



Ministero della Salute

Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020/2022



Relazione annuale 2020

Sommario

Introduzione.....	5
Cap. 1 - I controlli ufficiali del 2020 in cifre	8
Cap. 2 - Efficacia dei controlli ufficiali	11
1. Alimenti e sicurezza alimentare	11
a. Controlli sugli operatori.....	12
b. Controlli analitici.....	16
c. Controlli sulla qualità merceologica	49
d. Controlli per import/export	54
e. Attività autorizzative/validazioni.....	72
f. Attività regionali	78
g. Altri controlli.....	98
2. OGM	100
Emissione nell'ambiente - Attività di vigilanza sul rispetto dei divieti di coltivazione.....	100
3. Mangimi.....	100
a. Controlli sull'igiene e sicurezza dei mangimi	100
b. Controlli all'importazione dei mangimi	105
c. Controlli sulla qualità merceologica	107
d. Attività regionali	109
4. Salute animale	110
a. Anagrafe	110
b. Controlli sul farmaco veterinario	112
c. Controlli per importazioni e scambi	117
d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare	123
e. Controlli su altre malattie infettive	137
f. Attività autorizzative/validazioni.....	151
g. Attività regionali - Malattie infettive.....	153
h. Controlli sulla riproduzione	155
i. Igiene urbana.....	156
5. Sottoprodotti.....	158
a. Controlli sui sottoprodotti.....	158
b. Attività autorizzative/validazioni.....	162
6. Benessere degli animali.....	165
a. Benessere animale in allevamento	165
b. Benessere durante l'abbattimento	167
c. Benessere durante il trasporto	169
7. Organismi nocivi alle piante	170
a. Controlli sul territorio	170
b. Controlli import / export	174

8. Prodotti fitosanitari	178
9. Produzione biologica	182
10. Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali	190
Cap. 3 - Attività degli Organismi di controllo	198
Forze di polizia	198
a. Comando Carabinieri per la Tutela della Salute	198
b. Comando Carabinieri per la Tutela Forestale	204
c. Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare	204
d. Comando generale della guardia di finanza	208
e. Comando generale delle capitanerie di porto reparto III	211
Cap. 4 - Sistemi di audit	217
1. Sistemi di audit adottati dal ministero della Salute	217
2. Sistemi di audit adottati dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali	220
Cap. 5 - Obiettivi di filiera	222
1. Molluschi bivalvi vivi	222
2. Latte e derivati	224
3. Miele e prodotti dell'alveare	227
4. Uova	228
5. Olio d'oliva	232
6. Cereali	235
Cap. 6 - Valutazione generale	239
Appendice - Abbreviazioni e acronimi	240

A cura di:
Giovanni Mattalia
Clara Ventre
Mario Massaro
Francesca Roberti
Michele de Martino

Un particolare ringraziamento alla dott.ssa Renata Del Rosario (ufficio 3 DGISAN)

La presente relazione annuale del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP)¹, è stata predisposta dall'Ufficio 8 della Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) con il supporto dell'Istituto Superiore di sanità e del Centro di Referenza Nazionale per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'Analisi del Rischio (COVEPI) che hanno elaborato un'analisi critica dei dati e delle informazioni disponibili in merito alla sicurezza degli alimenti. La relazione, pubblicata ai sensi dell'articolo 113 del regolamento (UE) 2017/625, descrive i risultati dei controlli ufficiali effettuati in Italia nel 2020 al fine di:

- verificare l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,
- eliminare o contenere i rischi per la salute umana, animale e vegetale, per il benessere degli animali o, per quanto riguarda gli organismi geneticamente modificati e prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente.

I controlli ufficiali vengono effettuati, sulla base delle norme comunitarie, su tutta la filiera agroalimentare che, dalla produzione primaria (coltivazioni e allevamenti) porta gli alimenti sulle nostre tavole (*"From farm to fork"* – vedi figura successiva) e comprende i seguenti settori:

1. gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
2. l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
3. i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
4. le prescrizioni in materia di salute animale;
5. la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
6. le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
7. le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;
8. le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
9. la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
10. l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

I controlli sui settori sopra riportati, secondo l'ordinamento nazionale italiano, rientrano nelle competenze di diverse Amministrazioni, in considerazione della finalità dei controlli stessi:

- Ministero della Salute;
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- Ministero della transizione ecologica (ex Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare);
- Regioni e Province autonome;

¹ Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020/2022 è consultabile sul sito del Ministero della salute all'indirizzo: <https://www.salute.gov.it/pianoNazionaleIntegrato2020/homePianoNazionaleIntegrato2020.jsp>

- Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;
- Corpi di polizia: Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS); Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri; Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera; Guardia di finanza.

