

Latte e derivati

Attività del controllo ufficiale 2016

Sommario

Introduzione	3
Produzione Primaria	5
Patrimonio zootecnico	5
Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo	5
Piani di Farmacosorveglianza	7
Piano Nazionale Residui	7
Piano nazionale di controllo della brucellosi	9
Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina.....	11
Importazioni e Scambi intracomunitari	12
Importazioni	12
Scambi.....	12
Produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione.....	13
Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA	13
Qualità merceologica degli alimenti.....	14
Piano micotossine.....	14
Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande	16
Altre attività	17
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.....	17
Attività svolte dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	19
Attività investigative e repressive svolte dal Comando Unità per la Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato)	19
Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici.....	20
LNR Brucellosi.....	20
Audit sulle Autorità competenti	22
Segnalazioni di allerta – RASFF.....	23
Attività di controllo a carattere regionale	24
Controllo e sorveglianza per l'Agalassia contagiosa ovi-caprina (Lombardia).....	24
Sorveglianza sul Coli VTEC in prodotti a base di latte (Lombardia)	24
Sorveglianza per Streptococcus agalactiae (Lombardia)	25
Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della regione Lombardia	25
PPL Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia).....	27
Appendice I: Dettaglio delle analisi - Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande	28

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 2016 sulla filiera del **latte e derivati**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2016 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 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 Unità per la Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato);
- prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici, svolte dai Laboratori Nazionali di Riferimento per la Brucellosi, per gli Stafilococchi coagulasi positivi, per il Latte e prodotti a base di latte e per la *Listeria monocytogenes*;
- 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).

Nel file excel “Quadro sinottico attività svolte nel 2016” 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 2016 comprendono il numero di allevamenti aperti al 31 dicembre 2016 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 31/12/2016	di cui ad orientamento produttivo "da latte"
Bovini	129.148	27.939
Bufali	2.300	1.735
Ovini	91.764	15.887
Caprini	55.443	4.959

Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Dal censimento nazionale effettuato per l'anno 2016 risultano registrate ai sensi del Reg. n. 852/2004 presso le Aziende Sanitarie Locali (ASL) di tutto il territorio nazionale un totale di **1360** strutture dedicate alla vendita di latte crudo. In particolare gli allevamenti censiti, nello stesso anno, per la vendita diretta di latte crudo sono **533** mentre i distributori automatici di latte crudo sono **727**.

Il maggior numero di allevamenti registrati per la vendita diretta di latte crudo è riscontrabile in Lombardia (158), seguita dal Piemonte (132), dal Veneto (69) e dall'Emilia Romagna (62). Analoga la localizzazione per i distributori automatici (284 in Lombardia, 103 nel Veneto, 100 in Emilia Romagna e 89 in Piemonte).

La tabella che segue illustra l'anagrafica delle strutture dedicate alla vendita di latte crudo e le attività di controllo ufficiale poste in essere dalle Autorità competenti nel 2016.

Strutture registrate ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo – consistenza e controlli ufficiali – Dati nazionali		
Anno 2016	(a) N° allevamenti registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	533
	(b) N° distributori registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	727
	N° accessi o sopralluoghi presso (a)	858
	N° accessi o sopralluoghi presso (b)	1323
	N° campioni ufficiali	2472

Nel 2016 sono stati svolti 858 accessi/sopralluoghi in allevamento e 1.323 presso i distributori.

Nel territorio nazionale su un totale di 6975 analisi ufficiali eseguite 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, sono risultate un totale di 50 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 (20 nc/1242 analisi = 1,6%) è relativa all'*E.coli* Verocitotossico seguita da *Campylobacter* (10 nc/1230 analisi = 0.8 %).

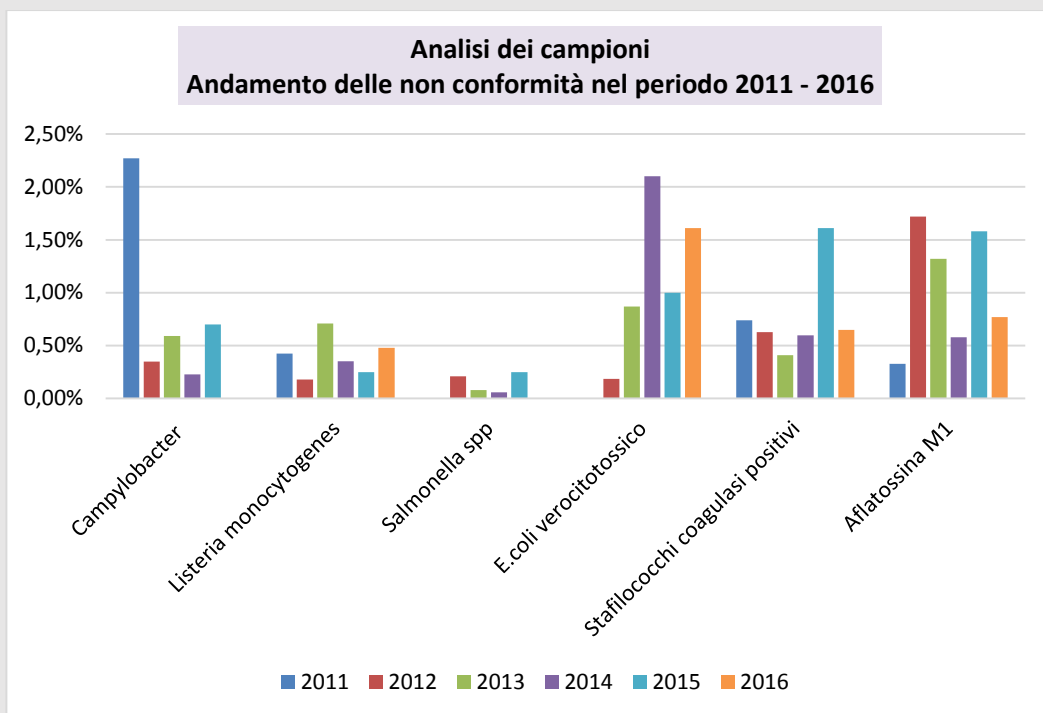
Anche sul totale delle non conformità, il valore più alto è rappresentato da *E.coli Verocitotossico* (20 nc/ 0 nc totali = 40 %), seguiti da *Campylobacter* (10 nc/50 nc totali = 20%).

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)
<i>Campylobacter</i>	1230	10	0,8%	20,00%
<i>Listeria monocytogenes</i>	1249	6	0,5%	12,00%
<i>Salmonella spp</i>	1234	0	0,0%	0,00%
<i>E.coli verocitotossico</i>	1242	20	1,6%	40,00%
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	1237	8	0,6%	16,00%
Aflatossina M1	783	6	0,8%	12,00%
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 **70** distributori automatici e alla chiusura definitiva di **4** attività.

