

Latte e derivati

Attività del controllo ufficiale 2018

Sommario

Introduzione	3
Produzione Primaria	5
Patrimonio zootecnico.....	5
Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo.....	5
Piani di Farmacosorveglianza	6
Piano Nazionale Residui	7
Piano nazionale di controllo della brucellosi	8
Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina.....	10
Importazioni e Scambi intracomunitari	10
Importazioni	10
Scambi.....	11
Produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione.....	12
Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA	12
Qualità merceologica degli alimenti.....	16
Piano micotossine.....	16
Controlli ufficiali di tipo analitico.....	18
Controlli sui residui di prodotti fitosanitari	19
Altre attività	20
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.....	20
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare	21
Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici.....	22
LNR Brucellosi.....	22
LNR latte e prodotti a base di latte.....	22
LNR per <i>Listeria monocytogenes</i>	24
LNR per gli <i>Stafilococchi</i> coagulasi positivi, incluso <i>S. aureus</i>	25
Audit sulle Autorità competenti	26
Segnalazioni di allerta – RASFF.....	27
Attività di controllo a carattere regionale	28
Controllo e sorveglianza per l'Agalassia contagiosa ovi-caprina (Lombardia).....	28
Sorveglianza sul Coli VTEC in prodotti a base di latte (Lombardia)	28
Sorveglianza per <i>Streptococcus agalactiae</i> nel latte di stalla (Lombardia)	29
Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della regione Lombardia	30
PPL Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia).....	31

Introduzione

Il Piano Nazionale Integrato (PNI), elaborato ai sensi del Regolamento n. 882/2004, descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.

Nell'ambito del PNI 2015-2018 sono state individuate le seguenti filiere produttive come specifici obiettivi operativi da monitorare annualmente:

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

Di seguito viene fornito un panorama delle attività di controllo ufficiale svolte nel 2018 sulla filiera del **latte e derivati**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2018 del Piano Nazionale Integrato. Per ogni attività viene indicata la fonte dalla quale sono state estratte le informazioni.

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

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

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

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

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

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

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

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

Produzione Primaria

Patrimonio zootecnico

Fonte: DGSAF – Ufficio 2

Per le principali specie animali allevate per la produzione di latte (bovini, bufali, ovini e caprini), i dati del patrimonio zootecnico per il 2018 comprendono il numero di allevamenti aperti al 31 dicembre 2018 ed il numero di essi che in Banca Dati Nazionale sono registrati con orientamento produttivo "da latte". In realtà, però, in tal modo il reale numero di allevamenti destinati alla produzione di latte viene sottostimato in quanto in BDN un numero consistente di allevamenti è registrato con orientamento produttivo "misto" (ovvero latte/carne).

	Numero di allevamenti al 31/12/2018	di cui ad orientamento produttivo "da latte"
Bovini	120.222	25.985
Bufali	2.190	1.667
Ovini	88.418	15.881
Caprini	54.232	4.887

Criteri microbiologici per la vendita diretta di latte crudo

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Dal censimento nazionale effettuato per l'anno 2018 risultano registrate ai sensi del reg. (CE) 852/2004 presso le Aziende Sanitarie Locali (ASL) di tutto il territorio nazionale un totale di **1019** strutture dedicate alla vendita di latte crudo. In particolare gli allevamenti censiti, nello stesso anno, per la vendita diretta di latte crudo sono 467 mentre i distributori automatici di latte crudo sono **552**.

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

Strutture registrate ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo – consistenza e controlli ufficiali – Dati nazionali

Anno 2018	(a) N° allevamenti registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	467
	(b) N° distributori registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	552
	N° accessi o sopralluoghi presso (a)	633
	N° accessi o sopralluoghi presso (b)	1029
	N° campioni ufficiali	1924

Nel territorio nazionale sono state eseguite 5617 analisi ufficiali a fronte di 5058 analisi programmate per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti (aflatossina), previsti dall'Intesa CSR "in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" prov. 25 gennaio 2007. Da tali analisi sono risultate 47 non conformità pari allo 0,8% sul totale delle analisi eseguite.

La percentuale di non conformità più alta (1,3%) è relativa agli Stafilococchi coagulasi positivi per i quali si dimostra una distribuzione delle non conformità pari al 25,53%.

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

Tipologia di controllo	Numero analisi ufficiali eseguite a)	Numero analisi ufficiali non conformi b)	Percentuali di non conformità (b/a)	Distribuzione delle non conformità (b/Tot b)
Campylobacter	1007	11	1,1%	23,4%
Listeria monocytogenes	996	3	0,3%	6,4%
Salmonella spp	987	4	0,4%	8,5%
E.coli verocitotossico	983	13	1,3%	27,7%
Stafilococchi coagulasi positivi	937	12	1,3%	25,5%
Aflatossina M1	707	4	0,6%	8,5%
Totale	5617	47	0,8%	100,0%

Sulla base dei dati pervenuti, le Autorità di controllo hanno provveduto alla sospensione dell'attività di vendita di latte crudo per **44** distributori automatici e alla chiusura definitiva di 10 attività.

Regione	N° campioni non conformi	N° sospensioni	N° revoche
Abruzzo	0	1	0
Basilicata	0	0	0
Calabria	0	0	0
Campania	1	1	0
Emilia-Romagna	6	3	2
Friuli-Venezia Giulia	0	0	0
Lazio	1	1	0
Liguria	2	0	0
Lombardia	8	9	1
Marche	10	1	0
Molise	2	1	0
Piemonte	8	9	7
Puglia	0	0	0
Prov Aut Trento	0	0	0
Prov. Aut. Bolzano	0	0	0
Sardegna	0	0	0
Sicilia	0	0	0
Toscana	2	4	0
Umbria	0	0	0
Valle d'Aosta	0	0	0
Veneto	2	14	0
Totale	42	44	10

Piani di Farmacosorveglianza

Fonte: DGSAF – Ufficio 4

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

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

Tali attività hanno l'obiettivo di assicurare lo stato di salute e benessere degli animali, tutelare la sanità pubblica assicurando l'assenza di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale oltre i limiti massimi consentiti dalle normative nazionali e/o comunitarie, prevenire i rischi per l'ambiente dovuti all'uso improprio di queste sostanze nel settore zootecnico.

Nel corso del 2018, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha svolto complessivamente n. 1.318 controlli lungo la filiera del latte riscontrando n. 463 non conformità presso allevamenti o in fase di distribuzione.

Nella rendicontazione dell'attività svolta dalle Regioni e Province autonome in attuazione dei Piani di farmacovigilanza non è possibile risalire ai dati specifici relativi alla filiera latte.

Piano Nazionale Residui

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un piano di sorveglianza che si attua durante il processo di allevamento degli animali e nella prima trasformazione dei prodotti di origine animale, per la ricerca dei residui delle sostanze farmacologicamente attive e dei contaminanti negli animali vivi, nei loro escrementi e nei liquidi biologici, nonché nei tessuti, nei prodotti di origine animale, negli alimenti per animali e nell'acqua di abbeveraggio.

Il piano si realizza al fine di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate a condizioni diverse da quelle autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 37/2010 e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa europea e nazionale.

Il latte è uno dei prodotti di origine animale monitorati nel PNR per la ricerca di farmaci veterinari, sostanze proibite, sostanze non autorizzate e contaminanti ambientali. Nell'ambito del PNR viene prelevato esclusivamente latte crudo in allevamento, a livello di cisterna, di origine bovina, bufalina e ovicaprina.

Di seguito vengono riportati i dati relativi al 2018 per le distinte attività di ricerca sul latte, separatamente per le attività di Piano, Extrapiano e Sospetto¹. In totale sono stati analizzati 3316 campioni di latte.

	Sede del prelievo	Numero di campioni di latte prelevati
Piano	Allevamento	1534
	Stabilimento	2
	Somma:	1536
Extrapiano	Allevamento	1349
	Stabilimento	276
	Somma:	1625
Sospetto	Allevamento	154
	Stabilimento	1
	Somma:	155
TOTALE		3316

Nella tabella seguente è riportato il dettaglio del tipo di latte prelevato ed analizzato, unitamente alle non conformità riscontrate e alla categoria di molecole responsabili delle non conformità.

Tipo di piano/campionamento	Numero di campioni analizzati	Numero di campioni non conformi	Categoria delle molecole responsabili delle non conformità ²
Piano	1536	1	B1
Latte vaccino	961	-	
Latte bufalino	229	-	
Latte ovicaprina	346	1	B1
Extrapiano	1625	6	B3d
Latte vaccino	1327	4	B3d
Latte bufalino	116	-	
Latte ovicaprina	182	2	B3d
Sospetto	155	4	B1 (1), B3d (3)
Latte vaccino	74	2	B1, B3d
Latte bufalino	7	1	B3d
Latte ovicaprina	74	1	B3d

¹ Per i dettagli consultare le relazioni annuali disponibili sul sito:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1168&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

² B1 – Sostanze antibatteriche; B3d - Micotossine

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

Verifica delle registrazioni in azienda	9
Numero di campioni aggiuntivi prelevati	2 latte
Intensificazione dei controlli in azienda	5
Conseguenze amministrative	4
Diniego aiuti comunitari	1
Restrizione alla movimentazione di animali	6
Distruzione di animali/prodotti	7
Controlli intensificati prima del rilascio sul mercato	1
Raccomandazioni	4
Indagini di follow-up	2
Carcasse e/o prodotti dichiarati non idonei per il consumo umano	10275 litri

Relativamente agli 11 campioni non conformi, sono state identificate le seguenti cause di non conformità:

Numero di campioni	Causa della non conformità
5	Contaminazione accidentale
1	Tempo di sospensione del farmaco non rispettato
1	Presenza naturale
3	Altre cause
1	Indagine in corso

Piano nazionale di controllo della brucellosi

Fonte: DGSAF – Ufficio 3

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

Nelle Regioni non ancora ufficialmente indenni, i piani nazionali e quelli specifici regionali hanno riscontrato un miglioramento, pur non essendo ancora raggiunta l'eradicazione della malattia. Dall'analisi dei dati pervenuti dalle Regioni in merito all'attività di eradicazione effettuata nell'anno 2018 scaturisce la situazione descritta di seguito:

Bovini

Numero di aziende bovine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2018

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Indicatori		
				% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)
ABRUZZO	3117	1956	1956	100,00 %	0,36 %	0,15 %
BASILICATA	2621	2371	2371	100,00 %	0,93 %	0,76 %
CALABRIA	6852	5404	5336	98,74 %	0,73 %	0,73 %
CAMPANIA	9198	6413	6413	100,00 %	0,81 %	0,56 %
LAZIO	1778	790	790	100,00 %	0,38 %	0,38 %
MOLISE	687	501	501	100,00 %	0,20 %	0,20 %
PUGLIA	3586	3394	3394	100,00 %	1,47 %	1,12 %
SICILIA	9689	9414	9413	99,99 %	2,27 %	1,97 %
Totale	37528	30243	30174	99,77 %	1,29 %	1,07 %

Il patrimonio bovino bufalino nazionale soggetto al programma nell'anno 2018 risulta diminuito di aziende (- 877) e aumentato di animali (+ 56481); rispetto al 2017 la percentuale dei controlli sulle aziende risulta diminuita tuttavia è molto vicina all'obiettivo previsto dalla Ordinanza Ministeriale che prevede il 100% dei controlli. Si registra una diminuzione della percentuale d'infezione a livello nazionale grazie al calo della prevalenza registrata nelle regioni Abruzzo, Calabria, Campania, Molise, Puglia e Sicilia. In Sicilia, regione ad alta percentuale di infezione, la prevalenza risulta in diminuzione rispetto a quanto registrato nel 2017, 2,27%.

