



Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti
il Capo del Dipartimento dott. Romano Marabelli



RELAZIONE ANNUALE DEL PIANO PLURIENNALE NAZIONALE INTEGRATO
DEI CONTROLLI UFFICIALI

*La presente relazione annuale è stata redatta ai sensi della linea guida della Commissione Europea
dalla
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Generale il dott. Silvio Borrello*

In collaborazione con:

*gli Uffici delle Direzioni Generali del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione
e la sicurezza degli alimenti*

il Ministero delle Agricoltura e delle Politiche Agricole (ICQ)

il Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare

il Ministero delle Economia e Finanze, Agenzia delle Dogane

gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome

il Dipartimento di Salute Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare Istituto Superiore di Sanità

Un particolare ringraziamento alla segreteria tecnica del Piano Nazionale Integrato.

Introduzione

Negli ultimi anni l'Italia si è avviata verso un sistema amministrativo di tipo pluralistico, nel quale la politica perseguita in ambito pubblico è il risultato di accordi tra i diversi soggetti istituzionali che compongono il sistema (centrali e territoriali), documentati dall'aumento nella definizione di intese, atti ecc... per consentire la concertazione tra le varie istituzioni. Il risultato di questa nuova tendenza, presente anche negli altri paesi europei, è che esistono in ogni settore della vita pubblica competenze condivise tra le varie Istituzioni. La flessibilità dovuta a questa nuova organizzazione presenta dei vantaggi, ma ha determinato anche una complessità del sistema difficile da gestire ed interpretare.

Le istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare sono molte, vanno dall'ambito locale a quello europeo e le loro attività sono spesso settoriali e altamente specializzate, ma in ogni caso sono strettamente intrecciate le une alle altre. A livello nazionale la filiera della sicurezza alimentare è formata da diverse istituzioni, che vanno dallo Stato (Ministeri) alle Regioni e agli Enti locali. La nuova frontiera è forse proprio rappresentata da un governo del territorio che rifletta l'esistenza di questi margini sfumati e confini imprecisi.

Con questo spirito il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali si è mosso nella definizione del Piano Nazionale Integrato prima e nella attuale stesura della relazione annuale collegata al piano stesso.

L'approccio a questo sistema nell'ambito della preparazione del Piano Nazionale Integrato (PNI) è stato di tipo intergovernativo e ha comportato il coordinamento tra le diverse autorità. Per effettuare un coordinamento positivo tra le varie istituzioni, è stato creato un nucleo interdisciplinare, detto nucleo valutatore che, in sede consultativa, potrà esprimere un parere sull'andamento del Piano e suggerimenti sulle eventuali azioni correttive da intraprendere. Tale Nucleo, composto da rappresentanti di Enti integrati nell'attività di controllo del Piano, è convocato su iniziativa del Focal Point, individuato nel Capo Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti. Il PNI definito per gli anni 2007-2010 è stato il risultato di un'Intesa raggiunta tra Stato e Regioni/Province Autonome nel corso della seduta del 14 giugno 2007. Tale Piano, di durata quadriennale (2007-2010), è stato predisposto ai sensi ed in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. 882/2004. Copre l'intero ambito di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004 ed include i controlli volti a tutelare la salute dei consumatori, il benessere degli animali e a garantire delle pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti.

La presente relazione sull'andamento del Piano stesso è stata preparata ai sensi dell'art. 44 del Reg CE 882/2004 e seguendo quanto indicato dalle Linee guida per assistere gli Stati membri. Per l'elaborazione, la gestione dei rapporti tra le istituzioni e per le attività connesse alla raccolta e lettura dei dati, è stata istituita una segreteria formata da rappresentanti della Direzione Generale Sicurezza Alimenti e Nutrizione e del Dipartimento di Salute Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità. La volontà è stata quella di consentire il confronto tra le varie competenze come occasione e opportunità per individuare eventuali sovrapposizioni o lacune dei controlli nella catena alimentare.

Questo documento contiene le informazioni relative alle attività svolte nell'ambito del Piano Nazionale Integrato dei Controlli nell'anno 2007 e la integrazione alla programmazione per l'anno 2008, scaturita dalla valutazione critica dei risultati, anch'essa riportata in questo documento.

Nella relazione sono state riportate le azioni svolte nell'ambito delle 11 aree tematiche delle attività di controllo integrato individuate nel PNI (Piano Nazionale Integrato) e di seguito elencate:

1. TSE/sottoprodotti di origine animale
2. Derrate alimentari e igiene degli alimenti di origine animale
3. Derrate alimentari e igiene degli alimenti di origine non animale
4. Pesticidi
5. Sanità animale
6. Farmaco veterinario e residui
7. Benessere animale
8. Mangimi e nutrizione animale
9. Importazione degli animali e degli alimenti di origine animale
10. Importazione di alimenti di origine non animale
11. Sanità delle piante.

La presente relazione è stata suddivisa in cinque capitoli.

Il **capitolo 1** riporta i controlli ufficiali eseguiti dallo stato membro ai sensi dell'art. 3 del Reg. 882/2004/CE e descrive i piani di controllo nazionali di competenza delle diverse Amministrazioni coinvolte.

Il **capitolo 2** descrive le non conformità alla normativa dei prodotti alimentari evidenziando, in particolar modo, le criticità rilevate attraverso l'analisi dei dati, mentre nel **capitolo 3** sono riportati gli Audits di settore e di sistema effettuati nel corso dell'anno 2007 a norma del ART. 4 (6) REGOLAMENTO N. 882/2004/CE.

Il **capitolo 4** elenca le azioni correttive intraprese dall'Autorità competente a seguito delle attività di controllo.

Infine, nel **capitolo 5** sono esaminati i risultati ottenuti e le modifiche introdotte al Piano di Controllo Nazionale.

Per rendere agevole la lettura della relazione annuale si è preferito usare un approccio "informatico", attraverso l'uso di collegamenti ad hoc : nel corpo della relazione sono stati pertanto riportati solo la sintesi dei dati, nonché le azioni correttive intraprese, per ciascun tipo di controllo di competenza delle varie Amministrazioni coinvolte.

Nello stesso tempo, però, tutti i dati raccolti sono resi disponibili attraverso degli appositi links, per gli approfondimenti successivi da parte della Commissione Europea.

NB: in questa relazione per semplicità il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali sarà indicato come Ministero della Salute.

INDICE

Cap. 1: Controlli ufficiali eseguiti dallo stato membro ai sensi dell'art. 3 del reg. 882/2004/CE e piani di controllo nazionali

- 1.1 Ministero della Salute Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN)
- 1.2 Ministero della Salute Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario (DGSA)
- 1.3 Ministero dell'Agricoltura e delle Politiche Agricole
- 1.4 Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare
- 1.5 Agenzia delle Dogane

Cap. 2: Conformità globale alla normativa degli operatori e dei prodotti

2.1 Introduzione

- 2.1.1 Sistema di controllo della sanità animale
- 2.1.2 Sistema di controllo per le importazioni e gli scambi di animali e prodotti di origine animale
 - 2.1.2.a UVAC
 - 2.1.2.b PIF
 - 2.1.2.c Coordinamento con altre autorità coinvolte nei controlli all'importazione
- 2.1.3 Sistema di controllo per i mangimi e l'alimentazione animale
- 2.1.4 Sistema di controllo sul benessere animale
- 2.1.5 Sistema di controllo sul farmaco veterinario

2.2 Frequenza e tipologia delle non conformità

- 2.2.1 DPR 14 luglio 1995
 - 2.2.1.a Attività analitica (DPR luglio 1995)
 - 2.2.1.b Attività ispettiva (DPR 14 luglio 1995)
- 2.2.2 Piano nazionale residui (PNR)
- 2.2.3 Piano nazionale alimentazione animale
 - 2.2.3.a Attività di ispezione in ambito PNAA
- 2.2.4 Piani di sorveglianza e controllo delle zoonosi negli animali vivi
- 2.2.5 Piani di eradicazione, sorveglianza e controllo per la tubercolosi, brucellosi bovina ed ovicaprina e leucosi enzootica bovina
- 2.2.6 Farmacosorveglianza
- 2.2.7 Piano residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale
- 2.2.8 Allerta per prodotti Italiani
- 2.2.9 U.V.A.C. - controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri paesi della U.E.
- 2.2.10 P.I.F. - controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da paesi terzi
- 2.2.11 U.S.M.A.F. - controlli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale

2.3 Analisi delle non conformità

2.3.1 Attività previste e regolamentate dal DPR del 14 luglio 1995

2.3.1.a Attività analitica

2.3.1.b Attività ispettiva

2.3.1.c Piano nazionale residui

2.3.1.d P.I.F. - controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da paesi terzi

2.3.1.e U.V.A.C. - controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri paesi della UE

2.4 Natura del rischio derivante dalle non conformità

2.5 Cause di origine delle non conformità

2.6 Conformità globale alla normativa degli operatori e dei prodotti a cura del ministero dell'agricoltura e delle politiche agricole ICQ

2.6.1 Frequenza e tipologia delle irregolarità

2.6.2 Analisi delle irregolarità accertate

2.6.2.1 Incidenza delle irregolarità

2.6.2.2 Natura del rischio derivante dalle irregolarità

2.6.2.3 Cause d'origine delle irregolarità

Cap. 3: Audits

3.1. Premessa

3.2. Audit svolti nell'anno 2007 sintesi delle risultanze e del livello generale di idoneità dei sistemi valutati

3.2.1 Audit di sistema regione Calabria (27-29 marzo 2007)

3.2.2 Audit di settore regione Calabria relativo a "sistema di allerta" (8-9 maggio 2007)

3.2.3 Audit di settore regione Friuli Venezia Giulia relativo a "alimentazione animale" (11-13 giugno 2007)

3.2.4 Audit di settore regione Abruzzo relativo a "emergenze epidemiche" (9-10 luglio 2007)

3.2.5 Audit di settore regione Abruzzo relativo a "alimentazione animale" (24-26 settembre 2007)

3.2.6 Audit di settore regione Veneto relativo a "emergenze epidemiche" (23-24 ottobre 2007)

3.2.7 Audit di settore regione Basilicata relativo a "benessere animale" (2-4 aprile 2007)

3.2.8 Audit di sistema regione Basilicata (23 -25 ottobre 2007)

3.2.9 Audit di settore regione Toscana relativo a "alimentazione animale" (9-11 luglio 2007)

3.2.10 Audit di settore regione Toscana relativo a "emergenze epidemiche" (18-19 dicembre 2007)

3.3 [Problematiche dell'attività' di audit del Dipartimento e prospettive future](#)

3.4 [Audits a cura del Ministero della agricoltura e delle politiche agricole icq](#)

3.4.1 [Audits effettuate ai sensi dell'art 4\(6\) 882/2004](#)

Cap. 4: [Azioni intraprese per assicurare l'efficacia del piano](#)

4.1 [Azioni prese per assicurare la conformità ai sensi dell'art. 31 comma \(2\) lettera \(e\), dell'art. 54 comma \(2\) e dell'articolo 55 del regolamento ce 882/2004](#)

4.1.1 [Autorità competente Ministero della salute](#)

4.1.2 [Autorità competente Ministero della agricoltura icq](#)

4.2 [Azioni intraprese dalle autorità competente per assicurare l'effettiva operatività dei servizi del controllo ufficiale](#)

4.2.1 [Autorità competente ministero della salute](#)

4.2.1.1 [Azioni intraprese dalla dgsa \(direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario\)](#)

4.2.1.2 [Azioni intraprese dalla dgsan \(direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione\)](#)

4.2.1.3 [Azioni intraprese dal segretariato nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare \(SNVRCA\)](#)

4.2.2 [Autorità competente ministero della agricoltura e delle politiche agricole icq](#)

4.2.2.1 [Azioni intraprese dal mipaaf icq](#)

4.3 [Altre azioni intraprese per assicurare il rispetto delle norme del settore](#)

Cap. 5: [Conclusioni sul raggiungimento e funzionalità del piano nazionale integrato nel suo complesso modifiche al piano di controllo nazionale](#)

CAPITOLO 1

Controlli ufficiali eseguiti dallo Stato Membro ai sensi dell'art. 3 del reg. 882/2004/CE e piani di controllo nazionali

- 1.1 Ministero della Salute Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN)
- 1.2 Ministero della Salute Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario (DGSA)
- 1.3 Ministero dell'Agricoltura e delle Politiche Agricole
- 1.4 Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare
- 1.5 Agenzia delle Dogane

1.1 DIREZIONE GENERALE SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Attività di controllo svolte:

- A) Controllo All'importazione Dei Prodotti Di Origine Non Animale-Igiene Generale;
- B) Controlli Ufficiali Degli Alimenti Di Origine Animale;
- C) Controlli Ufficiali Del Settore Dei Residui In Prodotti Di Origine Animale (Piano Nazionale Residui, Pnr);
- D) Controlli Ufficiali Dei Sottoprodotti Di Origine Animale;
- E) Controlli Ufficiali Delle Zoonosi;
- F) Piano Di Vigilanza Sugli Integratori Alimentari Commercializzati Come Prodotti Alimentari E Presentati Come Tali;
- G) Piano Controllo Ogm;
- H) Prodotti Fitosanitari, Piano Di Controllo Dell' Immissione In Commercio E Dell'utilizzazione Dei Prodotti Fitosanitari – 2007;
- I) Prodotti Fitosanitari: Controllo Ufficiale Sui Residui Di Prodotti Fitosanitari Negli Alimenti Di Origine Vegetale – Anno 2007;
- J) Vigilanza E Controllo Degli Alimenti E Delle Bevande (Sistema Di Allerta);
- K) Vigilanza E Controllo Degli Alimenti E Delle Bevande In Italia;
- L) Attività Connesse Con L'esportazione Di Alimenti Di Origine Animale;
- M) Attività Non Pianificate E Non Previste Nel 2007

[Risultati delle attività di controllo pianificate e non dalla DG SAN.](#)

1.2 DIREZIONE GENERALE SANITÀ ANIMALE (DGSA)

Attività di controllo svolte:

- A)** Piani Di Eradicazione, Sorveglianza E Controllo Per La Tubercolosi, Brucellosi Bovina Ed Ovicaprina E Leucosi Enzoootica Bovina
- B)** Piani Di Sorveglianza E Controllo Delle Zoonosi Negli Animali Vivi (Direttiva 2003/99/Ce)
- C)** Attivita' Di Sorveglianza Anemia Infettiva Degli Equidi
- D)** Piano Di Sorveglianza Della West Nile Disease
- E)** Blue Tongue
- F)** Peste Suina Africana
- G)** Malattia Vescicolare Del Suino
- H)** Piano Nazionale Di Controllo Sorveglianza Ed Eradicazione Della Bse
- I)** Influenza Aviaria
- J)** Scrapie
- K)** Controlli Effettuati Per La Verifica Del Rispetto Delle Norme Sulla Protezione Degli Animali
- L)** Farmacosorveglianza
- M)** Piano Nazionale Di Vigilanza E Controlli Sanitari Sull'alimentazione Animale (Pnaa)
- N)** Controlli Per Le Importazioni E Gli Scambi Di Animali E Prodotti Di Origine Animale

[Risultati delle attività di controllo pianificate e non dalla DGSA.](#)

1.3 MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE POLITICHE AGRICOLE

Il MIPAAF - Direzione Generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore (DGQPA) - è l'Autorità centrale competente per la sanità delle piante, e coordina le attività degli enti correlati (cfr PNI). In particolare, l'organo afferente al MIPAAF che si occupa delle ispezioni ufficiali è l'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), le cui attività di controllo ricadono nell'ambito dell'art. 1, paragrafi 1 e 2 del Regolamento CE 882/2004.

Si riporta un elenco dei settori di intervento sui quali l'Ispettorato opera i controlli che rientrano nel Piano:

1. Settore vitivinicolo
2. Olio di oliva
3. Prodotti lattiero caseari
4. Prodotti ortofrutticoli
5. Prodotti da agricoltura biologica
6. Cereali e derivati
7. Miele
8. Conserve vegetali
9. Uova
10. Sementi
11. Mangimi
12. Fertilizzanti e biostimolanti
13. Prodotti fitosanitari

Sono di seguito elencati gli obiettivi operativi, come indicati dal MIPAAF

1. Tutela dei consumatori,
2. Corretta e trasparente informazione (etichettatura, pubblicità, e - commerce),
3. Garantire gli agricoltori sulle caratteristiche qualitative e quantitative dei mezzi tecnici impiegati,
4. Salvaguardare i produttori contrastando ogni illecito e sleale concorrenza.

[Risultato delle attività del MIPAAF.](#)

1.4 MINISTERO DELL'AMBIENTE E TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare non dispone di organi di controllo direttamente operanti sul territorio ad esclusione del Comando Carabinieri Tutela Ambientale (CCTA). Per quanto riguarda i problemi inerenti gli OGM la DPN sta ultimando l'atto normativo previsto dall'Art. 32 del Dec. Lgsì 224/2003 che prevede che l'attività di vigilanza venga esercitata dall'Autorità Nazionale Competente, dalle regioni e province autonome e dagli enti locali, secondo le rispettive attribuzioni.

Gli organi di vigilanza esaminano:

- nella fase di sperimentazione che vengano rispettate tutte le indicazioni contemplate nella notifica e le prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione;
- nelle fasi dell'immissione sul mercato che l'etichettatura e l'imballaggio degli OGM immessi sul mercato siano conformi alle specifiche indicate nelle relative autorizzazioni;
- nella fase di coltivazione che vengano rispettate tutte le indicazioni contenute nei piani di coesistenza emanati dalle Regioni.

Gli ispettori al termine di ciascuna ispezione redigono un verbale di istruttoria che sarà reso noto alla ANC e inserito all'interno della BCH.

[Relazione descrittiva](#)

[Risultati raccolti su OGM](#)

1.5 MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE – AGENZIA DELLE DOGANE

L'Agenzia delle Dogane svolge, in base alle pertinenti norme comunitarie e nazionali, tutte le funzioni ed i compiti ad essa attribuiti dalla legge in materia di dogane, circolazione delle merci e di fiscalità interna connessa agli scambi internazionali, nonché in materia di accise e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Nel settore extratributario, l'Agenzia opera, per quanto di competenza, sulla base delle normative che prevedono l'intervento ed il presidio doganale anche a tutela della salute e della sicurezza della collettività.

Nell'esercizio di tali funzioni quale autorità e amministrazione doganale, e nel perseguimento della propria missione e dei propri scopi istituzionali, l'Agenzia esercita le proprie attribuzioni assicurando controlli in tempo reale selezionati in base alle più evolute tecniche di analisi dei rischi.

L'Agenzia delle Dogane concorre, in particolare, insieme ad altre Autorità, al mantenimento di adeguati livelli di controllo nel settore dei prodotti destinati al consumo umano.

Per far fronte ai propri compiti, con sempre maggiore efficienza ed efficacia, l'Agenzia ha modificato la propria organizzazione, istituendo sul territorio gli Uffici delle dogane, integrando così la funzionalità dei preesistenti Uffici doganali e Uffici Tecnici di Finanza in un unico Ufficio, al fine di fornire un miglior servizio all'utenza, espletare controlli di crescente qualità, razionalizzare le risorse umane e strumentali impiegate, anche ricorrendo all'ausilio delle più moderne tecnologie a supporto dell'attività di controllo ed ad una generale automazione dei processi di lavoro.

In tale ambito, l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) risultano organicamente definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, è completamente integrata nel sistema informativo doganale, in maniera tale da verificare in tempo reale ogni relativo dato e seguire l'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato d'analisi.

L'alta professionalità del personale addetto, unitamente all'elevato standard tecnologico della strumentazione tecnica di cui si dispone, hanno conferito ai Laboratori Chimici delle Dogane una rilevanza strategica nel settore della vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande.

Il rafforzamento dei controlli all'importazione, svolti congiuntamente con le Autorità competenti, quale momento che immediatamente precede l'immissione in consumo dei prodotti, ha permesso di fronteggiare adeguatamente gli allarmi che periodicamente interessano il settore dell'alimentazione.

L'Agenzia delle Dogane effettua controlli in materia di organismi geneticamente modificati (OGM) nonché controlli per contrastare e reprimere fenomeni criminali di sofisticazione o contraffazione degli alimenti (es: pomodori, olio di oliva), innalzando le capacità di risposta, in ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica.

L'Agenzia delle Dogane coopera costantemente con le altre Autorità di controllo ed i dati nazionali relativi al numero dei campioni analizzati nell'anno 2007, nei settori

individuati dal Piano Pluriennale Nazionale Integrato dei controlli di cui al Reg. CE 882/2004, confermano tale impegno.

Risultato delle attività dell'Agenzia delle Dogane ([tabella 1](#) e [tabella 2](#))

CAPITOLO 2

CONFORMITÀ GLOBALE ALLA NORMATIVA DEGLI OPERATORI E DEI PRODOTTI

2.1 Introduzione

La conformità dei prodotti alimentari e degli operatori del settore alimentare è stata valutata in base al rispetto di parametri, limiti ed altre specifiche stabiliti da normative originate sia in ambito comunitario che nazionale.

Le valutazioni di conformità hanno riguardato tutti i settori di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti destinati alla alimentazione umana ed animale prendendo in considerazione i risultati ottenuti in ambito analitico e ispettivo. Sono stati inoltre valutati i sistemi di controllo della Sanità e del Benessere animale.

In ambito analitico e ispettivo, l'attività degli organi competenti si esercita mediante un sistema di controllo regionale il cui indirizzo e coordinamento (DPR 14 luglio 1995, G.U. n. 260 del 7 novembre 1995) si basa su criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande nonché mediante la predisposizione e attuazione di specifici e settoriali piani nazionali di controllo (Piano Nazionale Residui; Piano Nazionale Alimentazione Animale; Piani di sorveglianza e controllo delle zoonosi negli animali vivi; Piani di eradicazione, sorveglianza e controllo per la tubercolosi, brucellosi bovina ed ovi-caprina e leucosi enzootica bovina; Farmacosorveglianza e Fitofarmaci). Inoltre sul territorio nazionale vengono effettuati anche controlli sulle merci in entrata da parte degli uffici territoriali del Ministero della Salute (PIF, UVAC, USMAF).

Di seguito vengono riportati i dati ottenuti nell'ambito delle attività di controllo attuate sul territorio nazionale e desunti dai rapporti redatti a cura delle Direzioni Generali del Ministero della Salute competenti per le specifiche aree di controllo (**DGSA, DGSAN**).

2.1.1 SISTEMA DI CONTROLLO DELLA SANITA' ANIMALE (DGSA)

La sanità animale è strettamente correlata alla salute umana e non è possibile tutelare quest'ultima senza avere il pieno controllo della prima.

Nell'ambito delle competenze a livello centrale, regionale e locale, il compito del Ministero della Salute consiste nel coordinare le attività finalizzate al rispetto di determinati standard sanitari fissati dalle norme comunitarie o individuati dalla stessa Commissione europea e dai singoli Stati membri. Nell'ambito della predetta attività di coordinamento, il Ministero della Salute individua eventuali criticità e il competente Ufficio propone soluzioni di intervento ai livelli istituzionali superiori.

Il Ministero della Salute assicura altresì gli standard internazionali per assicurare il libero commercio comunitario e internazionale di animali e loro prodotti coerentemente con gli accordi SPS (sanitary and phytosanitary standard).

Tale approccio incontra spesso oggettive difficoltà, tali da impedire al Ministero della Salute di intervenire in maniere fattiva sulle Regioni ritenute inadempienti.

L'erogazione del co-finanziamento comunitario è, inoltre, connessa al pieno raggiungimento di determinati obiettivi sanitari contenuti nei piani annuali trasmessi per l'approvazione alla Commissione europea.

In caso di mancato conseguimento di tali obiettivi, la Commissione decurta il co-finanziamento in misura proporzionale rispetto ai risultati raggiunti dai piani di eradicazione.

L'Italia ha già subito parziali mancati trasferimenti ad opera della Commissione per le inadempienze di alcune regioni che non hanno raggiunto gli obiettivi previsti; tali inadempienze regionali non sono peraltro sanzionate poiché il meccanismo di gestione dei fondi comunitari non attribuisce al Ministero della salute la facoltà di ripartire direttamente il finanziamento comunitario in funzione del livello dei risultati raggiunti dalle Regioni.

In merito alla analisi del sistema di controllo, si sottolinea che per alcune malattie di competenza di questo Ufficio (es. Blue tongue e Influenza aviaria), il sistema di sorveglianza messo in atto sul territorio è da ritenersi soddisfacente.

Tuttavia, alcune azioni sanitarie intraprese nella lotta alle malattie sono state vanificate principalmente da un insieme di fattori di seguito sintetizzati:

- aspetti socio-economici : in alcune realtà geografiche (es. Sardegna è Peste Suina Africana) l'insuccesso nel conseguimento degli obiettivi previsti dai piani di eradicazione consegue alla persistenza di fattori sociali che esulano dalla componente prettamente sanitaria (allevamento illegale del suino allo stato brado, ritrosia all'adesione dei piani, ecc.) e che pertanto ostacolano la riuscita di un piano di eradicazione.
- flussi informativi: il presupposto della funzionalità di un sistema di controllo risiede nella correttezza del dato immesso in un sistema di reti di sorveglianza nonché nel rispetto della tempistica di immissione. Talune Regioni non rispettano con costanza la tempistica di immissione dei dati, rendendo di fatto difficoltoso il monitoraggio dell'andamento epidemiologico di una specifica malattia. Inoltre la mancanza di inserimento di taluni dati "sensibili" nei data base (es. georeferenziazione degli allevamenti zootecnici) impedisce, in taluni casi, l'elaborazione di azioni di carattere preventivo e la messa in atto di interventi rapidi in caso di emergenza.
- difformità dei sistemi produttivi: l'applicazione di piani a valenza nazionale incontra difficoltà nella fase applicativa, tenuto conto che i sistemi produttivi risultano estremamente differenziati tra la parte settentrionale del Paese, dove prevale un tipo di allevamento intensivo, rispetto alla gran parte del Meridione e delle Isole, dove è presente un allevamento di piccole medie dimensioni a conduzione prevalentemente familiare che, per le sue caratteristiche, mal si presta all'efficace realizzazione di misure sanitarie di tipo restrittivo.

2.1.2 SISTEMA DI CONTROLLO PER LE IMPORTAZIONI E GLI SCAMBI DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il sistema di controllo messo in atto nell'anno 2007 dall'Ufficio VIII-DGSA ha consentito di valutare l'attività degli Uffici periferici interessati (PIF e UVAC), fornendo loro, quando lo si è ritenuto opportuno, gli strumenti utili per migliorare la loro attività attraverso la predisposizione di atti d'indirizzo o di procedure armonizzate dei controlli; tuttavia, dall'esame del sistema, sono emerse alcune criticità che richiedono adeguati interventi da mettere in atto nell'anno 2008.

Si riportano nei paragrafi seguenti alcune considerazioni scaturite dall'analisi del suddetto sistema di controllo.

2.1.2.a UVAC

Gli U.V.A.C. sono uffici periferici del Ministero della Salute, istituiti con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 27. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.

Gli U.V.A.C. sono 17 e ciascuno di essi ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni.

Nel 2007 non sono state evidenziate particolari criticità nell'esecuzione dei controlli a destino sulle merci oggetto di scambio intracomunitario. L'unica criticità di particolare rilievo ha riguardato l'attività di registrazione nel sistema informativo SINTESI dei dati delle partite prenotificate e dei controlli effettuati, che ancora non può essere definito ottimale.

In via preliminare, si fa presente che in Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intracomunitari anche con il sistema nazionale SINTESI (modulo UVAC), che costituisce, anche alla luce delle novità introdotte con il sistema TRACES, il punto di riferimento principale per la registrazione e la convenzione degli operatori e per le partite di provenienza intracomunitaria a loro destinate.

Nel corso del 2007 è proseguita l'attività di adeguamento di tale Sistema Informativo per renderlo più aderente alle necessità manifestate dagli utenti principali dello stesso: gli UVAC e gli operatori economici Italiani che ricevono partite di animali vivi e prodotti di o.a. dagli altri Paesi Comunitari.

In particolare, a beneficio degli operatori che prenotificano l'arrivo delle partite, utilizzando le funzioni on-line del sistema, sono state studiate soluzioni che permettono un inserimento "in serie" dei dati con una modalità (cosiddetta "multipartita") che agevola e velocizza il lavoro di "data entry", rendendo minimi i tempi necessari alla digitazione.

Tale modalità facilitata è stata prevista anche per agli UVAC a beneficio di quegli Uffici che assolvono ancora direttamente al compito di inserimento dei dati.

2.1.2.b PIF

I PIF sono Uffici Periferici del Ministero della Salute abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i controlli su animali vivi, prodotti di origine animale e mangimi di origine vegetale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario.

I PIF Italiani attualmente operativi sono 37 di cui 18 sono situati presso porti, 15 presso aeroporti e i restanti 4 sono localizzati presso confini terrestri.

In aggiunta alle attività sopra indicate, i PIF svolgono un importante compito di supporto tecnico ed operativo agli uffici doganali per assicurare adeguati controlli per contrastare importazioni illegali di animali vivi e prodotti di origine animale al seguito dei passeggeri, nell'ambito delle misure comunitarie di prevenzione e di lotta alle epizootie.

Per quanto riguarda i PIF, è stata condotta, nell'anno 2007, una specifica attività ispettiva di cui si fornisce di seguito una breve descrizione..

ISPEZIONI PRESSO I PIF

L'attività di supervisione svolta rientrava in un programma ispettivo finalizzato alla verifica di tutti i PIF Italiani nell'arco di tre anni. Il ciclo delle ispezioni per l'anno 2007 ha riguardato i seguenti Posti d'Ispezione Frontalieri:

Napoli Porto, Napoli Aeroporto, Salerno Porto, Livorno Porto, Pisa Aeroporto, Malpensa Aeroporto, Genova Porto, Genova Aeroporto, La Spezia Porto, Verona Aeroporto, Chiasso Strada/Ferrovia, Gran San Bernardo – Pollein Strada.

I PIF da sottoporre a verifica sono stati individuati tenendo conto delle caratteristiche tipologiche (es. porto, aeroporto, confine stradale e tipo di abilitazione), dei flussi importativi nonché delle risultanze di precedenti ispezioni.

Gli obiettivi principali della missione sono stati la verifica: della conformità alle normative comunitarie di riferimento delle strutture e delle attrezzature dei PIF, del sistema di controllo sulle importazioni di prodotti d'origine animale e di animali vivi, in particolare per quanto attiene all'organizzazione dell'attività e al rapporto con altri organismi di controllo, con particolare riguardo alle dogane e l'adeguamento delle strutture, del sistema e dell'attività di controllo in relazione alle pregresse ispezioni del FVO della Commissione europea.