La tabella seguente elenca il numero delle azioni correttive adottate dalle Regioni:

Regione	N° sospensioni	N° revoche
Abruzzo	1	1
Campania	1	0
Emilia-Romagna	12	0
Friuli-Venezia Giulia	1	1
Lazio	3	0
Liguria	2	0
Lombardia	7	0
Marche	2	0
Piemonte	5	1
Prov Aut Trento	2	0
Sardegna	1	0
Sicilia	1	0
Toscana	4	0
Umbria	2	0
Valle d'Aosta	1	0
Veneto	25	1
Totale	70	4



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 rivestono un ruolo fondamentale per 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 al loro uso improprio nel settore zootecnico.

Nel corso del 2016, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha svolto complessivamente n. 2.815 controlli lungo la filiera del latte riscontrando n. 830 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 2016 per le distinte attività di ricerca sul latte separatamente per Piano, Extrapiano e Sospetto¹:

Tipo di piano/campionamento	Numero di campioni analizzati	Numero di campioni non conformi	Categoria delle molecole responsabili delle non conformità ²
Piano mirato	2570	5	
Latte vaccino	1549	4	B3d
Latte bufalino	381	0	
Latte ovicapрино	640	1	B1
Piano a seguito di positività	55	1	
Latte vaccino	22	1	B1
Latte bufalino	5	0	
Latte ovicapрино	28	0	
Extrapiano mirato	3403	17	
Latte vaccino	2976	10	B3d
Latte bufalino	138	4	B3a
Latte ovicapрино	289	3	B3d, B3a, B1
Extrapiano a seguito di positività	83	1	
Latte vaccino	62	1	B1
Latte bufalino	3	0	
Latte ovicapрино	18	0	
Sospetto a seguito di positività	108	10	
Latte vaccino	94	8	B3d, B1
Latte bufalino	2	0	
Latte ovicapрино	12	2	B3d
Sospetto clinico-anamnestico	978	26	
Latte vaccino	667	25	B3d
Latte bufalino	0	0	
Latte ovicapрино	311	1	B1

A seguito dei riscontri di non conformità sono state intraprese a livello locale le seguenti azioni nel settore del latte:

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

Azioni	Piano	Extrapiano	Sospetto
Verifica delle registrazioni in azienda		17	9
Ulteriori campionamenti nell'azienda	4	17	37
Numero di campioni aggiuntivi prelevati	4 (latte)	31 (latte, formaggio, mangime, fieno)	48 (46 latte, 2 mangime)
Intensificazione dei controlli in azienda	3	16	34
Casi di accertamento della non conformità	5	8	27
Alcuni motivi accertati delle non conformità	Contaminazione mangime	Contaminazione mangime	Trattamento illegale, contaminazione mangime, mancato rispetto tempi di sospensione
Casi in cui non è stato possibile risalire alla causa della non conformità		8	10
Misure amministrative	1	4	4
Reati penali		2	8
Diniego aiuti comunitari	1	1	11
Numero animali/prodotti sequestrati in azienda	300 l latte	432 bufalini e 120 bovini	
Numero di carcasse e/o prodotti dichiarati non idonei per il consumo umano	10 kg formaggio, 230 l latte, 38 forme di Grana Padano	33 forme di Parmigiano Reggiano, 72 kg formaggio, 3668 l latte	84600 l di latte, 530 kg formaggio
Numero di aziende in cui sono stati intensificati i controlli		5	1
Indagini ancora in corso		1	5

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.

Per i **bovini** e i **bufalini**, le regioni non ufficialmente indenni, nelle quali devono essere attuati i programmi di eradicazione, sono: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Molise, Puglia e Sicilia.

Nel 2016 è stato controllato il 99,37% delle aziende soggette al programma di eradicazione della brucellosi bovina (vedi tabella seguente). La Regione con più alta prevalenza ed incidenza risulta essere la Sicilia (2,91%).

Il patrimonio bovino nazionale soggetto al programma nell'anno 2016 risulta diminuito per quanto riguarda il numero di aziende, ma aumentato rispetto al numero di animali; rispetto al 2015 la percentuale dei controlli sulle aziende risulta diminuita contribuendo al mancato raggiungimento dell'obiettivo previsto dalla Ordinanza Ministeriale che prevede il 100% dei controlli.

Tuttavia si registra una diminuzione della percentuale d'infezione a livello nazionale dovuta al calo della prevalenza registrata nelle regioni Abruzzo, Molise, Calabria e Campania a cui si aggiunge quella registrata in Sicilia, regione ad prevalenza molto alta che è passata dal 3,26% del 2015, al 2,91% del 2016.

Numero di aziende bovine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2016

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	3546	2385	2244	6	94,09 %	0,27 %	0,13 %
Basilicata	2608	2449	2448	17	99,96 %	0,69 %	0,45 %
Calabria	6993	5721	5721	49	100,00 %	0,86 %	0,79 %
Campania	10252	7171	7112	84	99,18 %	1,18 %	0,93 %
Lazio	1929	882	882	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
Molise	779	509	509	3	100,00 %	0,59 %	0,59 %
Puglia	3823	3491	3491	72	100,00 %	2,06 %	1,75 %
Sicilia	9905	9580	9578	279	99,98 %	2,91 %	2,34 %
TOTALE	39835	32188	31985	510	99,37 %	1,59 %	1,29 %

Per gli **ovi-caprini**, le regioni non ufficialmente indenni sono l'Abruzzo, la Basilicata, la Calabria, la Campania, la Puglia e la Sicilia.

Nel 2016 è stato controllato il 97,13% delle aziende soggette al programma di eradicazione della brucellosi ovi-caprina (vedi tabella seguente). La Regione con più alta prevalenza ed incidenza risulta essere la Sicilia (3,65%).

Il patrimonio ovi-caprino nazionale soggetto al programma nell'anno 2016 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 2016 dalle Regioni non Ufficialmente Indenni mostra una lieve diminuzione della percentuale dei controlli effettuati sulle aziende rispetto al 2015, da imputare alla bassa percentuale di controlli effettuata in regione Campania (87,94%). Inoltre solo nella regione Puglia si registra un aumento della prevalenza della malattia che risulta essere in calo nelle restanti Regioni ad esclusione della Sicilia dove la situazione risulta stazionaria (3,68% nel 2015, 3,65% nel 2016).

Numero di aziende ovi-caprine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2016.

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	4211	4199	4028	0	95,93 %	0,00 %	0,00 %
Basilicata	6446	6353	6312	3	99,35 %	0,05 %	0,03 %
Calabria	8527	8208	8208	76	100,00 %	0,93 %	0,76 %
Campania	7432	7172	6307	23	87,94 %	0,36 %	0,30 %
Puglia	3598	3515	3515	28	100,00 %	0,80 %	0,68 %
Sicilia	8875	8702	8685	317	99,80 %	3,65 %	2,36 %
TOTALE	39089	38149	37055	447	97,13 %	1,21 %	0,84 %

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.

Le regioni non ufficialmente indenni per tubercolosi sono: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Umbria e Valle d'Aosta (vedi tabella seguente).