Ovicapri

Numero di aziende ovi-caprine controllate nelle Regioni non Ufficialmente Indenni – anno 2018

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Indicatori		
					% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)
ABRUZZO	3872	3753	3753	2	100,00 %	0,05 %	0,05 %
BASILICATA	5816	5725	5725	23	100,00 %	0,40 %	0,33 %
CALABRIA	8262	7836	7567	42	96,57 %	0,56 %	0,52 %
CAMPANIA	6966	6480	6480	22	100,00 %	0,34 %	0,34 %
PUGLIA	3408	3355	3355	14	100,00 %	0,42 %	0,39 %
SICILIA	8769	8580	8569	208	99,87 %	2,43 %	1,90 %
Totale	37093	35729	35449	311	99,22 %	0,88 %	0,73 %

Il patrimonio ovi-caprino nazionale soggetto al programma nell'anno 2018 risulta diminuito sia per quanto riguarda il numero di aziende (-941) che per quanto riguarda il numero di animali (-58897). L'analisi dei dati delle attività di eradicazione effettuata nell'anno 2018 dalle Regioni non Ufficialmente Indenni mostra una leggera diminuzione della percentuale dei controlli effettuati sulle aziende rispetto al 2017, tuttavia rimanendo vicina all'obiettivo del 100% previsto dall'OM 28 maggio 2015 e sue proroghe. Nelle regioni Abruzzo e Calabria e Sicilia si registra una diminuzione della prevalenza della malattia che risulta essere in aumento nelle restanti Regioni non UI Basilicata, Campania e Puglia.

Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina

Fonte: DGSAF – Ufficio 3

La Tubercolosi bovina è una zoonosi soggetta a un piano di controllo nazionale che dagli anni '60 persegue il risanamento obbligatorio degli allevamenti bovini e bufalini italiani per conseguire l'eradicazione della malattia. Il Ministero della Salute, ogni anno mette a punto il piano di sorveglianza, con la collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per la tubercolosi, per coordinare l'attività delle Regioni allo scopo di un'efficace applicazione delle misure sanitarie previste, anche attraverso l'emanazione di atti di gestione e indirizzo sul territorio.

Nel 2018 sono state controllate in totale 40.244 aziende rispetto alle 43142 indicate dal programma di eradicazione della tubercolosi bovina, con una percentuale di copertura del 99,71 % rispetto al programmato. La Regione con più alta prevalenza ed incidenza è risultata essere la Sicilia (1,25 %) pur considerando che il dato è in miglioramento rispetto al 2017. La regione Marche, che da più anni risultava a prevalenza zero e vicina al raggiungimento della qualifica di Ufficialmente Indenne, ha insolitamente registrato una recrudescenza della malattia nel periodo 2016/2017 registrando una prevalenza dell'1,44%. Questa recrudescenza è in via di risoluzione considerata la prevalenza di 0,57% registrata nel 2018.

Controlli e prevalenza della tubercolosi bovina nelle Regioni non ufficialmente indenni nel 2018

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero totale di aziende soggette a programma di diradamento	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Indicatori		
						% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)	% nuove aziende positive (incidenza)
ABRUZZO	3116	2552	2552	2552	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
BASILICATA	2621	2538	2538	2538	9	100,00 %	0,35 %	0,32 %
CALABRIA	6852	5415	5415	5300	23	97,88 %	0,43 %	0,40 %
CAMPANIA	9198	6445	6445	6445	40	100,00 %	0,62 %	0,47 %
LAZIO	7039	2320	2320	2320	6	100,00 %	0,26 %	0,13 %
MARCHE	927	529	0	529	3	0,00 %	0,57 %	0,38 %
MOLISE	2190	1512	1512	1512	1	100,00 %	0,07 %	0,07 %
PUGLIA	3839	3744	3744	3744	31	100,00 %	0,83 %	0,83 %
SARDEGNA	7891	7724	4943	4941	1	99,96 %	0,02 %	0,00 %
SICILIA	9689	9412	9412	9412	118	100,00 %	1,25 %	1,08 %
VALLE D'AOSTA	1003	951	951	951	0	100,00 %	0,00 %	0,00 %
Totale	54365	43142	39832	40244	232	99,71 %	0,58 %	0,49 %

Importazioni e Scambi intracomunitari

Importazioni³

Fonte: DGSAF – Ufficio 8

Latte e derivati

Le partite di latte e derivati presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani sono state 18 (7 nel 2017) ripartite come riportato in tabella:

Paese terzo	Prodotto	N. partite	Quantità (kg)	Controlli doc. e identità	Controllo fisico	Respingimenti
Emirati Arabi Uniti	latte di dromedario	1	6	100%	1	
Iran	siero di latte	1	6315	100%	1	1

³ Vengono qui illustrate esclusivamente le informazioni relative ai controlli sanitari svolti dai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF).

Paese terzo	Prodotto	N. partite	Quantità (kg)	Controlli doc. e identità	Controllo fisico	Respingimenti
Israele	formaggi e latticini	1	49,52	100%	1	
Israele	siero di latte	1	1500	100%		
Israele	lattosio	8	117000	100%	3	
Stati Uniti	formaggi e latticini	1	1028	100%		1
Stati Uniti	colostro	3	302	100%	3	2
Turchia	latte	1	612	100%		1
Ucraina	burro	1	20	100%	1	
Totali		18	126832,52	100%	10	5

Tutte le partite sono state sottoposte a controlli documentali e d'identità, i controlli fisici (ispezioni veterinarie) sono stati 10 con un controllo di laboratorio. Le partite non ammesse all'importazione sono state 5 (2 respinte, 5 distrutte) a causa di irregolarità documentali o perché il paese non era autorizzato a esportare nella UE (Iran).