Nel corso del 2007, sono state condotte ulteriori missioni ispettive presso alcuni porti/aeroporti che hanno richiesto l'abilitazione come nuovi PIF comunitari (Brescia, Civitavecchia). Tali strutture sono state ispezionate nel febbraio-marzo 2007 dal Food Veterinary Office della Commissione Europea (FVO) e sono state nuovamente oggetto di verifica da parte della DGSA per accertare la rimozione delle carenze riscontrate.

Nel 2007 sono stati, inoltre, ispezionati alcuni depositi doganali per merci non conformi (deposito "I.C.P.L." di Civitavecchia, Roma e deposito "Ligabue Catering" di Livorno) al fine di autorizzarli come depositi per lo stoccaggio di prodotti provenienti da Paesi terzi e destinati ad essere introdotti in zone franche, depositi franchi, depositi

doganali o di operatori che riforniscono direttamente i mezzi di trasporto marittimo transfrontalieri per il loro approvvigionamento (articoli 12 e 13 della direttiva 97/78/CE). In linea generale, è stato evidenziato che la maggior parte delle non conformità emerse riguardavano le strutture, le attrezzature e l'igiene dei Posti d'Ispezione Frontalieri e dei Centri d'Ispezione esaminati.

Alcune carenze strutturali rilevate sono imputabili ad una non razionale organizzazione dei locali disponibili; in qualche caso è stata verificata una destinazione d'uso dei locali diversa da quella individuata nelle planimetrie.

In tutti gli uffici della sede centrale del PIF erano presenti in numero adeguato gli strumenti necessari per attività amministrativa (fax, fotocopiatrici, telefoni, computer, ecc).

Alcune carenze di tali strumenti sono state rilevate presso i centri d'ispezione.

Nella maggior parte dei PIF i depositi per lo stoccaggio di prodotti a T° controllata o a T° ambiente non sono risultati in numero sufficiente per garantire lo stoccaggio eventuale di tutte le tipologie di prodotti per i quali il PIF è abilitato. Spesso tale carenza è anche da collegare al fatto che le abilitazioni del PIF sono sovrabbondanti rispetto alla reale portata e alla tipologia delle importazioni.

Le attrezzature per lo svolgimento dell'attività di controllo non sempre erano complete: in alcuni PIF mancavano tutte le attrezzature per i controlli su prodotti NHC. In questi casi, la carenza di fondi messi a disposizione dall'amministrazione non ha consentito agli Uffici di avere sempre a disposizione tutta l'attrezzatura e la strumentazione necessaria. In proposito, è in corso una modifica delle procedure di riassegnazione ai PIF di una quota percentuale delle somme derivanti dalla riscossione delle tariffe a seguito dei controlli effettuati, che dovrebbe portare all'acquisizione di una maggiore disponibilità economica da parte dei suddetti Uffici per rimuovere le carenze rilevate.

In misura minore altre non conformità hanno riguardato l'igiene: sistemi di approvvigionamento idrico caldo e freddo azionabili solo manualmente, mancanza di reti di protezione alle finestre nei locali ispettivi, ecc. In questi casi sono state, tempestivamente, messe in atto, da parte delle società di gestione dei Porti e degli Aeroporti, le misure necessarie per la rimozione dei rilievi.

Tra le procedure di controllo, nella maggior parte dei casi, le carenze hanno riguardato l'impossibilità di accedere a data base doganali e la mancata acquisizione da parte dei PIF dei manifesti di bordo dalle Dogane. Infatti nella prevalenza dei casi i *cargo manifest* vengono acquisiti da enti o soggetti privati (agenzie marittime, società di gestione degli aeroporti, compagnie aeree). Inoltre, non sempre viene effettuato un controllo incrociato tra *cargo manifest* e prenotifiche per verificare che merci di interesse veterinario possano sfuggire ai controlli.

Tali carenze hanno messo in risalto la necessità di rafforzare il coordinamento tra tutte Amministrazioni coinvolte nel settore dei controlli all'importazione non solo a livello locale, ma anche a livello Centrale.

2.1.2.c COORDINAMENTO CON ALTRE AUTORITÀ COINVOLTE NEI CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE .

Nel corso del 2007, si sono svolte numerose riunioni di coordinamento con l'Agenzia delle Dogane finalizzate al miglioramento della collaborazione nei settori dei controlli che comportano la necessità di un'adeguata interazione tra le due Amministrazioni. L'attività di collaborazione ha portato alla predisposizione di un Memorandum d'intesa tra Ministero della Salute e Agenzia delle Dogane che individua la cornice generale entro cui sviluppare adeguati livelli di collaborazione.

Una prima positiva conseguenza è stata l'istituzione di un tavolo di lavoro congiunto per l'integrazione del sistema informativo doganale "AIDA" con l'individuazione di tutti gli animali e i prodotti che devono essere sottoposti a controllo veterinario, ai sensi della decisione 2007/275/CE. Tale progetto è stato completato nella prima metà di novembre 2007.

Relativamente al settore che riguarda il contrasto delle importazioni clandestine, che possono avvenire sia attraverso importazioni illegali non sempre dolose di prodotti di origine animale trasportati nei bagagli al seguito dei passeggeri (Regolamento CE n. 745/2004), che attraverso importazioni fraudolente di prodotti di origine animale occulti in container di merci diverse, sono stati attuati notevoli progressi rispetto ai precedenti anni. Tali miglioramenti, evidenziati dai dati riportati nel Capitolo 1 –*Dati sequestri prodotti al seguito dei passeggeri*, si sono resi possibili grazie alla sempre più stretta collaborazione tra le Amministrazioni interessate. Al riguardo, si segnala l'attività di informazione congiunta per i viaggiatori provenienti dai Paesi Terzi presso gli scali portuali e aeroportuali, lo scambio di informazioni con le Dogane relativamente agli esportatori/importatori illegali conosciuti, l'elaborazione e l'acquisizione dei dati sui sequestri da trasmettere annualmente alla Commissione. L'attività di contrasto alle importazioni illegali, si è svolta anche in coordinamento con i NAS e si è realizzata attraverso lo scambio di informazioni relative al riscontro di merce illegale sul territorio nazionale. Tali informazioni sono state, a loro volta, oggetto di trasmissione al Servizio Antifrode delle Dogane ai fini di un'opportuna valutazione nella predisposizione dell'analisi del rischio.

Tuttavia, per l'anno 2008 è necessario implementare ulteriormente la collaborazione con le Dogane per sviluppare procedure comuni per contrastare le importazioni illegali (cooperazione con il Servizio Antifrode delle Dogane, operazioni comuni in caso di sospetto); per effettuare un'analisi congiunta del rischio (selezione congiunta delle provenienze da sottoporre ai controlli rafforzati dei bagagli /container); realizzazione di adeguate procedure di distruzione, migliorare sia lo scambio di informazioni per quanto riguarda gli esportatori/importatori illegali conosciuti sia le modalità acquisizione dei dati sui sequestri effettuati.

Inoltre, sempre con la finalità di evitare eventuali introduzioni illegali di merci, è indispensabile continuare l'attività di collaborazione con le altre Amministrazioni coinvolte nel settore delle importazioni di animali e prodotti soggetti a controllo CITES: Ministero dell'Ambiente, Corpo Forestale dello Stato, Ministero dell'Agricoltura, Ministero delle Attività produttive.

2.1.3 IL SISTEMA DI CONTROLLO PER I MANGIMI E L'ALIMENTAZIONE ANIMALE¹

Il sistema in atto per i controlli ufficiali nel settore dei mangimi è in gran parte conforme al Regolamento (CE) n. 882/2004. Tuttavia esistono aspetti che andrebbero perfezionati al fine assicurare una sempre maggiore efficacia ed efficienza del sistema.

In particolare l'assenza di un sistema informatizzato di rendicontazione dell'attività di controllo svolta penalizza l'accuratezza e la efficienza della trasmissione dei dati nonché la possibilità di monitorare la realizzazione del piano di controllo durante l'anno. Il sistema informatizzato di trasmissione dei dati, che consentirà di monitorare l'applicazione del piano da parte dell'autorità centrale e dalle regioni, è ora in fase di studio ed in attesa di ottenere la necessaria autorizzazione all'avvio della sua progettazione.

Al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del PNAA2008 il Ministero della Salute ha richiamato le Regioni e le PA alla predisposizione di un programma di Audit presso le AA.SS.LL., ai sensi dell'articolo 4, par. 6 del Regolamento(CE) 882/04.

Sono in una fase avanzata di applicazione i provvedimenti emanati per garantire il funzionamento di un sistema destinato ad attuare e controllare la conformità ai requisiti per l'igiene dei mangimi. Al riguardo si evidenzia che già nell'anno 2006 (anno dell'entrata in vigore del Regolamento(CE) 183/2005) le Regioni hanno avviato l'attività di censimento delle imprese del settore dei mangimi che ha consentito al Ministero della Salute di poter pubblicare entro i termini previsti dalla normativa Comunitaria l'elenco degli stabilimenti "Riconosciuti" ai sensi dell'Articolo 10 del Regolamento(CE) 183/2005. Per quanto attiene invece l'elenco degli stabilimenti "Registrati" ai sensi dell'Articolo 9 del Regolamento(CE) 183/2005 è necessario precisare che lo smisurato numero di operatori del settore dei mangimi , in particolare quelli della produzione primaria, ha fortemente rallentato l'attività di censimento tutt'ora in corso. In alcuni casi si deve rilevare la completa assenza delle comunicazioni degli elenchi degli operatori del settore dei mangimi (Articolo 5 comma 1 e 2 Regolamento (CE) 183/2005) da parte delle Autorità Regionali.

Al fine di migliorare l'adozione di provvedimenti che si rendessero necessari durante le attività di verifica e controllo ufficiale nel corso del 2008 è in fase di predisposizione un provvedimento per la definizione di sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive in applicazione all'articolo 30 del Regolamento (CE) n.183/2005 che stabilisce i requisiti sull'igiene dei mangimi.

¹ Il riferimento è al sistema di controllo previsto dal Country Profile 2007, tuttavia le informazioni si limitano alle competenze del solo ufficio VII DGSA. Per completare la rendicontazione di tutto il sistema andrebbero aggiunti i resoconti dell'Uff. VIII-DGSA sui controlli all'importazione e quelli del MIPAAF - ICQ sui controlli di qualità dei mangimi.

A questo riguardo appare opportuno precisare che sulla produzione e commercializzazione dei mangimi in ambito nazionale pesa tutt'ora la possibile applicazione delle sanzioni di natura penale.

In sintesi, la preparazione e del commercio degli alimenti per animali (mangimi) di cui alla legge 15/2/1963, n. 281, è stata depenalizzata con il decreto legislativo 30/12/1999, n. 507, nell'ambito della generale depenalizzazione dei reati minori, così come tutto il settore della produzione, commercio e igiene degli alimenti e delle bevande.

Con il decreto legge 11/11/2001, n. 1, convertito in legge 9 marzo 2001, n. 49 (emanato in occasione dell'emergenza BSE) sono stati nuovamente penalizzati i soli articoli 22 e 23 della citata legge 281 del 1963, mentre in occasione del recepimento delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE sono state previste alcune sanzioni penali per la violazione di disposizioni concernenti i prodotti destinati all'alimentazione degli animali (art. 9 decreto legislativo 149/2004).

In proposito occorre evidenziare che tutta la materia della sicurezza alimentare concernente gli alimenti e anche i mangimi è disciplinata dal Regolamento (CE) 178/2002, che fissa tutte le procedure e gli obblighi a carico degli operatori del settore alimentare e mangimistico. Le disposizioni di tale Regolamento comunitario sono state sanzionate con il decreto legislativo n. 190 del 2006, prevedendo, per tutte le fattispecie di violazioni, esclusivamente l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie; conseguentemente, le citate disposizioni in materia di mangimi (artt. 22 e 23 legge 281/63 e art. 9 decreto legislativo 194/2004) restano le sole per le quali, a tutt'oggi, si applica la sanzione penale dell'ammenda.

Per completezza di informazioni, il Ministero della Salute ha più volte proposto la depenalizzazione disposizioni in materia di mangimi senza risultati, al momento si sta cercando di individuare un idoneo strumento giuridico che consenta la depenalizzazione delle disposizioni in esame, onde consentire l'applicazione uniforme della normativa sanzionatoria sia per il settore alimentare sia per il settore mangimistico.

Restando nell'ambito normativo due Direttive 2008/4/CE e 2008/38/CE della Commissione, che riguardano gli usi previsti per gli animali destinati a particolari fini nutrizionali, devono essere recepite nell'ordinamento nazionale nel corso del 2008.

2.1.4 SISTEMA DI CONTROLLO SUL BENESSERE ANIMALE

Dall'attività di rendicontazione si mette ancora in evidenza una certa difformità di applicazione della normativa vigente relativa alla protezione degli animali negli allevamenti e un comportamento non sempre omogeneo da parte delle Autorità di controllo.

Il Ministero della salute, al fine di garantire l'applicazione uniforme della normativa vigente in materia, in considerazione del fatto che tale obiettivo può essere raggiunto solo attraverso un'adeguata formazione sia delle Autorità sanitarie deputate ai controlli, che degli allevatori, ha finanziato un *"programma di formazione"*, organizzato in collaborazione

con il Centro di referenza nazionale per il benessere animale ed il Centro di referenza nazionale per la formazione in Sanità Pubblica Veterinaria.

Inoltre è in corso di predisposizione il Piano Nazionale per il benessere animale con il quale sarà programmata l'attività di controllo in ambito nazionale sulla base della valutazione del rischio, così come previsto dal regolamento n. 882/04 e dalla decisione n. 778/2006. Tale piano partirà con una fase sperimentale nel secondo semestre del 2008.

Al fine del rilascio delle autorizzazioni ai conducenti e guardiani (ai sensi del Reg. n.1/05/CE sulla protezione degli animali durante il trasporto) nel corso dell'anno 2007 è stato realizzato un corso di formazione a cascata (formazione dei formatori) che ha contribuito anche a rendere l'attività di controllo più uniforme ed incisiva; tuttavia, anche relativamente a tale settore, è necessario implementare ulteriormente la formazione delle Autorità e degli organi di controllo e a tale scopo è stato realizzato un manuale operativo rivolto ai medici veterinari di sanità pubblica e alle forze di polizia deputate ai controlli.

Inoltre, al fine di evitare sovrapposizione di controlli e confusione dei ruoli tra i vari organismi e Autorità competenti in materia di protezione degli animali durante il trasporto, è in fase di elaborazione un decreto interministeriale di coordinamento dell'attività di controllo, così come previsto dal decreto n. 151/07 concernente le sanzioni.

Relativamente alla protezione degli animali nella sperimentazione la direttiva 86/609/CE (attuata nell'ordinamento nazionale con il Decreto Legislativo n° 116/92) è attualmente in fase di revisione a livello europeo.

In data 18 giugno 2007 la Commissione Europea ha emanato una raccomandazione relativa a linee guida per la sistemazione e la tutela degli animali impiegati a fini sperimentali o altri fini scientifici, che prevede fra l'altro la comunicazione da parte dei Paesi membri una relazione sulle iniziative messe in atto da ciascun Paese per l'implementazione delle stesse linee guida. A tal riguardo l'Ufficio VI della DGSA ha provveduto a sensibilizzare i responsabili degli stabilimenti utilizzatori in occasione dei sopralluoghi ispettivi, ad inserire sul sito web del Ministero le linee guida e ad inviare a tutti i responsabili degli stabilimenti utilizzatori un questionario relativo all'adempimento delle prescrizioni previste dalle linee guida.

2.1.5 SISTEMA DI CONTROLLO SUL FARMACO VETERINARIO

L'attività di farmaco-sorveglianza nell'ambito del sistema di controllo sul farmaco veterinario

L'operato dell'Ufficio IV è supportato dal Nucleo Nazionale di Farmacosorveglianza sui medicinali veterinari, istituito in base all'art.88, comma 4 del D.Lvo 193/2006, ed è inquadrato nella procedura di farmaco-sorveglianza che l'Ufficio sta mettendo a punto nell'ambito del proprio sistema qualità. La proposta di decreto di istituzione del Nucleo

Nazionale di Farmacosorveglianza è attualmente in visione all'On.le Sig. Ministro per l'approvazione ed il successivo invio alla Conferenza Stato Regioni.

Il Nucleo è costituito da rappresentanti del Ministero della salute, dell'Istituto Superiore di Sanità, degli Istituti zoo-profilattici sperimentali, del Nucleo Carabinieri per la tutela della salute, della Guardia di finanza e degli Assessorati alla sanità delle regioni e delle province autonome e ha il compito di rendere più efficienti e mirate le ispezioni e i controlli effettuati dalle ASL e dagli altri organismi coinvolti.

I dati relativi ai controlli svolti dai NAS e dai servizi veterinari delle AASSLL, già in parzialmente analizzati dall'Ufficio, verranno discussi anche nell'ambito delle prossime riunioni del Nucleo al fine dell'elaborazione di specifiche linee di indirizzo da fornire al personale degli enti coinvolti nell'attività di controllo.

L'attività dell'Ufficio IV è inoltre finalizzata a fornire, attraverso la divulgazione delle violazioni e non conformità riscontrate nel corso della farmaco-sorveglianza, informazioni utili anche ad altri uffici di questo Ministero coinvolti nel sistema di controllo sul farmaco veterinario e a quelli operanti nel settore della ricerca di residui dei medicinali veterinari negli alimenti..

Per informazioni consultare il sito web del ministero alla voce "Farmaci e dispositivi medici veterinari"

2.2 FREQUENZA E TIPOLOGIA DELLE NON CONFORMITÀ

2.2.1 DPR 14 luglio 1995

In Italia, il D.P.R. 14 luglio 1995 è l'*atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*. Con il Reg. (CE) 882/2004 è subentrato il Piano Nazionale Integrato di Controllo (MANCP).

In base al suddetto Decreto, le Regioni/Province autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

Il controllo prevede:

a) Ispezioni

- stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto
- prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usate per la loro preparazione o per i materiali destinati a venire a contatto
- procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione
- processi tecnologici di produzione degli alimenti

- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione

b) *Prelievo* e successiva *analisi dei campioni*. Gli accertamenti analitici sono compiuti dai Laboratori delle A.S.L., degli IZS, dell'ICQ, e da altri Laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti.

c) *Esame del materiale scritto o altro documento* in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

d) *Esame dei sistemi di controllo adottati dall'impresa* (HACCP), compresa la formazione del personale.

Per quanto riguarda le voci audit, sorveglianza, monitoraggio, ispezione, verifica e campionamenti, come definite nel cosiddetto "pacchetto igiene", si sta predisponendo una nuova sistema informatico di rilevazione.

2.2.1.a Attività analitica (DPR 14 luglio 1995)

Il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari nonché i materiali destinati a venirci a contatto, commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione. Le Regioni/Province Autonome elaborano i dati a livello locale e li trasmettono ogni anno, entro un termine stabilito, al Ministero della Salute, unitamente ad una relazione esplicativa dei risultati.

La sintesi dei risultati dell'attività analitica viene fornita dai laboratori pubblici competenti (II.ZZ.SS. e ARPA) utilizzando il predisposto modello allegato al decreto (Modello B). Questa attività porta alla formulazione di due distinti modelli contenenti il riepilogo nazionale dell'attività analitica condotta rispettivamente dagli II.ZZ.SS. e dalle ARPA che sono utilizzati dal Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) per redigere l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" .

Il modello B riporta il totale dei campioni analizzati durante l'anno e quelli risultati irregolari a causa di una o più non conformità. Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle contaminazioni microbiologiche, chimiche e di altro tipo, nonché quelle riguardanti la composizione, l'etichettatura e la presentazione.

Utilizzando i due modelli B, è stato così calcolato il totale nazionale dei campioni analizzati, il totale dei campioni irregolari ed il totale delle infrazioni, suddivisi per classi di alimenti all'interno di due settori: alimenti di Origine Animale (O.A.), alimenti non di Origine Animale. Alcune classi di alimenti (gelati e dessert, cacao e preparazioni a base di cacao e dolciumi, piatti preparati, prodotti destinati ad una alimentazione particolare e materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti) che non è possibile classificare nei suddetti settori, sono state analizzate separatamente. Per la classe additivi (additivi e coloranti) su un totale di 139 campioni non sono state rilevate infrazioni.

Dall'analisi complessiva dei dati riportati nel modello si rileva che nel corso dell'anno 2007 sono stati prelevati 110.773 campioni di alimenti e che i risultati delle relative analisi hanno evidenziato irregolarità per il 2.75% (3047 campioni irregolari) e infrazioni per il 2.98% (3297 infrazioni). Il 55,3% del numero totale delle infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche; il 24,4% le contaminazioni chimiche e il 20,4% le

merceologiche. Come mostrato in Tabella 1, le contaminazioni microbiologiche ricadono per il 38,5% nella voce “Altro” e il 9,8% e il 7,0% riguardano rispettivamente le contaminazioni da Salmonella e Listeria. Anche per le contaminazioni chimiche la voce “Altro” (14,5%) è prevalente seppure in misura minore rispetto alle contaminazioni microbiologiche. Le contaminazioni da micotossine e metalli pesanti riguardano rispettivamente il 4,5% e il 5,4% del totale delle infrazioni. Per gli aspetti qualitativi, le maggiori infrazioni riguardano la composizione dei prodotti alimentari (10,4%).

Tabella 1

	CONTAMINAZIONI						Aspetti qualitativi			TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Salmonella	Listeria	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altro	Composizione	Etichettatura e Presentazione	Altro	
n. infrazioni	323	232	1270	147	177	479	342	124	203	3297
% infrazioni	9,8	7,0	38,5	4,5	5,4	14,5	10,4	3,8	6,2	--

Sono state inoltre calcolate le percentuali di campioni irregolari e di infrazioni per settore (es. alimenti di O.A.) (tabelle 2 – 4; figure 1, 2) e per classe di alimento (es. prodotti lattiero caseari). Nel settore degli alimenti di O.A. l’analisi dei dati all’interno di ciascuna classe di alimenti (tabella 2; figura 1) ha evidenziato una distribuzione alquanto omogenea tanto dei campioni irregolari quanto delle infrazioni ad essi legate. La percentuale maggiore di non conformità è stata riscontrata nella classe dei “Prodotti lattiero caseari” (3,76% di campioni irregolari e 3,82% di infrazioni) e nella classe dei “Pesci, crostacei, molluschi” (3,46% di campioni irregolari e 3,58% di infrazioni).

La percentuale inferiore riguarda la classe “Uova e ovoprodotti” (1,36% di campioni irregolari e di infrazioni).

Nel settore degli alimenti non di O.A. si evidenzia che le classi di alimenti maggiormente non conformi sono: “Frutta secca a guscio rigido, spuntini” (6,67% di campioni irregolari e 6,87% di infrazioni); “Oli vegetali” (4,01% di campioni irregolari e 4,46% di infrazioni); “Cereali e prodotti della panetteria” (3,27% di campioni irregolari e 3,60% di infrazioni).

Le altre classi di alimenti mostrano una distribuzione omogenea delle percentuali di campioni irregolari e di infrazioni.

Complessivamente, nell'ambito delle produzioni alimentari di O.A., le contaminazioni microbiologiche determinano il maggior numero di non conformità, mentre nel settore di alimenti non di O.A. si ha una prevalenza di non conformità nell'area chimica e per quanto riguarda gli aspetti qualitativi e nutrizionali.

Tabella 2

Classi di alimenti	Alimenti di O.A					
	totale campionato	totale campioni irregolari	totale infrazioni	n. campioni singola classe/tot campioni tutti i settori (%)	irregolari / tot campioni singola classe (%)	infrazioni/tot campioni singola classe (%)
Prodotti lattiero caseari	17393	654	665	15,70	3,76	3,82
uova e ovoprodotti	1321	18	18	1,19	1,36	1,36
carne, prodotti a base di carne, cacciagione, pollame	24231	684	720	21,87	2,82	2,97
pesci, crostacei, molluschi	13095	453	469	11,82	3,46	3,58
grassi (ad eccezione del burro)	35	1	1	0,03	2,86	2,86
TOT	56075	1810	1873	50,62	3,23	3,34

Figura 1

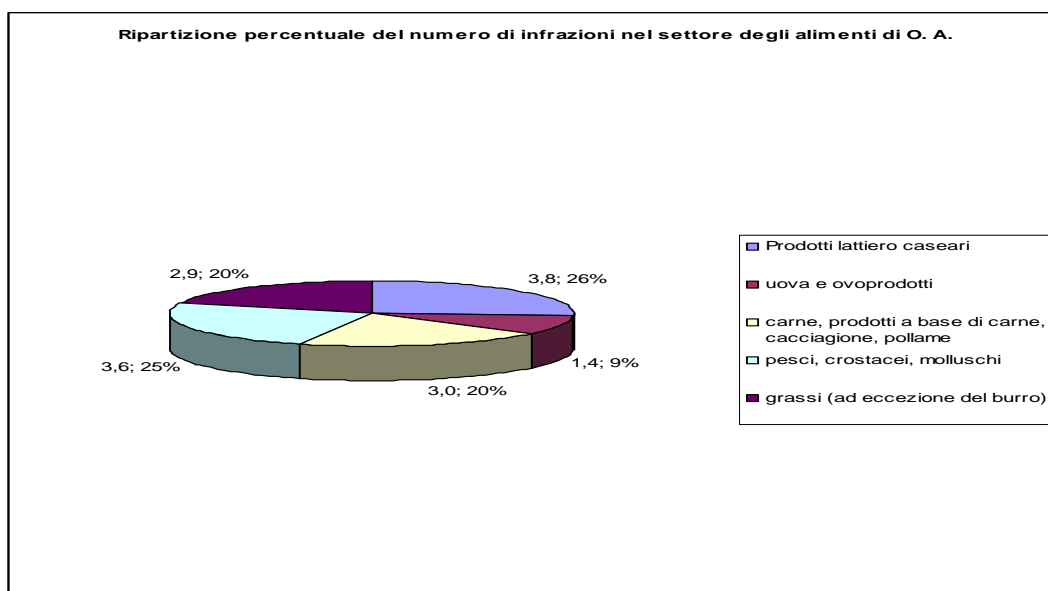


Tabella 3

Classi di alimenti	Alimenti non di O.A					
	tot campionato	tot campioni irregolari	tot infrazioni	n. campioni singola classe/tot campioni tutti i settori (%)	irregolari / tot campioni singola classe (%)	infrazioni/tot campioni singola classe (%)
Zuppe, brodi, salse	2775	52	68	2,51	1,87	2,45
Cereali e prodotti della panetteria	10829	354	390	9,78	3,27	3,60
frutta e verdure	6558	69	81	5,92	1,05	1,24
erbe, spezie, caffè, tè	1828	28	31	1,65	1,53	1,70
oli vegetali	4883	196	218	4,41	4,01	4,46
bevande non alcoliche	2470	52	70	2,23	2,11	2,83
vino	2351	29	63	2,12	1,23	2,68
bevande alcoliche (escluso il vino)	502	6	6	0,45	1,20	1,20
frutta secca a guscio rigido, spuntini	2009	134	138	1,81	6,67	6,87
TOT	34205	920	1065	30,88	2,69	3,11

Figura 2

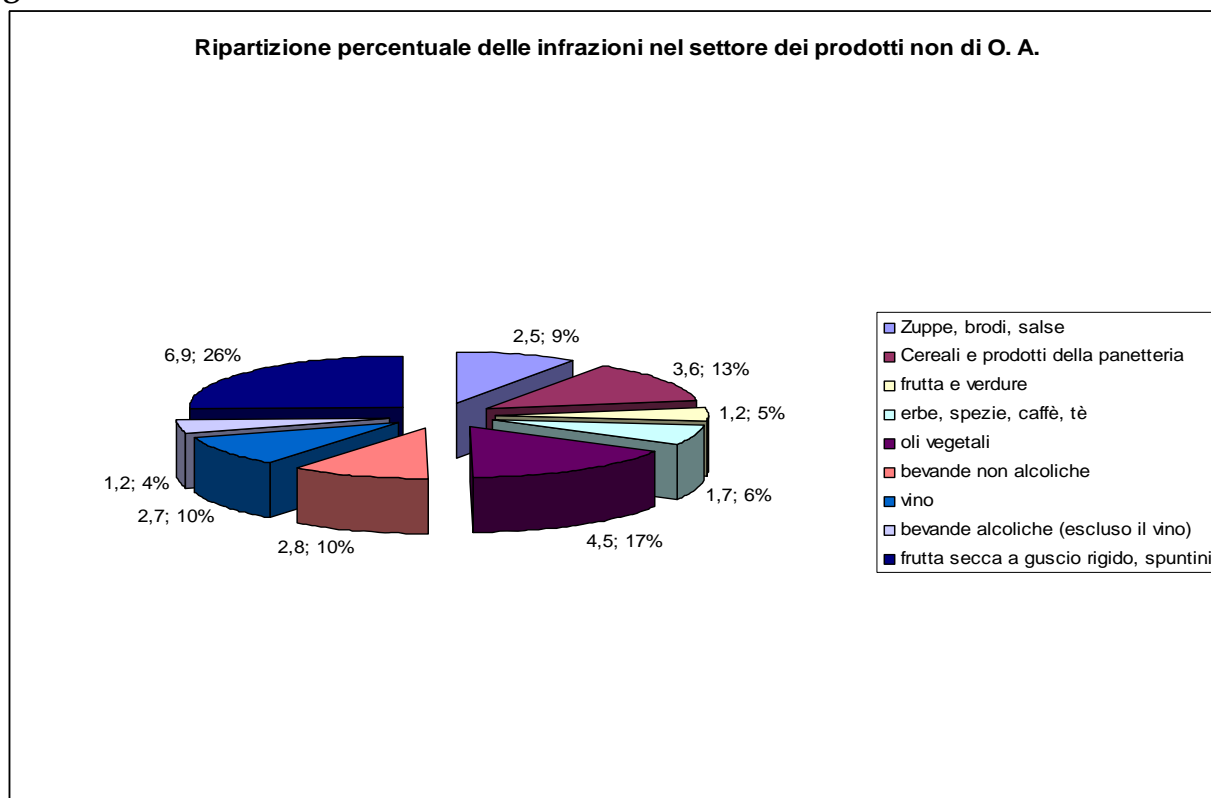


Tabella 4

Altri Settori di alimenti						
	tot campionato	tot campioni irregolari	tot infrazioni	n. campioni singola classe/ tot campioni tutti i settori (%)	irregolari / tot campioni singola classe (%)	infrazioni/ tot campioni singola classe (%)
Gelati e dessert, cacao e preparazioni a base di cacao, dolciumi	3616	75	85	3,26	2,07	2,35
Piatti preparati	9338	191	226	8,43	2,05	2,42
Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1502	23	28	1,36	1,53	1,86
Materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti	6182	96	97	5,58	1,55	1,57

Sulla base di una valutazione statistica (analisi del χ^2 per il trend) degli andamenti delle infrazioni riscontrate negli anni 2005, 2006 e 2007, la classe di alimenti che ha registrato un aumento delle infrazioni è stata quella dei prodotti lattiero caseari.

