui di farmaci veterinari, per la Listeria monocytogenes e per gli Stafilococchi coagulasi positivi
- svolgimento di Audit sulle Autorità competenti;
- segnalazioni di allerta.

Al quadro nazionale vanno infine aggiunte anche alcune attività di controllo di carattere regionale (tipologia 5 del PNI):

- il Piano di controllo e sorveglianza nei confronti della agalassia contagiosa ovi-caprina (Lombardia)
- il Piano di sorveglianza sulla presenza di E. Coli VTEC in prodotti a base di latte: dalla produzione primaria alla trasformazione (Lombardia)
- il Piano di sorveglianza per Streptococcus agalactiae nel latte alla stalla (Lombardia)

- il Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi (Lombardia);
- il Progetto regionale Piccole Produzioni Locali (PPL) sui Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia).

Nell'Appendice II è riportato un quadro sinottico delle informazioni disponibili relative alle attività del controllo ufficiale sulla filiera del latte e derivati.

Produzione Primaria

Patrimonio zootecnico

Fonte: DGSAF – Ufficio 2

Per le principali specie animali allevate per la produzione di latte (bovini, bufali, ovini e caprini), i dati del patrimonio zootecnico per il 2017 comprendono il numero di allevamenti aperti al 31 dicembre 2017 ed il numero di essi che in Banca Dati Nazionale sono registrati con orientamento produttivo "da latte". In realtà, però, in tal modo il reale numero di allevamenti destinati alla produzione di latte viene sottostimato in quanto in BDN un numero consistente di allevamenti è registrato con orientamento produttivo "misto" (ovvero latte/carne).

	Numero di allevamenti al 31/12/2017	di cui ad orientamento produttivo "da latte"
Bovini	125.097	26.915
Bufali	2.256	1.713
Ovini	90.463	16.174
Caprini	54.984	5.003

Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Dal censimento nazionale effettuato per l'anno 2017 risultano registrate ai sensi del reg. (CE) 852/2004 presso le Aziende Sanitarie Locali (ASL) di tutto il territorio nazionale un totale di **1002** strutture dedicate alla vendita di latte crudo. In particolare gli allevamenti censiti, nello stesso anno, per la vendita diretta di latte crudo sono 408 mentre i distributori automatici di latte crudo sono **594.**

La Tabella che segue illustra l'anagrafica delle strutture dedicate alla vendita di latte crudo e le attività di controllo ufficiale poste in essere dall'Autorità competente nel 2017.

Anno 2017	**(a)** N° **allevamenti** registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	408
	(b) N° **distributori** registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	594
	N° accessi o sopralluoghi presso **(a)**	594
	N° accessi o sopralluoghi presso **(b)**	1057
	N° **campioni** ufficiali	2272

Nel territorio nazionale sono state eseguite 6182 analisi ufficiali a fronte di 5756 analisi programmate da eseguire per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti (aflatossina), previsti dall'Intesa CSR "in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" prov. 25 gennaio 2007. Da tali analisi sono risultate un totale di 62 non conformità. A livello nazionale, il numero delle analisi non conformi sul totale dei analisi eseguite è pari allo 0,7%.

La percentuale di non conformità più alta (1,9%) è relativa agli Stafilococchi coagulasi positivi per i quali, allo stesso modo, si registra la distribuzione delle non conformità più elevata (40%).

La Tabella seguente illustra il numero di analisi ufficiali eseguite e il numero di risultati non conformi rispetto ai criteri fissati dall'Intesa Stato, Regioni e Provincie Autonome del 25/01/07 per le tipologie di controllo. (Crf. Grafici 2.1 e 2.2)

Analisi eseguite sul latte crudo ai sensi dei criteri dell'Intesa CSR 25/1/07

Tipologia di controllo	Numero analisi ufficiali eseguite a)	Numero analisi ufficiali non conformi b)	Percentuali di non conformità (b/a)	Distribuzione delle non conformità (b/Tot b)
Campylobacter	**1121**	**11**	**1,0%**	**22,00%**
Listeria monocytogenes	**1115**	**16**	**1,4%**	**32,00%**
Salmonella spp	**1122**	**0**	**0,0%**	**0,00%**

Tipologia di controllo	Numero analisi ufficiali eseguite a)	Numero analisi ufficiali non conformi b)	Percentuali di non conformità (b/a)	Distribuzione delle non conformità (b/Tot b)
E.coli verocitotossico	**1145**	**13**	**1,1%**	**26,00%**
Stafilococchi coagulasi positivi	**1076**	**20**	**1,9%**	**40,00%**
Aflatossina M1	**603**	**2**	**0,3%**	**4,00%**
Totale	**6975**	**50**	**0,7%**	**100,00%**

Sulla base dei dati pervenuti, le Autorità di controllo hanno provveduto alla sospensione dell'attività di vendita di latte crudo per **63** distributori automatici e alla chiusura definitiva di 11 attività.
La Tabella seguente elenca il numero delle azioni correttive adottate dalle Regioni:

Regione	N° campioni non conformi	N° sospensioni	N° revoche
Abruzzo	1	1	1
Basilicata	0	0	0
Calabria	0	0	0
Campania	0	0	0
Emilia-Romagna	18	7	0
Friuli-Venezia Giulia	1	0	0
Lazio	1	0	0
Liguria	1	1	0
Lombardia	10	13	0
Marche	4	3	2
Molise	0	0	0
Piemonte	16	13	6
Puglia	0	0	0
Prov Aut Trento	0	0	0
Prov. Aut. Bolzano	0	0	0
Sardegna	0	0	0
Sicilia	0	0	0
Toscana	5	4	0
Umbria	0	0	
Valle d'Aosta	2	2	0
Veneto	0	19	2
Totale	58	63	11

Piani di Farmacosorveglianza

Fonte: DGSAF – Ufficio 4

Le attività di sorveglianza sul medicinale veterinario sono svolte dai Servizi Veterinari regionali e locali e dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) sulla distribuzione e sull'impiego dei medicinali veterinari al fine di garantirne:

- tracciabilità (controllo sull'intera filiera distributiva);
- uso corretto negli animali da reddito e da compagnia.

Tali attività hanno l'obiettivo di assicurare lo stato di salute e benessere degli animali, tutelare la sanità pubblica assicurando l'assenza di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale oltre i limiti massimi consentiti dalle normative nazionali e/o comunitarie, prevenire i rischi per l'ambiente dovuti all'uso improprio di queste sostanze nel settore zootecnico.
Nel corso del 2017, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha svolto complessivamente n. 1.247 controlli lungo la filiera del latte riscontrando n. 423 non conformità presso allevamenti o in fase di distribuzione.
Nella rendicontazione dell'attività svolta dalle Regioni e Province autonome in attuazione dei Piani di farmacosorveglianza non è possibile risalire ai dati specifici relativi alla filiera latte.

Piano Nazionale Residui

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un piano di sorveglianza che si attua durante il processo di allevamento degli animali e nella prima trasformazione dei prodotti di origine animale, per la ricerca dei residui delle sostanze farmacologicamente attive e dei contaminanti negli animali vivi, nei loro escrementi e nei liquidi biologici, nonché nei tessuti, nei prodotti di origine animale, negli alimenti per animali e nell'acqua di abbeveraggio.
Il piano si realizza al fine di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate a condizioni diverse da quelle autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 37/2010 e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa europea e nazionale.
Il latte è uno dei prodotti di origine animale monitorati nel PNR per la ricerca di farmaci veterinari, sostanze proibite, sostanze non autorizzate e contaminanti ambientali. Nell'ambito del PNR viene prelevato esclusivamente latte crudo in allevamento, a livello di cisterna.

Di seguito vengono riportati i dati relativi al 2017 per le distinte attività di ricerca sul latte separatamente per Piano, Extrapiano e Sospetto[1]:

Tipo di piano/campionamento	Numero di campioni analizzati	Numero di campioni non conformi	Categoria delle molecole responsabili delle non conformità[2]
Piano mirato	**3228**	**2**	
Latte vaccino	*2170*	*2*	*B1*
Latte bufalino	*385*	*0*	
Latte ovicaprino	*673*	*0*	
Piano a seguito di positività	**77**	**2**	
Latte vaccino	*25*	*1*	*B3d*
Latte bufalino	*12*	*0*	
Latte ovicaprino	*40*	*1*	B1
Extrapiano mirato	**2559**	**5**	
Latte vaccino	*2190*	*4*	*B3d, B1*
Latte bufalino	*114*	*0*	
Latte ovicaprino	*255*	*1*	*B3d*
Extrapiano a seguito di positività	**35**	**1**	
Latte vaccino	*18*	*1*	*B1*
Latte bufalino	*4*	*0*	
Latte ovicaprino	*13*	*0*	
Sospetto a seguito di positività	**57**	**3**	

[1] Per i dettagli consultare le relazioni annuali disponibili sul sito:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1168&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica
[2] B1 – Sostanze antibatteriche; B3a – Composti organoclorurati; B3d - Micotossine

Tipo di piano/campionamento	Numero di campioni analizzati	Numero di campioni non conformi	Categoria delle molecole responsabili delle non conformità[2]
Latte vaccino	*35*	*2*	*B3d*
Latte bufalino	*6*	*1*	*B3d*
Latte ovicaprino	*16*	*0*	
Sospetto clinico-anamnestico	**388**	**4**	
Latte vaccino	*123*	*1*	*B3d*
Latte bufalino	*1*	*0*	
Latte ovicaprino	*264*	*3*	*B1, B3d*

A seguito del riscontro dei campioni non conformi, sono state adottate le seguenti azioni di follow-up nel settore latte:

Verifica delle registrazioni in azienda	11
Casi in cui sono stati effettuati ulteriori campionamenti nell'azienda	12
Numero di campioni aggiuntivi prelevati	18 latte, mangime
Intensificazione dei controlli in azienda	11
Casi di accertamento della non conformità	8
Motivo delle non conformità	Contaminazione accidentale, periodo di sospensione non rispettato, consumo di alimento zootecnico contaminato, mancata registrazione del trattamento, scambio di animali
Casi in cui non è stato possibile risalire alla causa della non conformità	2
Misure amministrative	7
Reati penali	4
Diniego aiuti comunitari	2
Numero animali/prodotti sequestrati in azienda	63
Numero di carcasse e/o prodotti dichiarati non idonei per il consumo umano	23795 kg latte, 37 forme di Parmigiano Reggiano
Numero di aziende in cui sono stati intensificati i controlli	11
Indagini ancora in corso	1

Piano nazionale di controllo della brucellosi

Fonte: DGSAF – Ufficio 3

La brucellosi, una zoonosi trasmessa attraverso il consumo di alimenti prodotti a base di latte crudo (non pastorizzato) e non solo, è una malattia ancora presente in alcune Regioni Italiane. Per salvaguardare la salute dei consumatori il Ministero della Salute prepara, ogni anno, un piano di sorveglianza e controllo, con la collaborazione del Centro di Referenza nazionale per le brucellosi, al fine di coordinare le attività delle Regioni sul territorio per un'efficace applicazione delle misure sanitarie utili al risanamento.

Bovini

Nel 2017 è stato controllato il 99,95% delle aziende soggette al programma di eradicazione della brucellosi bovina e che la Regione con più alta prevalenza ed incidenza risulta essere la Sicilia (2,91%).

Numero di aziende bovine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2017

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Indicatori		
					% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)

		dal programma					
ABRUZZO	3288	2077	2076	11	99,95 %	0,53 %	0,53 %
BASILICATA	2666	2403	2401	13	99,92 %	0,54 %	0,46 %
CALABRIA	6984	5674	5663	43	99,81 %	0,76 %	0,71 %
CAMPANIA	9714	6778	6778	58	100,00 %	0,86 %	0,63 %
LAZIO	1845	706	706	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
MOLISE	710	498	498	1	100,00 %	0,20 %	0,00 %
PUGLIA	3724	3483	3483	55	100,00 %	1,58 %	1,21 %
SICILIA	9768	9484	9482	276	99,98 %	2,91 %	2,52 %
Totale	**38699**	**31103**	**31087**	**457**	**99,95 %**	**1,47 %**	**1,24 %**

Il patrimonio bovino nazionale soggetto al programma nell'anno 2017 risulta diminuito per quanto riguarda sia il numero di aziende (-12093) che di animali (- 914784); rispetto al 2016 la percentuale dei controlli sulle aziende risulta aumentata avvicinandosi all'obiettivo previsto dalla Ordinanza Ministeriale che prevede il 100% dei controlli. Si registra una diminuzione della percentuale d'infezione a livello nazionale grazie al calo della prevalenza registrata nelle regioni Basilicata, Molise, Calabria, Campania e Puglia. In Sicilia, Regione ad alta percentuale di infezione, la prevalenza rimane stazionaria rispetto a quanto registrato nel 2016, cioè 2,91%.

Ovicaprini

Nel 2017 è stato controllato il 99,56% delle aziende soggette al programma di eradicazione della brucellosi ovi-caprina e che la Regione con più alta prevalenza ed incidenza risulta essere la Sicilia (2,96%).

Numero di aziende ovi-caprine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2017

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Indicatori		
					% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)
ABRUZZO	4081	3964	3904	2	98,49 %	0,05 %	0,05 %
BASILICATA	6073	5919	5916	21	99,95 %	0,35 %	0,32 %
CALABRIA	8416	8064	7982	52	98,98 %	0,65 %	0,53 %
CAMPANIA	7037	6644	6644	19	100,00 %	0,29 %	0,24 %
PUGLIA	3537	3441	3441	13	100,00 %	0,38 %	0,38 %
SICILIA	8794	8636	8619	255	99,80 %	2,96 %	2,20 %
Totale	**37938**	**36668**	**36506**	**362**	**99,56 %**	**0,99 %**	**0,77 %**

Il patrimonio ovi-caprino nazionale soggetto al programma nell'anno 2017 risulta diminuito sia per quanto riguarda il numero di aziende che per quanto riguarda il numero di animali. L'analisi dei dati delle attività di eradicazione effettuata nell'anno 2017 dalle Regioni non Ufficialmente Indenni mostra un aumento della percentuale dei controlli effettuati sulle aziende rispetto al 2016, avvicinandosi all'obiettivo del 100% previsto dall'OM 28 maggio 2015 e sue proroghe. Inoltre solo nelle Regioni Abruzzo e Basilicata si registra un aumento della prevalenza della malattia che risulta essere in calo nelle restanti Regioni compresa la Sicilia dove si a attesta al 2,96%.

Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina

Fonte: DGSAF – Ufficio 3

La Tubercolosi bovina è una zoonosi soggetta a un piano di controllo nazionale che dagli anni '60 persegue il risanamento obbligatorio degli allevamenti bovini e bufalini italiani per conseguire l'eradicazione della malattia. Il Ministero della Salute, ogni anno mette a punto il piano di sorveglianza, con la collaborazione del

Centro di Referenza Nazionale per la tubercolosi, per coordinare l'attività delle Regioni allo scopo di un'efficace applicazione delle misure sanitarie previste, anche attraverso l'emanazione di atti di gestione e indirizzo sul territorio.
Nel 2017 la Regione con più alta prevalenza ed incidenza è risultata essere la Sicilia (2,10 %) pur considerando che il dato è in miglioramento rispetto al 2016.

Controlli e prevalenza della tubercolosi bovina nelle Regioni non ufficialmente indenni nel 2017

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Indicatori		
					% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)
ABRUZZO	3280	2647	2645	0	99,92 %	0,00 %	0,00 %
BASILICATA	2666	2509	2506	13	99,88 %	0,52 %	0,52 %
CALABRIA	6984	5698	5680	21	99,68 %	0,37 %	0,35 %
CAMPANIA	9714	6813	6813	37	100,00 %	0,54 %	0,48 %
LAZIO	7205	2180	2180	10	100,00 %	0,46 %	0,09 %
MARCHE	995	555	555	8	100,00 %	1,44 %	0,18 %
MOLISE	2293	1615	1615	1	100,00 %	0,06 %	0,06 %
PUGLIA	3992	3901	3901	21	100,00 %	0,54 %	0,51 %
SARDEGNA	3831	2781	2781	2	100,00 %	0,07 %	0,07 %
SICILIA	9767	9477	9473	199	99,96 %	2,10 %	1,79 %
VALLE D'AOSTA	991	979	979	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
Totale	**51718**	**40145**	**39128**	**312**	**99,93 %**	**0,80 %**	**0,67 %**

Importazioni e Scambi intracomunitari

Importazioni[3]

Fonte: DGSAF – Ufficio 8

Le partite di latte e derivati presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani sono state 7: 1 dalla Nuova Zelanda (formaggio fresco, Kg 400), 1 dall'Australia (latte in polvere, Kg 25), 2 da Israele (lattosio, 2400 Kg), 1 dall'Iran (colostro ovino 42,4 Kg), 1 dall'India (latte e crema di latte, 117 Kg) e 1 dall'Indonesia (formaggio in polvere, Kg 690). Di tali partite solo 4 sono state ammesse all'importazione mentre le partite provenienti da Iran, India e Indonesia sono state respinte in quanto Paesi non autorizzati a spedire tali prodotti in UE.
Tutte le partite sono state sottoposte a controllo documentale e su tutte le partite ammesse al mercato UE è stata condotta l'ispezione veterinaria (controllo fisico), mentre non sono stati effettuati esami di laboratorio.