Scambi

Fonte: DGSAF – Ufficio 8

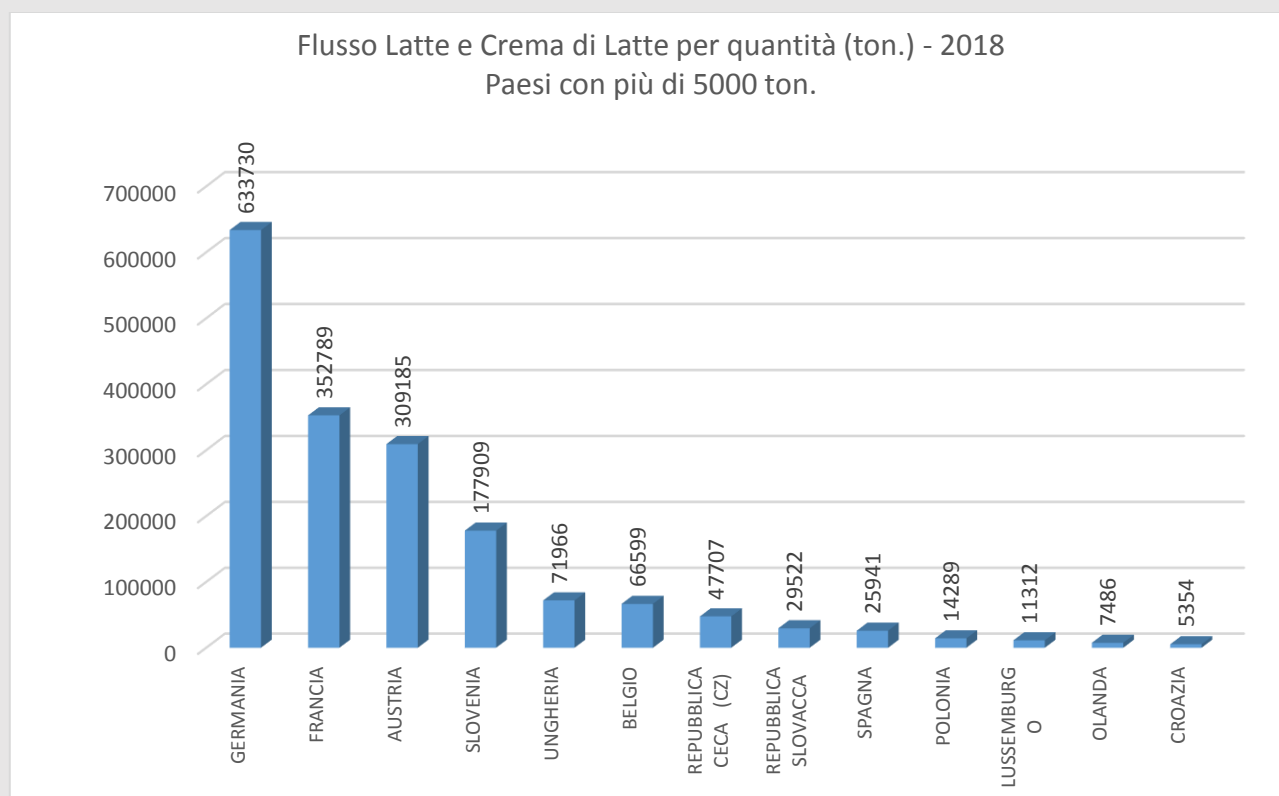
Latte e prodotti derivati

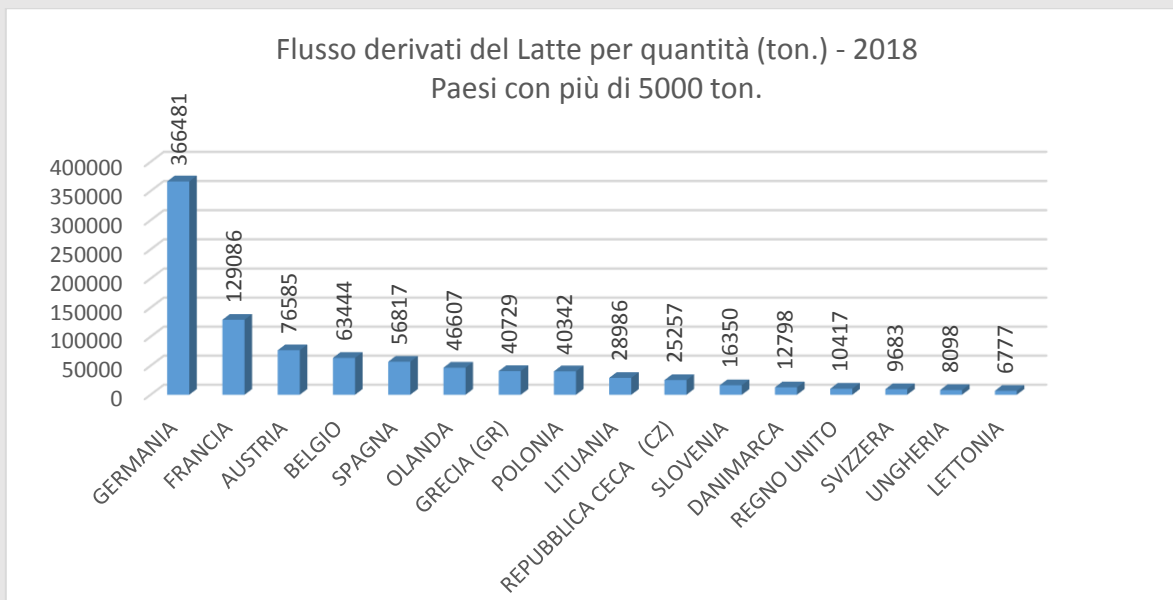
Nel corso del 2018 sono state introdotte in Italia da Paesi UE 569.281 partite di latte e prodotti derivati dal latte per un totale di 2.723.371 tonnellate.

Di tali partite, 1.080 sono state sottoposte a controlli documentali/fisici e 539 a controllo di laboratorio.

E' stata riscontrata 1 sola irregolarità per la presenza di Escherichia coli shigatoxin-producing per la quale si è proceduto alla distruzione della partita.

Nel grafico seguente sono illustrati i flussi commerciali con quantità (ton) e provenienze UE di latte e derivati del latte nel 2018.





Produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione

Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

I dati pervenuti si riferiscono a quanto previsto dal Capitolo 8 e dall'Allegato 9 dell'Intesa Stato Regioni del 16/11/2016 “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”. Le attività di controllo ufficiale, rendicontate da ogni Regione sulla base dei dati raccolti dalle singole aziende sanitarie locali, sono svolte regolarmente in base ad una pianificazione/programmazione dei controlli che tiene conto di frequenze predefinite.

Nelle tabelle seguenti vengono riportate le ispezioni e gli audit condotti sugli operatori del settore alimentare per il latte e i prodotti derivati nel corso del 2018, i requisiti controllati e le non conformità riscontrate.

Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento							
Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	4.857	2.595	6.435	512	45	7	34
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	214	176	681	38	10	0	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	32	32	294	13	2	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	243	213	1.503	46	6	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP-	4.882	4.389	34.250	1.276	86	11	20
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	987	789	4.192	123	10	2	5

Audit – Attività di audit per attività produttiva dello stabilimento							
Attività produttiva dello stabilimento	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
Descrizione		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	4.857	49	49	20	1	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	214	82	110	31	3	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	32	22	34	6	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	243	87	106	29	1	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione - PP__	4.882	1.372	1.488	487	8	5	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	987	271	298	56	3	0	0

Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento														
Descrizione	Requisiti controllati nell'ispezione:	Sistema di stoccaggio e trasporto	Riconoscimento /registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati	934	1.050	2.402	1.124	1.070	2.091	2.098	2.243	1.492	1.591	1.731	961	962
	Numero di non conformità	12	31	140	30	27	41	147	91	34	69	102	48	12
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati	229	86	357	105	227	492	380	702	239	607	888	96	190
	Numero di non conformità	10	2	11	1	10	6	9	6	5	12	19	5	13
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di requisiti controllati	133	84	265	95	205	394	274	513	253	489	730	96	184
	Numero di non conformità	2	0	6	0	1	4	1	6	1	1	1	0	3
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati	417	126	638	172	316	945	609	1.122	514	801	1.151	177	334
	Numero di non conformità	21	3	48	1	3	10	10	10	5	5	21	7	9
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione - PP__	Numero di requisiti controllati	6.063	3.333	9.804	4.457	5.003	17.284	11.528	15.899	12.440	15.579	11.242	3.425	5.539
	Numero di non conformità	218	96	800	116	200	166	411	155	45	163	360	109	99
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati	1.077	380	1.944	622	799	1.899	1.462	3.216	1.301	1.877	2.287	458	840
	Numero di non conformità	43	7	72	6	33	15	38	18	15	26	46	10	11

<u>Audit</u>- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento												
Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di procedure controllate	25	20	15	21	23	18	20	17	13	15	20
	Numero di non conformità	8	2	1	4	1	1	3	5	1	1	3
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di procedure controllate	85	46	63	56	70	114	71	162	54	57	42
	Numero di non conformità	17	1	5	2	13	4	3	8	6	4	2
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di procedure controllate	18	5	14	9	14	18	20	43	29	8	7
	Numero di non conformità	4	0	0	0	2	0	1	0	3	0	0
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di procedure controllate	87	38	55	47	62	103	76	150	57	32	28
	Numero di non conformità	19	2	4	3	7	11	6	12	7	0	2
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	Numero di procedure controllate	1.272	774	850	930	1.102	1.472	1.145	1.623	806	735	701
	Numero di non conformità	247	43	90	41	123	91	94	190	61	39	59
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di procedure controllate	343	130	158	190	243	483	282	449	206	145	98
	Numero di non conformità	23	8	11	6	28	11	16	23	6	6	0

Qualità merceologica degli alimenti

Fonte: MIPAAF - ICQRF

Nella filiera del **latte**, sono state accertate irregolarità relative a formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati, formaggi pecorini e bufalini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino, alla mancata adozione di idonei sistemi di tracciabilità dei prodotti, oltre ad irregolarità nel sistema di etichettatura. A tal proposito, sono numerosi i casi di usurpazione ed evocazione di denominazioni protette e mancata o errata indicazione dell'origine del latte.

Nella tabella seguente sono riportate informazioni sulle attività di controllo svolte dall'ICQRF sul settore dei prodotti lattiero-caseari nel 2018:

Indicatori	Prodotti generici	Prodotti da agricoltura biologica	Produzioni DOP, IGP e STG
Controlli (n)	5.102	84	769
Operatori controllati (n)	2.532	76	634
Operatori irregolari (%)	14	0	7.6
Prodotti controllati (n)	4.564	112	892
Prodotti irregolari (%)	8.4	0	8,7
Sequestri (n)	16	0	1
Valore sequestrato (€)	148.725	0	9.000
Campioni analizzati (n)	1402	31	777
Campioni irregolari (%)	3.9	0	2,8
Notizie di reato (n.)	28	0	9
Contestazioni amministrative (n)	179	1	73
Diffide (n)	178	0	35

Gli illeciti rilevati dall'ICQRF nel corso degli accertamenti ispettivi e analitici sono sia di carattere amministrativo che penale.

È riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequenti nel settore dei prodotti lattiero-caseari:

- ✓ Formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati
- ✓ Formaggi pecorini e bufalini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino
- ✓ Violazioni delle norme di etichettatura e presentazione dei prodotti lattiero caseari per omissioni di indicazioni obbligatorie, tra le quali l'indicazione dell'origine geografica del latte
- ✓ Mancata adozione di idonei sistemi di tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari

Piano micotossine

Fonte: DGISAN – Ufficio 6

Nella tabella seguente si riportano i campioni programmati per la determinazione dell'AFM1 nel latte trattato termicamente, il numero di campioni presenti nel sistema (che include anche il numero di campioni per i formaggi), i punti di prelievo ed il numero di campioni non conformi. Nella medesima tabella, laddove non specificato, si intende latte trattato termicamente.

In generale, i campioni presenti nel sistema comprendono anche il latte crudo. Si precisa che il piano nazionale prevede che, nel caso del latte crudo, questo non sia campionato in allevamento.