Le classi di alimenti che invece hanno registrato una diminuzione delle infrazioni (trend negativo) sono state: carne, prodotti a base di carne, cacciagione, pollame; frutta e verdura; prodotti destinati ad una alimentazione particolare; erbe, spezie, caffè, tè; oli vegetali; bevande non alcoliche; vino; bevande alcoliche escluso il vino; gelati e dessert, cacao e preparazioni a base di cacao, dolci; pesci, crostacei e molluschi.

Per tutte le altre categorie l'andamento fluttuante nel periodo dei tre anni non consente di evidenziare un trend definito. Tale andamento potrebbe essere riconducibile a specifici problemi sanitari emergenti (ad esempio Sudan I, ITX e introduzione di normative di settore) che si sono verificati in periodi delimitati nel tempo ed hanno dato luogo ad una intensificazione dei controlli in quel periodo.

2.2.1.b Attività ispettiva (DPR 14 luglio 1995)

Le ispezioni riguardano:

- a) i *produttori primari*: stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);
- b) i *produttori e confezionatori*: stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- c) la *distribuzione all'ingrosso*: questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- d) la *distribuzione al dettaglio*: comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);
- e) i *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria;
- f) la *ristorazione pubblica*: comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- g) la *ristorazione collettiva, assistenziale*: comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- h) i *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio*: include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

La sintesi dei risultati dell'attività ispettiva viene fornita dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL utilizzando il predisposto modello allegato al decreto (Modello A). Questa attività porta alla formulazione di due distinti modelli contenenti il riepilogo nazionale dell'attività ispettiva condotta rispettivamente dai SIAN e dagli SV che sono utilizzati dal Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) per redigere l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia".

Nel modello A vengono riportati:

il *numero di unità operative* che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare

a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il *numero di unità operative controllate* (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionata più volte durante l'anno;

il *numero delle ispezioni* effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il *numero di unità operative con infrazioni* (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il *totale di campioni prelevati*;

i *campioni non regolamentari* (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il *numero complessivo di infrazioni* rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);

- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;

- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;

- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);

- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;

- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

i *provvedimenti amministrativi e notizie di reato* (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

Utilizzando i due modelli A (SIAN e SV), è stato così calcolato il totale nazionale del numero di unità controllate e il numero di unità con infrazioni (Tabella 1), e come mostrato in Tabella 2 le percentuali per tipologia di infrazioni.

Tabella 1

	Produzione e primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	Totali
N° unità controllate	148905	27090	121018	33781	104111	60018	494923
N° unità con infrazioni	4770	5978	14799	1172	20120	7650	54488
% unità irregolari	3.2	22.0	12.2	3.5	19.3	12.7	11.0

Tabella 2

	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione diversa da quella microbiol.	Etichettatura e presentazione	Altro	Totali
Infrazioni	31678	29384	369	643	2199	10167	74440
% Infrazioni	42.5	39.5	0.5	0.9	2.9	12.7	

2.2.2 Piano Nazionale Residui (PNR)

Il PNR è un piano di sorveglianza e di monitoraggio annuale volto a individuare, negli animali e nei prodotti di origine animale, i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari in conformità alla Direttiva 96/23/CE. Esso definisce le specie, le categorie, i punti di campionamento, le sostanze da cercare, le modalità di ricerca in accordo alla normativa in vigore e alle indicazioni della Commissione europea. In particolare le sostanze oggetto delle ricerche, i gruppi di sostanze che devono essere obbligatoriamente ricercate per ciascun settore produttivo ed il numero minimo di campioni da esaminare sono riportati nell'allegato I della Direttiva 96/23/CE che contempla due categorie di sostanze:

Categoria A - Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate

Categoria B - Medicinali veterinari e agenti contaminanti.

Il PNR viene elaborato annualmente dal Ministero della Salute, in collaborazione con le Regioni e

Province Autonome, con il Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui e con gli Istituti

Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.), ai sensi del D.lgs. n. 158/2006 e s.m. (D.lgs. n. 232/2007).

I campioni sono prelevati in fase di produzione primaria e di prima trasformazione degli alimenti di origine animale e vengono effettuati a livello di allevamento, macelli, centri di raccolta delle

uova e centri di smielatura. I controlli effettuati sugli animali e i prodotti di origine animale in ingresso sul territorio nazionale a seguito di scambi o importazioni, così come i controlli in fase di produzione post-primaria o già immessi sul mercato, vengono effettuati sulla base di diverse disposizioni normative.

I settori produttivi interessati sono: bovini, suini, ovi-caprini, equini, volatili da cortile, conigli, acquacoltura, selvaggina, latte, uova e miele.

Inoltre le Regioni e il Ministero della Salute, sulla base delle ricerche previste dal PNR e sentiti

gli IIZZSS, possono predisporre piani di controllo ("Extrapiano") che rispondano a specifiche

esigenze locali o nazionali. Infine, in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui o a seguito di non conformità analitiche si prelevano campioni su "Sospetto".

La rendicontazione dei risultati avviene a livello nazionale utilizzando una specifica sezione del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS/PNR), che utilizza il web ed è di immediato e costante accesso da parte di tutti gli utenti autorizzati, referenti del Ministero della Salute, degli Assessorati e degli IIZZSS. Il piano e i risultati vengono quindi inseriti nel sistema informatico comunitario.

La relazione finale 2007 del Piano Nazionale Residui redatta dal Ministero della Salute, Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione indica come l'attività

di controllo effettuata sia maggiore al programmato; tale condizione si era già proposta negli anni 2005 e 2006.

Nel corso del 2007 sono stati analizzati, nell'ambito della programmazione del PNR propriamente detto, complessivamente 32428 campioni, di cui 15848 per sostanze della categoria A e 16580 per le sostanze di categoria B.

Sono state riscontrate 72 non conformità (pari allo 0,2% dei campioni esaminati) di cui 31 per sostanze della categoria A (pari allo 0,2% dei campioni esaminati per tale categoria) e 41 per la categoria B (pari allo 0,2% dei campioni esaminati per tale categoria).

Nella Tabella 1 sono riportate le percentuali di non conformità riscontrate in ciascun settore produttivo.

Tabella 1 – Percentuali di non conformità PNR 2007

Settore produttivo	Tot. Analizzati	NC (%)
Bovini	15221	0,2
Suini	6673	0,2
Ovi-caprini	846	0
Equini	496	0,2
Volatili da cortile	4414	0,1
Acquacoltura	608	0,16
Latte	2123	0,3
Uova	972	0
Conigli	477	0,8
Selvaggina allevata	92	0
Selvaggina cacciata	88	1
Miele	418	0,2
Totale	32428	0,2

(tratto da: PIANO NAZIONALE RESIDUI Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III)

Una descrizione dettagliata delle tipologie di non conformità è riportata nella RELAZIONE FINALE 2007 del PIANO NAZIONALE RESIDUI redatta dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III .

Nell'ambito delle attività di "Extrapiano" sono stati analizzati complessivamente 8047 campioni, di cui 1264 per sostanze della categoria A e 6783 per la categoria B.

Sono state riscontrate 79 non conformità (1% dei campioni esaminati) rispetto alle 139 non conformità del 2006 (1,55% su 8955 campioni esaminati). Di queste 79 non conformità, 16 hanno riguardato il riscontro di sostanze della categoria A (pari all'1.3% dei campioni esaminati per tale categoria) e 63 della categoria B (pari all'1% dei campioni esaminati per tale categoria).

Va fatto notare che 32 delle 63 non conformità per la categoria B, cioè il 51% di esse, è legato al riscontro di sostanze contaminanti e non è imputabile, quindi a trattamenti illeciti con sostanze vietate o all'uso improprio di sostanze autorizzate.

Una descrizione dettagliata delle tipologie di non conformità è riportata nella RELAZIONE FINALE 2007 del PIANO NAZIONALE RESIDUI redatta dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III.

Si sottolinea come, anche nel 2007, le attività mirate a specifiche problematiche territoriali hanno riguardato la ricerca di ormoni in Bovini, contaminanti ambientali, tra cui metalli pesanti

(cadmio) in Equini e composti organoclorurati (PCB, diossine e DL-PCB) in latte, sostanze vietate e

coccidiostatici in Conigli e sostanze antibatteriche in Miele.

Il campionamento su "Sospetto" si effettua tutte le volte che per segni clinici, notizie anamnestiche, segnalazioni o per i più svariati motivi c'è il sospetto che siano presenti residui, compresi i casi di prelievi a seguito di precedente riscontro di positività.

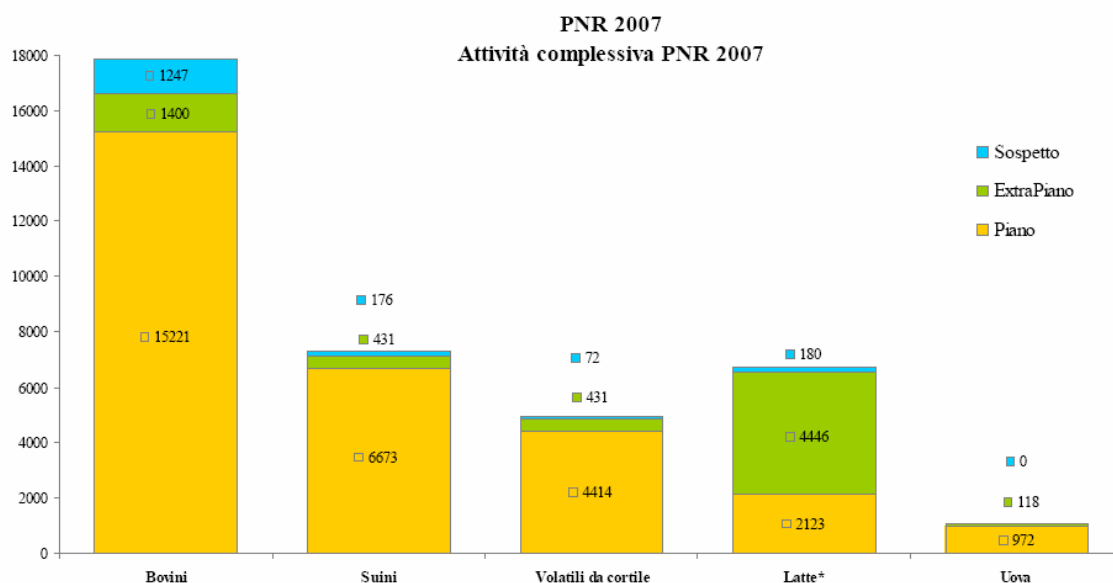
Nel corso del 2007, sono stati analizzati complessivamente 1759 campioni, di cui 1242 per sostanze della categoria A e 517 per la categoria B.

Sono state riscontrate 82 non conformità (pari al 5% dei campioni esaminati) di cui 47 per sostanze della categoria A (pari al 4% dei campioni esaminati per tale categoria) e 35 per la categoria B (pari al 7% dei campioni esaminati per tale categoria).

Nel 2006, su 2414 campioni esaminati, sono state riscontrate 89 non conformità (pari al 3,69% dei campioni esaminati), di cui 63 riguardavano sostanze appartenenti alla categoria A.

Una descrizione dettagliata delle tipologie di non conformità è riportata nella RELAZIONE FINALE 2007 del PIANO NAZIONALE RESIDUI redatta dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III.

La Figura successiva mostra il totale complessivo dei campioni analizzati nei diversi settori produttivi e nelle tre diverse tipologie di controllo (Piano propriamente detto (p.d.), Extrapiano e Sospetto).



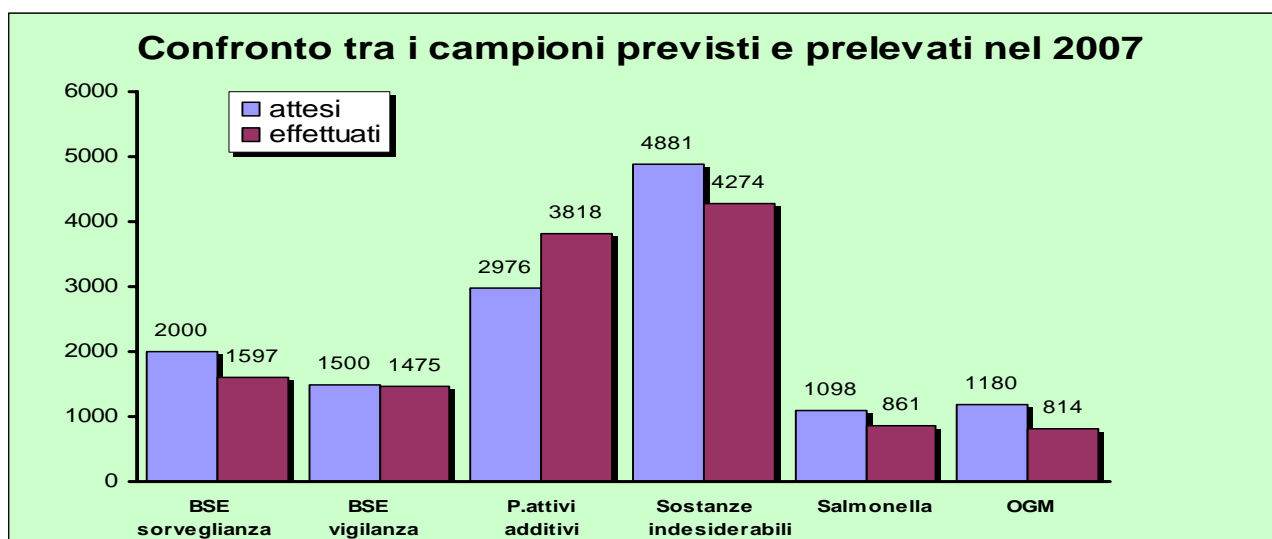
Totale complessivo dei campioni analizzati (Piano p.d. , Extrapiano e Sospetto) ripartiti per settore produttivo

(tratto da: PIANO NAZIONALE RESIDUI Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III)

2.2.3 Piano Nazionale Alimentazione Animale

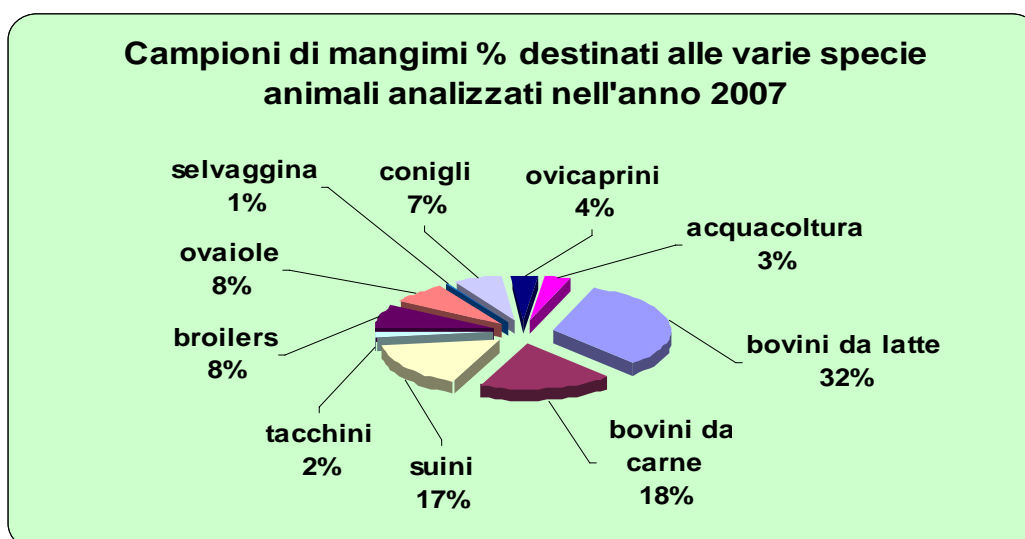
Il Piano è stato eseguito praticamente nella sua totalità anche se rispetto al previsto il numero dei campioni prelevati in alcuni settori di attività ha registrato una leggera flessione compensata però da un aumento del numero di campioni prelevati in altri nei quali le Regioni hanno ritenuto opportuno focalizzare una attenzione maggiore.

Il grafico seguente riportata schematicamente la programmazione dei campionamenti contenuta nel PNAA 2007 e la conseguente attività svolta dalle Regioni: ciò viene illustrato contrapponendo il numero dei campioni che dovevano essere prelevati (attesi), in virtù di quanto indicato nei diversi capitoli del Piano, con il numero di campionamenti che sono stati realmente effettuati.



La percentuale dei campioni di mangime prelevati per ogni specie animale è rimasta pressoché invariata rispetto al 2006, tranne che per le specie minori dove il numero di campionamenti è leggermente aumentato.

Nel grafico seguente viene evidenziata la percentuale del numero di campionamenti dei mangimi destinati alle varie specie animali, rispetto al totale dei mangimi campionati.



Analizzando i dati della filiera dei mangimi destinati ai bovini da carne si rileva che su n.1900 campioni analizzati sono state rilevate n. 7 positività con un trend in diminuzione rispetto al 2006 quando le positività riscontrate furono n. 12.

I campionamenti per i mangimi destinati ai bovini da latte costituiscono il segmento più rappresentativo ed impegnativo dell'intero PNAA, con ben n. 3371 campioni. I dati rilevano n.33 non conformità, che sebbene siano numericamente superiori alle n.21 positività riscontrate nell'anno precedente, in virtù dell'aumentato numero di campionamenti, lasciano invariata la percentuale, che rimane ferma all'1%.

Sugli alimenti destinati agli avicoli in particolare ai broilers sono stati effettuati nell'anno 2007 n.834 campioni confermando una diminuzione delle positività già evidenziata negli altri campi. Il numero dei campioni prelevati nell'anno 2007 sono risultati più del doppio rispetto al 2006 in cui sono stati effettuati n.370 controlli che hanno evidenziato n.3 non conformità.

I controlli sui mangimi destinati alle galline ovaiole evidenziano come, anche in questo caso, sia stato effettuato un altissimo numero di campionamenti, quasi il triplo rispetto all'anno scorso. Il numero delle non conformità rimane percentualmente costante.

Per quanto attiene ai controlli svolti sui mangimi destinati ai conigli si rileva che su 706 campionamenti sono state riscontrate solo n.3 non conformità.

Per quanto riguarda i campionamenti sui mangimi per gli ovicaprini ,dai risultati si evince un numero doppio di prelievi rispetto al 2006 ed una sola positività per OGM rilevata. Da notare che nonostante la maggior parte dei campioni siano stati analizzati per la ricerca di principi attivi ed additivi non risulta nessun campione positivo.

La filiera degli alimenti per suini è stata sottoposta a verifica mediante il prelievo di n.1724 campioni che hanno evidenziato n.15 campioni non conformi.

I dati afferenti alla filiera dei mangimi destinati ai tacchini mettono in risalto un cospicuo aumento del numero dei campioni rispetto all'anno passato, (più del doppio), ed una drastica caduta delle positività.

Per quanto attiene ai controlli svolti sui mangimi nella filiera dell'acquacoltura su un numero importante di campioni (336) è stata riscontrata una sola positività per il riscontro di PCB.

In seguito al riscontro di una positività per macrolidi nel 2006 è stato aumentato il numero di campioni per la ricerca di questa categoria di sostanze nel 2007. I risultati dei controlli evidenziano una diminuzione della percentuale di positività.

Per la ricerca di sostanze indesiderabili e contaminanti sono stati analizzati oltre 1000 campioni in più rispetto all'anno precedente, e un lieve aumento pari a 0,3 punti percentuale delle non conformità, passando dallo 0,6% campioni non conformi rilevati nel 2006 e lo 0,9% nel 2007.

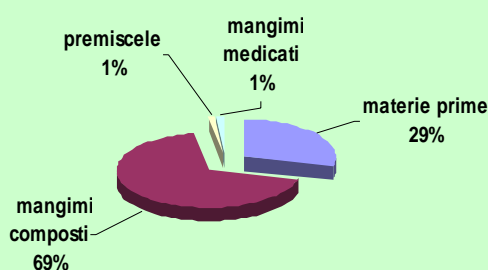
La maggior parte delle non conformità è stata rilevata nella ricerca di OGM, n.21 campioni sono risultati positivi a fronte di n.696 prelievi.

Nessuno dei 97 campioni analizzati alla ricerca di diossine è risultato positivo.

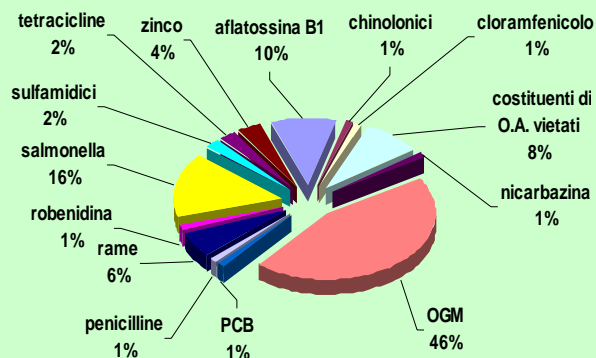
Le non conformità riscontrate (1% sul totale dei campioni esaminati) risultano in diminuzione rispetto ai dati del 2006 (2% sul totale dei campioni esaminati)

Nessuna non conformità è stata riscontrata sui campioni di premiscele e di mangimi medicati.

Non conformità nell'anno 2007: n. 83 campioni
% suddivisa per matrice



Non conformità anno 2007: n.83 campioni
% suddivisa per analita



Il PNAA 2007 ha introdotto alcune novità rispetto al PNAA 2006. Infatti nel 2007 è stato introdotto l'obbligo per le Regioni e Province Autonome di trasmettere all'Autorità centrale (il Ministero della Salute) i Piani regionali per la loro valutazione ai fini dell'accertamento della piena rispondenza ai criteri indicati dal PNAA.

Nel 2007 sono stati introdotti i controlli sui mezzi di trasporto, i depositi ed i rappresentanti di stabilimenti localizzati in paesi terzi che non erano previsti nel PNAA 2006.

Sono stati introdotti i controlli sugli antibiotici diversi dai coccidiostatici ed istomonostatici il cui commercio ed impiego come additivi è vietato ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003.

Sono stati inseriti i controlli nella categoria di mangimi destinati alla selvaggina allevata.

In conseguenza di ciò il PNAA 2007 ha registrato nel complesso un aumento del numero di campioni sottoposti a controllo.

La criticità principale del PNAA 2007 ha riguardato l'assenza di evidenze oggettive atte a dimostrare, che l'analisi del rischio sia alla base della organizzazione dei controlli ufficiali come osservato dalla missione FVO DG SANCO/2007-7264 svoltasi in Italia dal 22 al 31 Gennaio 2007 al fine di valutare l'applicazione di misure concernenti i controlli ufficiali sui mangimi e la rispondenza ai requisiti d'igiene dei mangimi.

Per far fronte alle criticità già nell'anno 2008 l'impostazione del Piano ha subito alcune modifiche. Il PNAA 2008 ha visto un aumento del numero dei controlli in tutti i settori in cui esso è articolato (controllo della BSE, presenza di principi attivi e additivi, delle sostanze indesiderabili, della contaminazione da Salmonella e della presenza di OGM). Tale incremento ha portato ad una migliore copertura dei controlli su tutti i settori relativi all'alimentazione animale.

In particolare i criteri adottati per attribuire le numerosità campionarie a ciascuna Regione o Provincia Autonoma sono stati i seguenti :

- l'indicazione della DG SANCO relativa alla necessità di aumentare il numero dei controlli rispetto al PNAA 2007;
- l'indicazione sull'utilizzo di principi attivi nella pratica veterinaria;
- le positività riscontrate nell'applicazione dei pregressi PNAA 2005/2006;
- la ripartizione regionale percentuale delle produzioni fornita dal PNR 2007 e, in eguale misura, la potenzialità regionale degli stabilimenti per la produzione di mangimi (dati ISTAT e ASSALZOO);
- della potenzialità operativa dei servizi veterinari delle strutture territoriali deputate al prelievo dei campioni;
- della capacità tecnico scientifica dei laboratori di riferimento, della disponibilità di metodi analitici per la ricerca dei principi attivi e degli additivi e della validazione dei metodi analitici disponibili.

E' stata inoltre modificata la modalità di rendicontazione del PNAA, prendendo come riferimento il modello del PNR, ossia prevedere una trasmissione informatizzata dei dati, che consenta un più razionale flusso di informazioni tra le AA.SS.LL. e le Regioni e tra queste ultime e il Ministero della Salute per un'immediata ed efficiente elaborazione.

Altre novità introdotte nel piano 2008 sono state:

- la suddivisione del piano in una attività di sorveglianza e una di vigilanza al fine di ottenere strumenti di controllo più efficaci con lo scopo di valutare l'efficacia delle misure di controllo adottate e comprendere l'evoluzione del fenomeno.
- l'introduzione di un nuovo sistema di programmazione e di rendicontazione dei dati funzionale all'avvio di un sistema informatizzato per la gestione del flusso delle informazioni;
- la previsione di campionamenti per la ricerca di contaminanti e additivi/principi attivi in alimenti destinati alla specie equina.

- la previsione di campionamenti per gli alimenti destinati agli animali da compagnia.
- la predisposizione di un piano di controllo dei mangimi in importazione con la definizione di criteri e indicazioni rivolte ai PIF per svolgere la propria attività.
- Inserimento di uno strumento per la categorizzazione del rischio dei sistemi produttivi che consenta di classificare gli impianti in modo omogeneo su tutto il territorio nazionale e stabilire le frequenze ispettive.

2.2.3.a Attività di ispezione in ambito PNAA

Il PNAA 2007 indica le frequenze minime di ispezione che possono essere aumentate dalle Regioni sulla base dei rischi peculiari dei singoli impianti individuati sul proprio territorio. Tale valutazione è condotta considerando la tipologia dell'impianto, del tipo di mangime prodotto o stoccato e dell'indirizzo produttivo dell'allevamento. In considerazione di ciò le imprese del settore degli alimenti per animali sono stati suddivisi in due gruppi uno contenente le imprese per le quali deve essere garantita almeno una visita ispettiva l'anno ed un altro contenente le imprese che devono ricevere un'ispezione due volte l'anno).

Per l'anno 2007 è risultato triplicato il numero delle ispezioni effettuate rispetto al 2006. Questo aumento è da ricollegarsi ad un aumento del numero di operatori del settore censiti con particolare rilievo del settore della produzione primaria (in applicazione del Regolamento (CE) 183/2005).

I rilievi ispettivi hanno riguardato carenze per:

- i requisiti strutturali
- i piani di autocontrollo
- le modalità di stoccaggio dei mangimi
- la protezione dai parassiti
- l'assenza di manuali di corretta prassi
- la formazione del personale

2.2.4 Piani di sorveglianza e controllo delle zoonosi negli animali vivi

Sono stati effettuati piani di monitoraggio (baseline studies) intesi come studi e non come programmi di eradicazione, aventi lo scopo di individuare i sierotipi di Salmonella più comuni negli allevamenti (dettagli sono riportati nel piano dell'ANNUAL REPORT - 2007 redatto a cura della Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario).

Nell'anno 2007 sono stati portati a termine i seguenti baseline studies:

- Prevalenza della salmonella nei tacchini (riproduzione e ingrasso), documento approvato con decisione 2006/662 del 29.9.06, della durata di un anno, a partire dal 1° ottobre 2006 fino al 30 settembre 2007.

Su 294 allevamenti campionati sono risultati positivi 104 allevamenti pari al 35.4%.

In totale i campioni esaminati sono stati 1485 di cui 307 sono risultati positivi pari al 20.7%.

- Prevalenza della salmonella nei suini da ingrasso, documento approvato con decisione 2006/668 del 29.9.06, anch'esso della durata di un anno a partire dal 1° ottobre 2006 fino al 30 settembre 2007.

Su 709 suini campionati sono risultati positivi 116 pari al 16.4%.

Le indagini sulla prevalenza delle salmonella nei tacchini (riproduzione e ingrasso), hanno messo in evidenza che i sierotipi maggiormente diffusi in questo tipo di allevamento sono la S. Bredeney riscontrata nel 39.08 % dei casi, la S. Typhimurium nel 18.31 % e la S. Heidelberg nel 14.44%.

Le indagini condotte per la stima della prevalenza della salmonella nei suini da ingrasso, hanno messo in evidenza la prevalenza della S. Derby (33.62%) e della S. Typhimurium nel 10.34% dei casi.

2.2.5 Piani di eradicazione, sorveglianza e controllo per la tubercolosi, brucellosi bovina ed ovi-caprina e leucosi enzootica bovina

I Servizi Veterinari vedono gran parte della propria attività rivolta all'eradicazione e al controllo della tubercolosi, brucellosi bovina ed ovi-caprina e leucosi enzootica bovina.

Per quanto riguarda la tubercolosi bovina e la leucosi enzootica bovina, in Italia, è previsto un controllo annuale in allevamenti ufficialmente indenni.

La legislazione vigente proibisce l'utilizzo del latte e dei latticini prodotti da animali infetti per l'alimentazione umana. Tuttavia, in condizioni di elevata incidenza di infezione nelle popolazioni animali e di controllo incompleto da parte dei servizi veterinari, aumentano significativamente le probabilità che latte e latticini infetti vengano destinati al consumo umano. Infatti, le regioni meridionali con elevata incidenza di brucellosi negli animali sono quelle con la più elevata incidenza di infezione nell'uomo.

Nelle Regioni non ufficialmente indenni per la tubercolosi bovina e per la leucosi enzootica bovina è stato controllato rispettivamente il 96,8% e il 98,5% del numero totale delle aziende bovine e bufaline, con una prevalenza dell'1,07% per la tubercolosi bovina e dello 0,19% per la leucosi enzootica bovina, percentuali sostanzialmente invariate rispetto ai dati finali del 2006. Le prevalenze riscontrate non sono omogenee sul territorio nazionale. La regione con più alta prevalenza di tubercolosi bovina nel corso del 2007 e senza grossa differenza rispetto al 2006 risulta essere la Sicilia con un 5,34 %; la regione con più alta prevalenza di leucosi enzootica bovina nel corso del 2007 risulta essere la Puglia con uno 0,61 %.

Per quanto riguarda la brucellosi l'applicazione del Piano di controllo evidenzia positività con alta prevalenza nelle regioni del Sud Italia con una preponderanza della Sicilia sia per la brucellosi bovina (9,28%) che per quella ovi-caprina (14,15%).

Una descrizione dettagliata dei suddetti piani è riportata nell'ANNUAL REPORT - 2007 redatto a cura della Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario.

2.2.6 Farmacosorveglianza

I piani annuali di farmacosorveglianza definiscono le attività finalizzate al controllo dell'impiego dei farmaci ad uso veterinario di cui fanno parte anche le premiscele medicate.