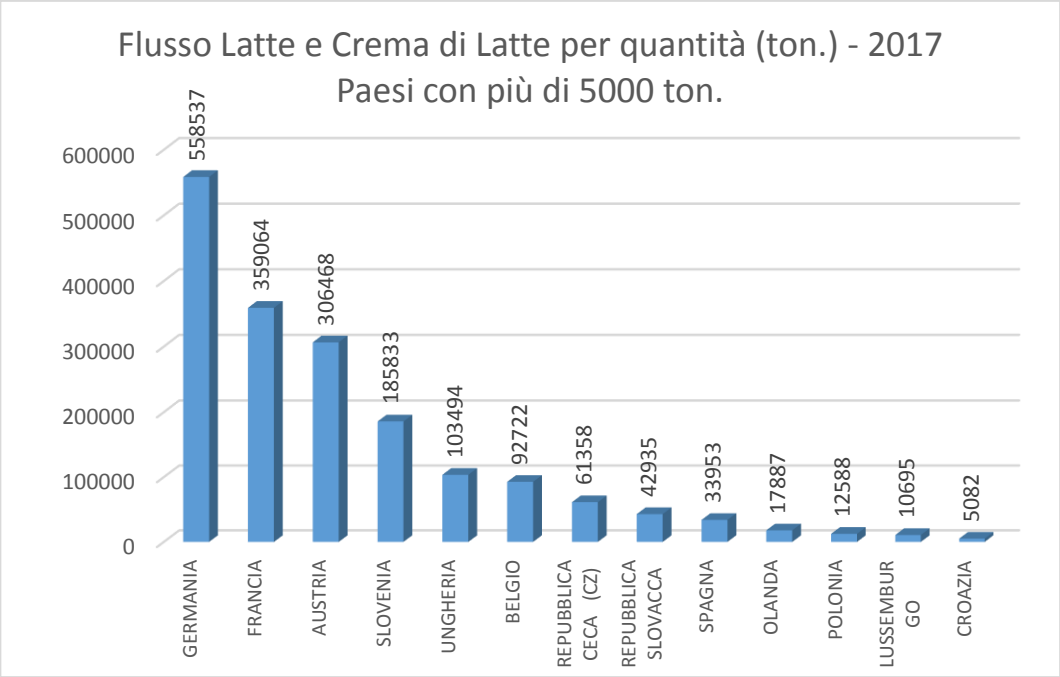
Scambi

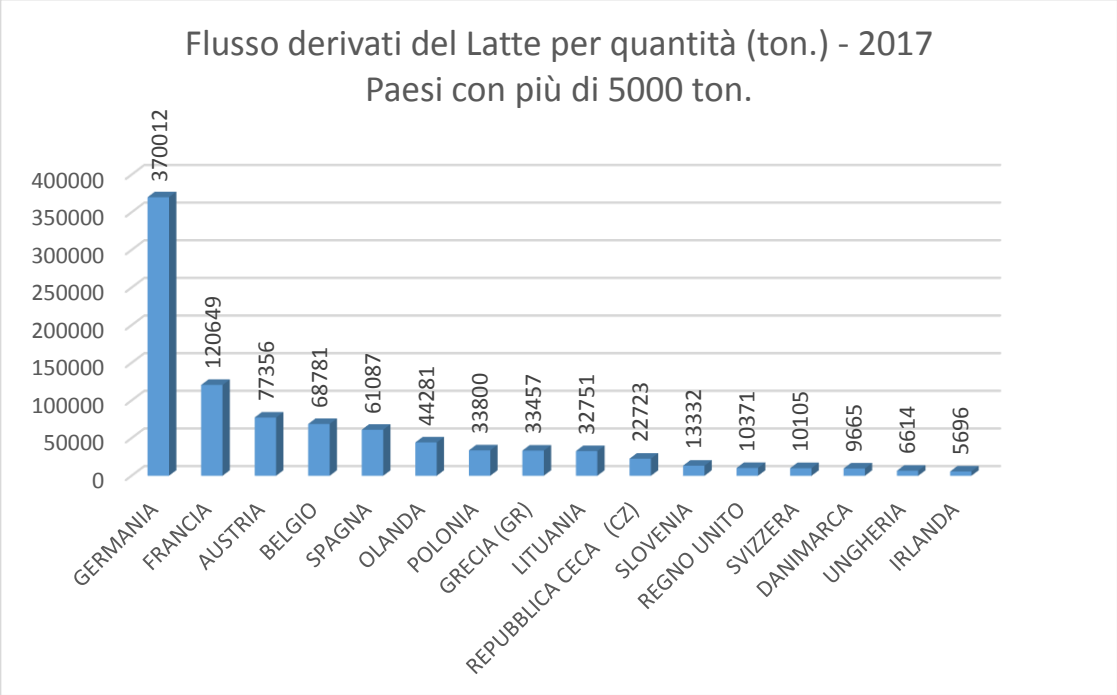
Fonte: DGSAF – Ufficio 8

Nel corso del 2017 sono state introdotte in Italia da Paesi UE 553.677 partite di latte e prodotti derivati dal latte per un totale di 2.738.230 tonnellate.
Di tali partite, 1.152 sono state sottoposte a controlli documentali/fisici e 549 a controllo di laboratorio.

[3] Vengono qui illustrate esclusivamente le informazioni relative ai controlli sanitari svolti dai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF). Dalla rendicontazione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli non è possibile estrapolare infatti dati specifici per il miele.

E' stata riscontra 1 sola irregolarità per la presenza di E. Coli O26 per la quale si è proceduto alla distruzione della partita.
Nei grafici seguenti sono illustrati i flussi commerciali con quantità (ton) e provenienze UE di latte e derivati del latte nel 2017.





Produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione

Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Le attività di controllo ufficiale sono state finalizzate principalmente alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale.
La rendicontazione sui dati dei controlli ufficiali relativi all'anno 2017 rappresenta il primo anno di applicazione della nuova modulistica approvata con le nuove linee guida sul Reg.(CE) 854-882/20004.
Di seguito vengono riportate le ispezioni e gli audit condotti sugli operatori del settore alimentare per il latte e i prodotti derivati nel corso del 2017.

Ispezioni/non conformità													
	Riconoscimento/registrazione	**Condizioni strutturali ed attrezzature**	**Approvvigionamento idrico**	**Lotta agli infestanti**	**Igiene del personale e delle lavorazioni**	**Condizioni di pulizia e sanificazione**	**Materie prime, semilavorati e prodotti finiti**	**Etichettatura**	**Rintracciabilità, ritiro/richiamo**	**HACCP**	**Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005**	**Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale**	**Sistema di stoccaggio e trasporto**
Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC- Ispezioni	73	341	122	102	644	219	858	183	302	547	84	226	139
Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC- Non conformità	2	11	9	3	7	4	4	8	4	5	4	5	1
Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP - Ispezioni	7	106	25	38	482	60	638	37	123	265	15	154	75
Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP – Non conformità	0	3	1	1	4	2	1	2	1	2	1	0	0
Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP - Ispezioni	202	725	247	380	1329	640	1612	354	460	815	222	611	394
Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP – Non conformità	1	41	4	14	11	14	7	12	7	13	9	1	5
Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_ Ispezioni	3729	10208	5533	4758	16907	9577	14921	10157	11310	10515	4918	6279	5860
Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di	123	795	254	212	210	359	209	152	162	327	191	86	285

Ispezioni/non conformità													
	Riconoscimento/registrazione	**Condizioni strutturali ed attrezzature**	**Approvvigionamento idrico**	**Lotta agli infestanti**	**Igiene del personale e delle lavorazioni**	**Condizioni di pulizia e sanificazione**	**Materie prime, semilavorati e prodotti finiti**	**Etichettatura**	**Rintracciabilità, ritiro/richiamo**	**HACCP**	**Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005**	**Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale**	**Sistema di stoccaggio e trasporto**
trasformazione -PP_ Non conformità													
Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP Ispezioni	355	1465	563	520	2197	1192	3308	716	996	1630	593	947	743
Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP Non conformità	9	59	21	16	27	18	15	15	12	9	15	11	12

Audit/Non conformità													
	Riconoscimento/registrazione	**Condizioni strutturali ed attrezzature**	**Approvvigionamento idrico**	**Lotta agli infestanti**	**Igiene del personale e delle lavorazioni**	**Condizioni di pulizia e sanificazione**	**Materie prime, semilavorati e prodotti finiti**	**Etichettatura**	**Rintracciabilità, ritiro/richiamo**	**HACCP**	**Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005**	**Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale**	**Sistema di stoccaggio e trasporto**
Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC- Audit	1	64	38	24	123	123	82	4	63	107	18	44	13
Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC- Non conformità	0	18	8	4	16	15	0	1	3	6	1	3	0
Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP- Audit	0	12	7	7	24	24	11	0	9	32	3	11	1
Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP- Non conformità	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP- Audit	0	89	45	45	105	128	115	9	89	137	47	46	34
Latte e prodotti a base di latte: Trattamento	0	13	0	5	11	12	8	1	6	12	5	3	0

Audit/Non conformità													
	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/richiamo	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
termico-PP- Non conformità													
Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione –PP Audit	0	1093	499	574	1061	1163	1237	67	1041	1521	771	539	451
Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione –PP Non conformità	0	242	56	109	138	172	110	8	108	173	118	50	33
Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP- Audit	0	1383	99	100	211	242	266	19	257	441	163	122	63
Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP- Non conformità	0	32	14	13	21	23	10	1	13	23	14	4	6

Qualità merceologica degli alimenti

Fonte: MIPAAF - ICQRF

Il latte e i prodotti lattiero-caseari sono tra i principali settori di intervento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), sia per quello che riguarda gli alimenti generici che i controlli ufficiali sulle produzioni di qualità.

Nella tabella seguente sono riportate informazioni sulle attività di controllo svolte dall'ICQRF sul settore dei prodotti lattiero-caseari nel 2017:

Indicatori	Prodotti generici	Prodotti da agricoltura biologica	Produzioni DOP, IGP e STG
Controlli (n)	2.697	90	1.080
Operatori controllati (n)	1.681	78	754
Operatori irregolari (%)	34,4	6,4	16,6
Prodotti controllati (n)	3.786	106	1.340
Prodotti irregolari (%)	19,1	5,7	15,7
Sequestri (n)	13	1	9
Valore sequestrato (€)	207.056	0	269.026
Campioni analizzati (n)	597	27	610

Campioni irregolari (%)	6,2	0	2,5
Notizie di reato (n.)	37	0	9
Contestazioni amministrative (n)	116	3	183
Diffide (n)	459	1	96

I principali illeciti accertati hanno riguardato:

- Illecito utilizzo di acido deidroacetico come agente di rivestimento sulla crosta dei formaggi
- Formaggi generici, e talora anche formaggi a DOP contenenti, conservanti non consentiti o non dichiarati
- Formaggi pecorini e bufalini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino
- Formaggi a pasta filata e burro contenenti grassi estranei al latte
- Violazioni delle norme di etichettatura e presentazione dei prodotti lattiero caseari per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine
- Mancata adozione di idoneo sistema di tracciabilità del latte di bufala
- Mozzarella di Bufala Campana DOP ottenute con aggiunta di latte vaccino;
- Formaggi DOP contenenti, conservanti non consentiti o non dichiarati;
- Non conformità gravi nel piano di controllo dei formaggi a DOP.

Tra i risultati conseguiti, merita una menzione particolare l'attività di contrasto all'utilizzo di agenti di rivestimento non consentiti nei formaggi, dettagliatamente descritta tra le attività ad hoc.