La Regione con più alta prevalenza ed incidenza è risultata essere la Sicilia (2,74 %) pur considerando che il dato è in miglioramento rispetto al 2015.

Controlli e prevalenza della tubercolosi bovina nelle Regioni non ufficialmente indenni nel 2016

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	3564	3047	2963	0	97,24 %	0,00 %	0,00 %
Basilicata	2608	2546	2545	0	99,96 %	0,00 %	0,00 %
Calabria	6993	5745	5745	24	100,00 %	0,42 %	0,38 %
Campania	10252	7183	7124	13	99,18 %	0,18 %	0,15 %
Lazio	7216	2596	2596	6	100,00 %	0,23 %	0,04 %
Marche	1116	558	558	7	100,00 %	1,25 %	1,25 %
Molise	2449	1711	1711	4	100,00 %	0,23 %	0,23 %
Puglia	4097	3998	3998	18	100,00 %	0,45 %	0,40 %
Sardegna	3880	3833	1630	0	90,86 %	0,00 %	0,00 %
Sicilia	9899	9590	9586	263	99,96 %	2,74 %	1,86 %
Umbria	2781	1479	785	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
Valle d'Aosta	1024	992	992	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
TOTALE	55879	43278	40233	335	99,23 %	0,83 %	0,59 %

Importazioni e Scambi intracomunitari

Importazioni³

Fonte: DGSAF – Ufficio 8

Le partite di latte e derivati presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani sono state 13 con un peso complessivo di Kg 13.208,84. In particolare, sono arrivati formaggi e latticini e altri derivati del latte dagli Stati Uniti (9 partite), Israele (2 partite) e Repubblica Dominicana (2 partite).

Si evidenzia che le due partite arrivate da Israele rappresentano la maggiore quantità in peso (Kg 10.000) ed erano costituite da lattosio.

Tutte le partite sono state sottoposte a controllo documentale, mentre i controlli fisici sono stati 8, con due esami di laboratorio risultati favorevoli. Complessivamente sono state respinte 10 partite a causa di irregolarità documentali (8 dagli Stati Uniti) o perché provenienti da paese non autorizzato (2 dalla Repubblica Dominicana).

Scambi

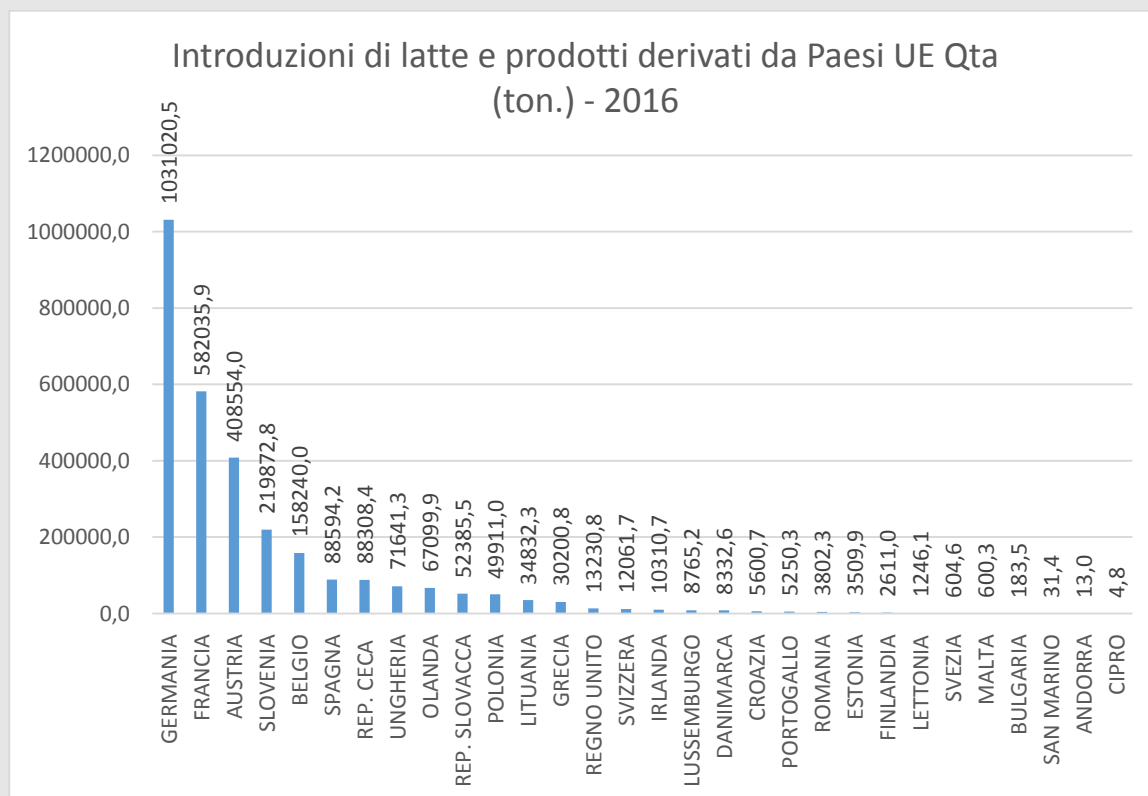
Fonte: DGSAF – Ufficio 8

Nel corso del 2016 sono state introdotte in Italia da Paesi UE 536.273 partite di latte e prodotti derivati dal latte per un totale di 2.958.836 tonnellate.

Di tali partite, 1.386 sono state sottoposte a controlli documentali/fisici e 599 a controllo di laboratorio.

Sono state riscontrate 2 irregolarità, una di tipo documentale per la quale si è arrivati alla regolarizzazione della partita e un'altra per la presenza di E. Coli STEC per la quale si è proceduto alla distruzione della partita.

Nel grafico seguente sono illustrati i flussi commerciali con quantità (ton) e provenienze UE di latte e derivati del latte nel 2016.



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.

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 rendicontate da ogni Regione evidenziano che nel 2016, per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono state svolte 33.033 ispezioni e 2.694 audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA) negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n.853/2004.

Il numero di audit condotte sugli OSA per gli stabilimenti di latte e prodotti a base di latte è il più alto rispetto a tutti gli altri tipi di stabilimenti.

Dati anno 2016 - Registro annuale delle attività controllo ufficiale su impianti riconosciuti Tipologia di stabilimento: Latte e prodotti a base di latte					
Stabilimenti o ASL	Accessi agli stabilimenti	Ispezioni	Non conformità riscontrate	Audit sugli OSA	Audit delle Regioni/PA sulle ASL
5644	24538	33033	4740	2694	5

Sono state riscontrate 4.725 non conformità, relative soprattutto alle condizioni strutturali ed alle attrezzature (1.434), alla gestione dei prerequisiti - lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc. - (878) e al piano HACCP (813).