Le programmazioni ed il coordinamento delle attività di farmacosorveglianza sono affidate alle Regioni e alle Province autonome, esse infatti:

- predispongono piani di sorveglianza sul farmaco veterinario, tenendo conto del n. minimo di controlli richiesti dalle norme e sulla base di indicatori di rischio e di valutazioni di congruità dell'uso;
- coordinano le attività delle aziende sanitarie (AASSLL) in dipendenza delle tipologie di allevamento e delle esigenze di tutela sanitaria esistenti sul territorio di competenza.

I controlli sono effettuati dalle AASSLL (attività ispettiva e di campionamento) e dai NAS (attività di campionamento).

Le risultanze di tali controlli sono quindi inviate al Ministero della Salute per una complessiva valutazione.

I risultati delle attività ispettive condotte dalle AASSLL sono considerando espressi in termini di percentuale di copertura (n. di ispezioni effettuate sul totale degli operatori presenti sul territorio regionale). In ambito nazionale si assiste ad una percentuale di copertura totale (≥ 100 nel caso delle ispezioni sulle attività di vendita all'ingrosso e vendita diretta di medicinali veterinari, comprese le premiscele). Nei settori delle ditte produttrici di medicinali veterinari, della vendita al dettaglio/esercizi commerciali/parafarmacia, farmacie, ambulatori/cliniche/veterinari autorizzati a detenere scorte, la percentuale di copertura oscilla tra il 18 e il 29 %.

A livello nazionale le percentuali di controlli presso gli allevamenti sono comprese tra il 29% (allevamenti ittici) e il 3% (allevamenti di equidi).

Nel corso del 2007 i Servizi Veterinari delle AASSLL hanno effettuato 57583 controlli ed hanno

rilevato 155 violazioni amministrative ed emesso 23 comunicazioni di reato all'autorità competente.

L'elaborazione dei dati relativi alla tipologia di violazioni è in corso

La percentuale maggiore di violazioni amministrative si è registrata nel settore dell'allevamento bovino (50%).

Nel corso del 2007 i Servizi Veterinari delle AASSLL hanno rilevato 21 non conformità a seguito di campionamento. Manca il dato relativo alla tipologia di non conformità riscontrata perché in corso di elaborazione. La percentuale maggiore di violazioni

amministrative si è registrata nel settore dell'allevamento bovino (47%) seguito dal settore apiario (29%) e dal settore suinicolo (14).

I controlli eseguiti su scala nazionale dai NAS alla produzione, distribuzione, attività medico-veterinaria e allevamenti mostrano le più alte percentuali di controllo nelle farmacie (32%) e negli allevamenti bovini (28%). Presso gli altri operatori/settori le percentuali di controlli sono tutte pari o al di sotto del 4%.

Nel corso del 2007 i carabinieri del NAS hanno eseguito 5479 controlli, hanno rilevato 118 violazioni amministrative ed emesso 277 comunicazioni di reato all'autorità competente.

La percentuale maggiore di violazioni amministrative si è registrata nel settore dell'allevamento bovino (31%).

Nel corso del 2007 i NAS hanno rilevato 9 non conformità (6 in allevamenti cunicoli e 3 negli apiari) a seguito di campionamento. Manca il dato relativo alla tipologia di non conformità riscontrata perché in corso di elaborazione.

Una descrizione dettagliata delle tipologie di non conformità è riportata nell'ANNUAL REPORT - 2007 redatto a cura della Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario.

2.2.7 Piano Residui di Prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale

Per l'attuazione di tale programma si fa riferimento al Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che definisce i piani annuali di controllo sui residui dei prodotti fitosanitari e al Regolamento 882/2004 relativo ai controlli ufficiali. Per il 2007, così come per gli anni precedenti il numero complessivo minimale di campioni di ortofrutticoli stabilito dal Piano Nazionale Residui Prodotti fitosanitari (P.N.R.A.) è pari a 4370, di cui 2361 di frutta e 2009 di ortaggi.

I punti di prelievo consigliati sono:

per i prodotti vegetali: i centri di raccolta aziendale e cooperativi per i prodotti provenienti dall'interno della Regione o Provincia autonoma, i mercati generali specializzati, quelli non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati per i prodotti provenienti dal di fuori della Regione o Provincia autonoma;

Nel 2007 sono stati analizzati complessivamente 6845 campioni di vegetali (3656 di frutta e 3189 di ortaggi). Le analisi sono state eseguite presso 41 laboratori distribuiti nelle diverse regioni Italiane.

La percentuale di incremento dei campioni effettivamente analizzati rispetto a quelli previsti è risultata del 56.6%. Emilia Romagna (1659 campioni analizzati) e Lazio (1010 campioni) sono le regioni che hanno analizzato il numero maggiore di campioni con un incremento rispetto al programmato di oltre il 250%.

Frutta: i campioni conformi alla legge sono risultati complessivamente 3598 (98.4% del totale) di cui 1886 (51.6%) privi di residui rivelabili e 1712 (46.8%) con residui inferiori al limite di legge.

I campioni non conformi sono risultati complessivamente 58 (1.6% del totale).

Ortaggi: i campioni conformi alla legge sono risultati complessivamente 3167 (99.3% del totale) di cui 2686 (83.9%) privi di residui rivelabili e 491 (15.4%) con residui inferiori al limite di legge.

I campioni non conformi sono risultati complessivamente 22 (0.7% del totale).

Confrontando i dati relativi al 2007 con quelli degli anni precedenti, risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento passando dal 5,6% del 1993 al 1,2% del 2007. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali sia territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di prodotti fitosanitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operata dal Ministero su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su 1374 campioni analizzati, 5 sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari allo 0,4%.

Considerando i campioni regolamentari risulta che i campioni privi di residuo sono stati il 74,2%, quelli monoresiduo il 15,2%, i multiresiduo il 10,6%.

Globalmente, risulta che sono stati analizzati 8219 campioni di frutta, ortaggi, cereali, olio e vino. Di essi 8134 sono risultati regolamentari (99%), e soltanto 85 hanno evidenziato irregolarità, con una percentuale estremamente bassa pari all'1,0%.

Nell'ambito dell'attività di controllo relativa al settore fitofarmaci. Ogni anno la Commissione Europea pubblica la Raccomandazione per il Programma coordinato sui residui nonché la programmazione per gli anni successivi.

Per l'anno 2007 è stata pubblicata la Raccomandazione 2007/225/CEE del 3 aprile 2007 nella quale vengono riportati il numero minimo di campioni da prelevare per ogni SM e le combinazioni prodotto alimentare -principio attivo da ricercare.

Per l'anno 2007 è stato previsto che l'Italia prelevi ed analizzi 65 campioni di mele, cavoli cappucci, porri, lattughe, pomodori, pesche comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole.

Le percentuali dei campioni irregolari risultanti nel programma di monitoraggio europeo per il 2007 sono risultati pari al 1.3% (con una percentuale massima di non conformità del 3.3% su un totale di 209 campioni per le fragole) su un totale di 2357 campioni analizzati.

Il 93.3% dei campioni analizzati è risultato privo di residui; i campioni monoresidui e multiresidui sono risultati rispettivamente il 2.2% e il 4.5 %.

Complessivamente, come per gli scorsi anni, i risultati dei controlli ufficiali Italiani continuano ad essere in linea con quelli rilevati negli altri Paesi dell'Unione Europea e indicano un elevato livello di protezione del consumatore.

2.2.8 Allerta per prodotti Italiani

I dati derivanti dalle notifiche comunitarie su prodotti Italiani indicano che queste rappresentano il 2,4% del totale delle notifiche, risultando l'Italia il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Nel 2006 era risultato il terzo Paese, dopo la Spagna e la Germania.

In particolare le 70 notifiche ricevute hanno riguardato contaminazioni microbiologiche, essenzialmente per la presenza di *Salmonella* e di *Listeria monocytogenes*, e contaminazioni chimiche essenzialmente per la presenza di micotossine con particolare rilevanza per le fumonisine. Sono state segnalate anche problematiche relative alla presenza di antiparassitari, *Escherichia coli*, istamina e presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari. La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea: le maggiori notifiche hanno riguardato i cereali e derivati, la carne escluso il pollame, i prodotti della pesca e frutta e vegetali.

Per un maggior dettaglio si può consultare l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" redatto dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) - Ministero della Salute.

2.2.9 U.V.A.C. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri Paesi della U.E.

Nella logica del mercato unico comunitario le direttive di base prevedono che i controlli veterinari sugli animali e sui prodotti di origine animale siano effettuati nel luogo di origine. Le direttive consentono altresì l'effettuazione di controlli da parte del personale veterinario delle AA.SS.LL per sondaggio e con carattere non discriminatorio, nel Paese di destinazione. Durante il 2007 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 13.412 partite, pari all'1,29% delle partite introdotte dai Paesi comunitari. La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati sugli animali vivi. La percentuale complessiva dei controlli, pari all'1,29%, ha avuto un decremento rispetto all'1,58% dell'anno 2006.

Le percentuali relative al controllo documentale e fisico in relazione al Paese di origine risultano comprese tra lo 0,38% relativo alla Finlandia ed il 7,31% della Repubblica Slovacca, risultando decisamente più alte per le partite provenienti dai 2 nuovi Paesi membri (Bulgaria e Romania).

Se in media il 29,39% circa delle partite controllate dal punto di vista fisico e documentale è stato sottoposto a controlli di laboratorio, questa percentuale varia, in modo anche considerevole, in funzione della diversa tipologia di merci. Basti considerare che ben più della metà degli esami di laboratorio è stata effettuata su bovini e suini.

Per quanto riguarda le carni, si rileva che il numero degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici ha rilevanti variabilità (tra il 16,57% ed il 69,57%). Infatti, le categorie di merci sulle quali, effettuando monitoraggi a fini conoscitivi, si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonella in carni di pollame o selvaggina), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché impongono l'esame delle "successive 5 partite".

Complessivamente, le partite oggetto di respingimento sono state 163 che, su un totale di 13.412 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,22%, di poco inferiore a quella dell'anno 2006 (1,44%). I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (109) hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca e le carni suine. Frequente il riscontro di mercurio sul pesce preparato (39) e di cadmio nei crostacei (10).

Il *Campylobacter* è stato riscontrato in particolare sulle carni di pollame (5), la *Salmonella* sulle carni suine (6) mentre l'E. Coli è risultato un reperto frequente sui molluschi (5).

Per un maggior dettaglio si può consultare l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" redatto dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) - Ministero della Salute.

2.2.10 P.I.F. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da Paesi Terzi

Nel 2007 sono state importate 69.833 partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi da oltre 100 Paesi terzi.

Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 43.633 partite (62,6%), seguito dalle carni con 8.040 partite (11,5%), dagli animali vivi con 4.785 partite (6,9%), dal latte e i suoi derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 4.378 partite (6,3%), ecc..

Le partite di animali importate (4.785) possono essere distinte in due grossi gruppi merceologici: partite di animali di interesse agricolo-zootecnico quali equini, bovini, ovicaprini (477), e partite di altri animali quali pesci tropicali/ornamentali, animali da affezioni, animali da laboratorio, invertebrati, ecc. (4.308).

Per quanto riguarda i controlli per la ricerca dei residui (ormoni, antibiotici, sostanze inibenti, contaminanti ambientali ecc.) ai sensi di quanto previsto dalle direttive 96/23/CE e 2003/74/CE, nel corso del 2007, sono stati effettuati in totale 2.866 controlli rispetto ai 2744 controlli del 2006. Sono state riscontrate complessivamente 10 positività (con una riduzione rispetto alle 25 positività rilevate nel precedente anno). Per quanto riguarda i controlli microbiologici, i risultati sfavorevoli rispetto al numero totale dei controlli (938) è esiguo (solo 9 positività).

I PIF hanno effettuato dei controlli supplementari per le categorie alimentari contemplate dall'allegato I, Capitolo I del Regolamento 2073/2005, volte alla rilevazione e alla misura

della presenza di altri microrganismi/tossine/metaboliti per i quali esistono prove scientifiche di particolare patogenicità (es. *Escherichia coli* O157 H7, *Salmonella* Typhimurium multiresistente DT 104 e U302, biotossine, stafilococchi patogeni, ecc.).

Infine ulteriori analisi sono state eseguite per le categorie alimentari non contemplate nell'Allegato I, Capitolo 1 del Regolamento 2073/2005, per la rilevazione e la misura della presenza di microrganismi/tossine/metaboliti.

I controlli supplementari hanno riguardato principalmente la ricerca della *Salmonella*, *E.coli*, *V.cholerae*, *V. parahaemolyticus* e biotossine nei prodotti della pesca.

Per un maggior dettaglio si può consultare l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" redatto dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) - Ministero della Salute.

2.2.11 U.S.M.A.F. - Controlli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale

Gli U.S.M.A.F. sottopongono a controllo igienico-sanitario gli alimenti di origine non animale destinati al consumo umano, provenienti da Paesi extra-europei.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie.

Durante il 2007 gli U.S.M.A.F. hanno controllato complessivamente 81.854 partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui 952 sono risultate irregolari.

La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del 4,80%, mentre la percentuale delle partite irregolari è risultata pari all'1,16%.

Gli alimenti che hanno evidenziato le percentuali maggiori di irregolarità sono: preparazioni alimentari diverse (70,8%), frutta commestibile, scorze di agrumi o di meloni (11,9%) e semi e frutti oleosi, piante industriali e medicinali (4,4%).

Per un maggior dettaglio si può consultare l'Annual Report "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" redatto dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGSAN) - Ministero della Salute.

2.3 ANALISI DELLE NON CONFORMITÀ

2.3.1 Attività previste e regolamentate dal DPR del 14 luglio 1995

2.3.1.a Attività analitica

Complessivamente le attività di controllo effettuate nell'anno 2007 evidenziano, nel confronto con l'anno precedente, un sostanziale decremento di infrazioni complessive da 4283 (su un totale di 110773 campioni analizzati) a 3297 (su un totale di 107.383 campioni analizzati).

Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche (55,3%) e, in misura inferiore, quelle chimiche (24,4%) e qualitative/nutrizionali (20,4%), percentuali sostanzialmente invariate rispetto ai dati del 2006 anche per quanto riguarda i singoli pericoli. Così come attualmente strutturato, il modello B, non consente di avere una panoramica circostanziata delle infrazioni nelle diverse tipologie (contaminazioni microbiologiche e chimiche, etichettatura, presentazione e composizione) a causa della preponderanza della voce "ALTRO" in cui ricade il maggior numero dei campioni irregolari e delle infrazioni. Inoltre, il non poter riferire il numero dei campioni irregolari per uno specifico parametro al numero di campioni analizzati per quel parametro (es. numero di campioni analizzati per Salmonella), non ha consentito di stimare le percentuali (es. percentuale di non conformità per Salmonella). Alla luce di quanto sopra, si evidenzia la necessità di revisionare le modalità di raccolta dei dati per consentire una valutazione del rischio che sia basata, oltre che alla conoscenza della natura intrinseca del potenziale tossico dei singoli parametri, anche alle risultanze delle attività di controllo. D'altro canto l'introduzione delle recenti normative comunitarie sia nel settore microbiologico che chimico, con la definizione di limiti massimi di legge per diversi pericoli microbiologici e chimici comporta la necessità di organizzare la raccolta dei dati in funzione del singolo parametro nelle diverse filiere alimentari.

E' in fase di predisposizione un sistema informatizzato di raccolta dei dati relativi al controllo ufficiale ed una contestuale modifica del relativo strumento normativo di riferimento al fine di essere in linea con le normative comunitarie vigenti (controllo lungo l'intera filiera produttiva).

2.3.1.b Attività ispettiva

Analizzando i dati riferiti a tre anni di attività ispettiva (2005-2007) si evidenzia un andamento costante delle percentuali di infrazioni rilevate rispetto al numero complessivo di unità controllate. Anche per quanto riguarda la tipologia delle infrazioni, l'Igiene generale, l'HACCP e la formazione del personale hanno fatto registrare le più alte percentuali di infrazioni nei tre anni considerati; la ristorazione e l'attività di produzione e confezionamento al dettaglio si confermano i settori con la percentuale più alta di non conformità. In totale nel corso del 2007 le autorità competenti hanno notificato 62.834

provvedimenti amministrativi e 2492 notizie di reato che hanno principalmente riguardato la distribuzione e la ristorazione.

E' importante evidenziare che l'attività ispettiva effettuata dai SIAN (205.023 OSA controllati pari al 25% degli OSA di loro competenza) e dai SV (289 900 OSA controllati pari al 54% degli OSA di loro competenza) è quantitativamente sovrapponibile per numero assoluto di Aziende controllate ma con un diverso grado di copertura.

Tale difformità è da ricondurre alla percentuale molto bassa di OSA del settore produzione primaria controllato attraverso ispezione dai SIAN (7%) a fronte del 54% di OSA controllato attraverso ispezione da SV.

Questo dato si spiega con i diversi vincoli normativi previsti per i produttori primari di alimenti di origine animale controllati dai SV che da molti anni richiedono una assiduità intensa di sorveglianza delle autorità competenti..

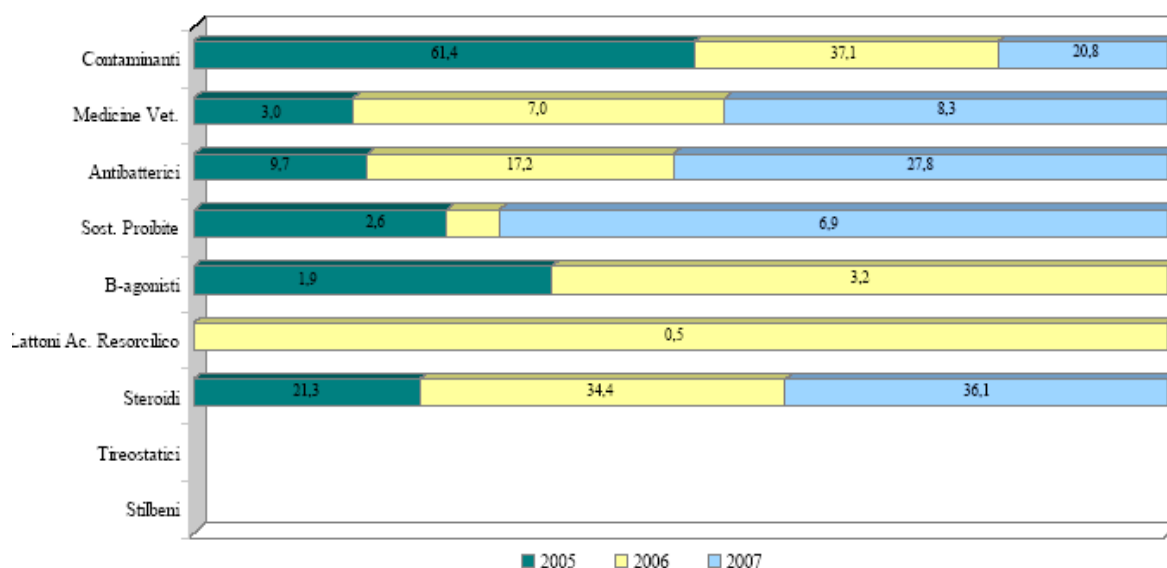
2.3.1.c Piano Nazionale Residui

Il PNR 2007 è stato eseguito nella sua totalità. Inoltre le attività "Extrapiano" e su "Sospetto" hanno consentito l'acquisizione di ulteriori dati in merito alla prevalenza di trattamenti illeciti e di presenza di xenobiotici.

L'analisi dei dati relativi al triennio 2005 – 2007 evidenzia:

- una progressiva diminuzione nel totale delle non conformità (2005 - 0.63%; 2006 - 0.47%; 2007 - 0.2%). Nel 2007 i settori più interessati da tale diminuzione sono risultati: gli equini (2005 - 9.3%; 2006 - 1.8%; 2007 - 0.2%); l'acquacoltura (2005 - 0,26%; 2006 - 1,86%; 2007 - 0,16%); latte (2005 - 2.0%; 2006 - 0.38%; 2007 - 0.3%); il miele (2005 - 1.17%; 2006 -0.67%; 2007 - 0.2%). Il settore cunicolo ha invece registrato un modesto aumento delle irregolarità passando da 0.32% nel 2005 a 0.29% nel 2006 fino a 0.8% nel 2007.

DISTRIBUZIONE DELLE NC



(tratto da: PIANO NAZIONALE RESIDUI Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ufficio III)

Ciò è correlato principalmente ad una riduzione delle non conformità per sostanze di categoria B (1% dei campioni esaminati per tale categoria nel 2005; 0,57% nel 2006; 0,2% nel 2007), mentre la percentuale di non conformità per le sostanze della categoria A appare piuttosto costante (0,30% dei campioni esaminati per tale categoria nel 2005; 0,37% nel 2006; 0,2% nel 2007);

- il riscontro delle principali non conformità nel 2007 ha riguardato per il 36,1% gli steroidi, il 27,8% le sostanze antibatteriche ed il 20,8% i contaminanti ambientali; tra le sostanze di categoria A sono state riscontrate non conformità per cortisonici nei bovini e cloramfenicolo in suini, volatili da cortile e prodotti dell'acquacoltura. In particolare, va evidenziato che i cortisonici rappresentano un "ingrediente" fondamentale per i "cocktail" anabolizzanti. Per tale motivo la programmazione del PNR prevede sempre un ampio numero di campioni per tale ricerca che, tra l'altro, è resa ancor più efficace grazie ad un preventivo screening istologico. Nell'ambito dei trattamenti illeciti, inoltre, va evidenziato che il cloramfenicolo, anche se in un limitato numero di casi, si riscontra ogni anno in diversi settori produttivi.
- un calo delle non conformità per le sostanze di categoria B che va correlato, principalmente, alla riduzione della ricerca del cadmio nel fegato degli equini (a seguito del divieto di immissione sul mercato di tale organo) e alla riduzione della contaminazione da Aflatossine del latte (grazie ad un miglioramento della prevenzione, oltre che all'influenza di fattori ambientali). In particolare si evidenzia una diminuzione del numero di non conformità per la categoria dei contaminanti (B3); infatti si è passati dal 62% e 60,5% di non conformità per categoria B, rispettivamente nel 2005 e nel 2006, al 36% nel 2007.

Per quanto concerne la percentuale di non conformità per sostanze antibatteriche (B1) questa risulta piuttosto stabile negli anni (0,13% sul numero totale di campioni analizzati per sostanze del gruppo B nel 2005; 0,17% nel 2006; 0,12% nel 2007).

- che anche nel 2007, le attività di controllo mirate a specifiche problematiche territoriali (Extrapiano e Sospetto) hanno riguardato la ricerca di ormoni in Bovini, contaminanti ambientali, tra cui metalli pesanti (cadmio) in Equini e composti organoclorurati (PCB, diossine e DL-PCB) in latte, sostanze vietate e coccidiostatici in Conigli e sostanze antibatteriche in Miele. Il campionamento su sospetto, invece, ha evidenziato l'uso illecito di β -agonisti in Bovini (22 non conformità per clenbuterolo).

Volendo condurre un'analisi delle non conformità riscontrate in ciascun settore zootecnico il Ministero della Salute nella sua relazione finale ha evidenziato che:

Bovini

In termini di risultati assoluti, per le sostanze appartenenti alla categoria A, nel 2006 sono stati analizzati 11989 campioni e sono state riscontrate 64 non conformità per categoria A3, 1 per A4 e 6

per A5, per un totale di 70 non conformità, pari allo 0,6%.

L'assenza di riscontro di non conformità per stilbeni e derivati ed agenti antitiroidei, già segnalata nel 2005 e nel 2006, sembra suggerire un abbandono dell'utilizzo di tali sostanze ad effetto anabolizzante nel settore zootecnico.

A differenza degli anni 2005 e 2006, in cui sono state rilevate non conformità anche per le categorie A4 e A5 e per sostanze della categoria A3 diverse dai cortisonici (nortestosterone, epinandrolone), nel 2007 le non conformità hanno riguardato esclusivamente i cortisonici.

Va anche evidenziato il riscontro di 3 non conformità per prednisone, cortisonico che non era stato riscontrato negli anni precedenti.

L'assenza di non conformità per sostanze della categoria A5 su 4232 campioni analizzati, rappresenta un dato rilevante confrontato con le 6 non conformità riscontrate su 1955 campioni analizzati nel 2006 e le 5 non conformità riscontrate su 6241 campioni analizzati nel 2005. Le non conformità per sostanze antibatteriche, compresi i sulfamidici ed i chinolonici, sono diminuite, dallo 0,4% del 2006 (13 su 3222 campioni esaminati) allo 0,2% del 2007 (6 su 2978 campioni esaminati). Nel 2005 su 3140 campioni analizzati, 9 sono state le non conformità riscontrate, pari cioè allo 0,3%.

Per le sostanze appartenenti alla sottocategoria B2 (altri prodotti medicinali) nel 2007 è stata riscontrata un'unica non conformità per ivermectina (antielmintici - B2a); 3 non conformità per sulfadiazina (coccidiostatici - B2b) erano state riscontrate nel 2005.

Relativamente alla sottocategoria B3 (altre sostanze ed agenti contaminanti per l'ambiente) le non conformità hanno riguardato principalmente i metalli pesanti e le micotossine. In particolare sono diminuite le non conformità per piombo (1 su 126 campioni analizzati pari allo 0,8% rispetto al 3,2% del 2006 ed al 6% del 2005).

Nessuna non conformità per cadmio è stata riscontrata nel 2007, rispetto alle 5 non conformità riscontrate nel 2005 e 1 non conformità del 2006.

Suini

La percentuale di non conformità rimane sostanzialmente invariata rispetto agli anni 2005 (0,26%) e 2006 (0,2%).

Nello specifico, sebbene si registri un costante riscontro di non conformità per sostanze vietate (A6), come cloramfenicolo e metaboliti dei nitrofurani, la percentuale di non conformità è diminuita

dallo 0,09% del 2005 (1 non conformità su 1046 campioni analizzati), allo 0,08% del 2006 (1 non conformità su 1202 campioni analizzati) per giungere allo 0,07% del 2007 (1 non conformità su 1329 campioni analizzati).

Si è osservato inoltre un leggero decremento delle non conformità per le sostanze antibatteriche rispetto al 2006 (10 non conformità su 2287 campioni analizzati, pari allo 0,4%) ma un incremento rispetto al 2005, probabilmente dovuto al numero di campioni analizzati notevolmente più elevato (6 nc su 1176 campioni analizzati, pari allo 0,3%).

Nel 2007, come già nel 2006 non sono state riscontrate non conformità per nortestosterone (steroidi - A3) a fronte di 7 non conformità (su 680 campioni analizzati) rilevate nel 2005.

Ovini E Caprini

Nel 2005 e nel 2006 sono state riscontrate non conformità per piombo (metalli pesanti - B3c) rispettivamente 2 su 44 campioni analizzati per tale molecola (pari al 4,5%) e 2 su 40 campioni analizzati per tale molecola (pari al 5%).

Equini

Nel 2006 sono state riscontrate 17 non conformità su 944 campioni esaminati (1,8%) legate alla presenza di cadmio (12) e piombo (5), mentre nel 2005, le 93 non conformità sui 997 campioni esaminati, hanno riguardato esclusivamente il riscontro di cadmio (9,3%).

A tal proposito va evidenziato che fino al 2005 il PNR prevedeva la ricerca del cadmio sia su campioni di fegato che su campioni di tessuto muscolare. L'elevato numero di non conformità riscontrate nel fegato ha comportato l'adozione, negli anni, di una serie di specifiche disposizioni restrittive, fino alla esclusione dal consumo umano di tutti i fegati ed i reni di equini, indipendentemente dall'età e dall'origine geografica degli animali (nazionale, comunitaria ed extracomunitaria).

Dal 2006, pertanto, la ricerca di cadmio negli equini è stata limitata al solo prelievo di campioni di muscolo. Ciò ha comportato un'importante riduzione del riscontro di non conformità.

Inoltre nel PNR 2007 non è stata prevista la ricerca per piombo, in ragione dell'assenza di uno specifico limite comunitario nei tessuti equini.

Avicoli

Il numero di campioni analizzati è stato inferiore a quello minimo dovuto, pertanto nella programmazione e ripartizione dei campioni, per l'anno successivo, si dovrà tenere in debito conto tale criticità ai fini del rispetto del numero minimo previsto dalla normativa comunitaria.

La percentuale di non conformità è diminuita rispetto al 2006 (24 non conformità su 5324 campioni analizzati, pari allo 0,45%) ma è risultata prossima a quella del 2005 (10 su 5831 campioni esaminati, pari allo 0,17%).

Le non conformità hanno evidenziato il costante utilizzo di sostanze incluse nell'All. IV del regolamento (CE) n. 2377/90 (cloramfenicolo), di antibatterici e di coccidiostatici (nicarbazina) e la

presenza di contaminanti ambientali nella filiera produttiva.

Nel 2005, inoltre, sono state riscontrate 2 non conformità per enrofloxacin e flumequina (chinolonici – B1) ed 1 non conformità per aflatossina B1 (micotossine – B3d), mentre per il 2006

si segnala il riscontro di 1 non conformità per etinilestradiolo (steroidi – A3).

Conigli

Nel 2006, 2 sono state le non conformità riscontrate su 692 campioni esaminati (**0,29%**), di cui 1 per riscontro di olaquinox (chinossaline – B2f), antibatterici utilizzati come additivi nei mangimi, per la profilassi delle enterocoliti, ma anche impiegati illecitamente come promotori di crescita negli allevamenti intensivi di conigli.

A causa dei loro effetti genotossici, il regolamento (CE) N. 2788/1998 ha vietato l'utilizzo di alcuni promotori di crescita tra cui carbadox e olaquinox quali additivi nell'alimentazione degli animali. A seguito del riscontro di tali sostanze nel 2006, per il 2007 è stata prevista la ricerca delle chinossaline nell'acqua di abbeverata dei conigli.

Nel 2005 è stata riscontrata anche 1 non conformità per cloramfenicolo (sostanze vietate – A6).

Selvaggina Allevata

Il numero di campioni analizzati è stato inferiore a quello minimo dovuto, pertanto nella programmazione e ripartizione dei campioni, per l'anno successivo, si dovrà tenere in debito conto tale criticità ai fini del rispetto del numero minimo previsto dalla normativa comunitaria.

Dal 2006 nessuna non conformità è stata riscontrata in questo settore, sebbene il numero di campioni analizzati, nel 2006, è stato notevolmente più elevato (166 campioni esaminati) rispetto al 2007.

Nel 2005, invece, su 175 campioni esaminati è stata riscontrata 1 non conformità (0,64%) per AOZ (3-ammino-2-oxalidinone - metaboliti dei nitrofurani - A6).

Selvaggina Cacciata

Il numero di campioni analizzati nel 2007, così come per gli anni precedenti, è stato inferiore a quello programmato e di conseguenza al minimo dovuto, in ragione delle difficoltà di prelievo dei campioni per tale settore.

Tuttavia, il numero di campioni analizzati ha subito, nel 2007, un netto incremento.