Regioni/Province autonome	N. campioni di latte previsti dal Piano nazionale	N. campioni di latte/formaggio presenti nel sistema	Punto di campionamento	N. campioni non conformi
ABRUZZO	0	0		
BASILICATA	0	0		
PA BOLZANO	0	4 (3 latte bovino, 1 yogurt)	Produzione in allevamento per vendita diretta al consumatore, al dettaglio	
CALABRIA	0	33 latte crudo (vaccino e caprino)	Centro di raccolta, trasporto alimenti, produz. di prodotti a base di latte, allevamento, centro di raccolta latte, stabilimenti di trasformazione	
CAMPANIA	0	53 (50 latte bovino e di bufala, 2 formaggi, 1 ricotta)	Produzione alimenti in allevamento per vendita diretta, al dettaglio, trattamento termico, stabilimento di trasformazione	
EMILIA ROMAGNA	0	112 (74 latte vaccino, caprino/ovino, asina; 36 formaggi, 2 ricotte)	Stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte, stabilimenti di trasformazione	4 (formaggi)
FRIULI VENEZIA GIULIA	0	0		
LAZIO	0	0		
LIGURIA	0	14 (5 latte, 9 yogurt)	Stabilimenti di trasformazione	
LOMBARDIA	30 (latte fresco pastorizzato/UHT)	26 (24 latte bovino, 2 latte crudo di massa)	Stabilimenti per la produzione di prodotti a base di latte, stabilimenti di trattamento termico, trasformazione e stagionatura	
MARCHE	0	0		
MOLISE	0	0		
PIEMONTE	10 (latte fresco pastorizzato/UHT)	10 (9 latte, 1 latte crudo)	Al dettaglio, stabilimenti di trasformazione	
PUGLIA	17 (latte fresco pastorizzato/UHT)	28 (26 latte, 2 formaggi)	Stabilimenti di trasformazione	
SARDEGNA	10 (latte fresco pastorizzato/UHT)	13 (7 latte, 6 latte crudo bovino/caprino)	Al dettaglio, stabilimenti di trattamento termico, distributori, commercio ambulante	
SICILIA	0	33 (latte bovino, caprino, di bufala, di cui 25 "latte non trasformato")	Produzione di alimenti in allevamento per vendita diretta al consumatore, al dettaglio, stabilimenti di trasformazione, all'ingrosso, deposito conto terzi	
TOSCANA	0	0		
PA TRENTO	0	11 (9 latte vaccino, 2 formaggi)	All'ingrosso, stabilimento di trasformazione	
UMBRIA	5 (latte fresco pastorizzato/UHT)	6 (latte)	Al dettaglio, all'ingrosso, stabilimento di trasformazione	
VALLE D'AOSTA	4 (latte fresco pastorizzato/UHT)	4 (latte)	Al dettaglio, distributori, stabilimento di trasformazione	
VENETO	0	29 (latte bovino non trasformato)	Produzione di alimenti in allevamenti per la vendita diretta al consumatore, distributori	
N. TOTALE DI CAMPIONI NON CONFORMI				4 campioni di formaggio

Nel sistema risultano campioni di formaggio, ricotta, yogurt come indicato nella precedente. Fra questi, 4 campioni di formaggio sono risultati non conformi per le concentrazioni di aflatossina M1.

In relazione ai prodotti lattiero-caseari si ribadisce che il regolamento (CE) n. 1831/2003 definisce i limiti massimi esclusivamente per il latte crudo, il latte termicamente trattato e il latte destinato a produrre prodotti derivati. Pertanto non risultano esplicitamente definiti limiti massimi per prodotti lattiero-caseari, ma occorre far riferimento alle disposizioni dell'articolo 2, per i fattori di trasformazione, di cui al succitato regolamento. Il Ministero, con nota prot. n. 28454 del 03/07/2013, ha provveduto a raccomandare l'uso di fattori di concentrazione, rispettivamente, per i "formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero" e per i "formaggi

a pasta dura”. Permane, comunque, la criticità nell’utilizzo di tali fattori di concentrazione per alcuni prodotti lattiero-caseari non inquadrabili nelle succitate categorie (es. yogurt).

Controlli ufficiali di tipo analitico

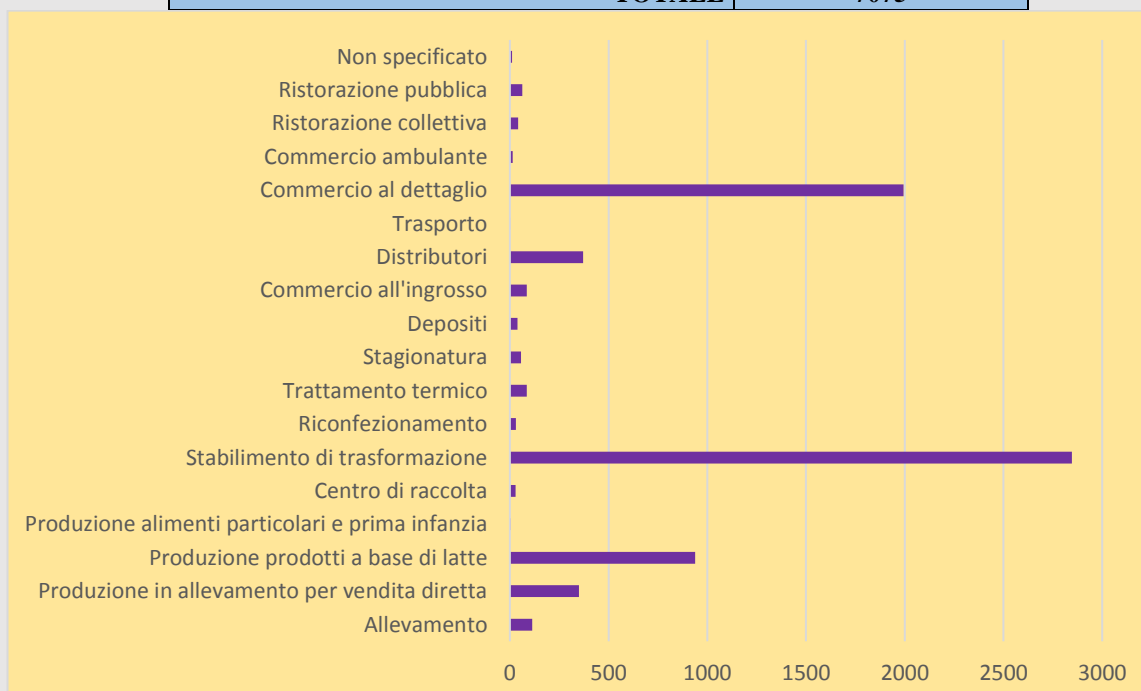
Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Di seguito sono riportati i dati estratti dal flusso NSIS/VIG (esclusi Piani di monitoraggio specifici, monitoraggi e MOCA) che riassumono l’attività dei controlli ufficiali di tipo analitico su latte e derivati.

In totale sono stati prelevati 7075 campioni di latte e derivati, di cui 1560 di latte (vaccino, ovicaprimo, bufalino, ecc.) e 5515 di derivati del latte (formaggi, creme, yoghurt, ecc.).

Nella tabella e nel grafico che seguono, è riportato il dettaglio dei campionamenti per punto di prelievo, lungo la catena distributiva:

Punto di prelievo	Numero di campioni prelevati
Allevamento	113
Produzione in allevamento per vendita diretta	350
Produzione prodotti a base di latte	938
Produzione alimenti particolari e prima infanzia	5
Centro di raccolta	29
Stabilimento di trasformazione	2846
Riconfezionamento	31
Trattamento termico	85
Stagionatura	57
Depositi	39
Commercio all'ingrosso	86
Distributori	371
Trasporto	2
Commercio al dettaglio	1993
Commercio ambulante	14
Ristorazione collettiva	42
Ristorazione pubblica	63
Non specificato	11
TOTALE	7075



Nella tabella seguente è riportato il numero di campioni di latte e derivati, analizzati per classe di parametro (un campione può essere analizzato per più parametri appartenenti a classi differenti, quindi la somma dei campioni analizzati non coincide con il numero totale di campioni prelevati):

Elementi chimici	Contaminanti organici	Pesticidi	Farmaci veterinari	Microrganismi	Allergeni	Aflatossine	Nutrienti
362	148	8	46	6461	38	45	13

Sono stati riscontrati 253 campioni non conformi, così ripartiti:

	Campioni non conformi	Microrganismi	Farmaci veterinari
Latte	98	97	1
Derivati del latte	155	155	0
TOTALI	253	252	1

Controlli sui residui di prodotti fitosanitari

Fonte: DGISAN – Ufficio 7

Il piano nazionale sui controlli dei residui di prodotti fitosanitari, di cui al decreto del 23 dicembre 1992, prevede anche i controlli sul latte. Tali risultati saranno trasmessi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) entro agosto 2019.

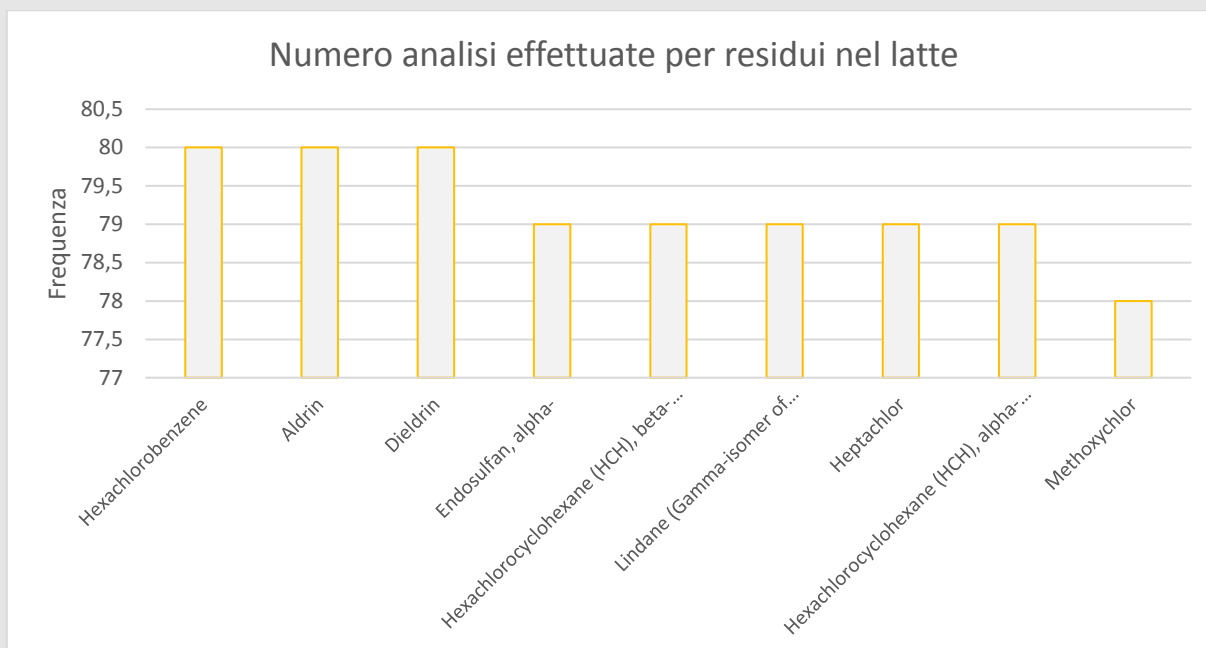
Nel 2018 sono stati in particolare effettuati 82 campionamenti di latte, nei quali non è stato riscontrato alcun residuo di pesticida, come di seguito riportato:

Tipologia di alimento	Totale campioni	Campioni regolari				Campioni con residui superiori al limite di legge (LMR)	Campioni con residui superiori al limite di legge (%)
		Campioni con residui assenti	Campioni con residui assenti (%)	Campioni con residui inferiori al limite di legge (LMR)	Campioni con residui inferiori al limite di legge (%)		
latte	82	82	100,0	0	0,0	0	0,0

Di seguito i laboratori accreditati che hanno eseguito l'analisi sul latte:

Laboratorio
APPA BOLZANO
IZS ABRUZZO E MOLISE
IZS DEL MEZZOGIORNO
IZS DELLA SICILIA
IZS DELLE VENEZIE
IZS LAZIO E TOSCANA
IZS LOMBARDIA E EMILIA

Il grafico seguente riporta i residui maggiormente ricercati nel latte, tra cui l'esaclorobenzene, l'aldrin e il dieldrin.