Dati anno 2016 - Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti Tipologia di stabilimento: Latte e prodotti a base di latte							
Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SMR	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità e Rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti
1434	878	813	134	307	298	445	416

Infine, il confronto con i due anni precedenti per le attività di Audit sugli OSA evidenzia un dato molto interessante: nell'anno 2016 si è registrato un aumento degli audit del 18% per la tipologia di stabilimento che lavora Latte e prodotti a base di latte.

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 2016:

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:

- Formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati
- Mozzarella di latte di bufala ottenute con elevate percentuali di latte vaccino
- Formaggi pecorini e caprini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino
- Formaggi a pasta filata contenenti grassi estranei al latte
- Formaggi pecorini, irregolari per presenza di sostanze non consentite sulla crosta
- Formaggi a DOP contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati
- Mozzarelle di Bufala Campana DOP ottenute con elevate percentuali di latte vaccino
- Formaggi pecorini a DOP, irregolari per presenza di sostanze non consentite sulla crosta

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..

Dati sul campionamento del latte				
Regioni/Province autonome	N. campioni di latte, trattato termicamente, previsti dal Piano nazionale	Punto di campionamento	N. campioni di latte analizzati	N. campioni non conformi (aflatossina M1)
LOMBARDIA	30	(Stabilimenti di trasformazione e di trattamento termico; produzione in allevamento per la vendita diretta al consumatore)	30	0
PIEMONTE	10		0	-
PUGLIA	17	(Stabilimenti di trasformazione, centro di raccolta, commercio al dettaglio)	30	0
SARDEGNA	10	(Distributori, produzione per la vendita diretta in allevamento: latte di massa, commercio al dettaglio)	14	0
UMBRIA	5	(Stabilimento di trasformazione, di trattamento termico, commercio al dettaglio e all'ingrosso)	6	0
VALLE D'AOSTA	4		0	-
ABRUZZO	0	(Stabilimento di trasformazione, produzione per vendita diretta in allevamento, commercio al dettaglio)	10	0
CALABRIA	0	(Produzione in allevamento per vendita diretta: latte crudo/di massa; stabilimenti di trasformazione; produzione di prodotti a base di latte: latte crudo/di massa)	50	0
CAMPANIA	0	(Produzione in Allevamento per vendita diretta; stabilimenti di trasformazione, produzione di prodotti a base di latte)	49	0
EMILIA ROMAGNA	0	(Stabilimenti di trasformazione, trattamento termico, distributori, produzione di prodotti a base di latte)	20	0
LIGURIA	0	(Stabilimento di trasformazione: latte di cisterna; commercio al dettaglio: latte fresco pastorizzato/latte UHT)	8	0
MOLISE	0	(Stabilimenti di trasformazione, distributori, produzione di prodotti a base di latte, dettaglio)	40	0
PA BOLZANO	0	(Stabilimenti di trasformazione, produzione di prodotti a base di latte, distributori)	8	0
PA TRENTO	0	(Stabilimenti di trasformazione e di trattamento termico)	12	0
SICILIA	0	(Stabilimenti di trasformazione, commercio al dettaglio)	7	0
VENETO	0	(Centro di raccolta, distributori, stagionatura, dettaglio, stabilimento di trasformazione)	112	1 (stabilimento di trasformazione)
	76 campioni programmati		396 campioni in totale	1

Nella tabella seguente sono riportati i campioni programmati per il latte (latte trattato termicamente), il numero di campioni analizzati e il numero di campioni non conformi per Regione/Provincia autonoma.

In generale, si precisa che non è risultata sempre chiara la tipologia di latte (latte crudo o termicamente trattato) oggetto di campionamento, per cui i campioni presenti nel sistema possono includere latte crudo, anche in allevamento e termicamente trattato (pastorizzato o UHT).

Seppure non programmati, sono stati campionati e analizzati anche 761 campioni di prodotti lattiero-caseari: mozzarella, burro, formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, scamorza, caciocavallo, formaggio fresco quark, formaggio pecorino, mascarpone, e altri non specificati), yogurt, ricotta di bufalo, preparati per gelati a base di latte, preparazioni a base di latte per la prima infanzia.

Fra questi, 47 campioni di formaggio, prelevati nella fase di stagionatura, sono stati considerati non conformi per il contaminante “aflatossina M1”.

In relazione ai derivati del latte il regolamento (CE) 1831/2003 e s.m.i. definisce i limiti massimi esclusivamente per il latte crudo, il latte termicamente trattato e il latte destinato alla fabbricazione di prodotti derivati. Pertanto non risultano esplicitamente definiti limiti massimi per i prodotti lattiero-caseari (esclusi quelli destinati a lattanti e bambini della prima infanzia) e, al fine della verifica di conformità, occorre far riferimento alle disposizioni dell'articolo 2, per i fattori di trasformazione, di cui al succitato regolamento. Il

Ministero, con nota prot. 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". Dall'analisi dei dati è evidente la necessità di rivedere i succitati fattori che risultano non coprire tutti gli alimenti della macrocategoria "prodotti lattiero-caseari" per dar seguito al parere del CNSA (comitato nazionale sicurezza alimentare), nonché all'applicazione della norma.

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 2016 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	5191	175	9473
Concentrated milk	38		68
Cream and cream products	160	3	653
Fermented milk products	179	1	367
Liquid milk	1076	9	1992
Milk and milk product imitates	4		7
Milk based beverages	2		5
Milk derivatives	35	2	57
Whey and whey products (excluding whey cheese)	8		13
Milk and dairy products	27	10	32
Totale	6720	200	12667

Analisi totali per classi di alimento											
Analiti	FILIERA DEL LATTE E DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI										
	Cheese	Concentrated milk	Cream and cream products	Fermented milk products	Liquid milk	Milk and milk product imitates	Milk based beverages	Milk derivatives	Whey and whey products (excluding whey cheese)	Milk and dairy product	Totale
Allergens	1		4	1							6
Chemical elements	44		9	10	30						93
Food additives	151		8	4						9	172
Microorganisms	7975	68	617	295	903	7	5	56	12	12	9950
Nutrients	137		2	2	2						143
Organic contaminants	197		12	44	376				1		630
Pesticide residues	4				26						30
Toxins	857		1	11	389			1		11	1270
Veterinary medicinal products	107				266						373
Totale complessivo	9473	68	653	367	1992	7	5	57	13	32	12667

*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					
Matrici	Non conformità per tipologia di parametro				
	Microorganisms	Nutrients	Toxins	Veterinary medicinal products	Totale
Cheese	104	17	60		181
Cream and cream products	3				3
Fermented milk products	1				1
Liquid milk	6		1	2	9
Milk derivatives	2				2
Milk and dairy products	12				12
Totale	128	17	61	2	208

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

Risultati conseguiti nel 2016 sulla filiera del latte e derivati:

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 2016	2.811	828	573	593	396	0	847	867	1.160.504	74.693.042

Sequestri:	kg./ litri	Confezioni
	2.075.475	5.856

Strutture chiuse/sequestrate:	65
-------------------------------	----

Operazioni di rilievo condotte nel corso del 2016

Marzo 2016 – N.A.S. Brescia

A parziale conclusione di un'attività d'indagine relativa alla produzione e commercio di latte crudo contaminato da "Aflatossina M1" in misura superiore ai valori di legge, impiegato nella produzione di prodotti caseari D.O.P. e lattieri ad alta qualità, sono stati eseguiti 10 decreti di perquisizione emessi dall'Autorità Giudiziaria di Brescia, con conseguente:

- denuncia all'Autorità Giudiziaria di 38 persone;
- sequestro giudiziario di circa 80 tonnellate di formaggi (*Grana Padano e Provolone D.O.P.*);
- sequestro sanitario, previo campionamento per analisi, di circa 400 tonnellate di formaggi (*Grana Padano e Provolone D.O.P.*);
- campionamento di latte di massa presente nelle aziende agricole e nei caseifici, nonché del mangime utilizzato per l'alimentazione dei bovini.