Acquacoltura

Il numero di campioni analizzati è stato inferiore a quello minimo dovuto, pertanto nella programmazione e ripartizione dei campioni, per l'anno successivo, si dovrà tenere in debito conto tale criticità ai fini del rispetto del numero minimo previsto dalla normativa comunitaria.

Nel 2006 sono state riscontrate 13 non conformità per verde malachite su 698 campioni esaminati (1,86%); nel 2005 sono state riscontrate 2 non conformità su 768 campioni esaminati (0,26%) per cloramfenicolo.

Latte

La programmazione 2007 ha ampiamente superato il numero minimo di campioni previsto dalla normativa ed in fase di attuazione il numero complessivo di campioni analizzati è stato maggiore di quello programmato.

La percentuale di non conformità è in diminuzione rispetto al 2006 (0,38%) ed al 2005 (2%), ed è riferita principalmente ai contaminanti ambientali.

Nello specifico, nel 2006 sono state riscontrate 10 non conformità su 2646 campioni esaminati, di cui 9 per aflatossina M1 e 1 per piombo, mentre delle 47 non conformità riscontrate nel 2005 (su 2330 campioni esaminati), 17 hanno riguardato il beta-HCH, e 28 l'aflatossina M1.

Per quanto riguarda il beta-HCH - esaclorocicloesano beta (pesticidi organoclorurati - B3a), va evidenziato che nel 2005 è stato attuato un Piano Straordinario di Sorveglianza per gestire una specifica situazione di emergenza nelle aziende bovine, bufaline ed ovine da latte e da carne. Tale Piano ha permesso di delimitare le aree contaminate e mettere in atto specifiche azioni volte a limitare la contaminazione degli alimenti di origine animale.

Per quanto riguarda le Aflatossine, tale contaminazione è strettamente correlata a fattori ambientali, che ne determinano una naturale variabilità nel corso degli anni.

Inoltre, a seguito dell'elevato numero di non conformità riscontrate nel 2005, è stata promossa un'attività di prevenzione volta, tra l'altro, alla responsabilizzazione degli operatori alimentari al fine di garantire una migliore gestione degli alimenti zootecnici (limitarne la contaminazione da Aflatossina B1) e l'inserimento del rischio diossine nei piani di autocontrollo.

Infine, va evidenziato che le 2 non conformità per diossine, cui sono correlate le 3 non conformità in campioni su "Sospetto", confermano la persistenza del problema di inquinamento ambientale in Campania, noto fin dal 2002 e costantemente monitorato anche mediante specifici Piani straordinari.

Uova

La programmazione 2007 ha rispettato il numero minimo di campioni previsto dalla normativa ed in fase di attuazione il numero dei campioni analizzati è stato maggiore di quello programmato, tranne per B3a.

Nel 2007 non è stata riscontrata alcuna non conformità, dato sicuramente incoraggiante rapportato allo 0,46% di positività del 2006 ed allo 0,39% del 2005, dove le non conformità riscontrate riguardavano principalmente chinolonici e coccidiostatici.

Miele

Sebbene la normativa comunitaria non preveda la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria A6, in fase di programmazione è stata inserita la ricerca anche delle sostanze appartenenti a tale categoria.

Anche in questo settore la percentuale di non conformità è in notevole diminuzione (dall' 1,17% del 2005 allo 0,67% del 2006), ed ha riguardato sempre sostanze antibatteriche.

2.3.1.d P.I.F. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da Paesi Terzi

In attesa del corretto funzionamento di TRACES, è allo studio un sistema che consenta di snellire la trasmissione dei dati e annullare la possibilità di errore nella compilazione.

Per l'anno 2008 è stata prevista un'aliquota minima di partite che i PIF dovranno sottoporre a controllo secondo le modalità indicate nei piani di monitoraggio 2008 sia per i residui che per i microrganismi loro tossine e metaboliti.

I controlli hanno riguardato solamente alcune sostanze o microrganismi trascurandone altri. Nel 2007 su 2.866 controlli sulle sostanze, 2.137 hanno riguardato la ricerca dei metalli pesanti nei prodotti della pesca, mentre i controlli per la ricerca di altre sostanze su prodotti della pesca o su altre categorie alimentari sono stati limitati. Tuttavia, nel 2007, si evidenzia una crescita dei controlli previsti quali criteri di sicurezza dal citato Regolamento e una diminuzione del numero dei controlli supplementari. Allo scopo di rendere omogenee le analisi e di mirare i controlli verso determinati Paesi/terzi/terzi/sostanze o microrganismi/categorie alimentari sono state stabilite due tipologie di controlli; la prima, denominata "controlli di base", include tutti i controlli che ciascun PIF dovrà eseguire sulla base dei criteri di sicurezza previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e del decreto legislativo 158/2006.

La seconda denominata "controlli indirizzati" include le analisi mirate che ciascun PIF eseguirà nei confronti di determinati Paesi/sostanze o microrganismi/ categoria alimentare. Questi controlli potranno variare di anno in anno sulla base dell'esperienza maturata, delle capacità analitiche dei laboratori, degli aggiornamenti scientifici e/o normativi o in risposta a problematiche sanitarie emergenti.

2.3.1.e U.V.A.C. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri Paesi della U.E.

Nel 2007, non sono state evidenziate particolari criticità nell'esecuzione dei controlli a destino sulle merci oggetto di scambio intracomunitario. L'unica criticità di particolare rilievo riguarda l'attività di registrazione nel sistema informativo SINTESI (*) dei dati delle partite prenotificate e dei controlli effettuati, che ancora non può essere definita ottimale.

Azioni correttive Nel corso del 2007 è proseguita l'attività di adeguamento del Sistema informativo SINTESI per renderlo più aderente alle necessità manifestate dagli utenti

principali dello stesso: gli UVAC e gli operatori economici Italiani che ricevono partite di animali vivi e prodotti di origine animale dagli altri Paesi Comunitari. In particolare, a beneficio degli operatori che pre-notificano l'arrivo delle partite, utilizzando le funzioni on-line del sistema, sono state studiate soluzioni che permettono un inserimento "in serie" dei dati con una modalità (cosiddetta "multipartita") che agevola e velocizza il lavoro di "data entry", rendendo minimi i tempi necessari alla digitazione.

Tale modalità facilitata è stata prevista anche per gli UVAC a beneficio di quegli Uffici che assolvono ancora direttamente al compito di inserimento dei dati.

2.4 NATURA DEL RISCHIO DERIVANTE DALLE NON CONFORMITÀ

Per quanto riguarda le conseguenze potenzialmente serie o i "rischi" derivanti dalle principali non conformità rilevate, va evidenziato quanto segue:

- Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande (DPR 14.7.1995) rileva la presenza di *Salmonella* e *Listeria* in diverse categorie alimentari. La contaminazione degli alimenti da parte di questi microrganismi patogeni è confermata dalle allerte su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità Europea: infatti su un totale di 70 allerte nel 2007, 13 hanno riguardato alimenti per presenza di *Salmonella* e 7 per la presenza di *Listeria*. Anche il rapporto sulle zoonosi dell'ECDC individua la *Salmonella* come il germe responsabile del maggior numero di casi umani in Italia. Nonostante la frequenza di riscontro della *Listeria* negli alimenti sia simile a quello della *Salmonella*, si registra un minor numero di casi di listeriosi (dati ECDC). Ciò può essere ricondotto al fatto che la malattia si sviluppa in seguito alla ingestione di alimenti contaminati con livelli di *Listeria* superiori a 100 ufc/g.
- Sia il PNAA che il Piano zoonosi evidenziano il frequente riscontro di *Salmonella* nei mangimi ed in alcune specie animali che confermano l'importante ruolo della alimentazione animale e della salute animale sulla sicurezza degli alimenti, come si evince anche dalla sovrapponibilità dei sierotipi di ceppi di *Salmonella* alimentari e clinici.
- I piani di eradicazione della brucellosi bovina ed ovi-caprina ad oggi non hanno dato risultati apprezzabili, come testimoniato dall'elevata incidenza di infezioni umane (dati ECDC) in quelle regioni con più alta incidenza di brucellosi negli animali
- Al momento non è possibile valutare le conseguenze relative ad altri pericoli microbiologici oltre *Listeria* e *Salmonella* in quanto questi risultano tutti raggruppati nella voce "ALTRO" del modello B del DPR 14.7.1995 che racchiude percentualmente il maggior numero di infrazioni nelle diverse categorie alimentari. Ciò non permette di prendere in considerazione importanti patogeni quali ad esempio *S. aureus*, *B.cereus*, Vibrioni patogeni, ecc. Tuttavia dai dati, relativi all'applicazione della Direttiva 2003/99/CE (D. L.vo n. 191 del 4 aprile 2006), sulla presenza di agenti zoonotici negli alimenti si evince che più del 2% dei prodotti lattiero-caseari campionati risultano contaminati da enterotossina stafilococcica.

- Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande (DPR 14.7.1995) evidenzia una presenza di livelli di contaminazione da micotossine e metalli pesanti nelle diverse filiere alimentari. In particolare la presenza di micotossine risulta significativa nei prodotti alimentari per i quali sono definiti livelli massimi comunitari (frutta secca, cereali e spezie). La contaminazione da metalli pesanti risulta, per quanto concerne il cadmio e il piombo, distribuita su tutte le tipologie di produzione alimentare e, per quanto riguarda il mercurio, presente nei prodotti della pesca (pesci predatori). Dai dati relativi alle non conformità non sembra tuttavia emergere una condizione di particolare criticità anche in considerazione dei dati relativi alla esposizione della popolazione Italiana a questi contaminanti desumibili dai rapporti delle tasks di Cooperazione Scientifica della UE che riportano livelli di assunzione dei contaminanti citati inferiori alle dosi cautelative di riferimento.
- Nel settore dei residui di farmaci per uso veterinario particolare attenzione va rivolta nei confronti dei cortisonici nei bovini e del cloramfenicolo in suini, volatili da cortile e prodotti dell'acquacoltura. In particolare, va evidenziato che i cortisonici rappresentano un "ingrediente" fondamentale per i "cocktail" anabolizzanti. Per tale motivo la programmazione del PNR prevede sempre un ampio numero di campioni per tale ricerca che, tra l'altro, è resa ancor più efficace grazie ad un preventivo screening istologico. Nell'ambito dei trattamenti illeciti, inoltre, va evidenziato che il cloramfenicolo, anche se in un limitato numero di casi continua ad essere oggetto di non conformità.
- Si evidenzia ancora un uso illecito di sostanza β -agoniste (clenbuterolo) nel settore bovino.

Non risulta possibile valutare le conseguenze potenzialmente serie o i "rischi" correlati ad altre sostanze chimiche potenzialmente tossiche (es.: diossine, PCB, acrilamide, nitroso composti, additivi alimentari, aromi ecc.) a causa della non disponibilità di dati disaggregati e quantitativi.

2.5 CAUSE DI ORIGINE DELLE NON CONFORMITÀ

La diversificazione delle produzioni alimentari, in relazione ai differenti settori merceologici e alle dimensioni degli OSA, determina un non omogeneo grado di consapevolezza degli OSA nelle modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza dei prodotti.

Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma infatti una netta prevalenza di non conformità nell'ambito della igiene generale (prerequisiti), nella applicazione del sistema HACCP e nella formazione del personale.

Risulta quindi indispensabile prevedere un programma generale di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA al fine di consentire una capacità di risoluzione efficace e definitiva delle non conformità anche attraverso il corretto impiego

dell'audit , strumento introdotto dai regolamenti del pacchetto igiene e non ancora utilizzato adeguatamente in tutto il territorio nazionale

La non adeguata applicazione dei sistemi di autocontrollo (prerequisiti – HACCP) si ripercuote anche nella ricorrenza di non conformità riscontrate nell'ambito della attività analitica di controllo dei prodotti alimentari finiti. Infatti sia in ambito microbiologico che in ambito chimico, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime, in assenza di una corretta modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive

2.6 CONFORMITÀ GLOBALE ALLA NORMATIVA DEGLI OPERATORI E DEI PRODOTTI

A cura del Ministero dell'Agricoltura e delle Politiche Agricole ICQ

L'accertamento delle irregolarità viene effettuato dall'ICQ attraverso ispezioni presso gli operatori di filiera, nel corso delle quali si procede a controlli fisici e documentali e, se necessario, al prelievo di campioni da sottoporre ad accertamenti analitici.

L'attività di controllo è monitorata attraverso un'apposita procedura informatica, da cui sono desunte le informazioni di seguito riportate.

2.6.1. Frequenza e tipologia delle irregolarità

Le irregolarità rilevate dall'ICQ, sia attraverso l'attività ispettiva che quella analitica, si configurano come violazioni di natura amministrativa o penale. In virtù della generale depenalizzazione degli illeciti in materia agroalimentare, le irregolarità più frequentemente accertate sono di natura amministrativa; per il settore dei mangimi le non conformità ai requisiti di legge rivestono tuttora rilevanza penale, così come la presenza di Ogm nelle sementi, e se non dichiarata, negli alimenti e mangimi (Tabella 2.1).

Nel settore vitivinicolo si registra la percentuale più elevata di ditte irregolari rispetto alle controllate (15,1%); seguono il settore dei mangimi (10,9%) e quello degli oli e grassi (10,1%). Per il settore mangimi si precisa che la quasi totalità delle irregolarità sono imputabili alla non rispondenza quanti – qualitativa dei prodotti al dichiarato in etichetta nonché ad etichettatura non conforme alla normativa.

Tabella 2.1. Ditte irregolari, contestazioni amministrative e notizie di reato nei vari settori di intervento			
Settore	Ditte irregolari	Contestazioni amministrative	Notizie di reato
	(%)	(n.)	(n.)
Vitivinicolo	15,1 %	1817	38
Mangimi	10,9 %	93	157
Oli e grassi	10,1 %	556	96
Lattiero-caseario	8,5 %	393	91
Sementi	7,9 %	93	22
Conserve vegetali	7,8 %	173	1
Carne	6,9 %	162	2
Fertilizzanti	6,7 %	388	-
Cereali e derivati	6,6 %	188	7
Uova	5,7 %	130	2
Miele	5,6 %	84	-
Ortofrutta	5,1 %	133	43

Relativamente all'elevato numero di contestazioni amministrative nel settore vitivinicolo, queste sono ascrivibili, per lo più, al mancato rispetto dei numerosi obblighi documentali prescritti dalla normativa del settore, nonché ad irregolarità nella designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti, sia per quanto riguarda i vini a denominazione d'origine che per i vini da tavola.

Anche per quanto riguarda le irregolarità amministrative accertate negli altri settori, queste sono imputabili, con una certa frequenza, a non conformità nel sistema di etichettatura, presentazione e pubblicità sia nei prodotti generici che in quelli a denominazione regolamentata.

Gli illeciti a carattere penale, per i motivi suddetti, sono particolarmente frequenti nel settore dei mangimi, cui seguono il settore degli oli e grassi e il lattiero caseario. Sebbene siano poco frequenti in rapporto alle violazioni nel complesso, gli illeciti a rilevanza penale rivestono particolare importanza in quanto prevalentemente riconducibili a vere e proprie contraffazioni o a falsificazioni finalizzate a realizzare indebiti profitti a danno di consumatori ed operatori.

Si riporta di seguito la distribuzione percentuale delle principali irregolarità a carattere amministrativo (Tabella 2.2) e a carattere penale (Tabella 2.3).

Tabella 2.2. Principali violazioni amministrative contestate dall'ICQ			
Descrizione legge	Descrizione violazione	Irregolarità	
		(n.)	(% sul totale)
D.Lgs n°260 del 10/8/2000 (Vitivinicolo)	Violazione delle disposizioni in materia di etichettatura (designazione e presentazione): vini da tavola; VQPRD; vini frizzanti; vini liquorosi; vini spumanti	509	10,7%
D.Lgs n°260 del 10/8/2000 (Vitivinicolo)	Violazione agli obblighi in materia di registri di carico e scarico, documenti di accompagnamento, imbottigliamento e lavorazione di cui al Reg. CE n.1493/99	346	8,6%
D.Lgs n°260 del 10/8/2000 (Vitivinicolo)	Violazione agli obblighi in materia di documenti di accompagnamento	291	6,1%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazioni concernenti le indicazioni da riportare sui prodotti preconfezionati	213	4,5%
D. Lgs. n. 217 del 29/04/2006 (Fertilizzanti)	Composizione non corrispondente alle indicazioni obbligatorie o facoltative - produzione/immissione sul mercato di fertilizzanti non conformi al Reg. CE n. 2003/2003, al D.Lgs. n. 217/2006 e allegati	212	4,5%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Non corretta e trasparente informazione del consumatore attraverso etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari	185	3,9%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazione delle prescrizioni in tema di ingrediente caratterizzante evidenziato	147	3,1%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazione delle prescrizioni in tema di denominazione di vendita	135	2,8%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazione delle prescrizioni in tema di ingredienti	110	2,3%
D.Lgs n. 297 del 19/11/2004 (Denominazioni registrate)	Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto	109	2,3%
D.Lgs n°225 del 30/9/2005 (Oli e grassi)	Mancato invio all'ICQ dei riepiloghi semestrali delle annotazioni effettuate sui registri di carico e scarico	77	1,6%
L. n. 81 del 11/03/2006	Violazione del divieto imposto ai	77	1,6%

(Vitivinicolo)	pubblici esercenti di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio d'oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente		
Legge n°281 del 15/2/1963 (Mangimi)	Vendita, commercio o preparazione conto terzi o distribuzione per il consumo di prodotti disciplinati dalla presente legge senza le dichiarazioni e le indicazioni prescritte o senza osservare le norme sul confezionamento	70	1,5%
D.Lgs n°225 del 30/9/2005 (Oli e grassi)	Utilizzazione, su imballaggi o in etichette, delle indicazioni facoltative di cui all'art. 5 del Reg. CE n. 1019/2002, senza aver rispettato le procedure previste dalle vigenti disposizioni	69	1,5%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazione delle prescrizioni in tema di sede dello stabilimento	68	1,4%
D. Lgs. n. 217 del 29/04/2006 (Fertilizzanti)	Assenza o non conformità delle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta o sui documenti - produzione o immissione sul mercato di fertilizzanti non conformi al Reg. CE n. 2003/03, al D.Lgs. n. 217/06 e allegati	67	1,4%
D.Lgs n°225 del 30/9/2005 (Oli e grassi)	Utilizzazione di etichetta non conforme in riferimento alle informazioni previste per ogni categoria di olio ex art. 3 Reg. CE 1019/2002	56	1,2%
D.Lgs. n° 179 del 21/5/2004 (Miele)	Produzione per vendere, vendita o detenzione per vendere di miele non conforme alle prescritte caratteristiche di composizione	50	1,1%
D.Lgs n°109 del 27/1/1992 (Etichettatura prodotti alimentari)	Violazione delle prescrizioni in tema di lotto	48	1,0%
D.Lgs n°260 del 10/8/2000 (Vitivinicolo)	Obbligo della presentazione delle dichiarazioni di raccolta produzione e giacenza rispettate in modo difforme dagli obblighi	47	1,0%
D.Lgs n°260 del 10/8/2000 (Vitivinicolo)	Dichiarazioni di raccolta, di produz. e di giacenza di prodotti vitivinicoli con errori o indicazioni inesatte non essenziali, o riferite a superf. non sup. a 0,5 ha o per produz. < 100 ettolitri o	46	1,0%

Tabella 2.3. Principali violazioni penali contestate dall'ICQ		
Norma / Articolo / Comma	Notizie di reato	
	(n.)	(%)
C.P. 515	189	23,6
Legge 281/63 / 22-1	151	18,8
Legge 283/62 / 5-a	121	15,1
C.P. 516	120	15,0
C.P. 517	60	7,5
C.P. 517-bis	58	7,2
Legge 283/62 / 5-h	44	5,5
Legge 283/62 / 5-g	13	1,6
C.P. 640-bis	6	0,7
C.P. 482	5	0,6
C.P. 356	4	0,5
C.P. 468	4	0,5
C.P. 476	4	0,5
C.P. 469	3	0,4
C.P. 479	3	0,4
C.P. 48	3	0,4
C.P. 483	3	0,4
Legge 281/63 / 22-3	3	0,4
C.P. 110	2	0,2
C.P. 349	2	0,2
C.P. 334	1	0,1
C.P. 471	1	0,1
Legge 283/62 / 5-b	1	0,1
Legge 283/62 / 6	1	0,1

2.6.2. Analisi delle irregolarità accertate

Si riporta di seguito una sintetica panoramica delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei principali settori di intervento:

Settore vitivinicolo

- irregolare etichettatura e presentazione dei vini, sia comuni che di qualità registrata;
- commercializzazione, sia nei canali di vendita tradizionali che via internet, di vino da tavola generico come vino a Doc;
- vini VQPRD risultati non conformi a quanto previsto dai relativi disciplinari di produzione;

- vini a DOC e vini da tavola con titolo alcolometrico volumico effettivo difforme al dichiarato;
- mancata corrispondenza tra giacenza fisica e contabile di vini detenuti in cantina;
- irregolare tenuta dei registri di cantina;
- mancata identificazione dei prodotti contenuti nei vasi vinari nonché planimetrie di cantina non aggiornate;
- irregolarità nella documentazione accompagnatoria dei prodotti vitivinicoli;
- vini frizzanti con pressione afrometrica superiore al limite massimo di legge;

Bevande Spiritose

- irregolare etichettatura di liquori per mancata indicazione del lotto di produzione o erronea denominazione di vendita;
- commercializzazione di liquori con titolo alcolometrico volumico effettivo difforme dal dichiarato;
- commercializzazione di liquori con parametri chimico-fisici inferiori ai limiti di legge.

Sostanze zuccherine

- inosservanza dell'obbligo di tenuta e irregolare tenuta del registro di carico/scarico;
- discordanza tra giacenze contabili e di magazzino.

Oli e grassi

- irregolare etichettatura di partite di olio extravergine di oliva per illecito riferimento a denominazioni di origine, illecito impiego di indicazioni facoltative e omissione di indicazioni obbligatorie;
- olio extravergine di oliva offerto alla ristorazione in contenitori non etichettati;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva con caratteristiche fisico-chimiche e/o organolettiche difformi da quanto previsto dalla normativa vigente;
- sofisticazione di oli dichiarati extravergini risultati di qualità merceologica inferiore;
- omessa tenuta del registro di carico e scarico e mancato invio dei riepiloghi semestrali per ditte confezionatrici di "Prodotto Italiano";
- tracce di prodotti fitosanitari rilevate in oli extravergini di oliva dichiarati da agricoltura biologica;
- illecita commercializzazione di olio di oliva vergine da agricoltura biologica risultato olio di oliva rettificato miscelato con olio di semi.

Lattiero caseario

- usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o del marchio nella designazione e presentazione di formaggi;
- formaggi a Dop risultati non conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione;
- illecita commercializzazione di formaggi dichiarati di bufala o di pecora, sia a Dop che generici, ottenuti con l'aggiunta di latte vaccino;
- commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata non preconfezionati;
- commercializzazione di varie tipologie di formaggi con etichetta priva di indicazioni obbligatorie;

- commercializzazione di formaggi contenere grassi estranei al latte;
- commercializzazione di latte fresco privo dell'indicazione in etichetta della zona di mungitura;
- commercializzazione di preparati alimentari contenenti in etichetta illeciti riferimenti a formaggi di qualità superiore.

Cereali e derivati

- etichettatura irregolare di paste di semola, riso, farine e prodotti da forno per omissione di indicazioni obbligatorie;
- commercializzazione di prodotti generici con illecito riferimento a produzioni a denominazione di origine;
- commercializzazione di pasta di semola di grano duro contenente coloranti non consentiti;
- irregolare tenuta dei registri di carico/scarico previsti per le paste speciali destinate all'esportazione;
- etichettatura irregolare di prodotti da forno per mancanza di indicazioni obbligatorie, per irregolare indicazione degli ingredienti o per impiego di indicazioni ingannevoli;
- violazione delle prescrizioni in tema di ingrediente caratterizzante evidenziato in etichetta di prodotti da forno.

Uova

- commercializzazione di uova con etichettatura irregolare per indicazioni non veritiere circa la provenienza e falsificazione della data di scadenza;
- commercializzazione di uova con codice identificativo errato o incompleto stampato sul guscio;
- vendita di uova della categoria extra oltre il termine consentito (9 giorni dalla deposizione);
- commercializzazione di uova con indicazioni non consentite sugli imballaggi o utilizzo sulle fascette di indicazioni facoltative non veritiere o non autorizzate.

Carne e prodotti a base di carne

- commercializzazione di carni bovine con etichettatura irregolare evocante un'indicazione geografica protetta;
- commercializzazione di carni bovine e avicole con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie;
- commercializzazione di prosciutti generici con illecito riferimento a denominazioni tutelate.

Miele

- irregolare etichettatura di mieli per omissione di indicazioni obbligatorie (data di preferibile consumo, paese di origine);
- commercializzazione di miele con denominazione di vendita non consentita;
- mieli con origine geografica e botanica difforme dal dichiarato;
- commercializzazione di mieli con composizione non conforme ai parametri di legge;

- mieli con parametri fisico-chimici compositivi superiori ai limiti di legge.

Ortofrutta

- commercializzazione di agrumi trattati in superficie con additivi e sostanze non consentite;
- frode in commercio relativa a frutta convenzionale dichiarata da agricoltura biologica;
- frode nell'esercizio dei contratti di pubblica fornitura relativa alla sostituzione di frutta da agricoltura biologica con prodotto convenzionale;

Conserve vegetali

- irregolare ottenimento di succhi di agrumi per pressatura spinta del frutto intero, non escludendo la scorza;
- utilizzazione di oli di semi nella preparazione di conserve dichiarate in olio di oliva;
- conserve di pomodoro (passata e pelati) con requisiti merceologici (peso sgocciolato, muffe, bucce) di non rispondenti ai limiti di legge;
- denominazioni di vendita non corrette o assenti in confetture e altre preparazioni a base di frutta;
- irregolare etichettatura di conserve vegetali per mancanza di indicazioni obbligatorie o illeciti riferimenti all'origine;
- irregolare commercializzazione di conserve vegetali per composizione difforme dal dichiarato.

Settore mangimi

- produzione e/o commercializzazione di mangimi con composizione quali-quantitativa non rispondente al dichiarato;
- etichettatura mancante di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, numero di lotto, stabilimento di produzione, tenori analitici) o con indicazioni facoltative ingannevoli, non ammesse o riportate esclusivamente in lingua straniera;
- commercializzazione di mangimi sprovvisti del cartellino di vendita;
- commercializzazione di mangimi oltre la data di scadenza riportata sulle confezioni;
- commercializzazione di mangimi per suini e pollame contenenti rame, zinco, ferro e manganese in quantità superiore ai limiti di legge;
- mangime semplice per bovini con presenza di proteine derivanti da tessuti di mammiferi

Settore fertilizzanti

- titoli in elementi nutritivi inferiori al dichiarato o ai valori minimi previsti;
- irregolarità nel sistema di etichettatura;
- fertilizzanti per agricoltura biologica con titoli inferiori ai tenori minimi di legge;
- presenza di metalli pesanti in quantità superiori ai limiti nei fertilizzanti di natura organica.

Sementi

- sementi di mais risultate positive alla presenza di Ogm;

- sementi contenute in imballaggi sprovvisti di cartellinatura ufficiale o commercializzate con cartellinatura irregolare;
- sementi con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie;
- sementi con indice di germinabilità inferiore ai limiti di legge.

Prodotti fitosanitari

- commercializzazione di fitofarmaci privi di indicazioni obbligatorie;
- irregolare commercializzazione di fitofarmaci per contenuto in principi attivi inferiore a quanto riportato in etichetta;
- commercializzazione di fitofarmaci contenenti principi attivi diversi dal dichiarato.

2.6.2.1. Incidenza delle irregolarità

La particolare attività di controllo svolto dall'ICQ ha comportato l'accertamento di una quota significativa di irregolarità nella fase di commercio. Come evidenziato da i dati riportati nella tabella 2.2, la maggior parte degli illeciti accertati sono riconducibili a forme irregolari di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti o ad irregolarità di carattere amministrativo.

2.6.2.2. Natura del rischio derivante dalle irregolarità

La tipologia di irregolarità accertate dall'ICQ non sono riconducibili a rischi diretti per la salute di uomini, animali e piante, ma a condotte fraudolente che, incidendo sulla qualità del prodotto, possono generare fenomeni di sleale concorrenza e di mendace informazione del consumatore.

2.6.2.3. Cause d'origine delle irregolarità

Per le irregolarità di carattere amministrativo, a parere di questo organo di controllo, le stesse sono riconducibili alla particolare complessità della legislazione regolante taluni settori e agli onerosi adempimenti amministrativi richiesti agli operatori.

È tuttavia evidente che il maggior tornaconto economico realizzabile è la motivazione fondamentale della messa in atto di operazioni fraudolente di particolare rilevanza, sia in termini di volumi dei prodotti interessati che di diffusione territoriale del fenomeno

Capitolo 3

Audits

AUDIT art. 4 (6) Regolamento n. 882/2004/CE: Ufficio IX DGSA

3.1. PREMESSA

“Audit”, secondo la definizione del Reg. /CE) n. 882/2004, è “un esame sistematico e indipendente [effettuato dalle autorità competenti] per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi”

L'attività di audit dell'Ufficio IX DGSA è volta alla verifica dell'efficacia ed efficienza dei sistemi di governo sanitario regionale sulle attività ricadenti nelle competenze del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti.

Tale attività, in particolare, trova la sua connotazione giuridica e riconosce il suo mandato legislativo nell'art. 4 (6) del Reg. 882/2004 che prevede che le autorità competenti svolgano un'attività di audit per verificare che *“...stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento”*. Tali obiettivi riguardano la conformità delle autorità competenti, alle regole generali fissate per l'esecuzione e l'efficacia dei controlli ufficiali previste dal Regolamento 882/04, essenziali per un'efficace ed efficiente erogazione delle attività programmate e dei servizi. In particolare tali regole generali sono concernenti:

- l'organizzazione dell'autorità competente (strutture e attrezzature, capacità di laboratorio, risorse finanziarie, requisiti e formazione del personale, ecc..)
- e il *modus operandi* (programmazione dei controlli ufficiali sulla base di una valutazione del rischio, procedure documentate, relazioni dei controlli ufficiali, ecc..).

Per ogni Regione viene realizzato un *ciclo di audit*, che si compone di un audit di sistema e di almeno quattro audit di settore, ha uno svolgimento prolungato nel tempo, ed è volto ad acquisire una visione organica del contesto operativo del sistema sanitario regionale e ad assicurare un continuo processo di crescita.

Per *audit di sistema* si intendono gli audit che, relativamente agli aspetti di competenza, coinvolgono l'assessorato alla sanità della Regione e i Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL regionali per gli aspetti manageriali ed organizzativi. In particolare vengono valutati gli strumenti di programmazione e rendicontazione (es. il piano sanitario regionale e la relazione annuale, il documento di programmazione economico finanziaria regionale e la programmazione specifica di settore), gli strumenti di governo della dirigenza (incarichi, obiettivi, attuazione ed efficacia dei sistemi di

valutazione della loro attività, formazione), l'adeguatezza dei flussi informativi, nonché le risorse strumentali.