I risultati dei controlli ufficiali effettuati nel 2020, descritti nella presente relazione, per quanto sopra riportato includono tutte le attività svolte dalle Amministrazioni coinvolte.

Gli esiti di tali controlli sono stati trasmessi in forma aggregata alla Commissione europea ai sensi del regolamento (UE) 2017/625 e del regolamento (UE) 2019/723, dopo approvazione del Nucleo valutatore del PCNP nella seduta del 13 settembre 2021. Nella stessa seduta sono stati inoltre approvati dal Nucleo i meccanismi posti in essere per garantire che gli audit delle autorità competenti siano oggetto di scrutinio indipendente e siano eseguiti in modo trasparente, come previsto dall'art .6 del Regolamento 2017/625.

Per ogni attività descritta viene fornito il riferimento della stessa nel PCNP 2020/2022, a cui si potrà accedere per approfondire la pianificazione, i dettagli dell'attività, le Autorità competenti e i laboratori coinvolti.

Nel caso in cui l'attività descritta sia oggetto di una relazione nazionale specifica di settore, viene fornito nel testo, per maggiori approfondimenti, il link in cui essa è disponibile.

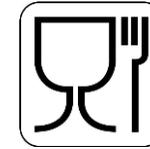
I LUOGHI DEL CONTROLLO UFFICIALE



Organismi nocivi



Pesticidi



Stabilimenti di trasformazione



Farmaci veterinari



Trasporto animali



Stabilimenti di trasformazione



Mangimi

Salute e benessere animale



Macellazione



Distribuzione/Deposito



Consumo

Produzione primaria

Trasformazione

Lo svolgimento delle attività del controllo ufficiale nel 2020 è stato influenzato dall'emergenza sanitaria legata al COVID-19, soprattutto per la pressione sperimentata dal Servizio sanitario nazionale, (a cui fanno capo in molti casi i servizi regionali e locali coinvolti nei controlli ufficiali) nonché per le problematiche legate al lockdown nazionale e regionale di diversi settori produttivi e di controllo.

Nonostante le criticità causate dall'emergenza epidemiologica, sono state effettuate 91.806 ispezioni e 8.135 audit su 27.407 stabilimenti riconosciuti e 147.569 ispezioni e 5.775 audit su 1.834.217 stabilimenti/operatori registrati. A questi numeri si aggiungono 3048 controlli ufficiali (non è disponibile il dato separato per ispezioni e audit) su 766.429 operatori/stabilimenti registrati per la produzione animale.

Per quanto riguarda i 1.993 macelli, questi sono stati oggetto di 29.095 ispezioni e di 964 audit.

A fronte dei controlli ispettivi e degli audit condotti, sono state registrate non conformità in 3.757 stabilimenti riconosciuti (che hanno prodotto 297 azioni amministrative e 131 azioni giudiziarie) e in 17.367 stabilimenti/operatori registrati (che hanno prodotto 4364 azioni amministrative e 303 azioni giudiziarie). L'attività di ispezione e audit condotta nel 2020 ha evidenziato una significativa diminuzione del numero delle non conformità rispetto agli anni passati.

I dati forniti dal Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), evidenziano che nel 2020 sono stati prelevati 40.927 campioni di prodotti alimentari e bevande. Di questi, 40.594 campioni sono stati prelevati nell'ambito della programmazione di cui all'Intesa Stato-Regioni CSR/212 del 10 novembre 2016 e 333 campioni in seguito a sospetto. Le matrici maggiormente campionate sono state: carni fresche (n. 7.518 campioni), prodotti lattiero-caseari (n. 5.952 campioni), pesci e prodotti della pesca (n. 5.678 campioni), che rappresentano anche le matrici maggiormente sottoposte ad analisi di laboratorio. Le determinazioni analitiche effettuate sui campioni prelevati sono state 123.580, la maggior parte delle quali (n. 62.417) ha riguardato la ricerca di microrganismi (es. Salmonella spp, E. coli, Listeria monocytogenes), seguiti dai contaminanti organici (n. 23609; es. diossine e PCB) e dagli elementi chimici (n. 21085; es. metalli pesanti). I campioni risultati non conformi sono stati 791. La quasi totalità delle non conformità (93,3%) ha riguardato la presenza o valori di microrganismi superiori ai limiti di legge. Nonostante una leggera flessione nel numero di campioni analizzati la percentuale di non conformità è rimasta stabile allo 0.7%.