Gennaio 2016 – N.A.S. Treviso

Sequestrati presso un caseificio 1.800 kg di formaggio affinato in vinaccia, poiché prodotto in un locale privo di autorizzazione/registrazione sanitaria.

Gennaio 2016 – N.A.S. Palermo

Sequestrati presso un ingrosso di alimenti 1.731 confezioni di latte scremato poiché privo di documentazione attestante l'origine/provenienza. Nel contesto dell'attività ispettiva il titolare dell'attività è stato segnalato all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa per le carenze igienico-strutturali accertate nel locale adibito a deposito.

Gennaio 2016 – N.A.S. Pescara

I legali responsabili di un caseificio sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver messo in vendita prodotti lattiero-caseari, presentandoli di propria produzione ma in realtà prodotti da terzi, peraltro, con la data di scadenza alterata. L'Autorità Sanitaria ha disposto la chiusura immediata dell'annesso esercizio di vendita poiché abusivamente attivato ed interessato da carenze igienico-strutturali. Sequestrate 8 confezioni di formaggi.

Gennaio 2016 – N.A.S. Bari

Il legale responsabile di un caseificio è stato denunciato per aver detenuto in due celle frigorifero 3.100 kg di cagliata, di provenienza tedesca ed irlandese, con data di scadenza abbondantemente superata e sottoposta ad arbitrario processo di congelazione.

Gennaio 2016 – N.A.S. Ancona

Presso un caseificio sono stati sequestrati 200 lt di latte ovino e 41 forme di pecorino semi-stagionato poiché privi di documentazione attestante l'origine/provenienza. L'attività è stata chiusa a causa delle carenze igienico-strutturali accertate.

Gennaio 2016 – N.A.S. Taranto

Sospesa l'attività di un caseificio, privo di allaccio alla rete idrica, che impiegava nei processi produttivi acqua captata da un pozzo artesiano abusivo, pertanto non sottoposto a controlli analitico-qualitativi. Sequestrati 30.000 kg di formaggi stagionati.

Gennaio 2016 – N.A.S. Palermo

Il titolare di un caseificio è stato denunciato per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, prodotti lattiero-caseari abusivamente congelati e in cattivo stato di conservazione. Sequestrati 1.400 kg di prodotti.

Gennaio 2016 – N.A.S. Lecce

Il legale responsabile di un deposito alimenti è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto 2.090 kg di formaggio risultato essere provento di una truffa ai danni di un caseificio della provincia Udine.

Marzo 2016 – N.A.S. Parma

Il legale responsabile di un'azienda casearia è stato denunciato per aver prodotto 3.150 kg di formaggio, atto a divenire "*formaggio D.O.P.*", risultato alle analisi di laboratorio contaminato da aflatossine M1 i valori superiori quelli stabiliti dalla legge.

Giugno 2016 – N.A.S. Alessandria

Il legale responsabile di un'azienda agricola è stato denunciato per aver prodotto, per la successiva commercializzazione, latte crudo vaccino fraudolentemente sottoposto a processo di centrifugazione diretti ad abbattere la carica batterica ed evitare segnalazioni di non conformità al momento del conferimento all'industria di trasformazione. Sequestrati e distrutti 480 lt di latte crudo e l'apparecchiatura di centrifugazione.

Attività svolte dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Fonte: CCPAA

In relazione alla specifica filiera del latte e derivati vengono segnalate le seguenti attività:

- *gennaio 2016*, unitamente agli ispettori del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana sono state sequestrate 10.000 buste ed oltre 1.130 kg di materiale per il confezionamento recanti illecitamente i loghi del consorzio della “Mozzarella di Bufala Campana DOP” e della U.E., contestando sanzioni per complessivi 12.000,00 euro;
- *febbraio 2016*, sono state sequestrate 3.780 kg forme di formaggio evocanti “Parmigiano Reggiano DOP”, contestando sanzioni per complessivi 16.000,00 euro;
- *febbraio 2016*, sono stati denunciati 2 soggetti responsabili di frode nell’esercizio del commercio aggravata e contraffazione della denominazione “Mozzarella di Bufala Campana DOP”. Sequestrati 240 kg di prodotto evocativo del suddetto marchio di tutela. Inoltre, sono stati sequestrati 50 kg di prodotti lattiero caseari con fallace indicazione del “Made in Italy”, contestando sanzioni per complessivi 20.000,00 euro;
- *aprile 2016*, sul territorio nazionale, sono state sequestrate oltre 447 tonnellate di formaggio (11.772 forme) evocante il “Grana Padano DOP”, per un controvalore di oltre 2.719.393,00 euro, contestando sanzioni per complessivi 8.000,00 euro;
- *maggio 2016*, sono stati sequestrati 1.070 kg di formaggio (28 forme) evocante il “Grana Padano DOP”, per un controvalore di oltre 6.500,00 euro, contestando sanzioni per complessivi 8.000,00 euro;
- *settembre 2016*, sequestro di 50 kg di formaggio di vario genere, 15 kg di mozzarelle prive di tracciabilità e falsamente dichiarate bufaline e ingente materiale pubblicitario. Inoltre, sono state accertate irregolarità sull’etichettatura evocante marchi di tutela, contestando sanzioni per complessivi 17.000 euro;
- *ottobre 2016*, sequestro di 218 kg di prodotti lattiero caseari privi di tracciabilità, contestando sanzioni per complessivi 4.500 euro.

Attività investigative e repressive svolte dal Comando Unità per la Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato)

Fonte: CUTFAA

Attività di rilievo condotte nel corso del 2016

SEQUESTRO IN BASILICATA DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI - Febbraio 2016

Gli uomini del Corpo forestale dello Stato, unitamente al personale dell’ ASP di Potenza, durante lo svolgimento di controlli agroalimentari, hanno rinvenuto, all’interno di un mezzo adibito a trasporto carburanti, 10 sacchi in pvc, contenenti prodotto lattiero caseario (semilavorato) del tipo: “cagliata pronta”.