Per *audit di settore* si intendono audit su specifici settori di sanità e benessere animale, nonché di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (brucellosi, carni, latte, prodotti della pesca, sistema di allerta, mangimi, benessere animale, ecc...), i cui esiti concorrono alla valutazione, e la completano, dell'efficacia della gestione regionale della prevenzione in sicurezza alimentare e sanità veterinaria.

I settori oggetto di audit vengono individuati sulla base di una serie di informazioni relative ai principali aspetti produttivi, alla situazione epidemiologica, al patrimonio di strutture produttive, ai fattori di maggior rischio della regione. Vengono considerati inoltre i riscontri delle missioni già svolte a livello nazionale e comunitario, e il quadro storico acquisito riguardante la regione o il settore.

L'attività di audit dell'Ufficio IX è iniziata nel 2° semestre del 2003. Gli audit svolti da allora fino al 31 dicembre 2007 sono elencati nella Tabella 1, mentre quelli svolti nel solo anno 2007 sono elencati nella Tabella 2. Risultano conclusi 5 cicli (Emilia Romagna, Lazio, Sicilia, Calabria e Basilicata) di cui 2 (Calabria e Basilicata) nel 2007.

TAB. 1**TABELLA GENERALE AUDIT SVOLTI**

(aggiornata al 31 dicembre 2007)

Sono sottolineati i cicli completati

REGIONE	AUTORITA' COMPETENTI	AUDIT	DATA	N.
TOSCANA	Regione, Lucca, Prato, Empoli, Viareggio	Latte	22-24 settembre 2003	1
	Regione, Firenze, Siena, Arezzo	Alimentazione e animale	9-11 luglio 2007	2
	Regione Siena, Grosseto	Emergenze Epidemiche	18-19 dicembre 2007	3
LOMBARDIA	Regione, Como, Pavia, Bergamo	Latte	1-2 ottobre 2003	4
	Regione, Brescia, Pavia	Benessere	21-23 marzo 2005	5
	Regione, Milano 1, Milano 3	Sistema Allerta	16-17 novembre 2005	6
PUGLIA	Regione, Bari 3, Bari 5	Latte	21-23 ottobre 2003	7
	Regione, Foggia 2, Bari 4	Pesca	30 giugno-2 luglio 2004	8
	Regione, Bari 4, Brindisi	Benessere	18-20 gennaio 2005	9
	Regione, Foggia, Taranto	Brucellosi	11-14 aprile 2005	10
EMILIA R.	Regione, AASSLL	Sistema	28-29 ottobre 2003	11
	Regione, Modena	Carni	3-4 novembre 2003	12
	Regione, Ravenna, Cesena	Pesca	22-23 novembre 2004	13
	Regione, Piacenza, Reggio Emilia, Ferrara	Alimentazione e animale	20-21 settembre 2005	14
LAZIO	Regione, AASSLL	Sistema	18-19 novembre 2003	15
	Regione, Roma G, Latina	Pesca	24-26 novembre 2003	16
	Regione, Roma G	Carni	20 novembre 2003	17
	Regione, Roma E, Latina	Brucellosi	19-20 aprile 2004	18
	Regione, Frosinone, Latina	Anagrafe	26-27 ottobre 2004	19
CAMPANIA	Regione, Napoli 2, Salerno 2	Pesca	24-26 febbraio 2004	20
	Regione, Napoli 3, Napoli 4	Benessere	27-28 ottobre 2004	21
	Regione, Caserta, Salerno	Sistema Allerta	28-29 settembre 2005	22

SICILIA	Regione, AASSLL	Sistema	22 novembre 2005	23
	Regione,Catania, Ragusa	Latte	29-31 marzo 2004	24
	Regione,Trapani, Palermo	Pesca	24-26 maggio 2004	25
	Regione,Messina, Catania, Trapani, Palermo	Brucellosi	23-25 maggio 2005	26
	Regione, Enna, Palermo	Benessere	25-27 maggio 2005	27
	Regione,Siracusa, Ragusa	Anagrafe	15 - 17 giugno 2005	28
CALABRIA	Regione, AASSLL	Sistema	26-28 marzo 2007	29
	Regione, Castrovillari, Cosenza	Latte	6-8 aprile 2004	30
	Regione, Catanzaro, Reggio Calabria	Brucellosi	9-12 novembre 2004	31
	Regione, Crotone, Lamezia Terme	Anagrafe	2-4 marzo 2005	32
	Regione, Cosenza, Catanzaro	Sistema Allerta	8-9 maggio 2007	33
VENETO	Regione,Treviso 8, Vicenza 4	Benessere	23-25 febbraio 2005	34
	Regione, Mirano, Vicenza	Emergenze Epidemiche	23-24 ottobre 2007	35
BASILICATA	Regione,Potenza 2, Matera 5	Brucellosi	15-17 febbraio 2005	36
	Regione,Venosa, Matera	Anagrafe	20-22 novembre 2006	37
	Regione,Potenza, Matera	Sistema Allerta	19-20 maggio 2005	38
	Regione, Montalbano Jonico, Lagonegro	Benessere	2-4 aprile 2007	39
	Regione, AASSLL	Sistema	23-25 ottobre 2007	40
FRIULI V.G.	Regione,Trieste 1, Udine 4, Pordenone 6	Carni	7-8 marzo 2005	41
	Regione,Pordenone, Tolmezzo	Alimentazione animale	11-13-giugno-2007	42
ABRUZZO	Regione,Pescara, Chieti	Emergenze epidemiche	9-10 luglio 2007	43
	Regione, Teramo, Lanciano-Vasto	Alimentazione animale	24-26 settembre 2007	44

- Complessivamente sono stati effettuati 44 audit (5 di sistema e 39 di settore) in 12 Regioni e 73 ASL

TAB. 2

TABELLA AUDIT EFFETTUATI NEL 2007

Sono sottolineati i cicli completati

REGIONE	n.	AUDIT	DATA
<u>CALABRIA</u>	1	Audit di sistema	27-29 marzo 2007
	2	Sistema di allerta	8-9 maggio 2007
FRIULI VENEZIA GULIA	3	Alimentazione animale	11-13 giugno 2007
ABRUZZO	4	Emergenze epidemiche	9-10 luglio 2007
	5	Alimentazione animale	24-26 settembre 2007
VENETO	6	Emergenze epidemiche	23-24 ottobre 2007
<u>BASILICATA</u>	7	Benessere animale	2-4-aprile 2007
	8	Audit di sistema	23-25 ottobre 2007
TOSCANA	9	Alimentazione animale	9-11 luglio 2007
	10	Emergenze epidemiche	18-19 dicembre 2007

A conclusione di ciascun audit viene predisposto un report nel quale sono riportate le non conformità e le carenze riscontrate, nonché le conclusioni e le raccomandazioni all'autorità regionale competente, affinché si attivi per la loro rimozione. Nei casi in cui è necessario viene chiesto alla Regione un *Piano di azione* per la eliminazione delle carenze evidenziate, con il quale si assicura tra l'altro un monitoraggio dello stato di attuazione delle suddette raccomandazioni.

A conclusione del ciclo di audit viene pubblicato sul sito internet del Ministero della Salute, all'indirizzo:

<http://www.ministerosalute.it/alimenti/attivita/sezAttivita.jsp?lang=Italiano&label=aud&id=39&dad=s>,

un *profilo strutturale ed organizzativo* della regione interessata e delle ASL che ad essa appartengono, nel quale vengono evidenziati i risultati.

Il *profilo* comprende una *nota riassuntiva*, basata sulle risultanze di tutti gli audit effettuati nella regione, nella quale sono evidenziati e valutati gli elementi strutturali ed organizzativi di maggior rilievo della regione, la *tabella regionale per la valutazione del rischio* che è stata utilizzata nella fase di pianificazione degli audit, la *scheda* (con relativa *legenda*) relativa ad uno "strumento di valutazione a punteggio" (per un approfondimento si rimanda al paragrafo 3) di alcuni indicatori del sistema regionale, e relativa trasposizione in *grafico* dei risultati di tale valutazione, nonché i *report* finali relativi a tutti gli audit svolti.

Tra gli obiettivi perseguiti con la pubblicazione dei report vi è anche quello di favorire la ricaduta su tutto il territorio nazionale delle buone prassi adottate dalle varie amministrazioni regionali nei vari settori, e offrendo una possibilità di conoscenza del settore agli utenti interessati.

3.2. AUDIT SVOLTI NELL'ANNO 2007

SINTESI DELLE RISULTANZE E DEL LIVELLO GENERALE DI IDONEITÀ DEI SISTEMI VALUTATI

Nell'anno 2007, sono stati eseguiti un totale di 10 audit, di cui 2 di sistema (Calabria e Basilicata) e 8 di settore (Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Calabria, Toscana) e sono pervenuti 4 piani di azione (Calabria, Friuli Venezia Giulia, Toscana) attualmente in fase di valutazione.

Premesso che la reportistica dell'attività di audit viene resa pubblica nel modo illustrato in precedenza, si riporta qui di seguito una concisa esposizione delle risultanze degli audit effettuati nell'anno 2007.

3.2.1 Audit di sistema Regione Calabria (27-29 marzo 2007)

L'audit è stato finalizzato a cogliere i principali elementi gestionali che hanno ricadute sull'espletamento dei compiti del Servizio veterinario e di igiene degli alimenti, a livello dell'ente regione e delle Aziende sanitarie locali.

Per quanto attiene l'Ente regionale, il "Settore della Prevenzione Primaria e Secondaria" ha avviato iniziative volte al miglioramento dell'organizzazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) aziendali attraverso la riorganizzazione degli ispettorati micologici, la promozione dell'informatizzazione dei SIAN e la predisposizione del primo Piano per la sicurezza alimentare, mentre per gli aspetti veterinari è di rilievo l'avvio del progetto per la costituzione dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR).

Dalle risultanze dell'audit emerge comunque che, nell'ambito delle attività territoriali di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, stenta ad affermarsi un processo programmatico che tenga conto in modo puntuale degli obiettivi posti dal contesto territoriale e dalle nuove direttive comunitarie, nazionali e regionali. Di fatto, i Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL, fatte salve alcune realtà aziendali e limitatamente ad alcuni di essi, non hanno ancora avviato l'attuazione dei principali strumenti gestionali previsti dal D.Lvo n. 502/92 e s.m.i., quali il monitoraggio delle attività finalizzate alla programmazione successiva, all'introduzione del sistema di budgeting, all'assegnazione degli obiettivi e relativa valutazione dei dirigenti correlata al sistema premiante e agli obblighi di formazione mirata e manageriale.

Nello specifico, anche per la sanità animale e la sicurezza alimentare, si registrano deficit nelle fasi di programmazione, proceduralizzazione e rendicontazione delle attività.

Tra le raccomandazioni dell'audit si è dato particolare risalto alla necessità di promuovere in tutta la regione, nei settori di competenza, una accelerazione del processo di dipartimentalizzazione, programmazione e budgeting, mediante una serrata attività di formazione sulle materie di management sanitario delle Aziende, che coinvolga tutti i responsabili e i manager della prevenzione, e alle materie di più stretta attinenza al

controllo ufficiale del settore. La Regione ha preso l'impegno di attuare un Piano di azione per la soluzione delle problematiche emerse nel corso dell'audit.

3.2.2 Audit di settore Regione Calabria relativo a "Sistema di allerta" (8-9 maggio 2007)

Il SIAN e il SV della Regione costituiscono nodo regionale per l'allerta. Tuttavia, sono state riscontrate carenze organizzative nella gestione del sistema e nella fase dei controlli: in alcuni casi le ASL si fanno carico di trasmettere su tutto il territorio regionale i casi di allerta, sovrapponendosi al ruolo della Regione. Inoltre mancano reti dedicate al sistema di allerta e i punti di contatto delle ASL non dispongono di strumenti informatici uniformi e sufficienti per garantire rapidità al flusso delle comunicazioni. La banca dati regionale dei casi di allerta e di non conformità non è ancora disponibile e di conseguenza, al momento dell'audit, non risultava predisposto un programma di controlli e di sorveglianza basato sui riscontri effettuati.

Nelle ASL sono state riscontrate carenze strumentali, relative alla mancanza di adeguati strumenti informatici, ma anche carenze organizzative (es. mancano le banche dati relative ai casi di allerta e l'anagrafe delle imprese alimentari sul territorio).

La Regione Calabria ha inviato all'Ufficio Audit un *Piano di azione* che prevede, fra l'altro, l'avvio del protocollo informatico, l'archiviazione dei dati relativi alle allerte in un data base access e il censimento delle imprese alimentari sul territorio. Presumibilmente l'attuazione del Piano consentirà di rimuovere buona parte delle carenze riscontrate.

3.2.3 Audit di settore Regione Friuli Venezia Giulia relativo a "Alimentazione animale" (11-13 giugno 2007)

Il sistema in atto per i controlli ufficiali nei mangimi è in generale in linea con il Regolamento (CE) n.882/2004. Le risorse umane assegnate al Servizio di sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria sono però limitate e ciò incide sulla attività di coordinamento, programmazione e supervisione regionale dell'attività svolta in special modo nel settore dell'alimentazione animale.

Attualmente si registra anche una assenza di sistemi informativi, che non facilita la gestione puntuale ed efficiente delle attività di controllo ufficiale, ma sono in corso le attività di un gruppo di lavoro regionale ad hoc.

L'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi (agricoltori della produzione primaria, operatori dell'impresa alimentare, impianti che utilizzano proteine trasformate in deroga, aziende biologiche, laboratori) è incompleta, e ciò limita l'attività di programmazione dei controlli.

Si sono rilevate sostanziali differenze organizzative nei Servizi Veterinari delle due AASSSS visitate. Inoltre in una delle ASS mancava la programmazione e la relazione annuale specifica per l'area C.

Sia a livello regionale che locale non viene assicurata una formazione adeguata e specifica sul settore.

La programmazione dei controlli non si basa ancora sui rischi come previsto dall'articolo 3 del Regolamento (CE) n.882/2004, e manca un modello per la categorizzazione dei rischi per ciascuna tipologia di operatori del settore dei mangimi al fine di assicurare una frequenza adeguata dei controlli.

Non tutti gli obiettivi del Piano Nazionale Alimentazione Animale 2006 sono stati raggiunti, soprattutto per gli aspetti ispettivi, e i tempi di risposta degli IZS non sono compatibili con la possibilità di adottare misure efficienti in caso di non conformità e non vengono sempre riportati gli esiti dei controlli effettuati sulla base di specifiche disposizioni regionali. La verbalizzazione delle attività ispettive è risultata disforme sul territorio: non sempre infatti vengono utilizzati i modelli del PNAA e in una ASS non vi è verbalizzazione.

L'audit ha comunque evidenziato che molti requisiti prescritti dal Regolamento (CE) n. 183/2005 sono stati rispettati dagli operatori visitati del settore dei mangimi sul territorio regionale, come ad es. le procedure per la rintracciabilità dei prodotti e i requisiti di igiene.

3.2.4 Audit di settore Regione Abruzzo relativo a "Emergenze epidemiche" (9-10 luglio 2007)

Sono stati sviluppati dei modelli organizzativi regionali e locali atti a fronteggiare le emergenze epidemiche, secondo le indicazioni dei Piani di Emergenza nazionali. Ciò nonostante è risultata da migliorare l'integrazione dei sistemi organizzativi regionale e locali, e da sviluppare l'interazione e il coinvolgimento dell'IZS Abruzzo e Molise.

Il personale coinvolto nel settore è risultato sufficientemente formato, tuttavia al momento dell'audit non era stato organizzato un programma di prove pratiche di simulazione "su campo". Il sistema dei "contatti rapidi" necessari per il pronto intervento in caso di focolaio epidemico ha riscontrato delle lacune in tutte i livelli auditati.

L'attività di audit, supervisione e controllo dell'autorità regionale competente sulle ASL del territorio è carente. Le azioni intraprese dalle autorità regionali e locali per la campagna vaccinale Blue Tongue 2007 sono insufficienti.

3.2.5 Audit di settore Regione Abruzzo relativo a "Alimentazione Animale" (24-26 settembre 2007)

Il sistema messo in atto nella regione Abruzzo per i controlli ufficiali nei mangimi presenta alcuni aspetti non completamente in linea con il Regolamento (CE) n. 882/2004: si sono riscontrate carenze nella programmazione dell'attività e nella supervisione della Regione sul settore, nonché nella gestione e aggiornamento delle banche dati e nella formazione specifica del personale, necessario per l'organizzazione dei controlli ufficiali.

Inoltre il sistema di registrazione e riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi presenta delle criticità dovute principalmente al notevole ritardo con cui sono state emanate le disposizioni applicative del Regolamento (CE) n. 183/2005. Al momento dell'audit la Regione non possedeva tutti gli strumenti per poter garantire un'efficace gestione del sistema di registrazione e riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi. Le iniziative già intraprese per l'attivazione di un sistema informativo dovrebbero risolvere questa criticità di gestione.

3.2.6 Audit di settore Regione Veneto relativo a "Emergenze epidemiche" (23-24 ottobre 2007)

Si registra un buon livello di sviluppo dei modelli organizzativi regionali e locali atti a fronteggiare le emergenze epidemiche, secondo le indicazioni dei Piani di Emergenza nazionali. Il personale dei Servizi veterinari regionali e locali è qualificato e motivato, con definizione chiara dei ruoli e responsabilità, ed ha partecipato a prove di simulazione sul campo. La Regione interviene, per il settore, mediante attività di programmazione, indirizzo e sostegno rispetto ai sistemi implementati a livello locale. Efficace è la comunicazione ed interazione fra il livello regionale e locale. Sono risultate disponibili e condivise le liste dei contatti rapidi da utilizzare in emergenza. Mentre da migliorare è la coerenza tra i provvedimenti di definizione dei poteri che devono essere conferiti ai responsabili dell'unità di crisi locale, rispetto a quanto prescritto dal Piano Nazionale.

Le risorse umane assegnate al settore di sanità animale sono però limitate e ciò incide sulla attività di supervisione regionale, che ha registrato lacune per quanto concerne alcune attività esaminate nel corso della missione (assenza di un'attività di audit o di ispezione nel settore, carente supervisione del piano nazionale di vaccinazione dei volatili selvatici custoditi nei giardini zoologici per l'Influenza Aviaria e del Piano di monitoraggio straordinario svezzatori e commercianti della filiera avicola). Carente l'interazione con il livello centrale (es. rendicontazione delle risultanze dei piani di monitoraggio Influenza Aviaria)

La Regione non ha implementato il sistema di georeferenziazione nazionale (BDN) delle aziende zootecniche.

3.2.7 Audit di settore Regione Basilicata relativo a "Benessere animale" (2-4 aprile 2007)

Un elemento di particolare rilievo, che si ripercuote sull'attività organizzativa del settore, è la carenza di risorse umane, unitamente alla vacanza del dirigente della struttura. Limitate sono risultate l'attività di indirizzo e coordinamento delle ASSLL e l'organizzazione delle attività per la formazione degli operatori. Mentre è risultata qualificante la validità del progetto di linee guida sul benessere animale, finalizzato ad una maggiore sensibilizzazione degli operatori del settore, e con il quale sono anche

previste indicazioni alle ASL in merito alla frequenza dei controlli negli allevamenti. Al momento dell'audit non risultava effettuato l'aggiornamento dell'anagrafe zootecnica nazionale con gli allevamenti avicoli evidenziando una criticità nella possibilità di controllo del settore.

Entrambe le ASL oggetto di audit operano con adeguate risorse umane e strumentali per il settore, con apprezzabile evidenza documentale dell'attività svolta. Ciò nonostante è risultata ancora da migliorare l'attività di programmazione annuale che definisca, sulla base del patrimonio zootecnico, delle norme di settore, e della valutazione del rischio, le ispezioni e la vigilanza sul benessere animale.

3.2.8 Audit di sistema Regione Basilicata (23 -25 ottobre 2007)

Il contesto operativo è ambivalente: se da un lato si evidenzia una discreta ricchezza di iniziativa e di organizzazione nel settore veterinario, dall'altro è stata osservata una non sufficiente attenzione ad estendere anche al settore veterinario ed alimentare l'uso degli strumenti manageriali che la Regione ha adottato per gli altri comparti del sistema sanitario regionale.

L'assessorato regionale è in fase di instabilità organizzativa da alcuni anni, e di tale situazione ne ha risentito anche la funzionalità dell'ufficio regionale che gestisce il settore veterinario ed alimentare, facendo registrare da un lato la mancata soluzione della copertura direttoriale dell'ufficio e dall'altro una progressiva riduzione del personale in organico. Ciò nonostante il Servizio regionale, per l'elevata motivazione e disponibilità del personale, esplica con continuità un discreto grado di attività di indirizzo e di coordinamento; la supervisione viene esercitata solo attraverso i flussi informativi, ma senza una attività di audit diretta sui servizi territoriali. Anche la presenza del veterinario regionale alle riunioni con il Ministero della salute o comunque fuori delle sede regionale, è resa difficoltosa a causa di impedimenti burocratici.

Non sono ancora state avviate tutte le iniziative necessarie per giungere all'accreditamento dei Laboratori ufficiali, reso obbligatorio dal Regolamento 882/2004.

Per quanto riguarda i Dipartimenti di prevenzione è stata osservata una discreta competenza da parte dei manager dei Dipartimenti di Prevenzione nell'uso degli strumenti di programmazione, mentre i sistemi di verifica e i percorsi di qualità (organizzazione di procedure) sono ancora da sviluppare. Sono stati comunque registrati differenziali anche ampi di know-how tra i vari Dipartimenti di Prevenzione rispetto a tali strumenti.

3.2.9 Audit di settore Regione Toscana relativo a "Alimentazione animale" (9-11 luglio 2007)

Il sistema in atto per i controlli ufficiali nei mangimi è in generale in linea con il Regolamento (CE) n.882/2004.

Gli Uffici regionali del settore sono risultati ben organizzati e la dotazione di risorse umane e strumentali riesce a soddisfare le esigenze di servizio ed a garantire il buon andamento delle attività di governo. Il sistema è ricco di attività proceduralizzate, la maggior parte delle quali accessibili sul sito web della Regione.

L'attività di indirizzo e coordinamento è svolta dalla Regione attraverso la diramazione di specifici atti amministrativi, l'organizzazione di incontri e la gestione di gruppi di lavoro specifici su base regionale.

La Regione effettua il monitoraggio e la supervisione dei controlli ufficiali attraverso un sistema di flussi informativi e recentemente anche attraverso un sistema di valutazione delle performance basato sugli indicatori, e svolge inoltre audit sulle AASSLL, che hanno interessato anche il settore dell'alimentazione animale. In alcune realtà aziendali è in atto un sistema di audit per la valutazione delle Unità funzionali.

E' stata svolta un'attività di formazione specifica per gli auditor al fine di implementare il sistema di audit regionale di cui beneficerà anche il settore dell'alimentazione animale; è in fase di predisposizione un'ulteriore iniziativa di formazione del Settore di Medicina Predittiva e Preventiva volta alla categorizzazione del rischio degli impianti del settore.

Riguardo all'anagrafe regionale degli operatori del settore dei mangimi sono emerse incongruenze tra gli elenchi regionali e quelli delle ASL che utilizzano anche dati non compatibili con quelle regionali.

La programmazione dei controlli non si basa ancora sulla valutazione dei rischi anche se è stato predisposto un modello per la categorizzazione dei rischi per gli impianti. L'attività extrapiano, che dovrebbe consentire di adeguare i controlli minimi richiesti dal PNAA alle esigenze delle realtà territoriale, non sempre viene concordata e coordinata a livello regionale né viene programmata a livello aziendale. Presso le AASSLL visitate non è sempre dimostrabile una programmazione dell'attività ispettiva svolta dai veterinari.

La maggior parte degli obiettivi del PNAA 2006 sono stati raggiunti, anche se non tutte le ASL lo hanno fatto in modo soddisfacente. L'attuazione dell'attività extrapiano presso le AASSLL non ha raggiunto gli obiettivi prestabiliti. I tempi di risposta degli IZS non sono ancora compatibili con i tempi individuati dalla Regione per adottare tempestive azioni correttive.

L'audit ha comunque evidenziato che molti requisiti prescritti dal Regolamento (CE) n. 183/2005 sono stati rispettati dagli operatori visitati del settore dei mangimi sul territorio regionale, come ad es. le procedure per la rintracciabilità dei prodotti e i requisiti di igiene.

3.2.10

Audit di settore Regione Toscana relativo a “Emergenze epidemiche” (18-19 dicembre 2007)

Si registra un buon livello di sviluppo dei modelli organizzativi regionali e locali atti a fronteggiare le emergenze epidemiche, secondo le indicazioni dei Piani di Emergenza nazionali. Il personale dei Servizi veterinari regionali e locali è qualificato e motivato, con definizione chiara dei ruoli e responsabilità, ed ha partecipato a percorsi di formazione teorico/pratica (prove di simulazione sul campo).

La Regione interviene, per il settore, mediante attività di programmazione, indirizzo e sostegno rispetto ai sistemi implementati a livello locale. Efficace è la comunicazione ed interazione fra il livello regionale e locale.

Sono stati emanati atti di indirizzo relativi all'organizzazione delle unità di crisi locali ed è stato riscontrato nelle ASL visitate l'esistenza del provvedimento di conferimento della gestione delle risorse necessarie in caso di necessità (secondo quanto prescritto dai Piani di Emergenza).

Sono risultate disponibili e condivise le liste dei contatti rapidi da utilizzare in emergenza.

La Regione ha svolto un'attività di audit, sulla base di una programmazione che coinvolge, tra gli altri, alcuni settori della sanità animale. L'attività di supervisione della Regione sulle AALLSS risulta ancora carente per quanto concerne alcuni aspetti di sanità animale valutati nel corso della missione (piano nazionale di vaccinazione dei volatili selvatici custoditi nei giardini zoologici per l'Influenza Aviaria, campagna di vaccinazione Blue Tongue 2007 nella provincia di Grosseto).

3.3. PROBLEMATICHE DELL'ATTIVITA' DI AUDIT DEL DIPARTIMENTO E PROSPETTIVE FUTURE

Il sistema di audit implementato è stato positivamente valutato dalle autorità comunitarie del F.V.O. che nel corso di una apposita missione comunitaria (29/11- 03/12/2004) hanno mostrato di apprezzare l'attività, traendone anche spunti per la successiva elaborazione delle linee guida comunitarie recentemente predisposte sull'argomento; inoltre durante la riunione conclusiva della missione comunitaria del 3-7/10/2005 hanno definito la nostra metodologia di audit “un esempio di buone pratiche”. Nel 2005, anche le autorità statunitensi del F.S.I.S. (Food Safety Inspection Service) hanno mostrato apprezzamento per le garanzie di ordine generale offerte nell'ambito degli accordi relativi all'esportazione di prodotti a base di carne negli U.S.A.

Nel corso del 2007 però il piano delle attività di audit, così come definito nella fase di programmazione annuale, non è stato svolto interamente.

Tale criticità è stato uno degli aspetti rilevati anche dagli ispettori comunitari a seguito della missione comunitaria Country Profile of Italy 2007 (DG SANCO/7594/2007); in detta circostanza è stata contestualmente registrata una diminuzione delle unità di personale afferenti all'Ufficio IX e un'impossibilità da parte dello stesso di prevedere in maniera

attendibile l'arco temporale necessario per portare a compimento i cicli di audit in tutte le 21 Regioni/Province autonome.

Anche al fine di ovviare alle difficoltà operative sopra enunciate, l'Ufficio ha intrapreso una serie di iniziative che dovrebbero confluire all'interno di un progetto di riorganizzazione, che attualmente è ancora in una fase di discussione. Tali iniziative sono di seguito sintetizzate.

- Definizione di una serie di indicatori in grado di consentire una verifica del livello di attività o di efficacia conseguita dai sistemi regionali di prevenzione in sicurezza alimentare e di monitorarne nel tempo il trend evolutivo, consentendo una lettura critica, standardizzata e comparabile. Al momento sono stati predisposti tre diversi gruppi di indicatori:
 - *Strumento di valutazione* a punteggio relativo a taluni aspetti, ritenute di particolare significatività per le autorità competenti in sicurezza alimentare, previsti dalle norme nazionali vigenti per l'SSN e la pubblica amministrazione, verificati nell'ambito dell'audit di sistema
 - Set di indicatori di attività e di adempimenti informativi, definiti nell'ambito del *Comitato LEA* (Livelli Essenziali di Assistenza), che concorrono alla erogazione alle Regioni di una aliquota aggiuntiva del fondo sanitario nazionale;
 - Set di indicatori specifici definiti nell'ambito della partecipazione all'aggiornamento del decreto ministeriale concernente il "*Sistema di garanzia per il monitoraggio dell'assistenza sanitaria (LEA)*", attualmente ancora in fase di predisposizione
- Attivazione, a partire da dicembre 2007, di un gruppo di lavoro Ministero Salute - Regioni per la "*definizione degli standard di funzionamento delle autorità competenti e correlati sistemi di audit*". Questo tavolo tecnico sta attualmente lavorando alla elaborazione di un documento che declinerà e organizzerà, in maniera schematica e sintetica, i requisiti di funzionamento per le autorità competenti in sicurezza degli alimenti e sanità veterinaria, attualmente previsti dal Reg. 882/2004 e dalla normativa nazionale e regionale vigente; per ciascun requisito o standard di funzionamento verranno anche definite le *evidenze* di supporto e i *criteri di valutazione della conformità allo standard*, da utilizzare nel correlato sistema di audit previsto dall'art. 4 (6) Reg. 882/2004.
- Revisione del sistema di audit, favorendo il più ampio coinvolgimento degli uffici ricadenti nel Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti, anche mediante l'ausilio degli indicatori di cui sopra, e consentendo anche un più celere completamento dei cicli di audit

3.4 AUDITS a cura del Ministero della Agricoltura e delle Politiche Agricole ICQ

3.4 1 Audits effettuate ai sensi dell'art 4(6) 882/2004

Gli Uffici competenti dell'ICQ in seno all'Amministrazione centrale predispongono sistematicamente degli atti di indirizzo e coordinamento dell'attività di controllo destinati agli Uffici periferici che effettuano l'attività operativa nel territorio.

Vengono inoltre effettuate verifiche sistematiche sull'andamento dell'attività e sul grado di raggiungimento degli obiettivi attraverso periodiche e sistematiche operazioni di monitoraggio dei risultati conseguiti. Tramite appositi *focus group* vengono realizzate analisi e valutazioni delle procedure di controllo adottate e dei risultati dell'attività.

CAPITOLO 4.