L'attività relativa ai controlli ufficiali sui mangimi, svolti su tutto il territorio nazionale in base a quanto stabilito dal Piano nazionale alimentazione animale (PNAA) 2018-2020, nel 2020 è stata rimodulata per via della pandemia. Sono state effettuate 12.158 ispezioni lungo l'intera filiera, dalla produzione primaria fino alla somministrazione dei mangimi agli animali in allevamento. Le non conformità riscontrate durante le attività ispettive sono risultate 700 (5,7% vs il 4,7% del 2019), facendo registrare un incremento delle sanzioni amministrative (12,85%), rispetto al 2019 (11,9%), e l'assenza di denunce all'Autorità giudiziaria.

Tra le tante altre attività di controllo previste da specifiche normative di settore, si evidenzia che, in attuazione del Piano Nazionale per la ricerca dei Residui negli animali e nei prodotti di origine animale (PNR), nel 2020 sono stati prelevati 32.564 campioni, di cui 30.029 in attuazione del Piano mirato, 1.555 in attuazione dell'extrapiano e 980 prelevati su sospetto, per un totale di 401.682 determinazioni analitiche. Nel 2020 i campioni che, nell'ambito del Piano mirato, hanno fornito risultati irregolari per la presenza di residui sono stati complessivamente 27, pari allo 0.1 % del totale dei campioni prelevati.

Per quanto concerne i controlli sul sistema di identificazione e registrazione degli animali e delle specie zootecniche, eseguiti dai Servizi Veterinari, sono state controllate 5.220 aziende con allevamenti bovini e bufalini, 4736 aziende con allevamenti ovini e caprini, 3634 aziende con allevamenti di equidi, 1.653 aziende con allevamenti suini e 244 allevamenti avicoli. Nonostante anche per il 2020 la criticità più evidente sia stata legata alla notifica degli eventi, l'analisi globale dei dati sui controlli effettuati sul sistema di identificazione e registrazione degli animali e delle specie zootecniche, mostra un significativo miglioramento.

Le attività di controllo per verificare la tutela del benessere animale durante il trasporto sono state effettuate in ottemperanza alle prescrizioni di cui al Piano Nazionale Benessere Animale e al Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Salute e il Ministero dell'Interno, siglato nel 2011. Nel corso del 2020 il totale delle ispezioni effettuate (9.864) è fortemente aumentato rispetto al 2019 (n. 8.785 ispezioni), nonostante il periodo emergenziale dovuto alla pandemia da Covid-19. I controlli hanno interessato soprattutto bovini (n. 5.350), suini (n. 2.453) e pollame (n.1.161). Nel corso del 2020 le non conformità riscontrate sono state 473, dato sensibilmente in aumento rispetto al 2019 (n. 341); le specie interessate sono state soprattutto suini (n. 294) e bovini (n. 117).

Le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano presentate per l'importazione attraverso i Posti di ispezione frontiera (PIF) italiani sono diminuite (- 9552) rispetto al 2019 (40.233), verosimilmente a causa della situazione pandemica. Le partite soggette a controllo fisico sono state 12.932 di cui quelle campionate 1.111 con una percentuale complessiva di campionamento (totale del n. di partite campionate/totale del n. di partite incluse nel piano) del 3,63%, superiore a quella programmata del 3% nonostante la situazione di. Le partite riscontrate non conformi sono risultate 77 di cui 63 non ammesse al mercato UE e 14 richiamate in seguito a esami di laboratorio conoscitivi, risultati sfavorevoli. Le 63 partite non ammesse all'importazione sono state riesportate (n. 37), distrutte (n. 25) o trasformate (n. 1). Per quanto riguarda i controlli degli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC) nel 2020 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici 5.073 partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano pari allo 0,26% delle partite introdotte dai Paesi UE. La percentuale complessiva dei controlli fisici effettuati è risultata in lieve decremento, passando dallo 0,34% nel 2019 allo 0,26% nel 2020, e variabile a seconda della tipologia di merce. Nel 2020 sono stati altresì eseguiti 2.809 controlli di laboratorio con un decremento del 21 rispetto al 2019. Le partite oggetto di respingimento sulle 5.073 controllate sono state 40, pari allo 0,79%, leggermente superiore a quella riscontrata nel 2019 (0,49%).