Qualità merceologica degli alimenti generici -Contrasto all'utilizzo di agenti di rivestimento non consentiti nei formaggi Attività ad hoc

Fonte: MIPAAF - ICQRF

Nel 2017 l'ICQRF ha avviato un'attività di controllo con prelievi di campioni per verificare la conformità alle norme degli agenti di rivestimento utilizzati nel settore dei formaggi.

Nel corso delle indagini svolte sono stati prelevati e analizzati 161 campioni tra agenti di rivestimento e formaggi trattati in superficie.

Per le successive determinazioni analitiche è stato delegato il laboratorio ICQRF di Catania.

I controlli analitici hanno evidenziato la presenza di acido deidroacetico sia negli agenti di rivestimento, di fabbricazione spagnola, che in formaggio pecorino.

L'acido deidroacetico è una sostanza antimicrobica dagli effetti tossicologici sconosciuti, il cui utilizzo non è ammesso dalla normativa UE.

Di conseguenza, sono state elevate 16 contestazioni e segnalati 18 soggetti all'Autorità Giudiziaria (presso due Procure della Repubblica).

Complessivamente è stata sequestrata merce per un valore superiore a 1,2 milioni di euro.

In due casi di sequestro amministrativo dell'agente di copertura e del formaggio, l'Autorità amministrativa competente ha disposto la distruzione dei prodotti.

Tenuto conto degli aspetti igienico-sanitari, sono state avviate alla Commissione europea - DG SANTE tre notifiche nel sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF). Due di esse relative ad agenti di rivestimento fabbricati in Spagna e una relativa a un formaggio pecorino nel quale si era verificata la migrazione di acido deidroacetico dalla crosta verso la parte centrale della forma.

Piano micotossine

Fonte: DGISAN – Ufficio 6

In attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine, anni 2016-2018, è previsto il prelievo dei campioni in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione.

Nel Piano tuttavia si raccomanda, comunque, di focalizzare le attività di campionamento nelle prime fasi della filiera alimentare e non a livello di vendita al dettaglio, in quanto il prelievo in tale fase non rappresenta un'azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e a tutela dei consumatori.
Per quanto riguarda il latte fresco pastorizzato e HT, per la ricerca dell'aflatossina M1, sono stati programmati 76 campioni nel Piano (Programma di sorveglianza), distribuiti tra Regioni e P.A. sulla base del numero abitanti dei dati di consumo per area geografica..
Nella tabella seguente si riportano i campioni programmati nel Piano nazionale per il latte (latte trattato termicamente), il numero di campioni (anche relativo ai formaggi) presenti nel sistema, i punti di prelievo decisi dalle Autorità territoriali ed il relativo numero di campioni non conformi.
In generale, i campioni presenti nel sistema includono anche il latte crudo che, secondo il Piano nazionale, non deve essere prelevato in allevamento.

Regioni/Province autonome	N. campioni di latte previsti dal Piano nazionale	Punto di campionamento	N. campioni di latte presenti nel sistema	N. campioni non conformi (punto di campionamento)
Abruzzo	0	Stabilimenti di trasformazione	6 (anche 4 latte crudo bovino/ovino)	
Basilicata	0		0	
Pa Bolzano	0	Stabilimenti di trasformazione	2	
Calabria	0	Stabilimenti di trasformazione, centro di raccolta, allevamento per vendita diretta	45 (anche latte caprino)	1 (latte vaccino, centro di raccolta)
Campania	0	Centro di raccolta, allevamento per vendita diretta (anche per i formaggi), al dettaglio (anche per i formaggi)	-48 (anche latte di massa) -19 formaggi	
Emilia Romagna	0	Latte: Allevamento per vendita diretta, distributori, stabilimenti di trasformazione, trattamento termico Formaggi: stabilimento di trasformazione, deposito frigo autonomo, all'ingrosso	15 (latte bovino, bufalino, ovino, d'asino) 159 formaggi	13 (formaggi, stabilimenti di trasformazione)
Friuli Venezia Giulia	0		0	
Lazio	0		0	
Liguria	0	Al dettaglio	4	
Lombardia	30 (latte fresco pastorizzato/UHT)	Centro di raccolta, centro di standardizzazione, trattamento termico, stabilimento di trasformazione, stagionatura, al dettaglio	31 (un campione di latte crudo)	
Marche	0		0	
Molise	0	Produzione di prodotti a base di latte (imp. non riconosciuti), distributori, al dettaglio (limitatamente al formaggio)	12 1 (formaggio)	
Piemonte	10 (latte fresco pastorizzato/UHT)		0	
Puglia	17 (latte fresco pastorizzato/UHT)	Produzione di prodotti a base di latte (imp. non riconosciuti), stabilimento di trasformazione (anche i formaggi), al dettaglio (anche i formaggi), all'ingrosso (limitatamente ai formaggi)	53 latte, anche di massa (38 latte crudo), 15 formaggi	

Sardegna	10 (latte fresco pastorizzato/UHT)	Al dettaglio, distributori, commercio ambulante, trattamento termico, stabilimenti di trasformazione (anche formaggio)	14 (5 latte crudo, 2 latte di massa); 4 (formaggi)	
Sicilia	0	Al dettaglio, all'ingrosso, distributori; stabilimenti di trasformazione, produzione di prodotti a base di latte-impianti non riconosciuti	48 (anche latte diverso da quello bovino, latte crudo e di massa)	1 (latte ovino, stabilimento di produzione prodotti a base di latte-imp. non riconosciuti)
Toscana	0		0	
Pa Trento	0	Centro di raccolta, stabilimento di trasformazione	4 (latte crudo)	
Umbria	5 (latte fresco pastorizzato/UHT)	Al dettaglio, all'ingrosso, stabilimento di trasformazione	5 (latte pastorizzato, latte UHT)	
Valle d'Aosta	4 (latte fresco pastorizzato/UHT)	(Al dettaglio, stabilimento di trasformazione)	2 (latte bovino pastorizzato)	
Veneto	0	Deposito frigo autonomo, centro di raccolta, produzione di prodotti a base di latte-imp. riconosciuti, stabilimenti di trasformazione (anche formaggio), al dettaglio (limitatamente al formaggio)	49 (48 latte crudo) 7 (formaggi)	1 (latte crudo bovino, stabilimento di trasformazione)
N. Totale di campioni non conformi				**3 campioni di latte**; **13 campioni di formaggi**

Prodotti lattiero-caseari

Nel sistema risultano 161 campioni di formaggi. Fra questi, 13 campioni di formaggio sono stati considerati non conformi per le concentrazioni di aflatossina M1.

In relazione ai prodotti lattiero-caseari si ribadisce che il regolamento (CE) 1881/2006 definisce i limiti massimi esclusivamente per il latte crudo, il latte termicamente trattato e il latte destinato a produrre prodotti derivati. Pertanto non risultano esplicitamente definiti limiti massimi per prodotti lattiero-caseari, ma occorre far riferimento alle disposizioni dell'articolo 2, per i fattori di trasformazione, di cui al succitato regolamento. Il Ministero, con nota pr. 28454 del 3/7/2013, ha provveduto a raccomandare l'uso di fattori di concentrazione, rispettivamente, per i "formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero" e per i "formaggi a pasta dura". Permane, comunque, la criticità nell'utilizzo di tali fattori di concentrazione per alcuni prodotti lattiero-caseari non inquadrabili nelle succitate categorie (es. yogurt).

Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

In attuazione del Piano di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, le ASL hanno effettuato ispezioni sugli OSA ed hanno prelevato campioni per le analisi di laboratorio, lungo l'intera filiera produttiva.

I dati relativi alle attività ispettive non sono distinti per filiera, pertanto non sono utilizzabili per questa trattazione. Nella relazione 2017 del Piano Nazionale Integrato sono disponibili i dati aggregati per macrocategorie: alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, materiali a contatto, altri prodotti alimentari.

Di seguito sono invece riportati i dati estratti dal flusso informatico NSIS/VIG per l'attività analitica sul latte e derivati:

Campioni totali e numero di analisi			
Matrici	**Campioni prelevati**	**Campioni non conformi**	**Analisi**
Cheese	5.833	268	12.246
Concentrated milk	37	-	83
Cream and cream products	152	1	508
Fermented milk products	314	1	570
Liquid milk	1.469	39	2.616
Milk based beverages	4	-	9
Milk derivatives	51	-	150
Whey and whey products (excluding whey cheese)	1	-	2
Totale	7.861	309	16.184

Analisi totali per classi di alimento										
Matrici	Allergens	Chemical elements	Food additives	Microorganisms	Nutrients	Organic contaminants	Pesticide residues *	Toxins	Veterinary medicinal products *	Totale
Cheese	-	118	352	10.813	4	594	9	276	80	12.246
Concentrated milk	-	-	-	57	-	26	-	-	-	83
Cream and cream products	-	10	-	479	1	16	-	2	-	508
Fermented milk products	4	24	11	453	1	69	-	8	-	570
Liquid milk	2	81	-	1.400	1	634	11	334	153	2.616
Milk based beverages	-	-	-	9	-	-	-	-	-	9
Milk derivatives	-	-	-	149	-	-	-	1	-	150
Whey and whey products (excluding whey cheese)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
Totale	6	233	363	13.362	7	1.339	20	621	233	16.184

*Analisi svolte al di fuori dei rispettivi Piani Nazionali di controllo ufficiale per la ricerca dei residui di medicinali veterinari e dei prodotti fitosanitari

Tipologia di non conformità per classe di alimento					
Matrice	**Food additives**	**Microorganisms**	**Toxins**	**Veterinary medicinal products**	**Totale**
Cheese	1	277	17	0	295
Cream and cream products	0	1	0	0	1

Tipologia di non conformità per classe di alimento					
Matrice	**Food additives**	**Microorganisms**	**Toxins**	**Veterinary medicinal products**	**Totale**
Fermented milk products	0	1	0	0	1
Liquid milk	0	34	3	2	39
Totale	1	313	20	2	336

Il dettaglio delle analisi per tipologia di analita e matrice è riportato nell'Appendice I.