Il materiale, del peso di Kg 300 circa, era in cattivo stato di conservazione. Proveniente dalla vicina Puglia ma rinvenuto in agro di Filiano (PZ), era destinato all’impiego presso qualche caseificio lucano.

L’alterato stato di conservazione era circostanza legata, senza dubbio, alla non idoneità del mezzo al trasporto. Infatti, il carico, era depositato nel cassone posteriore del mezzo, in completa assenza di copertura.

Veniva pertanto constatata l’inosservanza delle prescrizioni di legge dettate a garanzia della buona conservazione degli alimenti, sotto il profilo igienico sanitario e dirette a prevenire pericoli di alterazione, contaminazione o degradazione intrinseca dei prodotti destinati all’uso alimentare. L’intero carico è stato posto sotto sequestro e a disposizione dell’A.G. che, dopo la convalida di rito, ne ha disposto la distruzione.

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 Novembre-Dicembre 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	74 laboratori: 70 IIZZSS e 4 laboratori esteri
Follow-up	Per i laboratori che hanno avuto risultati insoddisfacenti, il Centro di referenza si è reso disponibile per collaborare nella risoluzione delle non conformità evidenziate, previa individuazione delle cause, soprattutto per il metodo SAR che, essendo utilizzato come metodo di screening, potrebbe creare problemi diagnostici in caso di ridotta sensibilità.

L'attività globale dei laboratori è risultata insoddisfacente in 7 casi (4 italiani e 3 stranieri 218, 618, 818) e discutibile in un caso.

Dalla valutazione degli errori sistematici sono stati individuati 5 laboratori con $|SRZ| \geq 3$ e quindi classificati come insoddisfacenti (4 per sottostima ed uno per sovrastima) e 4 con $2 < |SRZ| < 3$ classificati discutibili.

Dalla valutazione complessiva dei risultati dei laboratori si evince che 9 laboratori hanno fornito risultati insoddisfacenti, principalmente per la prova FDC, mentre per gli altri partecipanti si è osservato un buon grado di concordanza, soprattutto con il metodo ELISA.

Circuito interlaboratorio per la ricerca di <i>Brucella</i> spp. da matrici alimentari	
Matrici	Formaggio
Analiti	Antigene <i>Brucella</i> suis e altri batteri contaminanti
Luogo e periodo di svolgimento	Teramo Novembre 2016 –Febbraio 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti	9 Laboratori: 9 IIZZSS
Follow-up	Per i laboratori che hanno avuto risultati insoddisfacenti, il Centro di referenza si è reso disponibile per collaborare nella risoluzione delle non conformità evidenziate, previa individuazione delle cause.

Dalla valutazione della prova qualitativa Isolamento di *Brucella* spp in matrici alimentari risulta che 6 dei 9 laboratori partecipanti alla prova, hanno individuato correttamente i 15 campioni, rappresentando il 66.6% del totale dei laboratori. Un laboratorio partecipante ha individuato correttamente 12 campioni su 15 esaminati e 2 laboratori hanno identificato correttamente 10 campioni.

Dalla valutazione complessiva dei risultati dei laboratori si evince che 3 laboratori hanno fornito risultati insoddisfacenti.

LNR per Latte e prodotti a base di latte

Fonte: ISS

Aggiornamento delle equazioni di conversione per la determinazione della carica batterica in latte ovino e caprino tramite apparecchiature automatiche operanti in citometria di flusso	
Matrici	latte di pecora e latte di capra
Analiti	carica batterica totale a 30 °C
Luogo	9 regioni italiane
Periodo	inizio 2013-fine 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	11 laboratori per il circuito ovino e 8 per quello caprino – 7 IIZZSS e altri 4 laboratori
Follow up	presentazione e discussione dei report nel LNR latte e prodotti a base di latte workshop 2016 (1 aprile 2016, ISS, Roma)

L'utilizzo degli strumenti a citometri di flusso per la valutazione (Bactoscan FC in Italia) della carica batterica del latte è ormai una pratica consolidata grazie alle performances in termini di velocità (pochi minuti rispetto alle 72 ore del metodo di riferimento) e di numerosità di campioni analizzabili per unità di tempo altrimenti non ottenibili con il metodo di riferimento (ISO 4833-1). Tuttavia, l'utilizzo del metodo alternativo richiede la definizione di una modalità di conversione tra il valore strumentale in impulsi in UFC/ml come da limite ufficiale.

La definizione delle rette di conversione è da anni fortemente stimolata dall'EURL-MMP che incoraggia i NRL-MMP di tutti paesi membri alla elaborazione di singole rette nazionali per ciascun tipo di strumento e specie animale.

La Valutazione complessiva della prova interlaboratorio è estremamente positiva.

LNR per *Listeria monocytogenes* - IZS AM

Fonte: IZS Abruzzo e Molise

Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i> in alimenti	
Matrice	Formaggio
Analita	Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i> (isolamento microbiologico)
Luogo e periodo di svolgimento	Teramo, novembre-dicembre 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	6 laboratori

A novembre 2016 è stato aperto il circuito interlaboratorio per la ricerca di *Listeria monocytogenes* negli alimenti. Al circuito hanno partecipato 6 laboratori. Ciascun laboratorio partecipante ha ricevuto un set costituito da 15 campioni, 10 sono stati contaminati con *Listeria monocytogenes* a due diversi livelli di contaminazione e flora contaminante rappresentata da *E. coli* e *Staphylococcus aureus*. I restanti 5 campioni negativi per *Listeria monocytogenes*, sono stati contaminati con *E. coli* e *Staphylococcus aureus*.

Dei 6 laboratori partecipanti, cinque (83,3%) hanno individuato correttamente tutti i campioni esaminati. Un laboratorio ha individuato correttamente 13 campioni su 15.

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

Fonte: IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

CIDES2016 - VII Circuito Interlaboratorio per la determinazione delle enterotossine stafilococciche	
Matrici	Latte in polvere
Analiti	Enterotossine stafilococciche
Luogo e periodo di svolgimento	Preparato a Torino. Inviato il 26 Settembre 2016 e i risultati, inseriti su apposito modulo predisposto, sono stati restituiti al LNR entro il 7 Ottobre 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	22 laboratori della rete IIZZSS
Follow up	in seguito a verifiche e risultanze interne il CIDES2016 viene annullato, come comunicato con protocollo 14263 del 26 Ottobre 2016 ed è seguito dalla ripetizione del circuito

CIDES2016 - VII Circuito Interlaboratorio per la determinazione delle enterotossine stafilococciche	
Matrici	Latte congelato
Analiti	enterotossine stafilococciche
Luogo e periodo di svolgimento	Preparato a Torino. Inviato il 29 Novembre 2016 e i risultati, inseriti su apposito modulo predisposto, sono stati restituiti al LNR entro il 20 Dicembre 2016.
Numero e tipo di laboratori partecipanti	27 laboratori della rete IIZZSS
Follow up	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 0.97 (0.92 -1.00). Un solo laboratorio ha avuto esito non conforme.