Gli Uffici di Sanità Marittima Aerea di Frontiera (USMAF) hanno sottoposto a controlli ufficiali 158.662 partite totali in importazione, che hanno compreso due terzi circa alimenti di origine non animale mentre il restante terzo ha incluso i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Nel 2020 le non conformità (non ammissioni) per gli alimenti di origine non animale sono state 101.

L'Agenzia delle Dogane dei Monopoli, in qualità di autorità doganale alle frontiere sulle merci, in collaborazione con le altre autorità nazionali, ha continuato a svolgere efficacemente l'attività di controllo e i risultati conseguiti evidenziano la sempre maggiore attenzione posta all'attività di vigilanza sui prodotti alimentari. A fronte di una sensibile diminuzione del numero di importazione di prodotti rientranti nella disciplina del Piano (15 % circa), si rileva nel 2020 una forte diminuzione delle non conformità riscontrate (31 % circa) rispetto le relative norme di settore dei prodotti importati.

Nel corso del 2020 il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, ha eseguito complessivamente 27.926 controlli nell'ambito della filiera alimentare finalizzati alla tutela della salute e della sicurezza del consumatore. Le verifiche svolte hanno consentito di individuare non conformità presso 7.334

obiettivi, oggetto di controllo. Le attività di indagine hanno consentito di acclarare anche gravi episodi di criminalità che hanno determinato l'arresto di 13 persone. Sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria 1.202 titolari di esercizi o aziende della filiera alimentare e segnalate 7461 persone all'Autorità Amministrativa per violazione delle norme afferenti all'autocontrollo alimentare, l'etichettatura e la tracciabilità dell'origine dei prodotti.

Nel 2020 i 64.950 controlli effettuati sugli alimenti dal MIPAAF ICQRF hanno riguardato circa 35.000 operatori e oltre 71.500 prodotti, con irregolarità rilevate presso il 16,2% degli operatori e l'11,5% dei prodotti. La percentuale di campioni risultati irregolari all'analisi è stata pari al 6,3%. Il contrasto ai comportamenti criminosi nel settore alimentare si è estrinsecato con 135 notizie di reato, 3.856 contestazioni amministrative e 4.677 diffide. Sono stati eseguiti, inoltre, 294 sequestri, per un valore di circa 27 milioni di euro.

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Al fine di garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti, devono essere effettuati controlli ufficiali nelle fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In Italia i controlli vengono generalmente organizzati sulla base di criteri condivisi a livello nazionale oppure sulla base di piani nazionali specifici di settore, predisposti dal Ministero della salute, in collaborazione con le regioni e province autonome, oppure dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con l'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressioni Frodi.

I controlli ufficiali possono essere di tipo ispettivo, sugli operatori e sulle loro strutture produttive, o analitico, con il prelievo di campioni lungo l'intera filiera alimentare per i successivi controlli analitici, effettuati da laboratori ufficiali, di tipo chimico, fisico o microbiologico. La principale finalità del controllo è garantire la sicurezza di tutti gli alimenti, di origine nazionale o estera, e la loro qualità merceologica.

Oltre ai controlli ufficiali propriamente definiti dal regolamento 625, che si declinano sui 10 settori riportati nell'Introduzione, vengono considerate nella presente relazione alcune attività satelliti che hanno indirettamente le stesse finalità; si tratta di attività integrative, come le attività autorizzative e valutative di strutture e di ambienti di produzione, nonché di prodotti utilizzati durante le fasi della produzione primaria degli alimenti, sia di origine animale che vegetale, che possono influire sulla sicurezza e sulla qualità degli alimenti (ad esempio medicinali veterinari, prodotti fitosanitari, ecc.).

Alcuni controlli ufficiali possono essere predisposti, al di fuori dei Piani nazionali, anche dalle autorità competenti regionali, per approfondire determinati aspetti critici del territorio.