Altre attività

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute

Fonte: NAS

Anno	Controlli	Non Conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri €
				Segnalate		Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
				A.A.	A.G.					
2018	1.309	457	232	459	56	0	69	647	648.726	607.331

Sequestri:	Kg./ litri	Confezioni
	103.510	648

Strutture chiuse/sequestrate:	72
-------------------------------	----

OPERAZIONI ED INTERVENTI DI RILIEVO

Nas Cremona, febbraio 2018

Denunciati i legali responsabili di un'azienda agricola attiva nella produzione di latte per aver conferito ad un caseificio, per la produzione di formaggi D.o.p., latte non idoneo poiché risultato contenere "sostanze inibenti" non permesse (antibiotici).

Sequestrati 36.250 kg di formaggio, il cui valore ammonta ad oltre € 230.000 circa.

Nas Brescia, marzo 2018

Denunciato il legale responsabile di un caseificio per aver detenuto alimenti e materie prime (formaggi e semilavorati per gelati) in cattivo stato di conservazione.

L'attività, a causa delle carenze igienico strutturali accertate, è stata chiusa e sono stati sequestrati Kg. 2.600 di alimenti.

Nas Caserta, maggio 2018

Il titolare di un caseificio della provincia di Caserta è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione ed attivato un laboratorio per l'affumicatura di prodotti caseari senza notifica all'Autorità sanitaria.

Contestualmente sono stati sequestrati 1.200 kg di filoni di formaggio privi di tracciabilità e 1.500 kg di panna grezza in cattivo stato di conservazione.

Il valore dell'infrastruttura ammonta ad euro 50.000, mentre quello della merce sequestrata ad euro 10.000 circa.

Nas Cremona, febbraio 2018

Presso una cooperativa agricola della provincia di Mantova, sono state denunciate 3 persone per commercio di sostanze alimentari nocive, in quanto, in diversi episodi la predetta società agricola aveva conferito a caseifici latte crudo risultato non conforme alle analisi giornaliere, eseguite in autocontrollo, per presenza di sostanze inibenti.

Nella circostanza, sono state sequestrate sanitariamente 954 forme di formaggio Grana Padano, in fase di stagionatura, per un peso complessivo di 36.250 kg, il cui valore commerciale è pari a euro 235.000.

Nas Ragusa, marzo 2018

Nella provincia di Siracusa, a seguito di precedente ispezione che aveva determinato la sospensione di un caseificio per carenze igieniche ed assenza di autorizzazione sanitaria, sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria i titolari dell'opificio per violazione di sigilli, sottrazione di cose sottoposte a sequestro e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione ed insudiciati.

Nella circostanza sono stati sequestrati 1.427 kg di prodotti caseari ed 800 litri di latte, avviati alla distruzione. Il valore della merce ammonta ad euro 20.000 circa.

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare

Fonte: CCTA

In relazione alla filiera in argomento vengono segnalate le seguenti attività:

- **gennaio 2018** denunciato un soggetto per frode in commercio, per aver commercializzato prodotti lattiero-caseari di altre aziende come fossero propri, attribuendo caratterizzazioni e tipicità inesistenti. Sequestrati 15,5 Kg di prodotti lattiero-caseari e kg 41,7 di buste in cellophane trasparente riportanti la dicitura *"prodotti tipici calabresi- prodotti e confezionati da..."*.
- **marzo 2018**, sequestrate 3 tonnellate di latte bufalino congelato per mancata tracciabilità, valore 5.500,00.
- **aprile 2018**, sequestrate 25.000 buste per il confezionamento di "burrata di bufala campana", destinata al mercato estero, valore 1.000,00 euro, poiché recanti scritte ed indicazioni indebitamente evocative il marchio tutelato "Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.". Contestata sanzione di 6.000,00 euro.
- **giugno 2018**, sequestrati, per mancata tracciabilità, 100 kg di mozzarella e caciocavallo di latte di bufala, valore 1.700,00 euro. Contestate due sanzioni amministrative di 1.500,00 euro.
- **giugno 2018**, sequestrati, per mancata tracciabilità, 396 kg di cagliata di latte vaccino, valore 2.000,00 euro. Contestate sanzioni per 1.500,00 euro.
- **giugno 2018**, sequestrati, per mancata tracciabilità, 30 kg di mozzarella sfusa e ricotta di latte di bufala, valore 450,00 euro. Elevate tre sanzioni di 1.500,00 euro.

Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici

LNR Brucellosi

Fonte: IZS Abruzzo e Molise

Circuito interlaboratorio per le prove sierologiche per la diagnosi della brucellosi	
Matrici:	Siero di sangue e latte intero (con presenza/assenza di anticorpi anti-brucella)
Analiti:	Anticorpi.
Luogo e periodo di svolgimento:	Teramo Novembre 2018
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	75 Laboratori: 71 IIZZSS e 4 laboratori esteri (R. San Marino, Botswana, Argentina e Zimbabwe).
Follow up	<p>Occorre precisare che al circuito interlaboratorio per la diagnosi sierologica della brucellosi hanno partecipato 4 laboratori esteri, che sono esclusi dalla valutazione conclusiva del circuito.</p> <p>Complessivamente, per le tre prove eseguite dai partecipanti, 25 laboratori italiani hanno fornito risultati insoddisfacenti, di cui 4 (29, 81, 132 e 154) per la prova FDC, 2 (29 e 120) per l'ELISA latte e, 20 laboratori per il metodo SAR. Per i restanti laboratori (in totale 46) si è osservato un buon grado di concordanza.</p> <p>I risultati forniti dai laboratori partecipanti garantiscono la diagnosi sierologica della brucellosi a livello di sensibilità e specificità diagnostica, ma dovrebbe essere migliorata l'accuratezza e la precisione da parte dei laboratori che hanno ottenuto risultati insoddisfacenti.</p>

Circuito interlaboratorio: Ricerca di <i>Brucella</i> spp. ALIMENTI	
Matrici:	15 campioni di Latte di massa
Analiti:	<i>Brucella suis</i> 2 e contaminanti (<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922)
Luogo e periodo di svolgimento:	Teramo, dicembre 2018
Numero e tipo di laboratori partecipanti:	12 Laboratori IIZZSS
Follow up	Tutti i laboratori hanno inserito i risultati entro la scadenza stabilita. Tutti i laboratori partecipanti (100%) hanno individuato correttamente tutti i campioni.

LNR latte e prodotti a base di latte

Fonte: ISS

- 1) Prova valutativa per la verifica degli strumenti a citometria di flusso per la determinazione della carica batterica totale (prova organizzata in collaborazione con il CNR Qualità latte bovino dell'IZS LER)

Matrice latte bovino

Analita carica batterica totale

Luogo e periodo di svolgimento settembre 2018- dicembre 2018

Numero e tipo di laboratori partecipanti : 13 laboratori tot (8 sedi IIZZSS, 3 Associazioni Allevatori, 2 lab privati).

La prova è stata organizzata per i laboratori partecipanti al Progetto di RC IZS LER 2017/008 per la determinazione di una retta di conversione nazionale per la determinazione della carica batterica totale in latte crudo di bufala.

Laboratorio	Città
A.A.F.V.G.	Codroipo (UD)
A.R.A. Basilicata	Potenza
A.R.A. Piemonte	Cuneo
DIANO LATTE S.r.l.	Sassano (SA)
EPTA NORD S.r.l.	Conselve (PD)
IZS ABRUZZO e MOLISE	Lanciano (CH)
IZS LAZIO E TOSCANA	Latina
IZS LAZIO E TOSCANA	Roma
IZS LOMBARDIA E EMILIA ROMAGNA	Brescia
IZS MEZZOGIORNO	Tuoro (CE)
IZS MEZZOGIORNO	Fuorni (SA)
IZS PUGLIA e BASILICATA	Putignano (BA)
IZS SICILIA	Ragusa

Follow up: Presentazione e discussione del report in un incontro tra i partecipanti al progetto da organizzare entro la fine dell'anno.

Valutazione complessiva:

scarto tipo di ripetibilità					
Lab	Media IBC/ μ L	n° dati	IBC/ μ L	C.V.%	z-score
1	512	4	5	1,0	-0,25
2	534	4	7	1,4	0,66
3	520	4	11	2,1	0,09
4	536	4	8	1,4	0,76
5	496	4	10	2,0	-0,94
6	549	4	5	1,0	1,29
7	491	4	24	4,8	-1,11
8	502	4	12	2,4	-0,66
9	516	4	25	4,9	-0,07
10	516	4	22	4,2	-0,08
12	561	4	29	5,1	1,78
13	495	4	8	1,5	-0,98

Complessivamente tutti i laboratori hanno riportato un punteggio di z-score soddisfacente.

La prova è stata organizzata appositamente per i laboratori partecipanti al progetto di RC IZS LER 2017/008 finalizzato alla determinazione di una retta di conversione nazionale per la determinazione della carica batterica totale (CBT) in latte crudo di bufala. Il risultato assume quindi anche il valore aggiunto di controllo di qualità dei dati prodotti durante lo svolgimento del progetto sul latte di bufala finalizzato a migliorare l'accuratezza e la riproducibilità delle analisi per la CBT nel latte di bufala che al momento vengono effettuate utilizzando la retta di conversione per il bovino.