PCRGenCoES - IV Circuito Interlaboratorio per la determinazione dei geni codificanti enterotossine stafilococciche	
Matrici	Ceppi batterici
Analiti	Geni codificanti enterotossine stafilococciche
Luogo e periodo di svolgimento	Preparato a Torino, inviato a il 14 Dicembre 2016, i risultati, inseriti su apposito modulo predisposto, sono stati inviati entro il 31 Gennaio 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti	8 laboratori della rete IIZZSS
Follow up	i laboratori partecipanti hanno raggiunto degli ottimi livelli di performance, dimostrando come il percorso di formazione e follow up degli ultimi anni abbia dato ottimi risultati. Due soli laboratori hanno avuto parte dei campioni non conformi.

Complessivamente i PT sono stati ben organizzati e hanno dato, in termini di risposta da parte dei laboratori partecipanti, ottimi risultati in termini di performance. Purtroppo, in seguito alla modifica, in termini di disegno e tipologia di campioni, il CIDES2016 è stato annullato in seguito a verifiche e risultanze interne e ripetute, confermando le performance pienamente conformi per i laboratori afferenti la rete. Come azione correttiva e di implementazione è fase di studio la possibilità di procedere all'accreditamento del laboratorio secondo la ISO 17043.

Audit sulle Autorità competenti

Fonte: DGISAN – Ufficio 3

Nel 2016 sono stati realizzati 13 audit nel settore "latte e derivati" (1 Abruzzo, 1 Basilicata, 1 Campania, 5 Friuli Venezia Giulia, 1 Lazio, 1 P.A. Trento, 1 Umbria, 1 Veneto ed 1 del Ministero nelle Marche) 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:

- organizzazione (Abruzzo, Veneto, Ministero nelle Marche);
- disponibilità di strutture ed attrezzature appropriate ad effettuare i controlli ufficiali (Veneto e Friuli V.G.), di risorse finanziarie (Veneto e Lazio) e di risorse umane (Ministero nelle Marche);
- coordinamento ed interfaccia della AC, anche con altre autorità e istituzioni (Lazio);
- sistema informativo (Abruzzo e Friuli V.G., Ministero nelle Marche);
- programmazione, appropriatezza dei CU, effettuazione dei controlli basata sul rischio (Veneto e Lazio, Ministero nelle Marche);

- dotazione, aggiornamento, uniformità e accessibilità delle procedure documentate (Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Veneto, Ministero nelle Marche), comprese quelle per i controlli ufficiali sui laboratori che effettuano analisi nell'ambito dell'autocontrollo (Ministero nelle Marche);
- efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali (Ministero nelle Marche), inclusa l'attività di audit su OSA (Umbria e Lazio);
- relazioni sui controlli ufficiali (P.A. Trento);
- verifica dell'efficacia dei controlli (Umbria, Veneto, Ministero nelle Marche);
- registrazione/riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti (Ministero nelle Marche);
- formalizzazione del Piano delle emergenze (P.A. Trento);
- formazione del personale addetto ai controlli ufficiali (Lazio).

Risultati conseguiti

Nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Campania, Friuli Venezia Giulia, Lazio, P.A. Trento, Umbria, 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 il personale adeguati per una conduzione scorrevole dell'audit, la proattività e capacità di reazione nella soluzione delle criticità e nell'applicazione delle indicazioni aziendali e regionali e la disponibilità al cambiamento anche attraverso forme di condivisione durante le fasi dell'audit svolte. La Regione Friuli Venezia Giulia ha descritto tra i punti di forza la possibilità di giungere ad una maggiore conoscenza del territorio mediante auditor certificati e la formazione continua degli auditor. La Regione Basilicata ha indicato come punto di forza il coinvolgimento di tutte le parti nel progetto di implementazione del sistema regionale di audit. Le Regioni Abruzzo e Campania ha invece riscontrato una crescita dell'elaborazione di procedure operative interne e la distribuzione capillare sul territorio periferico e della conoscenza e la capacità di organizzazione e coordinamento nelle struttura complesse.

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:

- è stato svolto il controllo della risoluzione delle non conformità rilevate, ed è stata prodotta una dichiarazione dell'ente in merito alla risoluzione delle non conformità, nonché verificato il corretto invio dei flussi informativi, la qualità dei dati prodotti, la corretta effettuazione e riscontro alla programmazione regionale da parte dell'ente auditato (Abruzzo);
- sono state eseguite delle verifiche a posteriori sull'efficacia dei controlli ufficiali (Umbria);
- sono state impartite disposizioni specifiche, da parte del responsabile del servizio auditato al personale interessato, in merito all'utilizzo di specifiche liste di riscontro (Umbria).

Segnalazioni di allerta – RASFF

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Sono pervenute 63 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (36), le principali contaminazioni sono: *Listeria monocitogenes* (16), *Escherichia coli* (12) e *Salmonella* (6). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (25), seguita dall'Italia (8).

In particolare 8 notifiche hanno riguardato prodotti di origine italiana, la maggior parte (6) per aflatossina M1 e 2 per *Listeria monocitogenes* in gorgonzola.

Inoltre l'Italia è stata coinvolta nella distribuzione di 12 prodotti extranazionali notificati attraverso il RASFF.

Attività di controllo a carattere regionale

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

Fonte: Regione Lombardia

In attuazione del "Piano di controllo e sorveglianza nei confronti della Agalassia contagiosa ovi-caprina", i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle AA.SS.LL. svolgono 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 2016, per il monitoraggio, sono stati controllati 305 campioni di sangue e 47 di latte, tutti con esito favorevole.

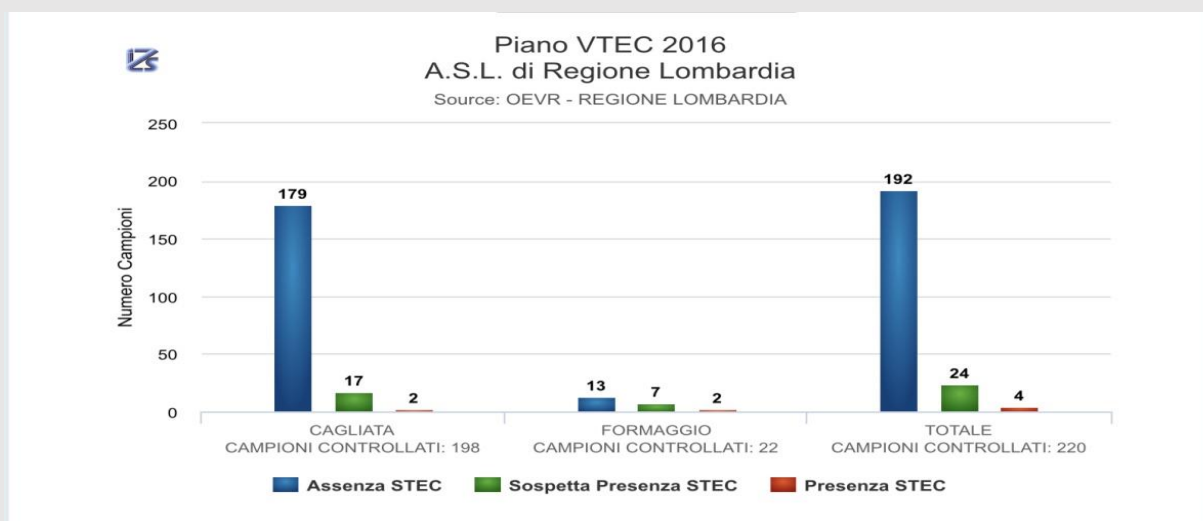
Sono stati riscontrati 7 focolai, che hanno comportato la vaccinazione di 2.510 capi in 26 allevamenti.