Nella presente relazione, in accordo con la struttura del PCNP 2020/2022, i risultati dei controlli ufficiali riguardanti gli alimenti e la sicurezza alimentare effettuati nel 2020 vengono descritti sulla base della seguente classificazione:

- Controlli sugli operatori
- Controlli analitici
- Controlli sulla qualità merceologica
- Controlli per import/export
- Attività autorizzative/validazioni
- Attività regionali
- Altri controlli

A. CONTROLLI SUGLI OPERATORI

ISPEZIONI E AUDIT SUGLI STABILIMENTI ALIMENTARI

FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - a. Controlli sugli operatori

I regolamenti comunitari prevedono che le autorità competenti di ogni Stato Membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative. Per ottimizzare i controlli presso tali stabilimenti, le autorità regionali effettuano una pianificazione dei controlli e redigono un proprio piano regionale, secondo le indicazioni che vengono fornite dall'autorità centrale (Ministero della salute) e sulla base delle realtà locali.

Nel 2020, nonostante le limitazioni agli spostamenti e la necessità di mantenere il distanziamento sociale, in ottemperanza alle norme di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, sono state effettuate 91.806 ispezioni e 8.135 audit su 27.407 stabilimenti riconosciuti e 147.569 ispezioni e 5.775 audit su 1.834.217 stabilimenti/operatori registrati. A questi numeri si aggiungono 3048 controlli ufficiali (non è disponibile il dato separato per ispezioni e audit) su 766.429 operatori/stabilimenti registrati per la produzione animale.

Per quanto riguarda i 1.993 macelli, questi sono stati oggetto di 29.095 ispezioni e di 964 audit.

Gli stabilimenti riconosciuti maggiormente ispezionati sono risultati, in proporzione, quelli che producono grassi fusi di origine animale e ciccioli (n. 7 ispezioni/stabilimento); carni di selvaggina di allevamento (n. 6,8 ispezioni/stabilimento); carni di pollame e lagomorfi (n. 5,9 ispezioni/stabilimento) e carni di selvaggina selvatica (n. 5,5 ispezioni/stabilimento). Quelli maggiormente sottoposti ad audit sono risultati, in proporzione, gli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne (n. 0,6 audit/stabilimento); stomaci, vesciche e intestini intatti (n. 0,5 audit/stabilimento); grassi fusi di origine animale; carni di ungulati domestici; carne di pollame e lagomorfi; carni di selvaggina di allevamento (n. 0,4 audit/stabilimento).

Per quanto riguarda l'attività di ispezione e audit sugli stabilimenti/operatori registrati, il maggior numero di ispezioni, è stato, in proporzione, a carico degli stabilimenti di lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (n. 0,8 ispezioni/stabilimento) e prodotti della pesca (n. 0,3 ispezioni/stabilimento). Gli stabilimenti maggiormente sottoposti ad audit sono stati, in proporzione, invece, gli stabilimenti di lavorazione delle granaglie, di amidì e prodotti amidacei.

Nelle tabelle seguenti è riportato il dettaglio dei controlli effettuati nel corso del 2020 dalle Autorità competenti, in termini di ispezioni e audit presso gli operatori/stabilimenti (riconosciuti e registrati) e presso i macelli.

Controlli ufficiali effettuati su operatori/stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento 853/2004

Stabilimenti riconosciuti	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali (ISPEZIONI) effettuati	Numero di controlli ufficiali (AUDIT) effettuati	Numero di controlli ufficiali effettuati
Stabilimenti di attività generali (depositi frigoriferi, stabilimenti di riconfezionamento e reimballaggio, mercati all'ingrosso, navi frigorifere)	5.180	18.682	1.798	20.480
Carni di ungulati domestici	1.941	8.142	728	8.870
Carni di pollame e lagomorfi	552	3.267	222	3.489
Carni di selvaggina di allevamento	139	942	56	998

Stabilimenti riconosciuti	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali (ISPEZIONI) effettuati	Numero di controlli ufficiali (AUDIT) effettuati	Numero di controlli ufficiali effettuati
Carni di selvaggina selvatica	266	1.456	92	1.548
Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (CSM)	1.531	6.282	502	6.784
Prodotti a base di carne	3.489	15.415	1.982	17.397
Molluschi bivalvi vivi	601	2.164	89	2.253
Prodotti della pesca	2.306	6.870	216	7.086
Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	6.665	23.131	2.145	25.276
Uova e ovoprodotti	685	3.124	144	3.268
Cosce di rana e lumache	23	24	4	28
Grassi fusi di origine animale e ciccioli	100	696	39	735
Stomaci, vesciche e intestini trattati	168	593	81	674
Gelatina	41	53	14	67
Collagene	22	24	7	31
Miele	3.624	915	16	931
Germogli	74	26	0	26
TOTALE	27.407	91.806	8.135	99.941