2) Prova valutativa per a determinazione della conta delle cellule somatiche in latte ovino (prova organizzata in collaborazione con il CRELDOC dell'IZS IT)

Matrici latte ovino

Analiti cellule somatiche

Luogo e periodo di svolgimento novembre-dicembre 2018

Numero e tipo di laboratori partecipanti 11 laboratori tot (11 sedi IIZZSS + 1 lab privato)

Laboratorio
IZS ABRUZZO e MOLISE
IZS LAZIO E TOSCANA
IZS LOMBARDIA E EMILIA ROMAGNA
IZS MEZZOGIORNO
IZS PUGLIA e BASILICATA
IZS SICILIA
IZS SARDEGNA
IZS PIEMONTE, LIGURIA e VALLE D'AOSTA
IZS VENEZIE
IZS UMBRIA E MARCHE
Caseificio Manciano

Follow up e valutazione complessiva: da definire in base al report (in corso di elaborazione).

LNR per *Listeria monocytogenes*

Fonte: IZS Abruzzo e Molise

Nome della Prova Interlaboratorio: 06/2018 - Ricerca di *Listeria monocytogenes* in alimenti

Matrice: formaggio

Analita: *Listeria monocytogenes* (L.m.)

Ad ogni laboratorio partecipante è stato inviato un set di 15 campioni di formaggio. Ogni set era costituito da:

- 5 campioni contaminati con 10^2 UFC/g di *Listeria monocytogenes* (+ germi contaminati)
- 5 campioni contaminati con 10^4 UFC/g di *Listeria monocytogenes* (+ germi contaminanti)
- 5 campioni Negativi per il microrganismo target, contaminati con *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* (10^4 ufc/g)

Luogo e periodo di svolgimento: Teramo, 27/11/2018

Numero e tipo di laboratori partecipanti: hanno partecipato laboratori di 7 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS):

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, con il laboratorio della sede di Torino;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise con tre laboratori (sedi di Campobasso, Teramo e Pescara);
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna con tre laboratori (sedi di Bologna, Brescia e Modena).

Follow up: tutti i laboratori hanno riportato risultati soddisfacenti, individuando correttamente tutti i campioni (100%).

Sono stati inoltre analizzati i risultati cumulativi ottenuti dai laboratori per il metodo della ricerca di *Listeria monocytogenes*, effettuata per le distribuzioni dal 2012 al 2018 e calcolata la stima della % minima di risultati corretti (limite di confidenza inferiore 93%; limite di confidenza superiore 100%). Cinque su sette laboratori hanno individuato correttamente tutti i campioni nei circuiti a cui hanno partecipato. Un laboratorio ha individuato correttamente 42/45 campioni (93,3%) e un laboratorio 29/30 campioni (96,6%). Anche per questi due laboratori, i risultati possono essere considerati complessivamente quali soddisfacenti.

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

Fonte: IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

1) CIDES2018 - IX Circuito Interlaboratorio per la determinazione delle enterotossine stafilococciche

Matrici: Latte

Analiti: Enterotossine stafilococciche (tipo A, B, C, D e E).

Luogo e periodo di svolgimento: I campioni sono stati allestiti presso i laboratori della S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni della sede di Torino nel mese di giugno 2018 e sono stati inviati ai partecipanti il 06 Agosto 2018; la restituzione dei risultati al LNR, con inserimento su piattaforma web appositamente predisposta, è avvenuta entro il 15 Settembre 2018.

Numero e tipo di laboratori partecipanti: 28 laboratori IIZZSS, elencati in Tabella:

Data	Elenco Laboratori partecipanti
Invio campioni 06 Agosto 2018	Adesione di 28 laboratori dei seguenti II.ZZ.SS:
	1. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Torino
	2. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Savona
	3. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Novara
	4. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Asti
	5. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Cuneo
	6. IZS Lombardia e Emilia Romagna – Ravenna
	7. IZS Lombardia e Emilia Romagna - Brescia
	8. IZS Venezia – Padova (Dr.ssa Barco)
	9. IZS Venezia – Padova (Dr. Piro)
	10. IZS Venezia – Bolzano
	11. IZS Venezia – Pordenone
	12. IZS Umbria e Marche – Perugia
	13. IZS Umbria e Marche – Pesaro
	14. IZS Lazio e Toscana – Siena
	15. IZS Lazio e Toscana- Firenze
	16. IZS Lazio e Toscana- Roma (Dr.ssa Amatiste)
	17. IZS Lazio e Toscana- Roma (Dr. Bilei)
	18. IZS Lazio e Toscana - Pisa
	19. IZS Abruzzo e Molise – Campobasso
	20. IZS Abruzzo e Molise – Teramo
	21. IZS Abruzzo e Molise - Pescara
	22. IZS Sardegna - Sassari
	23. IZS Mezzogiorno – Portici
	24. IZS Mezzogiorno – Catanzaro
	25. IZS Mezzogiorno – Salerno
	26. IZS Mezzogiorno – Caserta
	27. IZS Puglia e Basilicata – Foggia
	28. IZS Sicilia – Palermo

Follow-up: Un solo laboratorio ha avuto esiti che discostavano dagli esiti attesi : è stato preparato il follow-up, e l'invio dei campioni è stato eseguito il 3 ottobre 2018 e con la restituzione dei risultati al LNR, con inserimento su piattaforma web appositamente predisposta, entro il 01 Novembre 2018.

1) PCRGenCoES - V Circuito Interlaboratorio per la determinazione dei geni codificanti enterotossine stafilococciche

Matrici: Ceppi batterici di *S. aureus*.

Analiti: Geni codificanti 11 enterotossine stafilococciche (da *sea* a *see* e *ser*, da *seg* a *sej* e *sep*).

Luogo e periodo di svolgimento: Preparato presso i laboratori della S.C. Controllo alimenti e igiene delle produzioni della sede di Torino nel mese di Agosto e inviato ai partecipanti il 7 Settembre 2018. I risultati, inseriti su piattaforma web appositamente predisposta, sono pervenuti entro il 15 Ottobre 2018.

Numero e tipo di laboratori partecipanti: 9 laboratori IIZZSS, elencati in Tabella:

Invio campioni 07/09/2018	Circuito Sperimentale: Determinazione geni codificanti tossine stafilococciche mediante 2 multiplex PCR (Metodiche EURL)	Adesione di 9 laboratori dei seguenti I.I.ZZ.SS: <ol style="list-style-type: none"> 1. IZS Sicilia – Palermo 2. IZS Puglia e Basilicata – Foggia 3. IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Torino 4. IZS Umbria e Marche – Fermo 5. IZS Abruzzo e Molise – Teramo 6. IZS Mezzogiorno – Catanzaro 7. IZS Umbria e Marche – Perugia 8. IZS Lombardia e Emilia Romagna – Brescia 9. IZS Venezie - Legnaro
---------------------------	--	---

Follow-up:

Analizzando i risultati da un punto di vista qualitativo si può affermare che la maggioranza dei laboratori giunge all'identificazione della corretta sequenza genica, con grado di accordo da buono ad eccellente. Solo 2 laboratorio hanno raggiunto un grado di accordo moderato.

Valutazione complessiva

Complessivamente i PT (Proficiency Test) sono stati organizzati bene e hanno prodotto, in termini di risposta da parte dei laboratori partecipanti, ottimi risultati di performance.

Il circuito **CIDES**, grazie alla partecipazione di 28 laboratori che rappresentano tutta la rete dei 10 IIZZSS, ha la copertura dell'intero territorio nazionale. L'esecuzione del follow-up ha permesso a tutti i laboratori di avere esito conforme. I valori di Kappa-combined (+IC95%) raggiunti nel presente circuito sono definibili "Excellent" (≥ 0.92) (T. Byrt. How good is that agreement? Epidemiology, 7:561, 1996) avendo raggiunto il valore di 1.00 (0.95 - 1.00). Per questo motivo, si rilevano ottime performance e buone garanzie sull'attività di Controllo Ufficiale in applicazione di un criterio di sicurezza previsto dal Reg. CE 2073/2005 s.m.i.

Per quanto attiene il **PCRGenCoES** si rileva un livello di accordo moderato per due laboratori ($k=0,51$ con IC95%: -0,03; 1) e buono per un laboratorio ($k=0,84$ con IC95%: 0,44; 1), eccellente per tutti gli altri laboratori ($k=1$ con IC95%: 0,70; 1).

Si auspica, per l'edizione 2019, la partecipazione di tutti i 10 laboratori della Rete IIZZSS per avere la copertura sul territorio nazionale.

Audit sulle Autorità competenti

Fonte: DGISAN – Ufficio 3

Nel 2018 sono stati realizzati 19 audit nel settore "latte e derivati" (3 Abruzzo, 1 Lazio, 1 Liguria, 5 Lombardia, 1 P.A. Bolzano, 2 Piemonte, 1 del Ministero in Puglia, 1 Toscana, 1 Veneto, 2 del Ministero in Campania e 1 del Ministero in Sicilia) per valutare il sistema di controllo ufficiale adottato dalle Autorità Competenti.

Criticità evidenziate

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

- organizzazione (Lombardia);
- disponibilità di strutture ed attrezzature appropriate ad effettuare i controlli ufficiali (Liguria, Toscana);
- coordinamento ed interfaccia della AC (Abruzzo, Ministero in Sicilia);
- programmazione, appropriatezza dei CU, effettuazione dei controlli basata sul rischio (Lazio);
- dotazione, aggiornamento, chiarezza, integrazione, delle procedure documentate (Lazio, Liguria, Toscana, Piemonte, Ministero in Campania, Ministero in Sicilia);
- efficienza, efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali (Veneto, Lombardia, Piemonte, Ministero in Campania), inclusa l'attività di audit su OSA (Liguria);
- verifica dell'efficacia dei controlli (Lazio, Liguria, Lombardia, Ministero in Campania, Ministero in Sicilia);

- registrazione/riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti (Toscana);
- formazione del personale addetto ai controlli ufficiali (Ministero in Sicilia);
- misure di attuazione (Abruzzo);
- diritto al ricorso (Lazio).

Risultati conseguiti

Nelle Regioni Abruzzo, Campania, Lazio, Liguria, P.A. Bolzano, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto, i sistemi di controllo ufficiali sulla filiera latte e derivati gestiti dalle autorità competenti risultano In generale adeguati per conseguire gli obiettivi prefissati dal Regolamento (CE) n. 882/2004.

In particolare la Regione Lazio ha considerato *punti di forza*, del sistema di controlli sulla filiera del latte e derivati, la logistica ed il personale adeguati, la proattività e capacità di reazione nella soluzione delle criticità e nell'applicazione delle indicazioni aziendali e regionali, nonché la disponibilità al cambiamento anche attraverso forme di condivisione durante le fasi dell'audit. La P.A. di Bolzano ha evidenziato le capacità degli auditor di focalizzare i punti più importanti e di accertare le non conformità in modo chiaro e comprensibile.