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 (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 2016 sono stati prelevati, complessivamente, 198 campioni di cagliata e 22 di formaggio.



Le non conformità sono state rilevate negli impianti di trasformazione senza significative differenze legate alla loro collocazione territoriale. 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) viene 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 identificassero il sierotipo, il lotto, sottoposto a sequestro cautelativo, dovrà essere escluso dal consumo umano.

Sorveglianza per *Streptococcus agalactiae* (Lombardia)

Fonte: Regione Lombardia

Il controllo della mastite da *Streptococcus agalactiae* rappresenta storicamente uno degli obiettivi primari dell'intervento veterinario per la lotta alle patologie mammarie negli allevamenti delle bovine da latte.

Streptococcus agalactiae ha il suo reservoir 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 597 allevamenti, contro i 4.936 risultati negativi percentuale di positività 10.79%).

L'esame dei dati relativi ai controlli effettuati rileva che la percentuale delle aziende positive è stabile e decresce molto lentamente. Come già evidenziato nelle relazioni precedenti si tratta di 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 2016 risultavano attive 372 strutture di caseificazione in alpeggio, la quasi totalità munita di riconoscimento comunitario.

Impianti riconosciuti	Impianti registrati	Totale
328	44	372

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 e 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
372	271	72,8	372	1,4

Nella tabella che segue è riportato il quadro riassuntivo dei campioni effettuati e analizzati nel corso del 2016 suddivisi per matrice.

Numero campioni prelevati suddivisi per matrice

Acqua	Burro/ panna	Formaggio Vaccino/cagliata	Formaggio Caprino	Ricotta	Latte	Totale
93	42	94	1	22	4	256

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 2016 complessivamente sono stati analizzati 93 campioni di acqua. Il 17,1% dei campioni (34% nel 2015) risulta non conforme per la presenza di *E.coli*, mentre il 19,4% (42,4% nel 2015) 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 24,7% (51,1% nel 2015) 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 2016 sono rappresentati da formaggi a breve e media stagionatura, ricotta e burro; panna e cagliata. Complessivamente 159 campioni.

I campioni di **formaggio a base di latte vaccino** hanno evidenziato risultati favorevoli per quanto concerne *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. e *Campylobacter*. Un prelievo ha evidenziato presenza di *E. coli* VTEC ed altri 13 la sospetta presenza. Tra i germi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati 31 campioni evidenzianti tenori di *Enterobacteriaceae* superiori alle 100.000 ufc/g e 25 campioni positivi per *Stafilococchi c.p.* a un livello di contaminazione superiore a 10.000 ufc/g. In nessun caso è stata isolata la tossina stafilococcica.

I campioni di **burro** hanno evidenziato 19 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, 6 campioni con un numero di *Enterobacteriaceae* oltre le 100.000 ufc/g. Nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per *Salmonella* spp., *Campylobacter* e *Listeria monocytogenes*. Un prelievo ha evidenziato presenza di *E. coli* VTEC ed altri 7 la sospetta presenza. Nella ricotta nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per enterotossina stafilococcica, *Salmonella* spp., *Campylobacter*, e *Listeria monocytogenes*. Due campioni hanno evidenziato sospetta presenza di *E.coli* STEC. Livelli di *Enterobacteriaceae* superiori ai 1000.000 ufc/g sono stati riscontrati in 5 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
80	95	2	10	3	3	3

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 di laboratorio e microbiologici (ricerca stafilococchi coagulasi positivi con limite < 500 ufc) su campioni di latte di massa degli allevamenti che inviano le bovine in alpeggio. I controlli eseguiti presso gli allevamenti a valle hanno interessato 93 allevamenti (per 705 analisi microbiologiche).

Le malghe, già registrate ai sensi del Regolamento 852, che hanno aderito al progetto PPL per il 2016 sono 20.

I controlli microbiologici in alpeggio sono stati effettuati 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 stafilococchi coagulasi positivi, del latte crudo, si evidenzia n. 3 campioni con valori > di 1000 UFC/g secondo Progetto PPL della Regione FVG (latte di massa inferiore a 1000 UFC/ml) riconducibili a conservazione a temperatura non adeguata del latte della sera. Nei successivi sopralluoghi si sono verificate le procedure di conservazione del latte ed una azione di verifica di risultato con sopralluogo e campionamento sulla materia prima.

Nel monitoraggio in alpeggio per gli stafilococchi coagulasi positivi, nel controllo di processo di 28 campionamenti di cagliata, si evidenzia: n. 6 > di 100.000 UFC, n.8 tra 10.000 e 100.000 UFC, n.6 tra 1000 e 10.000 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 <2000 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 dieci 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/analiti	Microorganisms	Nutrients	Toxins	Veterinary medicinal products	Totale
Cheese	104	17	60		181
Aflatoxin M1			60		60
Enterobacteriaceae	1				1
Escherichia coli	16				16
Listeria monocytogenes	26				26
Microorganisms	1				1
protein, animal		17			17
Pseudomonas spp	1				1
Salmonella	1				1
Salmonella Agona	1				1
Salmonella enterica subsp. diarizonae	1				1
Salmonella spp.	2				2
Staphylococcal enterotoxins	2				2
Staphylococcal enterotoxins - Enterotoxin, unspecified	1				1
Staphylococcus	42				42
Verocytotoxigenic E. coli (VTEC)	9				9
Cream and cream products	3				3
Bacillus cereus	1				1
Microorganisms	2				2
Fermented milk products	1				1
Listeria monocytogenes	1				1
Liquid milk	6		1	2	9
Aflatoxin M1			1		1
Antibacterial substances				2	2
Listeria monocytogenes	2				2
Microorganisms	1				1
Staphylococcus	1				1
Thermophilic Campylobacter spp., unspecified	2				2
Milk derivatives	2				2
Verocytotoxigenic E. coli (VTEC)	2				2
Milk and dairy products	12				12
Enterobacteriaceae	1				1
Escherichia coli	1				1
Salmonella	1				1
Staphylococcal enterotoxins	1				1
Staphylococcus	8				8
Totale	128	17	61	2	208