AZIONI INTRAPRESE DALL'AUTORITÀ COMPETENTE A SEGUITO DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO E DEFINIZIONE DEI MARGINI DI MIGLIORAMENTO

4.1 AZIONI PRESE PER ASSICURARE LA CONFORMITÀ AI SENSI DELL'ART. 31 COMMA (2) LETTERA (E), DELL'ART. 54 COMMA (2) E DELL'ARTICOLO 55 DEL REGOLAMENTO CE 882/2004

4.1.1 AUTORITY COMPETENTE: MINISTERO DELLA SALUTE

La conformità degli articoli del Reg 882/04 elencati ricade nelle competenze delle Autorità locali e regionali. Le registrazioni degli stabilimenti ai sensi del Reg 852/04 vengono effettuate dalle aziende mediante dichiarazione di inizio attività alle aziende sanitarie locali che detengono gli elenchi. La consultazione delle imprese operanti sul territorio nazionale è possibile attraverso il sito informatico delle Camere di Commercio (Infocamere). Per quanto concerne i riconoscimenti ai sensi del Reg 853/04 questi competono alle autorità regionali, che provvedono all'iscrizione degli stabilimenti all'interno del sistema informatico SINTESI che è consultabile direttamente dal Ministero della Salute, e che automaticamente aggiorna il sito del Ministero per la pubblica consultazione. SINTESI è in via di adeguamento per la classificazione degli stabilimenti sulla base dei criteri comunitari. In merito alle registrazioni delle imprese di cui al Reg 852/04 è in corso un progetto CNIPA-Ministero, per la comunicazione di inizio attività direttamente online, attraverso il portale delle imprese. La principale criticità in merito allo sviluppo di tale progetto è rappresentata da problematiche legate ai nodi informatici regionali.

4.1.2 AUTORITY COMPETENTE: MIPAAF ICQ

L'attività svolta dall'ICQ ha permesso il raggiungimento degli obiettivi quantitativi prefissati in sede di programmazione.

Non si sono pertanto rese necessarie azioni correttive. Le uniche attività di controllo non previste in sede di programmazione sono state determinate da particolari situazioni congiunturali che hanno comportato la predisposizione di straordinari e specifici programmi di controllo su particolari settori.

Le azioni poste in essere per il contrasto delle irregolarità si sostanziano in visite ispettive presso operatori delle intere filiere, dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola, nel corso delle quali si procede a verifica del rispetto degli adempimenti amministrativi, della regolarità delle forme di presentazione e pubblicità dei prodotti, del rispetto delle specifiche normative regolanti produzione, trasformazione e vendita. Se del caso si procede a prelievo di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio per l'accertamento delle caratteristiche merceologiche dei prodotti.

I provvedimenti assunti a seguito dell'accertamento delle irregolarità, possono essere:

- a) sanzioni amministrative;
- b) diffide;
- c) notizie di reato all'Autorità Giudiziaria;
- d) sequestri.

4.2 AZIONI INTRAPRESE DALLE AUTORITÀ COMPETENTE PER ASSICURARE L'EFFETTIVA OPERATIVITÀ DEI SERVIZI DEL CONTROLLO UFFICIALE

4.2.1 Autorità competente: Ministero della Salute

Di seguito elencate le Azioni adottate sul piano organizzativo-gestionale per adeguare la struttura operativa del Ministero della Salute alle esigenze poste dalla recente innovazione della normativa sulla sicurezza alimentare (pacchetto igiene):

- Emanazione del “Decreto legge n. 202 del 1 ottobre 2005 recante misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria” convertito in legge n. 244 del 30 novembre 2005, che ha istituito il Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti (DSPVNSA), articolato in tre strutture di livello dirigenziale generale . Il Dipartimento citato è stato organizzato, con Decreto del Presidente della Repubblica n. 189 del 14 marzo 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 117 del 22 maggio 2006:
 - 1. Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario (DGSA)
 - 2. Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione (DGSAN)
 - 3. Segretariato Nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare (SNVRCA).
- Con l'obiettivo di rafforzare il coordinamento tra i vari livelli di autorità competenti nel settore della sicurezza alimentare è stata istituita , nel mese di maggio 2007, presso il DSPVNSA la “ Conferenza del Ministero della salute e dei Responsabili dei Servizi Veterinari e dei SIAN delle Regioni e Province autonome in materia di sicurezza alimentare”, con compiti di discussione e di proposta su temi di valenza nazionale.
In particolare, i temi prioritari trattati nella Conferenza sono:
 - 1) definizione degli standard di funzionamento dei tre livelli dell'Autorità competente e dei correlati sistemi di audit interni ed esterni;
 - 2) definizione dei contenuti e delle relazioni tra i sistemi informativi dei vari livelli delle Amministrazioni per garantire la cooperazione applicativa e codificare un nomenclatore comune per la gestione dei dati epidemiologici ordinari e straordinari compresa la gestione del

Piano Nazionale Integrato previsto dal regolamento (CE) n. 882/2004;

- 3) realizzazione di una rete nazionale di laboratori ufficiali di sicurezza alimentare dimensionata in funzione dei bisogni e delle disponibilità dei finanziamenti con una pianificazione integrata che individui obiettivi di carattere nazionale nel rispetto delle specifiche realtà territoriali.
- Istituzione del “Centro Nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali”; con DL 10 ottobre 2005, n. 202, recante misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria, convertito e modificato dalla legge 30 novembre 2005, n. 244. Il Centro svolge compiti di indirizzo, coordinamento e verifica ispettiva anche per le finalità di profilassi internazionale, mediante l'Unità centrale di crisi, organo di raccordo con gli altri soggetti che operano sul territorio nazionale nell'ambito della stessa materia.
 - Costituzione dell'Unità operativa per l'emergenza Blue Tongue, operante nell'ambito dell'Unità di crisi, per fare fronte al maggior carico di attività e alla necessità di coordinamento a livello territoriale connessi all'attuale crisi per tale emergenza. La recente rilevazione di casi di circolazione virale da virus BTV8 nel Nord Italia ha comportato, infatti, l'istituzione di una zona di restrizione sanitaria.
 - Approvazione del Piano di emergenza nazionale per gli alimenti e i mangimi ai sensi della decisione CE 478/2004, con intesa in conferenza stato regioni nella seduta del 24/gennaio 2008.

4.2.1.1 AZIONI INTRAPRESE DALLA DGSA (DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ ANIMALE E DEL FARMACO VETERINARIO)

A) Alcune azioni di rilievo nel settore della sanità animale

Piani di eradicazione della brucellosi, tubercolosi e Leucosi enzootica

- Si è resa necessaria l'adozione dell'Ordinanza Ministeriale 14-11-2006, vista l'inefficacia nell'applicazione delle disposizioni legislative vigenti e delle norme previste nei piani straordinari, ed in considerazione delle richieste della Commissione Europea, che ha minacciato a suo tempo di non approvare e finanziare i piani nazionali per l'eradicazione di alcune malattie animali. L'ordinanza ministeriale ha previsto l'attuazione di misure straordinarie per il controllo, in Calabria, Campania, Puglia e Sicilia, oltre che della brucellosi bovina, bufalina ed ovi-caprina, anche della tubercolosi e della leucosi.
- Allo scopo di ottenere finalmente i risultati attesi nella Regione Campania attraverso l'applicazione di un piano straordinario e delle misure previste

dall'O.M. 14-11-2006, la DGSA ha predisposto delle misure recanti interventi urgenti diretti a fronteggiare la situazione di emergenza nel territorio della provincia di Caserta e zone limitrofe per fronteggiare il rischio sanitario connesso alla elevata diffusione della brucellosi negli allevamenti bufalini emanati con l'Ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3634 del 3 Agosto 2007, con la quale è stato dichiarato lo stato di emergenza in Provincia di Caserta e zone limitrofe fino al 30 Giugno 2008. L'Ordinanza ha previsto la nomina di un Commissario delegato e di due soggetti attuatori, incaricati di coordinare le operazioni di controllo della brucellosi bufalina, che secondo il protocollo operativo, sono previste a partire dal 12 Maggio 2008.

- l'applicazione di un ennesimo piano straordinario per il contenimento della brucellosi bovina ed ovi-caprina in Sicilia che prevede, tra l'altro, la vaccinazione dei bovini e degli ovi-caprini di alcune province della Regione. Tale piano è stato condiviso con la Regione Sicilia nel Dicembre 2007 ed è stato approvato dalla Commissione Europea. Si rimane in attesa di valutare la sua effettiva implementazione da parte delle Autorità Regionali nel corso del 2008.

B] Alcune azioni di rilievo nel settore dei medicinali veterinari, dispositivi medici ad uso veterinario e loro fabbricazione:

- Decreto Ministero della salute 17 dicembre 2007, pubblicato sulla G.U. del 24 gennaio 2008 – Modalità di impiego del codice a barre sulle confezioni dei medicinali veterinari, primo passo per il progetto che dovrà consentire la completa tracciabilità del medicinale veterinario durante tutta la sua vita, dalla produzione alla utilizzazione finale.
- in itinere: schema di Decreto ministeriale per l'istituzione e per l'individuazione delle caratteristiche strutturali e delle modalità operative del Nucleo nazionale di farmacosorveglianza sui medicinali veterinari, con il compito di rendere più efficienti le ispezioni e i controlli relativi alla distribuzione e all'impiego dei medicinali stessi.
- in itinere: Stesura delle linee guida per la tracciabilità del medicinale veterinario e per la successiva informatizzazione della ricetta medico veterinaria

C] Alcune azioni di rilievo nel settore del benessere animale:

- Anagrafe canina nazionale - la Banca Dati dell'Anagrafe Canina Nazionale, istituita presso il Ministero della salute sulla base del DPCM 28 febbraio 2003, n. 358 "attuazione dell'accordo 6 febbraio 2003 recante disposizioni in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy;
- Ordinanza "tutela dell'incolumità pubblica dall'aggressione di cani" e ddl "disciplina degli adempimenti volti alla corretta coesistenza tra le persone ed i cani e per la prevenzione e la tutela della salute pubblica e del benessere animale";

➤ Iniziative in itinere:

- Corso di formazione ed informazione degli allevatori, finanziato dal Ministero della Salute, finalizzato all'acquisizione di una adeguata formazione in materia di benessere animale da parte degli allevatori
- Istituzione presso il Ministero della salute di una banca dati nazionale per la registrazione delle autorizzazioni rilasciate ai trasportatori ed ai mezzi di trasporto che effettuano lunghi viaggi (in attuazione del Regolamento (CE) 1/2005/CE)

D] Alcune azioni di rilievo nel settore dell'alimentazione animale:

- Gruppo di lavoro, costituito dal Ministero, dalle Regioni e alcuni II.ZZ.SS., che è stato incaricato di riorganizzare i flussi informativi, migliorando la rendicontazione del PNAA. Tale attività è nell'ambito della revisione dei flussi informativi nel settore veterinario e alimentare, sulla quale è in corso l'attività di una tavola tecnico con le Regioni.

E] Alcune azioni di rilievo nel settore degli scambi e importazioni di animali vivi e alimenti di origine animale:

- Emanazione del Memorandum d'intesa tra il Ministero della Salute e l'Agenzia delle Dogane, che individua gli adeguati livelli di collaborazione nei settori comuni dei controlli, laddove vi è la necessità di un'interazione tra le due Amministrazioni. Realizzazione di un'interfaccia con il sistema informativo doganale "AIDA", per consentire l'individuazione degli animali e i prodotti che devono essere sottoposti a controllo veterinario presso un PIF.

F] monitoraggio di alcune attività di controllo in sanità animale

- Definizione e valutazione di una serie di indicatori in grado di consentire una verifica del livello di attività o di efficacia conseguita dai sistemi regionali di prevenzione in sicurezza alimentare e di monitorarne nel tempo il trend evolutivo, consentendo una lettura critica, standardizzata e comparabile (set di indicatori di attività e di adempimenti informativi, definiti nell'ambito del Comitato LEA (istituito con intesa in Conferenza Stato- Regioni del 21 marzo 2005), con i quali si concorre alla erogazione alle Regioni di una aliquota aggiuntiva del fondo sanitario nazionale.

4.2.1.2 AZIONI INTRAPRESE DALLA DGSAN (DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE)

A) Alcune azioni di rilievo nel settore del controllo all'importazione dei prodotti di origine non animale-igiene generale

- 1) Emanazione di una nota del Direttore Generale della DG SAN del 20/12/2007 a tutti gli USMAF per la definitiva applicazione di una procedura operativa standard dal 1 gennaio 2008, che prevede la possibilità di effettuare "campioni conoscitivi ai fini di monitoraggio" senza blocco della partita, con il risultato di aumentare la % di controlli analitici effettuati, senza incidere sulla deperibilità della merce stessa;
- 2) Attribuzione agli II.ZZ.SS. di compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive sugli alimenti di origine vegetale non trasformati, tale iter iniziato nel 2007, si è concluso con la registrazione del decreto ministeriale del Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del 27 febbraio 2008 (PROT.n0001311del 11/03/2008).
- 3) Attivazione sistema di Qualità USMAF. A seguito delle Raccomandazioni FVO (DG SANCO 8119/2006) e alla necessità di avere un sistema di qualità regolante il settore dei controlli all'importazione dei prodotti di origine non animale, l'ufficio II della Direzione Generale, che ha tra le proprie competenze quella del coordinamento e dell'indirizzo tecnico-operativo agli USMAF (Uffici di Sanità marittima aerea e di frontiera, uffici periferici del Ministero che svolgono attività di controllo in frontiera sui prodotti di origine non animale da paesi Terzi), ha completato un progetto per l'attivazione di uno specifico Sistema di Qualità attraverso l'adozione di Procedure Operative Standard Unificate. Il 22 giugno 2007 con nota P.N 7311-DGSAN l'ufficio II della DGSAN ha trasmesso a tutti gli USMAF la procedura operativa standard 11 per l'adozione in via sperimentale dal 1/07/2007 per un periodo di sei mesi. Dal mese di gennaio 2008 la procedura diventerà definitiva. Sempre sulla scorta di quanto raccomandato dalla Commissione Europea e in base a quanto richiesto dall'art. 12, paragrafo2 del Reg.882/2004/CE, l'Uff.II della DG SAN ha inviato una nota, prot. N°9808 del 31 luglio 2007, con cui informa tutti gli USMAF che, dal mese di gennaio 2008, in occasione dell'adozione definitiva della procedura operativa standard unificata, potranno utilizzare per i controlli analitici solamente laboratori accreditati ai sensi dell'art. 12, paragrafo2 del Reg.882/2004/CE o che di mostrino di avere avviato le procedure di accreditamento.
- 4) Attivazione corso di formazione AUDITOR interni USMAF.
Al fine di verificare l'applicazione delle Procedure Operative Standard da parte degli USMAF, la DG SAN ha richiesto, con nota Prot.4104 del 1 febbraio 2007 alla Direzione Generale Organizzazione Bilancio e Personale(DGOBP), di organizzare percorsi formativi per circa venti Dirigenti delle professionalità sanitarie sui sistemi di qualità per l'acquisizione della qualifica di auditor e sulle attività degli USMAF relative al controllo degli alimenti . In data 24 settembre 2007 con nota prot. 12954 della DGOBP è stato attivato il corso "Auditor interni per il controllo

sull'importazione di alimenti di origine non animale presso gli USMAF", svoltosi nel periodo 23 ottobre 2007- 14 marzo 2008. Sono stati formati, con una preparazione in larga parte aspecifica che consente la conduzione di verifiche in qualsiasi settore, 23 dirigenti delle professionalità sanitarie provenienti da uffici centrali e periferici.

- 5) Iniziative di aggiornamento della normativa. Per rivisitare la normativa sui funghi alla luce dei nuovi Regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti, è stata nominata una Commissione di esperti in materia di micologia. La prima convocazione è avvenuta in data 16/07/2007.
- 6) Iniziative di controllo straordinario.
 - L'Uff. II della DG SAN con nota prot.10768 del 20 agosto 2007, a seguito di ripetute segnalazioni di non conformità su concentrato di pomodoro proveniente dalla Cina, ha chiesto all'USMAF di Napoli e per conoscenza a tutti gli altri Uffici periferici di rafforzare i controlli analitici microbiologici e chimici, portandoli al 5% della matrice alimentare. Per il tramite dell'Assessorato alla Sanità Regione Campania, ha chiesto alle Asl competenti per territorio di procedere a verifiche ispettive su una serie di ditte di produzione di concentrato di pomodoro.
 - Analoga situazione si è verificata per la presenza di diossina e pentaclorofenolo in guar gum proveniente dall'India a seguito di alert notification del 25 luglio 2007 e successivi addendum. Sono stati invitati tutti gli USMAF ad effettuare controlli analitici mirati per la ricerca di diossina e pentaclorofenolo sul "guar gum" proveniente dall'India (nota della DG SAN prot. N.10054 del 2 agosto 2007).

B) ALCUNE AZIONI DI RILIEVO NEL SETTORE DEI CONTROLLI UFFICIALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

1) emanazione linee guida:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti Ce 854/2004 e 882/2004, emanate con nota circolare del 31/05/2007;
 - Linee guida relative alla applicazione del Reg CE 2073 del 15/11/2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari- intesa Stato Regioni/Province del 10/05/2007;
 - Linee guida per la corretta applicazione del Reg CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni- Intesa Stato Regioni/Province del 10/05/2007;
- 2) attività di ispezione programmate da parte del personale del Ministero della Salute, negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale.
 - 3) piano nazionale residui, PNR: in considerazione delle non conformità riscontrate nel corso del 2006 e del primo semestre 2007, nel PNR 2008 è stato incrementato proporzionalmente il numero di campioni per la ricerca delle seguenti sostanze:

cortisonici, zeranolo e metaboliti, clenbuterolo e clenbuterolo-simili, cloramfenicolo, sostanze del gruppo B1 (antibatterici), coccidiostatici, antelmintici, chinossaline, pesticidi organoclorurati, elementi chimici e verde malachite. Inoltre, per migliorare la sorveglianza dei residui, stata inserita la ricerca dello zilpaterolo nelle urine, dei macrolidi (tilosina) nella matrice muscolo, in sostituzione dell'acqua di abbeverata, degli organoclorurati nel latte e di mercurio in acquacoltura.

4) esportazione di alimenti di origine animale: i provvedimenti adottati nel 2007 dall'Ufficio IX della DG SAN, a seguito delle ispezioni condotte per concedere il nulla osta all'esportazione verso Giappone e USA consistono in:

- 2 dinieghi autorizzazione export Giappone
- 10 approvazioni condizionate alla rimozione carenze prima dell'iscrizione in lista USA/Giappone
- 1 cancellazione dalla lista USA
- 3 proposte di reinspezione delle quali 1 NOID (Notification of Intent of Delisting) per uno stabilimento USA

C) Alcune azioni di rilievo nel settore dei controlli ufficiali dei sottoprodotti di origine animale

A seguito di ciascuna missione ispettiva è stata trasmessa agli Assessorati regionali, competenti per l'adozione di specifiche misure correttive, una nota di richiamo, dove si ravvisa la necessità di garantire la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale nei luoghi di produzione : categorizzazione dei sottoprodotti, identificazione dei contenitori e classificazione delle carcasse che non hanno superato la visita ante- mortem.

D) PIANO DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI COMMERCIALIZZATI COME PRODOTTI ALIMENTARI E PRESENTATI COME TAL

programmazione attività di controllo pianificate. E' in corso di predisposizione un piano di controllo mirato, nel settore degli integratori in relazione ai livelli di contaminanti.

E) Alcune azioni di rilievo nel settore degli OGM

iniziative per assicurare l'efficacia del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti per gli anni 2006 – 2007:

- inserire il Piano triennale ed i risultati dell'anno 2006 sul Portale del Ministero della Salute per renderli pubblici;
- a diffondere con nota di trasmissione il Piano e indicazioni operative ai soggetti coinvolti (Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera, il Centro di Riferenza

- Nazionale per la Ricerca degli OGM, il Coordinamento Tecnico interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, l'Istituto superiore di sanità);
- a far inserire all'o.d.g. del Coordinamento Tecnico interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, il risultato relativo all'anno 2006 al fine di indirizzare la programmazione 2008 e perfezionare la trasmissione dei dati relativi all'anno 2007;
 - a partecipare come Ministero ad un incontro presso l'IZS del Lazio e Toscana, nel 2007, rivolto ai laboratori sul metodiche analitiche e trasmissione risultati, e ad un seminario, nel 2008, presso l'ISS rivolto alle autorità del controllo ufficiale sul campionamento;
 - nell'anno 2008 a comunicare alle Regioni per opportuna verifica i risultati dell'anno 2007, prima della loro elaborazione finale;
 - a richiamare in particolare le Regioni inadempienti con una nota ad esse specificatamente indirizzata;
 - si sta provvedendo ad inviare agli Assessorati e agli USMAF i risultati relativi all'anno 2007, nonché all'Ufficio del Dipartimento che si occupa di audit di sistema delle Regioni, evidenziando in particolare le criticità e le Regioni inadempienti.

F) Alcune azioni di rilievo nel settore dei prodotti fitosanitari e residui

1) iniziative in ambito dei prodotti fitosanitari. L' intervento in atto di maggior rilievo è l'attuazione del Piano per il prossimo quinquennio, è all'esame del Coordinamento tecnico interregionale la bozza di accordo predisposta dalla DGSAN da sottoporre alla Conferenza permanente Stato Regioni. Tale accordo aggiorna il precedente piano introducendo nuovi diversi criteri per effettuare le verifiche che tengono conto delle recenti disposizioni legislative in materia di controlli ufficiali dei prodotti alimentari e in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e degli operatori.

Il Ministero della Salute – DGSAN, al fine di migliorare le attività di controllo ufficiale in materia di immissione in commercio e di utilizzazione di prodotti fitosanitari, continuerà a monitorare con particolare le attività in tale settore con l'obiettivo di :

- Potenziare l'attività di coordinamento con le Regioni/ Province per assicurare che i dati siano completi e la trasmissione avvenga nei tempi e nei modi stabiliti
- Rendere disponibile per tutte le Amministrazioni coinvolte nel piano il data base sui prodotti fitosanitari per la visibilità dei dati di vendita.

Il rapporto dei risultati del controllo ufficiale in materia di immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari verrà pubblicato sul sito del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali.

2) iniziative in ambito dei Residui fitosanitari

L'intervento in atto di maggiore rilievo è l'accreditamento dei Laboratori su tutto il territorio nazionale secondo i requisiti comunitari della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il Ministero comunque al fine di migliorare ulteriormente il livello di sicurezza alimentare nel settore dei residui di prodotti fitosanitari, continuerà a monitorare con particolare attenzione le attività in tale settore con l'obiettivo di :

- Potenziare l'attività di coordinamento con le Regioni/Province in modo che i dati siano completi e la trasmissione avvenga nei tempi e modi stabiliti
- Rafforzare la collaborazione con i Laboratori nazionali di riferimento
- Incrementare ulteriormente gli sforzi ad ogni livello istituzionale per l'accreditamento dei laboratori e per un maggior coordinamento tecnico
- Monitorare sia sul territorio che all'importazione le matrici alimentari di origine sia nazionale che estera (Paesi Terzi e Paesi U.E.) risultate non regolamentari negli anni precedenti
- Aggiornare il sistema informatico relativo alla trasmissione dei dati sui residui di prodotti fitosanitari in relazione all'entrata in vigore dal 1 ° settembre 2008 del Regolamento 396/2005/CE che armonizza a livello comunitario i LMR.

Il rapporto dei risultati del controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale viene ogni anno pubblicato sul sito del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

G) Alcune azioni di rilievo nel settore dell'igiene generale (prodotti di origine animale e non animale)

- iniziative nell' ambito di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande definizione delle nuove tabelle raccolta dati, definizione di un gruppo di lavoro per apportare modifiche agli attuali modelli a e b di raccolta dati, anche al fine di ottimizzare i flussi informativi annuali relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari. il modello di rilevazione dati andrà, quindi, completamente revisionato perché, allo stato attuale, non è possibile un'analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. questa esigenza, già emersa lo scorso anno, sarà oggetto di incontri tecnici attraverso un gruppo di lavoro misto ministero della salute – istituto superiore di sanità-regioni/province autonome. questo obiettivo sarà accompagnato anche da una revisione dei sistemi informativi al fine di migliorare i flussi dei dati sul controllo ufficiale degli alimenti, permettendo anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare.

4.2.1.3 Azioni intraprese dal Segretariato Nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare (SNVRCA).

E' stato organizzato un programma di lavoro che si intende avviare dal 2008 per il complesso di strutture che formano l'Autorità nazionale per la valutazione del rischio alimentare [di seguito individuata come *Autorità*]. Dette strutture sono il Comitato strategico di indirizzo, il CNSA, il Segretariato nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare, il Focal point per l'EFSA, la Consulta delle associazioni dei produttori e dei consumatori.

Un dettaglio dei vari ruoli e funzioni di alcune di tali strutture è riportato nella seguente tabella.

<i>Ente</i>	<i>Ruolo</i>	<i>Funzione</i>
Comitato strategico di indirizzo	<ul style="list-style-type: none"> - Definisce le priorità di intervento. - Adotta il programma di lavoro annuale e pluriennale di SNVRCA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicura che le attività di analisi del rischio soddisfino gli obiettivi e le necessità del sistema-Paese.
SNVRCA	<ul style="list-style-type: none"> - Coordina le attività di valutazione. - Sorveglia i rischi emergenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce l'istruttoria della valutazione del rischio (ivi comprendendo l'identificazione e la rimozione – ove possibile - degli ostacoli alla sua realizzazione). • Gestisce la segreteria dell'Agenzia (incontri, raccolta e archiviazione documenti, ecc.).
	Coordina le attività di comunicazione bidirezionale.	<ul style="list-style-type: none"> • Provvede allo scambio di informazioni con i vari stakeholders.
CNSA	- Esegue la valutazione del rischio.	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre documenti/rapporti • Assicura ogni altra expertise tecnica attraverso lo sviluppo di ipotesi e modelli, la raccolta e l'utilizzo di dati/informazioni, l'identificazione delle lacune scientifiche, ecc.
SNVRCA	Appiana le questioni tra scienza e policy.	<ul style="list-style-type: none"> • Assicura che le spinte sociali, politiche e mediatiche non pregiudichino lo svolgimento, le conclusioni o l'interpretazione della valutazione del rischio.

Comitato strategico di indirizzo	- Definisce le linee generali di comunicazione.	<ul style="list-style-type: none"> Assicura che le attività di comunicazione del rischio soddisfino gli obiettivi e le necessità del sistema-Paese.
SNVRCA	Coordina le attività di comunicazione unidirezionale.	<ul style="list-style-type: none"> Divulga i documenti di valutazione del rischio. Predisporre, ove necessario, un piano di comunicazione per l'esterno.

In aggiunta a quanto desumibile dalla tabella si precisa che la funzione generale del Focal point è quella di favorire il miglior coordinamento tra EFSA e Stato membro Italiano mentre alla Consulta delle Associazioni dei produttori e dei consumatori è demandato il compito di raccolta e raccordo tra esigenze/aspettative dei produttori e quelle dei consumatori.

4.2.2 Autorità competente: Ministero della Agricoltura MIPAAF ICQ

4.2.2.1_Azioni intraprese dal MIPAAF ICQ

L'ICQ attraverso appositi atti impartisce ai propri Uffici operativi e ai Laboratori dettagliate indicazioni sulle modalità operative da seguire nell'esecuzione di specifici controlli, in particolare quando la loro realizzazione è stata resa necessaria da contingenti e imprevedibili situazioni di mercato (piano di controllo straordinario nel settore oleario, piano straordinario antispeculazione).

L'operatività e l'efficacia delle azioni di controllo è stata nel corso del 2007 potenziata tramite una significativa attività formativa, programmata e realizzata in conformità con quanto previsto nel piano formativo annuale, che ha tenuto conto dello sviluppo delle conoscenze del personale appartenente a tutte le aree di inquadramento esistenti in organico.

La pianificazione dell'attività formativa è stata realizzata dando spazio sia alla formazione iniziale (corsi per neoassunti assistenti tecnici agrari, corsi per neoassunti ausiliari/addetti amministrativi e addetti tecnici di laboratorio, corsi per neoassunti dirigenti), sia all'attività di aggiornamento e sviluppo di tutte le professionalità.

L'attività formativa del personale ha riguardato, oltre ai corsi di carattere residenziale, corsi di aggiornamento professionale presso le sedi di servizio, sia centrali che periferiche, nell'ottica della formazione continua, permettendo così di assicurare l'offerta formativa ad un maggior numero di destinatari, contenendone al contempo i costi.

Si è provveduto, inoltre, all'organizzazione di seminari di approfondimento su tematiche particolarmente rilevanti per l'attività di controllo mediante il sistema di videoconferenza. Questo sistema ha consentito di superare la problematica relativa alla

collocazione territoriale dei singoli uffici, contribuendo alla realizzazione di un aggiornamento in grado di garantire livelli minimi comuni di conoscenze.

4.3 ALTRE AZIONI INTRAPRESE PER ASSICURARE IL RISPETTO DELLE NORME DEL SETTORE

Si ricordano di seguito alcune delle principali azioni adottate per garantire il rispetto della normativa specifica di settore:

- D.L. 58/2004 Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine".
- DECRETO LEGISLATIVO 25 Luglio 2007 , n. 151 "Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate.
- Con il DLvo 193/2007 Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193
"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"
sono state anche previste sanzioni per i responsabili della produzione primaria riguardo al mancato rispetto dei requisiti generali di igiene del regolamento 852/04 e del regolamento 853/2004.
- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti Ce 854/2004 e 882/2004, emanate con nota circolare del 31/05/2007;
- Linee guida relative alla applicazione del Reg CE 2073 del 15/11/2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari- intesa Stato Regioni/Province del 10/05/2007;
- Linee guida per la corretta applicazione del Reg CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni- Intesa Stato Regioni/Province del 10/05/2007;
- Per l'anno 2007 la DGSAN ha trasmesso ai Laboratori Pubblici del Controllo Ufficiale attraverso gli Assessorati alla sanità delle Regioni/Province Autonome e all'ISS il documento DG SANCO/10232/2006 "QUALITY CONTROL PROCEDURES FOR PESTICIDE RESIDUES ANALYSIS" per l'applicazione uniforme delle linee guida da parte dei Laboratori pubblici del controllo ufficiale. A partire dal 1 gennaio 2007 è stato istituito dal Ministero un sito internet <http://sis.sanita.it/alimenti/> per lo scambio di informazioni tra gli enti competenti. Il sito è visibile da un qualunque PC che abbia l'accesso ad internet. Tutti i Laboratori sono dotati di PC e possono inviare i dati al Ministero e agli Assessorati mediante l'impiego di questo sito. Altresì gli Assessorati possono accedere ai dati inseriti dai Laboratori con le stesse modalità. Il Ministero – DGSAN ha ulteriormente potenziato le attività di indirizzo tecnico tramite l'emanazione di normativa unica relativa ai limiti legali ed il suo inserimento nel sito Internet del Ministero (www.ministerosalute.it).