Altre attività

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute

Fonte: NAS

LATTE E DERIVATI	Controlli	Non Conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
				Segnalate		Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
				A.A.	A.G.					
Anno 2017	1.247	423	210	355	59	0	106	549	608.058	22.778.020

Sequestri:	**kg./ litri**	**Confezioni**
	466.515	14.085

Strutture chiuse/sequestrate:	**57**

Operazioni ed interventi di rilievo

Il NAS di Cremona, nel mese di luglio 2017, ha denunciato il legale responsabile di un caseificio per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, alimenti in cattivo stato di conservazione, invasi da parassiti e scaduti di validità.

Sequestrati 3.800 kg di prodotti caseari (formaggi stagionati), prosciutti e prodotti a base di carne.

Il NAS di Perugia, nel mese di luglio 2017, ha segnalato all'Autorità Sanitaria il legale responsabile di un'azienda agroalimentare per aver mantenuto in gravissime carenze igienico-strutturali un capannone destinato a deposito di alimenti (presenza di muffe e sporcizia, insetti morti, intonaco scrostato. Sequestrata la struttura di circa mq 1.000 e 320.000 confezioni di latte.

Il NAS di Catania, nel mese di febbraio 2017, ha determinato la chiusura di un caseificio poiché privo di regolare approvvigionamento idrico, sequestrando contestualmente 2.000 kg di prodotti caseari poiché realizzati con "acqua di pozzo". I successivi approfondimenti investigativi hanno permesso di accertare l'esistenza di un caseificio clandestino collegato al primo dove sono stati rinvenute etichette e timbri riferibili all'azienda chiusa. Sequestrati ulteriori 70 kg di latticini in fase di lavorazione e 4 kg di caglio.

Il NAS di Padova, nel mese di ottobre 2017, unitamente a personale del Servizio Veterinario della ULSS di Vicenza ed a seguito di articolata attività di indagine delegata dalla locale Procura della Repubblica, ha sequestrato 7.250 kg di latte in polvere scremato poiché risultato contenere proteine in misura inferiore a quanto previsto dalla normativa vigente.

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare

Fonte: CCTA

In relazione alla filiera *Latte e derivati*, vengono segnalate le seguenti attività:

- *gennaio 2017*, sequestrati 4.974 kg di cagliata di latte e 100 kg di prodotti caseari privi di rintracciabilità, contestate sanzioni per 3.000 euro;
- *febbraio 2017*, sequestrati 1.120 kg di cagliata di latte e 300 kg di prodotti caseari, contestate sanzioni per 2.000 euro, e denunciate 3 persone per truffa;
- *marzo 2017*, sequestrati 44 kg di mozzarelle sfuse di latte di bufala, 10 kg di mozzarelle di latte vaccino e 308 kg di *Asiago Pressato* privo di lotto, contestando sanzioni per 4.500 euro;
- *aprile 2017*, sequestrati oltre 1,26 tonnellate di latte di Asina liofilizzato destinato alla produzione di 1.800 lt di latte destinati all'infanzia, sanzioni per 1.500 euro;
- *maggio 2017*, sequestrati circa 80 kg di mozzarella di latte di bufala nonché 3.875 buste per il confezionamento recanti illecitamente i loghi del consorzio della *"Mozzarella di Bufala Campana DOP"*, oltre a 7,2 tonnellate di omogeneizzati biologici con indebita menzione di *"Parmigiano Reggiano DOP",* pari a circa 45.000 confezioni, contestando sanzioni per complessivi 11.000,00 euro;
- *giugno 2017*, sequestrati circa 60 kg di *"Parmigiano Reggiano DOP",* poiché riscontrati assenti alcuni requisiti previsti dal disciplinare di produzione e 54 kg di mozzarella di bufala evocante il marchio di tutela nonché 3.875 buste per il confezionamento recanti illecitamente i loghi del consorzio della *"Mozzarella di Bufala Campana DOP"* , contestando sanzioni per complessivi 4.000,00 euro;
- *luglio 2017*, sequestrati 3.886 confezioni di crema di formaggio, pari a kg 3.109, utilizzando formaggio generico in sostituzione del *"Parmigiano Reggiano DOP"* e 1.612 kg di formaggi vari privi di rintracciabilità, contestando sanzioni per complessivi 1.500,00 euro e denunciando una persona per frode in commercio;
- *settembre 2017*, sequestrati circa 1.080 kg di mozzarella per etichettatura non conforme, contestando sanzioni per complessivi 3.200,00 euro;
- *ottobre- novembre 2017*, sequestrati circa 10 kg di burrata di bufala nonché 46.870 buste per il confezionamento recanti illecitamente i loghi del consorzio della *"Mozzarella di Bufala Campana DOP"*, contestando sanzioni per complessivi 12.000,00 euro e denunciando una persona per frode nell'esercizio del commercio.

Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici

LNR Brucellosi

Fonte: IZS Abruzzo e Molise

Circuito interlaboratorio per le prove sierologiche per la diagnosi della brucellosi	
Matrici:	Siero di sangue e latte intero (con presenza/assenza di anticorpi anti-brucella)
Analiti:	Anticorpi.
Luogo e periodo di svolgimento:	Teramo, dicembre 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	74 Laboratori: 70 degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) e 4 laboratori esteri (R. San Marino, Botswana, Argentina e Zimbabwe).
Follow up	Dalla valutazione della prova qualitativa SAR risulta che 70 dei 73 laboratori che hanno eseguito la prova hanno individuato correttamente i 30 campioni, rappresentando il 96% del totale dei laboratori. Tre laboratori partecipanti (78, 102, 308) hanno individuato correttamente 29 campioni su 30. La prova qualitativa ELISA latte è stata eseguita da 28 laboratori, di cui 25 hanno individuato correttamente i 30 campioni esaminati, due laboratori (147, 154) hanno individuato correttamente 29 campioni,

Circuito interlaboratorio per le prove sierologiche per la diagnosi della brucellosi	
	mentre il laboratorio 218 (laboratorio estero) ha identificato correttamente 19 campioni. Per quanto riguarda la prova FDC, L'attività globale dei laboratori (relativa all'indice SQZ) è risultata insoddisfacente in 11 casi (74, 78, 87, 90, 91, 101, 112, 142, 584, 618, 818) e discutibile in due casi (81, 132).

Circuito interlaboratorio: Ricerca di *Brucella spp.*	
Matrici:	Omogenato di milza
Analiti:	*Brucella* e contaminanti (Escherichia coli ATCC 25922 e Staphylococcus aureus ATCC 25923)
Luogo e periodo di svolgimento:	Teramo, marzo 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	20 Laboratori degli IIZZSS.
Follow up	ISOLAMENTO: Tutti i 20 laboratori partecipanti hanno individuato correttamente i 15 campioni esaminati. PCR: 6 laboratori hanno analizzato i campioni anche con la metodica PCR, individuando correttamente tutti i 15 campioni esaminati.

Circuito interlaboratorio: Ricerca di *Brucella spp.* ***ALIMENTI***	
Matrici:	Ricotta fresca
Analiti:	*Brucella* e contaminanti (Escherichia coli ATCC 25922)
Luogo e periodo di svolgimento:	Teramo, dicembre 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	8 Laboratori degli IIZZSS.
Follow up	Sette degli otto laboratori partecipanti pari all'88,9% hanno individuato correttamente tutti i campioni, mentre un laboratorio (771) ha individuato correttamente 13 dei 15 campioni esaminati.

Complessivamente, per le tre prove considerate, 13 laboratori italiani hanno fornito risultati insoddisfacenti, di cui 9 per la prova FDC, 2 per l'ELISA latte, mentre 3 laboratori non hanno fornito correttamente tutti i risultati della SAR. Per i restanti laboratori (in totale 58) si è osservato un buon grado di concordanza.
I risultati forniti dai laboratori partecipanti garantiscono la diagnosi sierologica della brucellosi a livello di sensibilità e specificità diagnostica, ma dovrebbe essere migliorata l'accuratezza e la precisione da parte dei laboratori che hanno ottenuto risultati insoddisfacenti.

LNR per i residui di farmaci veterinari

Fonte: ISS

PVI: RRIL-2017 **Prova valutativa per la ricerca di residui di inibenti nel latte con metodo di screening**	
Matrici:	Latte
Analiti:	Antibatterici

Luogo e periodo di svolgimento:	Online – dal 20.9.2017-16.11.2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	30 sezioni di 8 IIZZSS
Follow up	risultati non soddisfacenti (falsi negativi) 2 su 27 per Oxitetraciclina; I risultati sono stati oggetto di valutazione e discussione con i laboratori

Valutazione complessiva dell'attività svolta

La valutazione dell'attività svolta nel 2017 è, nel complesso, positiva, in quanto ha consentito:

a) di continuare il monitoraggio in atto in relazione alla problematica legata all'uso di screening microbiologici nel settore del controllo dei residui di farmaci antibatterici

b) di fornire supporto, ai laboratori in merito agli avanzamenti tecnici in questo settore analitico

c) di trasferire al sistema informazioni in merito alle criticità correlate al fine di valutare eventuali aggiustamenti nelle strategie analitiche del PNR.