Nella Regione Campania vi è evidenza di un progresso nell'applicazione e nell'armonizzazione della normativa del pacchetto igiene, viene assicurato un coordinamento efficace e efficiente tra le autorità competenti interessate e vi sono sistemi razionali ed efficaci di raccolta, elaborazione e rendicontazione dei dati di attività attraverso l'istituzione di sistemi gestionali regionali e la stretta cooperazione con altri Enti e organismi.

La Regione Sicilia ha dimostrato impegno ad intraprendere misure per contenere la diffusione della brucellosi, attraverso la delibera di un piano regionale straordinario di lotta alle brucellosi animali e di un monitoraggio trimestrale dei dati dei controlli ufficiali presenti nel sistema informativo SANAN consentendo, ove necessario, l'adozione di adeguate misure correttive.

Nella Regione Piemonte la cooperazione ed integrazione tra le strutture competenti in materia di sicurezza alimentare è assicurata da un apposito gruppo di lavoro che provvede anche al coordinamento del monitoraggio e della rendicontazione delle attività svolte secondo le indicazioni del Piano regionale integrato. Inoltre il processo di valutazione della formazione e delle competenze degli operatori addetti ai controlli ufficiali ha permesso che il controllo ufficiale espletato dai competenti Servizi delle ASL è risultato essere efficace nell'individuazione delle criticità e nella segnalazione delle misure correttive da far attuare agli OSA.

Di seguito si riportano le principali **azioni correttive** comunicate dalle Autorità competenti regionali e adottate dalle ASL a seguito delle criticità evidenziate nel corso degli audit ricevuti:

- è stata aggiornata l'istruzione operativa sulla gestione dei flussi dati per il debito informativo verso la Regione Toscana con successivo monitoraggio e riesame annuale della coerenza dei dati inviati sull'Anagrafe degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale con quanto registrato su altri supporti informativi;
- è stata aggiornata l'istruzione operativa sulle linee guida per il controllo ufficiale (Toscana);
- è stato predisposto un monitoraggio per la verifica della conversione dei riconoscimenti condizionati assegnati agli stabilimenti in riconoscimenti definitivi entro 6 mesi dal rilascio (Toscana);
- è stato aggiornato il piano della gestione emergenze epidemiche nonché previsto un monitoraggio della composizione e della scadenza dei kit per le emergenze epidemiche (Toscana);
- è stata aggiornata l'istruzione operativa sull'attività di controllo ufficiale conseguente ad allerta relativi ad alimenti, nonché predisposto un monitoraggio ed il riesame delle attività svolte per assicurare una uniforme applicazione dei CU tra le Unità Funzionali della ASL oggetto di audit (Toscana).

Segnalazioni di allerta – RASFF

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Sono pervenute 76 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica. I principali contaminanti sono: *Listeria monocytogenes* (24) e *Escherichia coli* produttori di shigatossina (10). Relativamente ai prodotti contaminati da *Listeria monocytogenes*, la maggior parte proveniva dalla Francia (13 notifiche). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (37), seguita da Olanda (7), Belgio (6). Le notifiche per i prodotti italiani risultati non conformi sono 5, di queste 4 sono relative alla presenza di *Listeria monocytogenes*, 1 per la presenza di corpi estranei.

Attività di controllo a carattere regionale

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

Fonte: Regione Lombardia

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

- monitoraggio sierologico degli allevamenti caprini da latte al fine di valutare la situazione epidemiologica nei confronti della Agalassia Contagiosa degli ovi-caprini nel territorio della Regione Lombardia.
Tale attività è stata svolta contestualmente a quella effettuata durante le operazioni di bonifica sanitaria;
- adozione, in caso di focolaio, di misure sanitarie efficaci al fine di estinguere rapidamente il focolaio e di evitare la diffusione dell'infezione ad altri allevamenti;

Nel 2018, per il monitoraggio, sono stati controllati 309 campioni di sangue e 26 di latte, tutti con esito favorevole.

Nel 2018 sono stati vaccinati 1.801 capi in 34 allevamenti. Non sono stati riscontrati focolai.

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

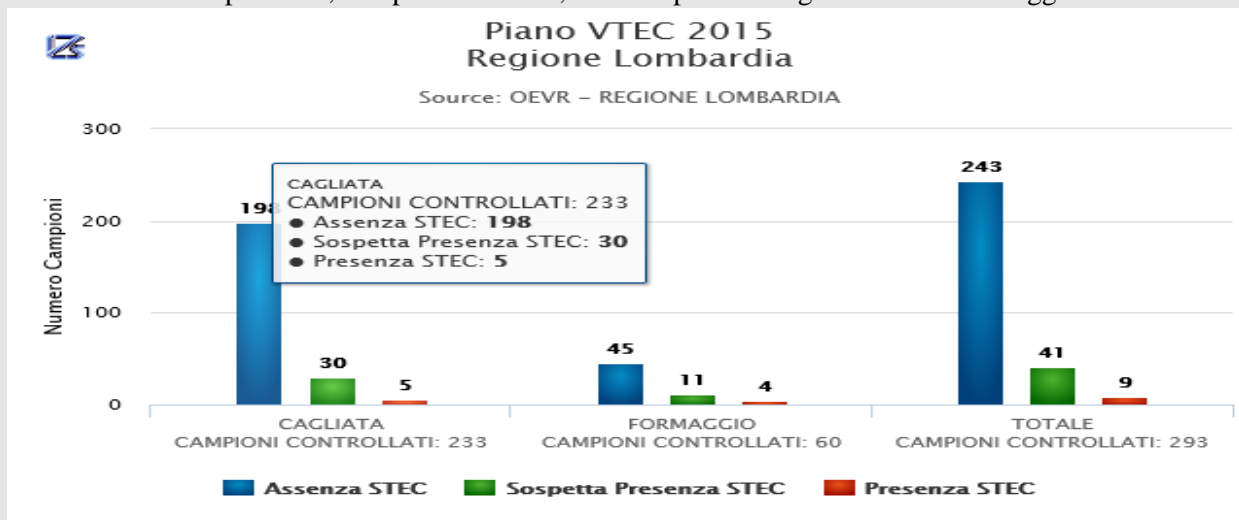
Fonte: Regione Lombardia

Il campionamento ha interessato nel corso della vigenza del piano tutti gli stabilimenti presenti nel territorio di competenza (riconosciuti e/o registrati) che producono prodotti a base di latte crudo commercializzati con una stagionatura inferiore ai 90 gg.

Al momento del campionamento sono state registrate tutte le informazioni in merito alla natura del prodotto e quelle fornite al consumatore in merito alle modalità di conservazione, preparazione e consumo del prodotto alimentare.

Il piano ha previsto il prelievo di campioni di cagliata ottenuta dalla lavorazione di latte crudo dopo l'estrazione dalla caldaia.

Nel 2018 sono stati prelevati, complessivamente, 233 campioni di cagliata e 60 di formaggio.



Tutti gli stabilimenti di prodotti a base di latte crudo sono stati sottoposti a controllo e sono stati intensificati i controlli in presenza di ripetute irregolarità analitiche. Le non conformità rilevate, rispetto agli anni precedenti, non hanno rilevato significative differenze e sono, come ormai chiaramente evidenziato dai dati raccolti, esclusivamente a carico degli stabilimenti di produzione riconosciuti e registrati a carattere familiare direttamente connessi ad allevamenti. Il momento critico è sicuramente la mungitura durante la quale può avvenire un passaggio di materiale fecale nella materia prima. Inoltre anche se vengono rilevate % significative di analisi non conformi per sospetta presenza solo in una minima % dei campioni è stato possibile identificare coli VTC apparenti alla famiglia di uno dei cinque top five, potenzialmente responsabili di patologie umane.

Per quanto riguarda la produzione di formaggi a base di latte crudo si può quindi affermare che l'esito di sospetta presenza deve essere considerato un indicatore di scarsa igiene in allevamento e che solo la conferma microbiologica del patogeno deve essere considerata un pericolo per la sicurezza alimentare

In Lombardia, durante la vigenza del piano, la sospetta presenza (PCR) è stata considerata come esito non conforme al di là della conferma microbiologica. In questi casi i prodotti a base di latte sono stati sottoposti a sequestro cautelativo revocato solo dopo campionamenti ufficiali effettuati a distanza di almeno trenta gg l'uno dall'altro, per valutare un eventuale trattamento "risanatore" prodotto dalla stagionatura.

Contemporaneamente l'allevamento veniva sottoposto ad un accurato controllo sullo stato igienico degli animali e sulle corrette procedure di mungitura. In esito a tale attività venivano prescritti interventi per migliorare sia le condizioni igieniche che la revisione delle procedure di autocontrollo.

Il Piano ha confermato inoltre che il rischio per coli Vtc nei prodotti a base di latte non rappresenta una minaccia per la sicurezza alimentare e che le modalità di contenimento della contaminazione si basano soprattutto su corrette prassi igieniche da adottare nella produzione primaria

Sorveglianza per *Streptococcus agalactiae* nel latte di stalla (Lombardia)

Fonte: Regione Lombardia

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

Streptococcus agalactiae ha il suo reservoir nella mammella delle bovine infette e si diffonde soprattutto durante le operazioni di mungitura contaminando guaine e impianto, ma è favorita anche da manualità non corrette. Induce per lo più mastiti subcliniche con elevata conta delle cellule somatiche.

Il "Piano di sorveglianza per *Streptococcus agalactiae* nel latte alla stalla" è partito nel primo semestre del 2012, dopo una fase di informativa rivolta sia agli allevatori che alle associazioni di categoria; è stata richiesta l'adesione volontaria al programma di eradicazione. Poi, a partire dal secondo semestre 2012 e nell'arco temporale di vigenza del piano (2012-2014), è stato analizzato il latte di massa di tutte le aziende attive o in occasione dell'esame previsto dal piano di controllo sulla brucellosi o mediante controlli ad hoc. Il metodo analitico utilizzato è l'esame batteriologico con semina su terreno culturale selettivo (TKT).

Il progetto poi è stato ripresentato nel Piano Regionale Integrato della sanità Pubblica Veterinaria 2015-2018 e dovrà essere concluso nel periodo di vigenza del Piano Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019/2023.