Controlli ufficiali effettuati su operatori/stabilimenti registrati ai sensi del regolamento 852/2004

Operatori/stabilimenti registrati	Numero di operatori/stabilimenti	Numero di controlli ufficiali (ISPEZIONI) effettuati	Numero di controlli ufficiali (AUDIT) effettuati	Numero di controlli ufficiali effettuati
Coltivazioni agricole	301.260	1.872	28	1.900
Produzione animale	766.429			3.048
Caccia	359	130	2	132
Pesca	6.214	509	16	525
Acquacoltura	30	25	0	25
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	7.823	1.783	91	1.874
Produzione di oli e grassi vegetali	7.521	639	74	713
Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei	598.995	12.708	653	13.361
Produzione di bevande	18.388	2.945	127	3.072
Ingrosso	38.296	8.631	357	8.988
Dettaglio	306.508	49.194	1.944	51.138
Trasporto e magazzinaggio	44.913	1.441	20	1.461
Attività di servizi di ristorazione	497.351	67.182	2.410	69.592
Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti	6.559	510	53	563
TOTALE	2.600.646	147.569	5.775	156.392

Controlli ufficiali che richiedono la presenza continua o periodica di personale o di rappresentanti delle autorità competenti presso i locali degli operatori

Tipi di locali degli operatori	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati (ISPEZIONI)	Numero di controlli ufficiali effettuati (AUDIT)	Numero di controlli ufficiali effettuati
Macelli - Carni di ungulati domestici	1.449	20.450	728	21.178
Macelli - Carni di pollame e lagomorfi	189	6.977	126	7.103
Macelli - Carni di selvaggina di allevamento	89	212	18	230
Stabilimenti per la lavorazione della selvaggina - Carni di selvaggina selvatica	266	1.456	92	1.548
TOTALE	1.993	29.095	964	30.059

A fronte dei controlli ispettivi e degli audit condotti, sono state registrate non conformità in 3.757 stabilimenti riconosciuti (che hanno prodotto 490 azioni amministrative e 130 azioni giudiziarie) e in 17.490 stabilimenti/operatori registrati (che hanno prodotto 4431 azioni amministrative e 670 azioni giudiziarie). L'attività di ispezione e audit condotta nel 2020 ha evidenziato una significativa diminuzione del numero delle non conformità rispetto agli anni passati.

Vengono di seguito riportati in dettaglio i casi di non conformità riscontrati nel corso del 2020, unitamente alle azioni e misure intraprese al riguardo.

Non conformità e azioni/misure intraprese

Stabilimenti riconosciuti	Non conformità di operatori/stabilimenti			Azioni/misure	
	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Numero totale di operatori/stabilimenti controllati	Numero di operatori/stabilimenti in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Amministrative	Giudiziarie
Stabilimenti di attività generali (depositi frigoriferi, stabilimenti di riconfezionamento e reimballaggio, mercati all'ingrosso, navi frigorifere)	2.143	3.716	702	20	14
Carni di ungulati domestici	2.057	2.869	618	97	16
Carni di pollame e lagomorfi	503	622	136	19	2
Carni di selvaggina di allevamento	159	150	28	1	0
Carni di selvaggina selvatica	66	184	38	0	0
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	716	1.111	6	9	1
Prodotti a base di carne	1.331	2.758	643	23	17
Molluschi bivalvi vivi	310	514	112	187	26
Prodotti della pesca	945	1.668	384	43	8
Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	3.004	4.831	945	83	40
Uova e ovoprodotti	181	551	66	5	3
Cosce di rana e lumache	5	13	2	0	0
Grassi fusi di origine animale e ciccioli	16	76	17	0	0
Stomaci, vesciche e intestini trattati	47	129	24	0	2
Gelatina	5	20	2	0	0
Collagene	3	7	2	0	0
Miele	74	543	30	3	1
Germogli	3	6	2	0	0
TOTALI	11.568	19.768	3.757	490	130