I risultati ottenuti hanno consentito di evidenziare la necessità che i laboratori implementino metodi di screening complementari al fine di risolvere problematiche legate a falsi positivi e/o negativi anche alla luce delle richieste in termini di prestazioni analitiche da parte della UE.

LNR per Listeria monocytogenes - IZS AM

Fonte: IZS Abruzzo e Molise

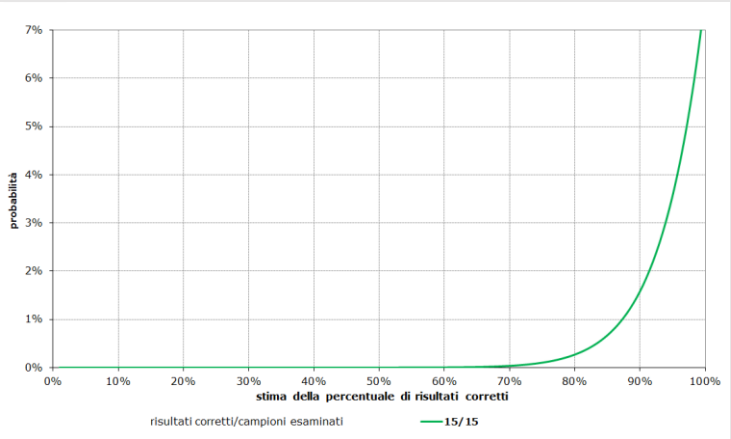
Ring Test *Listeria monocytogenes*
Matrici: carne suina
Analiti: *Listeria monocytogenes*
Luogo e periodo di svolgimento: Teramo, giugno 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti: 12 laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) e un laboratorio dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS)

Follow up

Campioni inviati: Ogni laboratorio partecipante ha ricevuto 15 campioni, di cui 10 campioni positivi contaminati con Listeria monocytogenes a due livelli di contaminazione (102ufc/g e 104ufc/g) e 5 campioni negativi (E.coli e S.aureus come flora contaminante).

Risultati: Tutti i laboratori partecipanti hanno individuato correttamente tutti i campioni (grafico 1).

Grafico 1: Distribuzioni delle % dei risultati corretti



Valutazione

E' stata inoltre effettuata una valutazione cumulata dei risultati ottenuti dai laboratori che, nel tempo, hanno partecipato al circuito, considerando i risultati degli ultimi 5 anni (Tabella 1) ed è stata effettuata la stima della % minima di risultati corretti, per meglio evidenziare le performance dei laboratori.

Come si evince dalla tabella sotto riportata, le performance sono buone per tutti i laboratori

Tabella 1.Risultati cumulati ottenuti nelle ultime 5 distribuzioni effettuate e stima della % minima dei risultati corretti

Identificativo laboratorio	Campioni corretti	Campioni esaminati	l.c.i. (95%)	l.c.s. (95)
266	45	45	93,7%	100%
292	120	120	97,6%	100%
293	120	120	97,6%	100%
294	119	120	95,5%	99,8%
295	15	15	82,9%	100%
298	120	120	97,6%	100%
333	120	120	97,6%	100%
474	118	120	94,2%	99,5%
498	15	15	82,9%	100%
501	120	120	97,6%	100%
555	120	120	97,6%	100%
600	90	90	96,8%	100%
847	29	30	83,3%	99,2%
941	15	15	82,9%	100%

LNR per gli Stafilococchi coagulasi positivi, incluso S. aureus - IZS PLV

Fonte: IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

CIDES2017 - VIII Circuito Interlaboratorio per la determinazione delle enterotossine stafilococciche	
Matrici	Latte congelato
Analiti	Enterotossine stafilococciche (tipo A, B, C, D e E).
Luogo e periodo di svolgimento	Preparato e inviato ai partecipanti il 16 Ottobre 2017; restituzione dei risultati a LNR, su apposito modulo predisposto, entro il 20 Novembre 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti	27 laboratori della rete IIZZSS
Follow up	Tutti i laboratori hanno avuto esito conforme. I valori di Kappa-combined (+IC95%) raggiunti nel presente circuito sono definibili "Excellent" (≥0.92) (T. Byrt. How good is that agreement? Epidemiology, 7:561, 1996) avendo raggiunto il valore di 1.00 (0.95 - 1.00).

PCRGenCoES - V Circuito Interlaboratorio per la determinazione dei geni codificanti enterotossine stafilococciche	
Matrici	Ceppi batterici di *S. aureus*
Analiti	Geni codificanti 11 enterotossine stafilococciche (da sea a see e ser, da seg a sej e sep).

PCRGenCoES - V Circuito Interlaboratorio per la determinazione dei geni codificanti enterotossine stafilococciche	
Luogo e periodo di svolgimento	Preparato e inviato ai partecipanti il 2 Ottobre 2017. I risultati, inseriti su apposito modulo predisposto, sono stati inviati entro il 31 Ottobre 2017.
Numero e tipo di laboratori partecipanti	9 laboratori della rete IIZZSS
Follow up	Rispetto ai ceppi forniti, 6 laboratori hanno dato esito conforme, identificando in modo corretto la presenza dei geni codificanti tutte le enterotossine presenti. Per contro, in 3 laboratori sono state evidenziate delle discrepanze legate, presumibilmente, ad una errata gestione dei campioni, che potrebbe aver portato a contaminazione accidentale dei campioni stessi; i follow up per questi 3 laboratori sono in corso e prevedono la conclusione nel mese di maggio

Complessivamente i PT (Profiency Test) sono stati ben organizzati e hanno prodotto, in termini di risposta da parte dei laboratori partecipanti, ottimi risultati di performance.
Il circuito CIDES, grazie alla partecipazione di 27 laboratori che rappresentano tutta la rete dei 10 IIZZSS, ha la copertura dell'intero territorio nazionale; non avendo riscontrato alcun esito non conforme si rilevano ottime performance e buone garanzie sull'attività di Controllo Ufficiale in applicazione di un criterio di sicurezza previsto dai Regolamenti 2073/2005 s.m.i.
Per quel che riguarda il PCRGenCoES si auspica, per l'edizione 2.018, la partecipazione di tutti i 10 laboratori della Rete IIZZSS per avere la copertura sul territorio nazionale. Le criticità emerse dall'esito dell'ultimo PT sono molto probabilmente legate all'operatività dei singoli laboratori. La programmazione del prossimo PCRGenCoES, terrà conto di questo dato e terminato a maggio il follow up si procederà con l'invio dell'invito e la preparazione dei campioni.

Audit sulle Autorità competenti

Fonte: DGISAN – Ufficio 3
Nel 2017 sono stati realizzati 8 audit nel settore "latte e derivati" (1 Basilicata, 1 Lazio, 1 Lombardia, , 1 Marche, 1 Molise, 1 P.A. Bolzano, 1 Veneto ed 1 del Ministero nel Friuli Venezia Giulia) per valutare il sistema di controllo ufficiale adottato dalle Autorità Competenti.

Criticità evidenziate
Di seguito si riportano i principali ambiti in cui sono state evidenziate criticità durante lo svolgimento degli audit di settore:

- sistema informativo (Ministero nel Friuli Venezia Giulia, Lombardia);
- formazione e addestramento del personale addetto al controllo ufficiale (Ministero nel Friuli Venezia Giulia, Lazio);
- realizzazione di audit regionali nel settore del latte (Ministero nel Friuli Venezia Giulia);
- conseguenze dei controlli (Basilicata, Lazio, Marche);
- procedure documentate (Basilicata, Lazio, Molise);
- verifica dell'efficacia del controllo ufficiale (Basilicata, Lazio, Lombardia);
- programmazione, efficacia e appropriatezza dei CU, effettuazione dei controlli basata sul rischio, categorizzazione degli OSA (Basilicata, Lazio, Lombardia, Marche, Molise;
- gestione conflitti di interesse (Lazio);
- coordinamento ed interfaccia della AC, anche con altre autorità e istituzioni (Lazio, Marche);
- registrazione/riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti (Ministero nel Friuli Venezia Giulia, Lazio, Marche);
- organizzazione (Marche);
- relazioni sui controlli ufficiali (Marche).

Risultati conseguiti

Nelle Regioni Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, P.A. Bolzano, e Veneto, i sistemi di controllo ufficiali sulla filiera latte e derivati gestiti dalle autorità competenti risultano In generale adeguati per conseguire gli obiettivi prefissati dal Regolamento (CE) n. 882/2004.
In particolare la Regione Lazio ha considerato *punti di forza*, del sistema di controlli sulla filiera del latte e derivati, la logistica ed un approccio all'audit adeguati per una conduzione scorrevole dell'audit, l'impegno della direzione aziendale alla gestione dei processi relativi alla sicurezza alimentare attraverso l'adozione di un Manuale della Qualità, l'avvio della riorganizzazione dell'archivio e ridefinizione delle modalità di tenuta sotto controllo degli atti relativi al controllo ufficiale nel settore della produzione primaria di latte.
La Regione Marche ha indicato come punti di forza la programmazione delle attività di controllo ufficiale che nell'anno 2017 ha riguardato l'intera Area Vasta oggetto dell'audit ancora prima della nomina del Direttore f.f., la predisposizione di un piano di lavoro integrato tra le Unità Operative Complesse di Area A e C negli insediamenti produttivi, il sistema di monitoraggio degli esiti analitici dei campionamenti effettuati dagli OSA.
La Regione Veneto ha invece enfatizzato l'elevata competenza tecnica e organizzativa del personale addetto ai controlli ufficiali.
Nella Regione Friuli Venezia Giulia i controlli ufficiali sono svolti sulla base del "Piano Regionale integrato della sicurezza alimentare e nutrizionale" quadriennale, che descrive le attività da effettuare tenendo conto di una preliminare valutazione del rischio e delle criticità emerse dalla gestione operativa precedente. Anche il livello di coordinamento tra l'ACR e le ACL è coerente con le esigenze di programmazione delle attività. Il controllo ufficiale espletato dai competenti Servizi delle ASL è risultato essere efficace nell'individuazione delle criticità e nella segnalazione delle misure correttive da far attuare agli OSA. Nel complesso, nel settore del latte e dei prodotti a base di latte, i controlli sono risultati essere soddisfacenti.
Di seguito si riportano le principali **azioni correttive** comunicate dalle Autorità competenti regionali e adottate dalle ASL a seguito delle criticità evidenziate nel corso degli audit ricevuti:

- sono state predisposte procedure per i personale che esegue i controlli ufficiali, per la gestione dei controlli su stabilimenti sospesi e per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali (Basilicata);
- sono state predisposte procedure per garantire che la scelta degli OSA da sottoporre ai controlli ufficiali tenga sempre conto della categorizzazione e valutazione del rischio degli stessi (Molise);
- programmazione, a cura della Regione, di un nuovo ciclo di audit sullo specifico settore latte nell'arco del prossimo biennio (Ministero nel Friuli Venezia Giulia);
- a partire gennaio 2018, tutte le anagrafiche relative alle imprese registrate ex Reg. CE/852/2004 saranno trasferite nel nuovo sistema informativo SICER della Regione Friuli Venezia Giulia. Tale sistema inoltre consente di programmare, verificare, monitorare nel tempo e raccogliere in maniera esaustiva l'attività di controllo ufficiale erogata. (Ministero nel Friuli Venezia Giulia);
- nel 2018 la Regione FVG organizzerà un corso di formazione ed addestramento per il controllo ufficiale nella filiera alimentare e nella sanità pubblica veterinaria.

Segnalazioni di allerta – RASFF

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Sono pervenute 71 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (51), le principali contaminazioni sono: *Listeria m.* (25), e *Salmonella* (8). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (26), seguita dall'Italia (6).
In particolare le notifiche che hanno riguardato i prodotti di origine italiana si riferiscono a *Listeria monocitogenes* in formaggi (3), mentre gli altri 4 riguardano presenza di cloxacillina in latte di capra, presenza di allergene non dichiarato in yogurt, presenza di *E. coli* in burrata e presenza di alti livelli di piombo in latte di pecora.

Attività di controllo a carattere regionale

Controllo e sorveglianza per l'Agalassia contagiosa ovi-caprina (Lombardia)

Fonte: Regione Lombardia

In attuazione dell' "*Agalassia contagiosa degli ovi-caprini: gestione dei focolai, monitoraggio degli allevamenti caprini da latte*" sono state svolte dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle AA.SS.LL le seguenti attività:

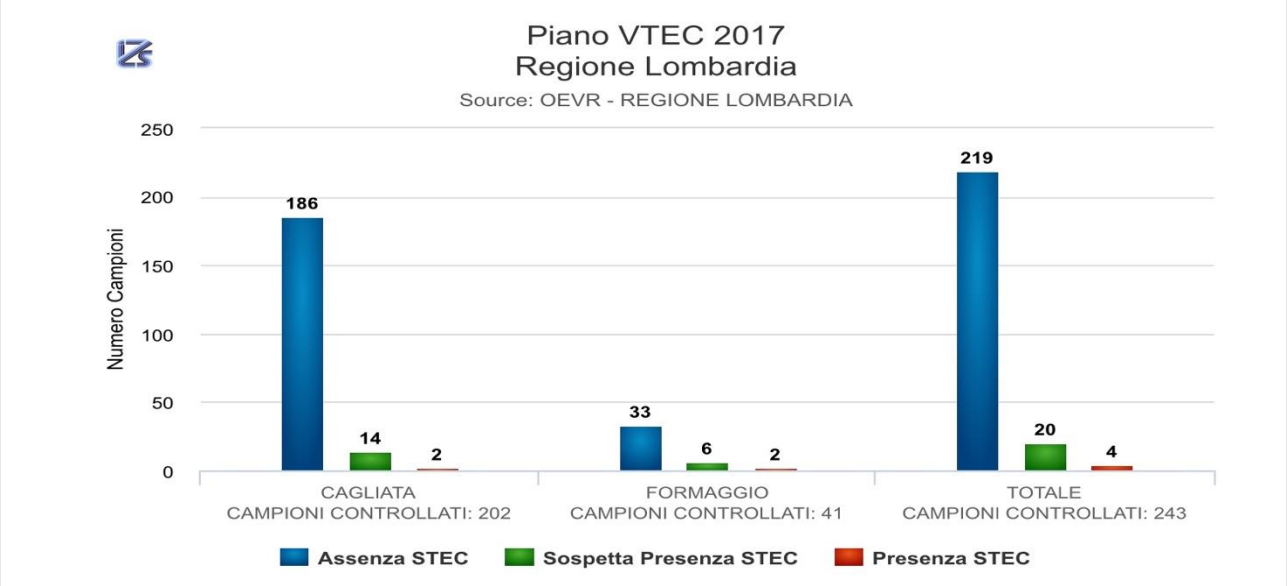
- monitoraggio sierologico degli allevamenti caprini da latte al fine di valutare la situazione epidemiologica nei confronti della Agalassia Contagiosa degli ovi-caprini nel territorio della Regione Lombardia.
- adozione, in caso di focolaio, di misure sanitarie efficaci al fine di estinguere rapidamente il focolaio e di evitare la diffusione dell'infezione ad altri allevamenti;

Nel 2017, per il monitoraggio, sono stati controllati 266 campioni di sangue e 42 di latte, tutti con esito favorevole.
E' stato riscontrato un focolaio, che ha comportato la vaccinazione di 1.488 capi in 32 allevamenti.

Sorveglianza sul Coli VTEC in prodotti a base di latte (Lombardia)

Fonte: Regione Lombardia

Il campionamento del "Piano di sorveglianza sulla presenza di *E. Coli* VTEC in prodotti a base di latte: dalla produzione primaria alla trasformazione" interessa tutti gli stabilimenti presenti sul territorio (riconosciuti e/o registrati) che producono prodotti a base di latte crudo commercializzati con una stagionatura inferiore ai 90 gg. e comporta il prelievo di campioni di cagliata ottenuta dalla lavorazione di latte crudo dopo l'estrazione dalla caldaia.
Nel 2017 sono stati prelevati, complessivamente, 202 campioni di cagliata e 41 di formaggio.



Le non conformità rilevate, rispetto agli anni precedenti, non hanno rilevato significative differenze. Le non conformità sono, come ormai chiaramente evidenziato, esclusivamente a carico degli stabilimenti di produzione riconosciuti e registrati a carattere familiare direttamente connessi ad allevamenti.
Matura sempre più la considerazione che il responso di sospetta presenza debba essere considerata un indicatore di scarsa igiene in allevamento senza alcun potenziale pericolo per la sicurezza alimentare.
I provvedimenti sono improntati al massimo rigore
In Lombardia la sospetta presenza (PCR) è stata considerata come esito non conforme al di là della conferma microbiologica. In questi casi i prodotti a base di latte vengono sottoposti a sequestro cautelativo che viene revocato solo dopo campionamenti ufficiali effettuati a distanza di almeno trenta giorni l'uno dall'altro, per valutare un eventuale trattamento "risanatore" prodotto dalla stagionatura.
Contemporaneamente l'allevamento viene sottoposto ad un accurato controllo sullo stato igienico degli animali e sulle corrette procedure di mungitura.
Nel caso le analisi confermassero la presunta presenza di Coli VTC o id identificassero il sierotipo il lotto, sottoposto a sequestro cautelativo, su richiesta dell'OSA dovrà essere escluso dal consumo umano.

Sorveglianza per Streptococcus agalactiae nel latte di stalla(Lombardia)

Fonte: Regione Lombardia

Il controllo della mastite da *Streptococcus agalactiae* rappresenta storicamente uno degli obbiettivi primari dell'intervento veterinario per la lotta alle patologie mammarie negli allevamenti delle bovine da latte.
Streptococcus agalactiae ha il suo resevoir nella mammella delle bovine infette e si diffonde soprattutto durante le operazioni di mungitura contaminando guaine e impianto, ma è favorita anche da manualità non corrette. Induce per lo più mastiti subcliniche con elevata conta delle cellule somatiche.
Il "Piano di sorveglianza per *Streptococcus agalactiae* nel latte alla stalla" è partito nel primo semestre del 2012, dopo una fase di informativa rivolta sia agli allevatori che alle associazioni di categoria; è stata richiesta l'adesione volontaria al programma di eradicazione. Poi, a partire dal secondo semestre 2012 e nell'arco temporale di vigenza del piano (2012-2014), è stato analizzato il latte di massa di tutte le aziende attive o in occasione dell'esame previsto dal piano di controllo sulla brucellosi o mediante controlli ad hoc. Il metodo analitico utilizzato è l'esame batteriologico con semina su terreno culturale selettivo (TKT).
Il progetto poi è stato ripresentato nel Piano Regionale Integrato della sanità Pubblica Veterinaria 2015-2018 e verrà mantenuto con l'obiettivo di garantire le qualifiche raggiunte dagli allevamenti lombardi.
Nel 2016 sono risultati positivi 389 allevamenti, contro i 4.802 risultati negativi (percentuale di positività 7.5 %).
L'esame dei dati relativi ai controlli effettuati rivela che la percentuale delle aziende positive ha subito una netta riduzione nel territorio regionale. Come già evidenziato nelle relazioni precedenti, appare evidente che le aree interessate da dati di prevalenza superiori alla media sono quelle di montagna, in aziende dove il livello manageriale è basso e scarsa è la propensione ad interventi di tipo igienico-sanitari. Molto spesso tali allevamenti sono anche interessati da restrizioni relative alla commercializzazione del latte per il superamento dei tenori previsti dal Reg. (Ce) 853/04 per carica batterica e cellule somatiche.
Le aziende positive sono state oggetto di attività di formazione e richiesto il coinvolgimento del veterinario libero professionista per la definizione del piano sanitario di controllo atto a debellare l'infezione. Particolare attenzione è stata posta alle aziende negative ribadendo l'importanza di adozione di norme di biosicurezza atte ad impedire l'ingresso in stalla dell'agente patogeno.

Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della regione Lombardia

Fonte: Regione Lombardia
Nell'arco alpino regionale, al 31 dicembre 2017 risultavano attive 366 strutture di caseificazione in alpeggio, la quasi totalità munita di riconoscimento comunitario.

Impianti riconosciuti	Impianti registrati	Totale
318	**48**	**366**

Nella pianificazione degli interventi era richiesta una verifica del mantenimento dei requisiti igienico sanitari delle strutture e delle attrezzature, delle condizioni di lavorazione e dell'igiene del personale addetto alle lavorazioni.
La tabella seguente riporta la percentuale di impianti controllati, il numero di controlli per impianto.

Impianti sottoposti a controllo ispettivo

Numero Impianti Presenti	Numero Impianti Controllati	% impianti controllati	Numero Controlli	Rapporto controlli/impianti controllati
366	298	81,4	365	1,2

Nella tabella è riportato il quadro riassuntivo dei campioni effettuati e analizzati nel corso del 2017 suddivisi per matrice.

Numero campioni prelevati suddivisi per matrice

Acqua	Burro/panna	Formaggio Vaccino/cagliata	Formaggio Caprino	Ricotta	Totale
136	51	108	2	15	**312**

Ogni matrice alimentare è stata sottoposta ad analisi dei parametri relativi a criteri di igiene di processo e a criteri di sicurezza alimentare. I primi caratterizzano l'efficacia del processo di produzione e il superamento dei limiti fissati evidenziano un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive. I secondi caratterizzano l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari.

Acqua
Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile. Nel 2017 complessivamente sono stati analizzati 136 campioni di acqua. Il 37,5% dei campioni (34% nel 2015 e il 17,1% nel 2016) risulta non conforme per la presenza di *E.coli*, mentre il 40,4% (42,4% nel 2015 e il 19,4% nel 2016) dei campioni risulta non conforme per la presenza di *Streptococchi fecali*. I limiti di legge, per entrambi i parametri, sono l'assenza di *Streptococchi fecali* ed *E.coli* in 100 ml di acqua. Il 46,3 % (51,1% nel 2015 e il 24,7% nel 2016) dei campioni di acqua non è conforme per almeno uno dei parametri fissati dalla normativa vigente.

Prodotti a base di latte
I prodotti a base di latte campionati nel corso del 2017 sono rappresentati da formaggi a breve e media stagionatura, ricotta e burro; panna e cagliata. Complessivamente 176 campioni.
I campioni di formaggio a base di latte vaccino hanno evidenziato risultati favorevoli per quanto concerne *Listeria monocytogenes e Salmonella* spp.. Un prelievo di cagliata ha evidenziato presenza di E. coli STEC ed altri 8 la sospetta presenza (5 cagliata e 3 formaggio). Tra i germi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati 42 campioni evidenzianti tenori di *Enterobacteriaceae* superiori alle 100.000 ufc/g e 31 campioni positivi per *Stafilococchi c.p.* a un livello di contaminazione superiore a 10.000 ufc/g. In due casi è stata isolata la tossina stafilococcica.
I campioni di burro/panna hanno evidenziato 22 esiti positivi per Stafilococchi c.p. a un livello di contaminazione considerato potenzialmente a rischio per la produzione di tossina stafilococcica, che però non è mai stata isolata, 15 campioni con un numero di *Enterobacteriaceae* oltre le 100.000 ufc/g. Nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes. Nessun* prelievo ha evidenziato presenza di E. coli VTEC ed altri 6 la sospetta presenza. Nella ricotta nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per enterotossina stafilococcica, *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes.* Nessun campione ha evidenziato sospetta presenza di *E.coli* STEC. Livelli di *Enterobacteriacaee* superiori ai 1000.000 ufc/g sono stati riscontrati in 2 campioni.
La presenza di Enterobacteriaceae sottolinea che le condizioni igieniche di lavorazione (estrazione della ricotta per il confezionamento) e soprattutto la manipolazione del prodotto successiva alla preparazione (estrazione della ricotta, condizioni igienico-sanitarie delle superfici di lavorazione) rappresentano punti critici per la sicurezza igienico sanitaria.

Ogni non conformità inerente i requisiti di sicurezza alimentare è stata gestita dai servizi veterinari con provvedimenti prescrittivi, restrittivi, sanzionatori in funzione alla tipologia di non conformità ed alla commercializzazione del prodotto alimentare riscontrato non conforme.

Impianti con NC	Prescrizioni	Sanzioni	Divieto immissione sul mercato	Sospensione operazioni/chiusura in toto o in parte	Sospensione o ritiro riconoscimento	Altro
125	130	4	2	6	8	2

PPL Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia)
Fonte: Regione Friuli Venezia Giulia

Per il "Progetto regionale Piccole Produzioni Locali (PPL) – Prodotti Lattiero Caseari di Malga", a cadenza mensile da gennaio a maggio, si sono eseguiti esami microbiologici (ricerca stafilococchi coagulasi positivi (limite < 500 UFC/ml) su campioni di latte di massa degli allevamenti che inviano le bovine in alpeggio. Nel 2017 sono stati controllati 93 allevamenti a valle. Le malghe, già registrate ai sensi del Regolamento 852, che hanno aderito al progetto PPL per il 2017 sono 23.
I controlli microbiologici in alpeggio sono stati efettuati in base ad un piano di campionamento prestabilito e sono stati eseguiti sulle matrici: cagliata, formaggio, burro, ricotta fresca e ricotta affumicata. I criteri microbiologici adottati nella valutazione sono quelli indicati dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97; le matrici che non hanno alcun parametro microbiologico di riferimento sono state valutate secondo una valutazione di rischio e le conoscenze epidemiologiche ricavate dallo studio degli anni precedenti.

1. Stafilococchi coagulasi positivi:

Nel monitoraggio in alpeggio per gli stafilocochi coagulasi positivi, del latte crudo , si evidenzia n. 6 campioni con valori > di 1000 UFC/g secondo Progetto PPL della Regione FVG (latte di massa inferiore a 1000 UFC/ml) riconducibili a presenza di alcuni animali con mastite acuta. Nei successivi sopralluoghi si sono verificate le procedure di conservazione del latte, una eliminazione/cura del latte degli animali affetti ed una azione di verifica di risultato con sopralluogo e campionamento sulla materia prima .

Nel monitoraggio in alpeggio per gli stafilocochi coagulasi positivi, nel controllo di processo di 25 campionamenti di cagliata, si evidenzia: n. 4 > di 100.000 UFC, n.3 tra 50.000 e 100.000 UFC, n 8 tra 10000 e 50000, n.1 tra 1000 e 10.000, n 10 < 2000 UFC; in nessun campione si è rilevato la presenza di enterotossina.

Le partite di formaggio derivati da cagliata con valori > 100.000 UFC/g, a maturazione di 30/40 giorni sono state sottoposte ad analisi microbiologica (esiti: n°3< 10ufc/g, e n°1con 350 ufc/g) e alle prove sulle enterotossine stafilococciche con esito negativo.

Come indicatori di processo sono state monitorate anche le matrici alimentari burro, ricotta fresca ed affumicata. Anche in queste matrici non sono state rilevate tossine stafilococciche.

2. Escherichia coli,

In 18 malghe si sono riscontrate alcune non conformità nelle matrici: cagliata, burro e ricotta fresca ed affumicata.

Nei successivi sopralluoghi si sono verificate le procedure di pulizia e di sanificazione ed una azione di verifica di risultato con sopralluogo e campionamento sulle produzioni.

3. Listeria monocitogenes

Non si sono riscontrate non conformità.

4. Salmonella, Campylobacter ed Escherichia coli O157

Non si sono riscontrate non conformità nei filtri dell'impianto di mungitura controllati e nei prodotti.

Appendice I: Dettaglio delle analisi - Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande

Dettaglio delle non conformità per tipologia di analita					
Matrici/analisi	Food additives	Microorganisms	Toxins	Veterinary medicinal products	Totale
Cheese	**1**	**277**	**17**		**295**
Aflatoxin M1			17		17
Bacteria		1			1
Curcumin	1				1
Enterobacteriaceae		1			1
Escherichia coli		80			80
Lieviti - Yeasts		3			3
Listeria monocytogenes		20			20
Microorganisms		1			1
Muffe - Moulds		1			1
Salmonella		1			1
Staphylococcal enterotoxins		16			16
Staphylococcal enterotoxins - Enterotoxin, unspecified		4			4
Staphylococcus		142			142
Verocytotoxigenic E. coli (VTEC)		5			5
VTEC O4		2			2
Cream and cream products		**1**			**1**
Staphylococcus		1			1
Fermented milk products		**1**			**1**
Lieviti - Yeasts		1			1
Liquid milk		**34**	**3**	**2**	**39**
Aflatoxin M1			3		3
Antibacterial substances				2	2
Carica microbica a 30°C		6			6
Listeria monocytogenes		10			10
Microorganisms		18			18
Totale	**1**	**313**	**20**	**2**	**336**