Nel 2018 sono risultati positivi 367 allevamenti, contro i 4682 risultati negativi (percentuale di positività 7.3 %).

Il piano è iniziato nel 2012 con un livello di prevalenza regionale del 17,24%, a dicembre 2018 la prevalenza è del 7,27%. Le attività di eradicazione sono procedute più lentamente di quanto inizialmente previsto. Infatti, nel 2012 era stato stabilito che in un triennio di attività si dovesse raggiungere una prevalenza dell'8%.

Dai risultati del piano emerge che la prevalenza si riduce nel tempo. Si può evidenziare che decresce rapidamente dal 2012 al 2013 passando dal 17.24% al 12.27%, resta piuttosto stabile dal 2013 al 2016, per poi decrescere rapidamente dal 2017, risultando pari al 7,27% a dicembre 2018. Il livello di controllo delle aziende è aumentato, è passati dal 43.03% del 2012 all'85,47% nel 2018. I livelli più bassi di prevalenza si osservano nelle ATS di pianura. I livelli più alti di prevalenza si osservano nelle ATS di montagna.

Ad oggi sono stati raggiunti buoni risultati soprattutto nelle zone dove la zootecnia è più evoluta, per cui servono degli ulteriori incentivi che spingano gli allevatori ad accelerare le operazioni di risanamento.

Questo risultato in base all'esperienza acquisita potrà essere raggiunto solo con l'applicazione di regole che impediscano la movimentazione degli animali da allevamenti positivi, gli altri strumenti utilizzati, coinvolgimento dei veterinari libero professionisti, degli allevatori e delle loro associazioni non ha raggiunto i risultati previsti.

Una implementazione delle attività di risanamento nei confronti del patogeno dovrà poi procedere di pari passi con gli interventi messi in atto negli allevamenti per una riduzione del consumo degli antimicrobici e per il contrasto all'antimicrobicoresistenza.

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

Fonte: Regione Lombardia

Nell'arco alpino regionale, al 31 dicembre 2018 risultavano attive 368 strutture di caseificazione in alpeggio, la quasi totalità munita di riconoscimento comunitario.

Impianti riconosciuti	Impianti registrati	Totale
307	61	368

Nella pianificazione degli interventi era richiesta una verifica del mantenimento dei requisiti igienico sanitari delle strutture e delle attrezzature, delle condizioni di lavorazione e dell'igiene del personale addetto alle lavorazioni.

La tabella seguente riporta la percentuale di impianti controllati e il numero di controlli per impianto.

Numero Impianti Presenti	Numero Impianti Controllati	% impianti controllati	Numero Controlli	Rapporto controlli/impianti controllati
368	223	60,6	309	1,4

Nella tabella seguente è riportato il quadro riassuntivo dei campioni effettuati e analizzati nel corso del 2018 suddivisi per matrice.

Acqua	Burro/panna	Formaggio Vaccino/cagliata	Formaggio Caprino	Ricotta	Totale
108	38	69	1	10	226

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

Acqua

Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile. Il 23,5% dei campioni (37,5% nel 2017 e 20,4% nel 2016) risulta non conforme per la presenza di E.coli, mentre il 25% (40,4% nel 2017 e 19,4% nel 2016) dei campioni risulta non conforme per la presenza di Streptococchi fecali. I limiti di legge, per entrambi i parametri, sono l'assenza di Streptococchi fecali ed E.coli in 100 ml di acqua. Il 34,7% (46,3% nel 2017 e 24,7% nel 2016) dei campioni di acqua non è conforme per almeno uno dei parametri fissati dalla normativa vigente. La tabella 4 e 4bis evidenziano i risultati più critici per i due parametri considerati (oltre 10 UFC/100 ml di acqua).

Prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte campionati nel corso del 2018 sono rappresentati da formaggi a breve e media stagionatura, ricotta e burro; panna e cagliata. Complessivamente 118 campioni.

I campioni di formaggio a base di latte vaccino non hanno evidenziato risultati sfavorevoli per quanto concerne *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.. Un prelievo di cagliata e due di formaggio hanno evidenziato presenza di *E. coli* STEC. Tra i germi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati 24 campioni con tenore di Enterobacteriaceae superiori alle 100.000 ufc/g e 12 campioni positivi per Stafilococchi c.p. a un livello di contaminazione superiore a 10.000 ufc/g. In un caso è stata isolata la tossina stafilococcica

I campioni di burro/panna hanno evidenziato 12 esiti positivi per Stafilococchi c.p. a un livello di contaminazione considerato potenzialmente a rischio per la produzione di tossina stafilococcica, che però non è mai stata isolata, e 15 campioni con un numero di Enterobacteriaceae oltre le 100.000 ufc/g. Nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*. Nessun prelievo ha evidenziato presenza di *E. coli* VTEC microbiologica

Nella ricotta nessun campione ha evidenziato risultati non conformi per enterotossina stafilococcica, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*. Nessun campione ha evidenziato sospetta presenza di *E.coli* STEC. Livelli di Enterobacteriaceae superiori ai 1000.000 ufc/g sono stati riscontrati in 2 campioni.

La presenza di Enterobacteriaceae sottolinea che le condizioni igieniche di lavorazione (estrazione della ricotta per il confezionamento) e soprattutto la manipolazione del prodotto successiva alla preparazione (estrazione

della ricotta, condizioni igienico-sanitarie delle superfici di lavorazione) rappresentano punti critici per la sicurezza igienico sanitaria.

Numero provvedimenti adottati a seguito delle non conformità riscontrate

Impianti con NC	Prescrizioni	Sanzioni	Sequestri	Sospensione operazioni/chiusura in toto o in parte	Altro
92	103	1	1	2	3

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

PPL Prodotti Lattiero Caseari di Malga (Friuli Venezia Giulia)

Fonte: Regione Friuli Venezia Giulia

Per il "Progetto regionale Piccole Produzioni Locali (PPL) – Prodotti Lattiero Caseari di Malga", A cadenza mensile, da febbraio a giugno, si sono eseguiti esami microbiologici (ricerca stafilococchi coagulasi positivi (limite < 500 UFC/ml) su campioni di latte di massa degli allevamenti che inviano le bovine in alpeggio. Nel 2018 sono stati controllati 98 allevamenti a valle. In alcuni casi, quando più volte si riscontrano valori >500 ufc, sono stati eseguiti anche i campioni dei singoli animali prima della monticazione; esami di laboratorio sul latte sono stati eseguiti anche a luglio e fine monticazione in malga Montasio. Per il quarto anno consecutivo sono state applicate modalità di campionamento con analisi mensili del latte di massa per stafilococchi coagulasi positivi; la nuova procedura, rispetto alla precedente che prevedeva controlli individuali sui capi da destinarsi all'alpeggio, consente una migliore valutazione epidemiologica dello stato sanitario degli allevamenti, una riduzione del numero analisi di laboratorio e dell'impegno del personale coinvolto. Per i prelievi latte negli allevamenti sul territorio ci si è avvalsi della collaborazione dell' Associazione Allevatori regionale e dei Caseifici territoriali.

Le malghe, già registrate ai sensi del Regolamento 852, che hanno aderito al progetto PPL per il 2018 sono 41.

I controlli microbiologici in alpeggio sono stati effettuati in base ad un piano di campionamento prestabilito e sono stati eseguiti sulle matrici: cagliata, formaggio, burro, ricotta fresca e ricotta affumicata. I criteri microbiologici adottati nella valutazione sono quelli indicati dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97; le matrici che non hanno alcun parametro microbiologico di riferimento sono state valutate secondo una valutazione di rischio e le conoscenze epidemiologiche ricavate dallo studio degli anni precedenti.

1. Stafilococchi coagulasi positivi:

Nel monitoraggio per gli stafilococchi coagulasi positivi del latte crudo nelle aziende a valle, in quei allevamenti che non presentavano i requisiti richiesti del latte di massa(<500 ufc), non è stato permesso l'utilizzo del latte degli animali positivi durante la monticazione.

Nel monitoraggio in alpeggio per gli stafilococchi coagulasi positivi, del latte crudo, si evidenzia n. 10 campioni con valori > di 1000 UFC/g secondo Progetto PPL della Regione FVG (latte di massa inferiore a 1000 UFC/ml) riconducibili a presenza di alcuni animali con mastite acuta. Nei successivi sopralluoghi si sono verificate le procedure di conservazione del latte, una eliminazione/cura del latte degli animali affetti ed una azione di verifica di risultato con sopralluogo e campionamento sulla materia prima.

Nel monitoraggio in alpeggio per gli stafilococchi coagulasi positivi, nel controllo di processo di 38 campionamenti di cagliata /formaggi di alcuni giorni, si evidenzia: n 8 > di 100.000 UFC, n 7 tra 50.000 e 100.000 UFC, n 7 tra 10000 e 50000, n.8 tra 1000 e 10.000, n 16 < 1000 UFC; in nessun campione si è rilevato la presenza di enterotossina.

Le partite di formaggio derivati da cagliata con valori > 50.000 UFC/g, a maturazione di 30/40 giorni sono state sottoposte ad analisi microbiologica (esiti: n°5 < 10ufc/g, e n°2 <1000 ufc/g) e alle prove sulle enterotossine stafilococciche con esito negativo.

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

2. Escherichia coli

In 27 malghe si sono riscontrate alcune non conformità nelle matrici: cagliata, burro e ricotta fresca ed affumicata.

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

3. Listeria monocitogenes

Non si sono riscontrate non conformità.

4. Salmonella, Campylobacter

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

5. Escherichia coli O157

Si è riscontrata una non conformità su un campione di burro eseguito dall' Associazione Allevatori FVG. Provvedimenti: indagine epidemiologica con controllo degli animali (feci) e della contaminazione ambientale in prossimità dei punti di abbeverata: alcuni animali ed 1 punto di abbeverata, positivi. Applicazione del piano straordinario di pulizia e sanificazione delle attrezzature di mungitura, della attrezzatura di lavorazione e dei piani di lavoro in caseificio; controllo con tamponi ambientali, negativi. L'attività di produzione del burro è stata sospesa fino ad esito negativo del controllo ambientale nel reparto di lavorazione; in seguito, monitoraggio settimanale della produzione di burro (esito negativo al coli O 157); nel prosieguo della stagione di alpeggio il burro prodotto è stato trasformato in burro chiarificato (trattamento di ebollizione).