CAPITOLO 5

CONCLUSIONI SUL RAGGIUNGIMENTO E FUNZIONALITA' DEL PNI NEL SUO COMPLESSO. MODIFICHE AL PIANO.

Dalla disamina del piano, confrontando i diversi livelli di intersecazione delle competenze e delle problematiche evidenziate, è emerso che le attività programmate sono state espletate ed i relativi risultati sono stati riportati ed analizzati nei singoli capitoli.

La diversificazione delle produzioni alimentari, in relazione ai differenti settori merceologici e alle dimensioni degli OSA, ha determinato un non omogeneo grado di consapevolezza degli OSA nelle modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza dei prodotti.

Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma infatti una netta prevalenza di non conformità nell'ambito della igiene generale (prerequisiti), nella applicazione del sistema HACCP e nella formazione del personale.

Risulta quindi indispensabile prevedere un programma generale di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA, al fine di consentire una capacità di risoluzione efficace e definitiva delle non conformità, anche attraverso il corretto impiego dell'audit, strumento introdotto dai regolamenti del pacchetto igiene e non ancora utilizzato adeguatamente in tutto il territorio nazionale.

La non adeguata applicazione dei sistemi di autocontrollo (prerequisiti – HACCP) si ripercuote anche nella ricorrenza di non conformità riscontrate nell'ambito della attività analitica di controllo dei prodotti alimentari finiti. Infatti, sia in ambito dei rischi microbiologici che in ambito chimico, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime, in assenza di una corretta modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive. Tuttavia la lettura dei dati è stata eseguita su modelli predefiniti carenti delle informazioni necessarie ad una analisi del rischio. Pertanto, ne deriva l'esigenza di definire nuove tabelle raccolta dati. A tal proposito è stato istituito un gruppo di lavoro che vede coinvolta la DGSAN e l'ISS, anche al fine di ottimizzare i flussi informativi annuali relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Problematica flussi informativi

Così come sottolineato nel settore relativo ai controlli ufficiali, la mancanza di dati particolareggiati che permettano una migliore analisi dei risultati, ha comportato l'istituzione di una "Piattaforma informatica" con le Regioni, per una raccolta migliore dei dati. Dovrebbe essere una raccolta unica alla quale le varie componenti dei controlli sanitari dovrebbero poter attingere, secondo modalità ancora da stabilire. A tal scopo è stata decisa la formazione di una "Cabina di regia", composta da 5 rappresentanti regionali e 5 centrali, per poter meglio definire le procedure.

La creazione di questo contenitore di dati ovvierebbe alla modifica delle schede previste dal DPR 14 luglio 1995, integrato dal DM 8 ottobre 1998...

La piattaforma potrebbe anche essere utilizzata nell'ambito delle zoonosi, che presentano informazioni lacunose e tardive.

Sempre nell'ambito di una migliore informazione e per poter avere un quadro più dettagliato delle intossicazioni e tossinfezioni alimentari, al fine di evitare una sottostima di alcune patologie, è stata predisposta una scheda di segnalazione da diffondere ai pronto soccorsi.

Nell'attesa dello sviluppo del progetto, al fine di poter valutare i risultati dei controlli sul territorio per tempo, è stata anticipata a febbraio la data di consegna dei dati, che era prima prevista a fine maggio.

Decreto del Ministro che attribuisce agli IZS funzioni di controllo su alimenti di origine vegetale

Il settore dei controlli sui vegetali, rischiava di essere rallentato per il sovraccarico e la conseguente tempistica di risposta dei laboratori competenti. Per poter permettere una maggiore tempestività, distribuendo meglio il lavoro, è stato emanato il Decreto Ministeriale del 27/03/2008 con il quale vengono attribuite agli IZS compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive sugli alimenti di origine vegetale non trasformati.

Verifiche ispettive e audit sugli OSA

E' evidente, anche sulla base dei risultati delle ispezioni comunitarie, la necessità di incrementare le verifiche ispettive e gli audit sugli OSA, soprattutto per i sottoprodotti. A tal fine è stata predisposta una Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti Ce 854/2004 e 882/2004, emanata con nota circolare del 31/05/2007 e una nota di richiamo a tutti gli Assessorati, dove si ravvisa la necessità di garantire la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale nei luoghi di produzione : categorizzazione dei sottoprodotti, identificazione dei contenitori e classificazione delle carcasse che non hanno superato la visita ante- mortem.

HACCP

Poiché il maggior numero di non conformità hanno interessato il settore dell'igiene generale e della formazione degli operatori, è stato incrementato il numero dei corsi di formazione.

Altresì è continuata l'attività di divulgazione dei manuali di corretta prassi igienica ed è stata istituita dalla DGSAN una casella di posta elettronica dedicata, per la richiesta di validazione dei manuali da parte delle Associazioni di categoria. E' stato emanato anche un Decreto dirigenziale che istituisce un tavolo di lavoro, a livello centrale, ai fini della validazione degli stessi manuali (2008)

Focal Points

La stesura del Piano è stata l'occasione per identificare meglio la rete di rapporti e le difficoltà di comunicazione ed interazione.

La richiesta di individuare un punto di riferimento unico per ciascuna Amministrazione aveva l'obiettivo di migliorare il connettivo dei rapporti. Questo non solo per agevolare il confronto diretto e l'operato dei redattori, ma soprattutto per creare una dinamica di "risposta di sistema", piuttosto che l'aggregazione di più voci particolari.

Non tutte le Amministrazioni hanno dato una risposta adeguata e alcuni contributi sono mancati.

L'integrazione è stata pertanto delegata alla predisposizione di un Decreto dipartimentale, che prevede l'istituzione di un nucleo di valutazione, composto da rappresentanti di tutti gli Enti coinvolti.

Con lo stesso scopo è stato sancito un Memorandum d'intesa tra il Ministero della Salute e l'Agenzia delle Dogane, che individua gli adeguati livelli di collaborazione nei settori comuni dei controlli, laddove vi è la necessità di un'interazione tra le due Amministrazioni. Si è così realizzata un'interfaccia con il sistema informativo doganale "AIDA", per consentire l'individuazione degli animali e i prodotti che devono essere sottoposti a controllo veterinario presso un PIF.

Valutazione del Rischio

E' risultato evidente che i controlli non sono sempre stati effettuati tenendo adeguatamente conto dell'applicazione dei criteri di categorizzazione e valutazione del rischio nella catena alimentare.

Quanto segue descrive il programma di lavoro che si intende avviare dal 2008 per il complesso di strutture che formano l'Autorità nazionale per la valutazione del rischio alimentare [di seguito individuata come *Autorità*]. Dette strutture sono il Comitato strategico di indirizzo, il CNSA, il Segretariato nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare, il Focal point per l'EFSA, la Consulta delle associazioni dei produttori e dei consumatori.

La funzione generale del Focal point è quella di favorire il miglior coordinamento tra EFSA e Stato membro Italiano mentre alla Consulta delle Associazioni dei produttori e dei consumatori è demandato il compito di raccolta e raccordo tra esigenze/aspettative dei produttori e quelle dei consumatori.

Parte I

ATTIVITA'

I principali filoni di attività sono i seguenti:

1. fornitura di valutazioni del rischio;
2. fornitura di consulenze;
3. svolgimento della funzione "sentinella";

4. coordinamento di ricerche di supporto, di tendenza, di scenario;
5. partecipazione alla rete comunitaria ed internazionale sulla sicurezza alimentare.

1. Fornitura di valutazioni del rischio

L'Autorità garantisce l'elaborazione delle seguenti tipologie di valutazione del rischio:

- I. *valutazioni del rischio propriamente dette*, utili quando occorra determinare l'universo degli esposti, la natura e la gravità degli effetti avversi per la salute nonché le circostanze e la presumibilità del loro accadimento;
- II. *valutazioni di sicurezza*, utili quando occorra stabilire un valore da considerare come soglia;
- III. *valutazioni comparative*:
 - *per classificazioni*, utili quando occorra ordinare più rischi secondo un gradiente di rilevanza sanitaria;
 - *della riduzione del carico globale di malattie*;
 - *di profitto*:
 - i. utili quando occorra ordinare le misure atte a minimizzare o a controllare più rischi secondo il rapporto costo/beneficio e/o costo/efficacia e/o costo/utilità;
 - ii. utili quando occorra ordinare le misure atte a minimizzare o a controllare un rischio secondo il rapporto costo/beneficio e/o costo/efficacia e/o costo/utilità;
 - *di rischio contro rischio*, utili quando occorra verificare come si modifica un rischio al variare di un altro rischio;
- IV. *valutazioni di percorso*:
 - *ecologico* (biologico, geografico, storico, sociale, ecc.), utili quando occorra esaminare i fattori che influenzano il verificarsi di un'esposizione a un rischio;
 - *di prodotto*, utili quando occorra esaminare i fattori che influenzano il rischio associato a specifiche coppie alimento/agente.

La fornitura di tali valutazioni avviene entro i tempi volta per volta concordati con i Gestori. L'Autorità garantisce altresì la fornitura di revisioni di valutazioni del rischio.

2. Fornitura di consulenza

In ogni settore produttivo ed in ogni luogo, l'adeguata sorveglianza e la corretta gestione dei rischi fa leva sull'assessment di tutto quello che può essere ragionevolmente previsto, secondo il principio per il quale, in un sistema massimamente efficiente, la risposta emergenziale dovrebbe essere circoscritta ai soli eventi francamente imprevedibili. Tale impostazione metodologica – universalmente condivisa - porta a considerare la valutazione dei rischi alimentari e nutrizionali non come campo d'azione prioritariamente legato a rischi emergenti, bensì come attività programmata e continua nel tempo, fortemente strumentale al perseguimento del benessere dell'individuo e della

collettività. In questo quadro, l'Autorità provvede alla fornitura proattiva² di consulenza su argomenti:

- segnalati con carattere di priorità dai gestori;
- autonomamente prescelti dall'Autorità anche come risposta alle sollecitazioni dei consumatori e/o del mondo produttivo.

3. Svolgimento della funzione “sentinella”

La proattività insita nello svolgimento delle funzioni dell'Autorità si riverbera anche in termini di rischi emergenti e di accumulo di rischi.

3.1 I rischi emergenti

Con il termine di “rischio emergente” si tenta di circoscrivere i soli pericoli che possono ragionevolmente essere considerati ad oggi come causa di future situazioni emergenziali.

Pertanto nella definizione di rischio emergente i pericoli cui si fa riferimento rispondono necessariamente ai seguenti requisiti:

- pericoli sconosciuti (non ancora individuati);
- pericoli individuati ma non ben caratterizzati (poco conosciuti oppure conosciuti e sottovalutati);
- pericoli riemergenti (re-emerging hazard) ossia pericoli ben conosciuti considerati non presenti ma per i quali è possibile riscontrare la presenza dei fattori che ne predispongono la futura comparsa.

Sono esclusi quei pericoli conosciuti e ben caratterizzati che al momento sono stati individuati grazie agli ordinari processi di gestione del rischio

La necessità di valutare i rischi emergenti viene sottolineata anche dall' art 34 del Regolamento CE 178/2002 dove tale mandato viene affidato per quanto riguarda l'UE all'EFSA.

Le motivazioni che sono alla base del succitato orientamento, trovano fondamento nei recenti cambiamenti determinati dalla globalizzazione, dall'innovazione tecnologica dei settori produttivi (novel-food, OGM etcc.), dai mutamenti climatici (innalzamento della temperatura) nonché dall'aumentata complessità della catena produttiva e di distribuzione degli alimenti.

Infatti, tali trasformazioni, hanno aumentato in maniera esponenziale il numero di variabili che influenzano il sistema di gestione determinando conseguentemente un aumento delle probabilità che si verifichino situazioni emergenziali.

La valutazione del rischio è volta a stimare la probabilità e l'entità di un effetto negativo sulla salute in funzione dell'esposizione ad un dato pericolo.

Il pericolo viene individuato dal gestore che ha la funzione di dare l'input al processo, ciò indica che il sistema di allerta è stato in grado di riconoscerlo. Tutto ciò che invece sfugge

² Il carattere della proattività è riconoscibile nella proposizione di suggerimenti al fine di prevenire l'insorgenza di pericoli, nell'evidenziazione di pericoli non riconosciuti o insufficientemente riconosciuti, nell'elaborazione di policies finalizzate ad aumentare lo stato di salute dei consumatori anche attraverso il rafforzamento della loro capacità di scelta, ecc.

al sistema gestionale ricade nella definizione di rischio emergente e l'individuazione dei vari pericoli necessita quindi di un sistema di pre-allerta capace di evidenziarli.

Il modello di funzionamento di un sistema di pre-allerta così descritto, nasce necessariamente da un "approccio olistico" alla problematica.

Infatti, proprio per il carattere multidisciplinare delle questioni emergenziali in tema di sicurezza alimentare, si richiede, da parte dei responsabili di tale processo, un atteggiamento trasversale capace di contemplare le varie competenze settoriali.

L'Autorità provvede, pertanto, a scrutare l'orizzonte attraverso gli strumenti di volta in volta più idonei (valutazioni del monitoraggio ambientale, analisi della catena produttiva, verifica dei piani di controllo ed autocontrollo, analisi socio-economiche, ecc.) ad individuare tempestivamente fonti di pericolo e pericoli.

Le attività svolte comprendono anche vere e proprie sessioni di brainstorming con tutti i soggetti (scienza, Enti gestori, mondo della produzione, consumatori) in grado di portare il loro contributo ad una migliore conoscenza dell'argomento.

3.2 Il rischio cumulato

Poiché la responsabilità del bene "salute" non può essere frammentata, l'Autorità è fortemente orientata a contribuire - per come possibile - a sorvegliare l'accumulazione dei rischi.

Tale attività è effettuata non solo nei riguardi della catena alimentare - quale "naturale" dovere istituzionale - ma anche in relazione alle altre vie di esposizione. Ciò vale in rapporto sia a singoli agenti sia alla sinergia di più agenti.

4. Coordinamento di ricerche di supporto, di tendenza e scenario, sul foodborne burden disease

Il programma di ricerca riguarda ambiti di natura diversa che, pertanto, vengono considerati di seguito separatamente.

4.1 Ricerche di supporto

Le valutazioni del rischio di cui al precedente punto 1 necessitano di dati/informazioni che possono non essere disponibili in parte o in tutto.

Qualora insorga una specifica necessità scientifica nel lavoro di valutazione, si rende necessario realizzare ricerche che possono riguardare uno o più aspetti del processo valutativo. In tal senso si considerano di supporto anche le ricerche funzionali alla revisione di valutazioni del rischio già effettuate.

Tali ricerche, per la natura dell'input di partenza, debbono portare a risposte in tempi brevi e - di solito - sono commissionate a soggetti esterni all'Autorità.

4.2 Ricerche di tendenza e scenario

E' la ricerca proattiva finalizzata primariamente a costruire i prodotti consulenziali di cui al precedente punto 2. Il programma di lavoro dell'Autorità contempla pertanto la commissione - di solito ad Enti esterni - di ricerche su argomenti segnalati come prioritari dai Gestori insieme ad altri autonomamente prescelti dall'Autorità medesima.

4. 3 Ricerche sul foodborne disease burden

Se si chiedesse ad un qualsiasi decision maker il “senso” di una qualsiasi CMA appena fissata per un qualsiasi parametro relativo ad un qualsiasi alimento, la risposta sarebbe obbligata: quella CMA deriva (quasi sempre) da un NOEL e rappresenta il valore che garantisce la salute del consumatore. La CMA, dunque, si pone come uno strumento per raggiungere un obiettivo molto, molto nobile: la tutela del benessere di un individuo.

L'utilizzazione di un tale strumento ha però – a invarianza di efficienza del sistema - almeno un duplice costo (quello a carico del produttore, che magari deve rivedere qualcosa del proprio ciclo produttivo, e quello a carico degli organi di vigilanza, che devono verificare il rispetto della norma), che alla fine si riversa sulle spalle dello stesso consumatore sotto forma di aumento del prezzo del prodotto e di aumento delle tasse (o, in alternativa, sotto forma di diminuzione dei servizi pubblici ricevuti). Se allora riformulassimo in maniera diversa la domanda iniziale e chiedessimo allo stesso decision maker il rapporto costo/efficacia³, costo/utilità⁴ e costo/profitto⁵ di quella CMA, dovremmo aspettarci nella risposta almeno una definizione molto più precisa dell'obiettivo da raggiungere [del tipo: quella CMA è utile per abbassare il peso della malattia ABC dell'XYZ%], oggettivamente difficile da ottenere dal momento che ad oggi è ancora sfumato il contorno del peso delle malattie trasmesse da e con gli alimenti.

Tutto questo sta a significare che – proprio perché (come riconosce la stessa OMS) non è perfettamente identificato quanto continuo e costino le malattie trasmesse da e con gli alimenti - il decision maker si trova spessissimo nella obbligata necessità di impostare policies di prevenzione e controllo sulla base di conoscenze quanto meno imperfette sull'obiettivo di salute da raggiungere⁶. Al contrario, aver chiaro il foodborne disease burden consentirebbe orientamenti certamente più mirati⁷.

Le ricerche sul foodborne disease burden sono partecipate attivamente dall'Autorità. Esse sono finalizzate tanto all'emissione di pareri/documenti d'ufficio quanto all'elaborazione – ove richieste – di specifiche valutazioni comparative di rischio.

³ In termini di morbosità evitata oppure di anni di vita salvati.

⁴ In termini di QALY, anni di vita guadagnati ponderati per la qualità della vita.

⁵ In termini di conversione dei benefici sanitari attesi in equivalenti monetari.

⁶ Un'obiezione a questo ragionamento potrebbe essere rappresentata dall'osservazione che un NOAEL è di per se e a prescindere da qualsiasi considerazione sul beneficio piuttosto che sull'efficacia piuttosto che sull'utilità attesi un obiettivo preciso di salute.

Se accettata come valida, la stessa osservazione, però, condurrebbe alla logica conseguenza di dover fissare CMA per tutto ciò che ha un minimo significato sanitario fino all'assurdo di immaginare di dover consumare l'intero PIL per raggiungere e verificare milioni (se non miliardi) di valori-limite.

⁷ In effetti lo scenario è molto più complicato.

Come tutte le persone di buon senso, anche lo stesso PSN 2006/2008 sostiene che “la salute rappresenta il risultato marginale (unintended effect) praticamente di tutte le politiche e gli interventi che hanno a che fare con lo sviluppo”.

Ma se così è, ha senso immaginare le policies a favore della salute come sommatoria di interventi settoriali, l'uno distinto e sconnesso dall'altro? Come a dire (per tornare al punto di partenza): pur dando per scontato che si conosca il foodborne disease burden e che dunque la CMA ipotizzata all'inizio sia effettivamente utile per abbassare il peso della malattia ABC dell'XYZ%, che valenza ha l'iniziativa supposta qualora la malattia ABC riconosca altre vie di esposizione oltre a quella digestiva?

5. Partecipazione alla rete comunitaria ed internazionale sulla sicurezza alimentare

5.1 Rapporti con EFSA

Una parte saliente dell'attività è dedicata al rafforzamento dei rapporti con EFSA. In particolare, oltre a quanto previsto dal Regolamento 178/2002, l'Autorità – attraverso il proprio Focal point - garantisce:

- lo scambio di informazioni per il coordinamento delle attività di valutazione del rischio tra EFSA e Stato membro Italiano;
- la consulenza per il rafforzamento della rete di Enti ex art. 36 del Regolamento 178/2002 cooperanti con EFSA;
- il supporto all'azione divulgativa e comunicativa dell'attività di EFSA.

5.2 Rapporti con altre Istituzioni internazionali/altri Stati

Alcuni degli argomenti selezionabili come campi di ricerca rappresentano – e da tempo – questioni oggetto d'indagine presso Istituzioni internazionali (OMS, FAO, OCSE, OIE, ecc.) e singoli Stati.

La partecipazione dell'Autorità alle iniziative internazionali in cui tali temi sono dibattuti è un elemento qualificante del programma.

Parte II

PRODOTTI

I principali prodotti dell'Autorità sono:

- 1) documenti di valutazione del rischio/documenti di revisione di valutazioni del rischio;
- 2) analisi, studi, report ed altra documentazione tecnico-scientifica (compresa quella a carattere metodologico)/pareri e proposte;
- 3) programmi di ricerca.

1. Documenti di valutazione e di revisione di valutazioni del rischio

I documenti di valutazione del rischio sono elaborati su richiesta dei Gestori; in fase di programmazione non è pertanto prevedibile né il loro numero né la tipologia e la complessità della valutazione.

2. Analisi, studi, report ed altra documentazione tecnico-scientifica; pareri e proposte

Le analisi previsionali e di risultato, di tendenza e di scenario, così come gli studi ed ogni altra documentazione tecnico-scientifica, così come proposte e pareri sono formulati su richiesta esterna ed anche in maniera autonoma dall'Autorità.

In fase di programmazione non è possibile preventivare numero e settore d'indagine del materiale che verrà emesso nel periodo.

3. Programmi di ricerca

La programmazione della ricerca finalizzata a soddisfare quell'arcipelago di diverse esigenze che è il mondo della valutazione del rischio rappresenta un'attività cruciale.

3.1 Ricerche di supporto

Ha carattere di estemporaneità il contratto di ricerca stipulato con Enti esterni per rispondere ad una domanda specifica emersa in corso di valutazione o revisione di valutazioni del rischio e pertanto in fase di programmazione non ne è possibile preventivare né numero, né titolo, né l'Ente esecutore.

Ha invece carattere di sistematicità e continuità nel tempo – ed è svolta direttamente dall'Autorità - la verifica delle conoscenze e dei dati disponibili, anche per evidenziare le lacune che possono essere colmate da successive e mirate attività di ricerca. Dei risultati di tale attività viene prodotto un report annuale.

3.2 Ricerche di tendenza e scenario

Le tendenze sociali (compresa la transizione demografica) ed economiche, i progressi scientifici e produttivi, la globalizzazione dei commerci e delle persone e fenomeni di interesse universale quali i cambiamenti climatici e la disponibilità di energia e risorse naturali giocano un ruolo fondamentale nella sicurezza alimentare: cercare di individuare gli scenari e le tendenze dei prossimi anni – esattamente così come da tempo vanno facendo Istituzioni internazionali e singoli Stati - rappresenta un prerequisito per poter assumere le decisioni più pertinenti a tutela dei consumatori.

E' del tutto evidente che le iniziative di ricerca in questo campo dell'Autorità vanno allineate a quanto è già stato fatto in sede nazionale ed internazionale e che, soprattutto, non possono avere l'ambizione – in primis, per ragioni di sostenibilità economica - di esplorare ogni risvolto di così complessi problemi.

3.2.1 Il cambiamento climatico

La graduale tendenza all'aumento della temperatura atmosferica media, i possibili fenomeni di desertificazione anche in zone temperate e la riduzione della disponibilità di risorse idriche colpiscono flora e fauna e pongono problemi anche in termini di tutela della biodiversità. In conseguenza dei cambiamenti climatici e ambientali, infatti:

- gli insetti e parassiti tropicali e subtropicali possono migrare oppure possono essere trasportati attraverso n veicoli verso zone più settentrionali; altri insetti e parassiti possono resistere meglio in ambiente. Ciò può rappresentare da una parte una minaccia diretta alla salubrità degli alimenti e dall'altra la causa di nuovi o più numerosi focolai di zoonosi;
- analoghi fenomeni di migrazione possono essere riferiti alla fauna selvatica con analoghe conseguenze;
- possono aumentare la resistenza nell'ambiente e/o la diffusione degli agenti eziologici di malattie infettive;
- possono crearsi le condizioni adatte allo sviluppo di mico, fito e ficotossine.

In conseguenza di ciò particolare attenzione verrà concentrata sui temi di seguito riportati:

1. virus e batteri presenti nella catena alimentare

- metodologia per rilevare i focolai di Noro virus e di virus relativi all'epatite;
- impatto dell'innalzamento della temperatura ambientale sulla qualità microbiologica degli alimenti;
- 2. micotossine
 - formazione di tossine da nuovi tipi di miceti, in diverse condizioni climatiche ed in diverse matrici alimentari;
- 3. nuovi patogeni
 - zoonosi emergenti
 - altre infezioni
- 4. piante ed insetti
 - cambiamenti nella flora e nella fauna che possono causare nuove minacce per la catena alimentare

3.2.2 La transizione demografica. I cambiamenti degli stili di vita

Anche a causa del basso tasso di natalità, in Italia l'indice di dipendenza degli anziani (che esprime il rapporto percentuale tra la popolazione con età superiore ai 65 anni e quella con età compresa tra i 15-64 anni) passerà di valore nel periodo 2010-2050 da circa il 30% a più del 60%; contestualmente, secondo l'ipotesi centrale dello scenario demografico base elaborato dall'ISTAT, la speranza di vita – rispettivamente per le donne e per gli uomini – si innalzerà da 84,1 e da 78,2 anni a 88,8 e a 83,6 anni. Il descritto processo di invecchiamento della popolazione Italiana influirà – direttamente e a causa della disabilità associata all'età - sulle abitudini alimentari (e sui rischi associati) di una fascia molto ampia di popolazione almeno sotto due punti di vista:

- un bambino che nasca oggi è esposto - per un periodo più lungo rispetto ad un bambino nato 30 anni fa - ad agenti nocivi eventualmente presenti negli alimenti e peraltro è pacifico che l'esposizione ad agenti nocivi attraverso vie diverse da quella alimentare è certamente aumentata negli ultimi 30 anni;
- gli anziani sono molto più vulnerabili degli adulti, in termini di risposta immunitaria, di adattamento metabolico e di fabbisogno di nutrienti.

In conseguenza di ciò particolare attenzione verrà concentrata sui temi di seguito riportati:

bambini e sicurezza alimentare

- impatto delle sostanze chimiche sul metabolismo infantile;
- impatto delle sostanze chimiche sullo sviluppo infantile;
- infezioni microbiche di origine alimentare;

anziani e sicurezza alimentare

- impatto delle sostanze chimiche sul metabolismo senile, comprese le interazione con i farmaci;
- infezioni microbiche di origine alimentare;
- analisi dei prodotti commercializzati che vantano benefici per la salute;

igiene e sicurezza alimentare

- igiene in cucina;
- uso di prodotti soggetti a lavorazione minima.

Un altro argomento a cui necessariamente occorre accennare è relativo alla circostanza che oggi le persone entrano facilmente in contatto con altre culture e stili di

vita il che – unitamente alla disponibilità sul mercato di prodotti dieci anni fa sconosciuti alla tavola - amplia enormemente le possibilità di scelta in campo alimentare (ed i rischi associati) e diversifica così tanto i comportamenti dei consumatori, al punto che alcuni sociologi si azzardano a dire che il consumatore tipico sta scomparendo. Al di là della veridicità o meno di tale affermazione resta il fatto che i modelli di alimentazione che emergono dalle scelte di mercato stanno diventando sempre più individualizzati il che porta ad escludere un rischio uniforme per l'intera popolazione.

In conseguenza di ciò particolare attenzione verrà concentrata sugli ulteriori temi di seguito riportati:

1. esposizione attraverso gli alimenti di gruppi specifici di popolazione
 - prodotti dietetici, alimentazione funzionale, integratori;
 - alimenti a consumo elevato;
2. nutrizione e salute
 - allergie alimentari;
 - alimenti e tumori;
 - ruolo della nutrizione nelle malattie autoimmuni;
 - interferenti endocrini

3.2.3 La globalizzazione

Oggi giorno le aree di produzione di materie prime e alimenti sono sempre meno correlati ai luoghi ove materie prime ed alimenti sono consumati (la movimentazione di beni riguarda naturalmente anche gli animali, il cui trasporto ha ovvie conseguenze sul loro benessere). La mutevolezza delle scelte dei consumatori (accennata al precedente paragrafo) fa inoltre sì che la stabilità della produzione in serie a lungo termine vada inesorabilmente diminuendo e che al contrario si amplino canali di vendita difficilmente controllabili (tv ed internet). La movimentazione delle persone (per turismo e per lavoro), infine, è sotto gli occhi di tutti. Tutto ciò porta ad alcune conseguenze:

- negli spostamenti, anche per tempi brevi, i viaggiatori possono essere esposti a prodotti alimentari che non rispettano i requisiti dei Paesi di partenza;
- la movimentazione su larga scala delle merci alimentari:
 - indebolisce la tracciabilità e la trasparenza della catena di produzione;
 - rende più difficoltose le attività di controllo;
 - (unitamente ai cambiamenti climatici prima accennati) aumenta la possibilità di introduzione e di rapida diffusione di agenti patogeni.

In conseguenza di ciò particolare attenzione verrà concentrata sui temi di seguito riportati:

1. Introduzione/importazione di prodotti alimentari
 - analisi della filiera produttiva;
 - ✓ metodi di produzione indesiderabili (uso di antibiotici);
 - malattie animali contagiose (incluse le zoonosi);
 - trasporto di animali vivi:
 - ✓ valutazione delle conseguenze per il benessere animale;
 - ✓ valutazione introduzione di animali da compagnia esotici;
2. valutazione ed analisi delle vie di distribuzione/vendita dei prodotti alimentari introdotti/importati.

3.2.4 Le nuove tecnologie di produzione

L'innovazione tecnologica ha generato nuovi scenari in tema di sicurezza alimentare. Si assiste infatti sempre più all'immissione di nuovi alimenti, ingredienti e all'utilizzo di nuovi metodi di confezionamento. I prodotti basati sulle nanotecnologie, le produzioni animali e vegetali geneticamente modificate nonché gli alimenti funzionali che contengono microrganismi, sono solo pochi esempi.

Gli effetti di questi nuovi indirizzi e tendenze in campo alimentare impattano notevolmente sulla sicurezza degli alimenti.

Secondo la legislazione in materia di derrate alimentari, sanità e protezione dell'ambiente, in Europa, le ditte produttrici hanno il dovere di adoperarsi affinché i loro prodotti non si rivelino un pericolo per la vita, la salute e l'ambiente.

In accordo con quanto appena detto, si ritiene necessario implementare l'attività di ricerca al fine di produrre informazioni scientifiche utili alla fornitura proattiva di valutazioni dei rischi connessi a tali fenomeni.

Pertanto nei prossimi anni saranno vagliati i seguenti argomenti :

1. Nuovi processi di preparazione alimentare
 - Nanotecnologie
 - Decontaminazione
2. Prodotti di consumo basati sulle nanotecnologie
 - Ingestione di nanoparticelle.
3. Materiali a contatto con gli alimenti
 - Confezionamento intelligente
 - Diffusione di prodotti che possono portare all'inalazione di nanoparticelle
4. Biotecnologie
 - Microrganismi
 - Animali da reddito geneticamente modificati

Da quanto premesso è quindi evidente che il prossimo aggiornamento del PNI sarà modulato sulla base delle indicazioni e valutazioni espresse dall'Autorità nazionale per la valutazione del rischio alimentare .