Operatori/stabilimenti registrati	Non conformità di operatori/stabilimenti			Azioni/misure	
	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Numero totale di operatori/stabilimenti controllati	Numero di operatori/stabilimenti in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Amministrative	Giudiziarie
Coltivazioni agricole	314	1.386	133	63	22
Produzione animale	128	3.152	123	67	
Caccia	20	54	13	0	0
Pesca	49	492	66	13	20
Acquacoltura	0	11	0	0	0
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	432	902	118	20	7
Produzione di oli e grassi vegetali	181	551	106	21	2
Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei	6.315	6.232	1.824	473	60
Produzione di bevande	505	1.561	303	23	5
Ingrosso	1.378	4.077	613	170	43
Dettaglio	13.689	31.192	4.701	1.136	208
Trasporto e magazzinaggio	176	783	0	0	0
Attività di servizi di ristorazione	25.296	31.614	9.490	2.445	303
TOTALI	48.483	82.007	17.490	4.431	670

B. CONTROLLI ANALITICI

I controlli analitici, di tipo chimico, fisico o microbiologico, presuppongono un'attività di campionamento da parte delle autorità competenti locali con il successivo trasferimento dei campioni alla rete dei laboratori ufficiali del territorio per l'effettuazione dell'analisi.

In Italia vengono svolte attività di controllo analitico pianificate per settori specifici a livello nazionale, unitamente ad attività disposte dalle autorità regionali sulla base di criteri condivisi e contenuti nella Linea guida per il controllo ufficiale del 10 novembre 2016, n. 212/CSR.

In entrambi i casi gli esiti delle attività del controllo analitico vengono trasmessi al Ministero della salute attraverso il sistema informatico NSIS Alimenti e, a seconda dei casi, vengono elaborati per le relazioni annuali di settore e trasmessi alla Commissione europea, ad EFSA ed alle autorità competenti.

I dati a disposizione per il 2020 confermano, nonostante l'emergenza pandemica, la costante attenzione del sistema di controllo ufficiale in relazione alla presenza di pericoli negli alimenti e nei mangimi. Infatti l'adeguamento del sistema alle richieste che ciclicamente provengono dalla Unione Europea è proseguito grazie al lavoro delle diverse Amministrazioni anche in relazione ai sistemi di raccolta dati, che costituiscono l'elemento chiave per poter identificare eventuali pericoli emergenti e monitorare gli andamenti nel tempo delle diverse criticità correlate alla sicurezza chimica (contaminazione involontaria, di origine ambientale o tecnologica; utilizzo volontario di sostanze chimiche; aggiunta volontaria di sostanze chimiche agli alimenti).

La solidità del sistema dei laboratori ufficiali fornisce il necessario supporto analitico per rispondere alle richieste crescenti in termini di prestazioni analitiche e tempi di risposta anche grazie al contributo offerto dai diversi Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR).

In particolare, le informazioni provenienti dalle attività di cui alla Linea guida citata (ex Piano Nazionale Alimenti e Bevande) risultano essere raccolte oggi in una modalità che rende più agevole ed efficace la loro valutazione anche al fine di identificare eventuali problematiche emergenti. A questo si aggiunge tutto il patrimonio di dati derivante dai diversi Piani che a livello nazionale e regionale oggi costituisce un elemento decisivo per la valutazione degli andamenti relativamente alla presenza dei pericoli chimici più significativi nelle filiere produttive.

RESIDUI DI FARMACI VETERINARI NEGLI ALIMENTI, PIANO NAZIONALE

FONTE Ufficio 8 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Residui di farmaci veterinari negli alimenti, Piano Nazionale

Il Piano Nazionale Residui (di seguito PNR) è un piano di controllo che si attua in Italia, sulla base di disposizioni comunitarie, per ricercare i residui delle sostanze farmacologicamente attive e di contaminanti chimici negli animali vivi, nei loro escrementi e nei fluidi biologici, negli alimenti per animali e nell'acqua di abbeveraggio nonché nei tessuti e negli alimenti di origine animale.

Il campionamento si effettua nella fase di allevamento degli animali e nella fase di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Gli obiettivi del PNR sono i seguenti:

- 1) svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate;
- 2) evidenziare i casi di somministrazione di sostanze non autorizzate o utilizzate a condizioni diverse da quelle autorizzate;
- 3) verificare la conformità degli alimenti rispetto ai limiti massimi di residui e tenori massimi, fissati dalle norme comunitarie e nazionali, per i medicinali veterinari, per i prodotti fitosanitari e per i contaminanti ambientali.

Nell'ambito dell'intera attività del Piano Nazionale Residui, nel 2020 sono stati prelevati 32.564 campioni, per un totale di 401.682 determinazioni analitiche, ripartiti come indicato nelle Tabelle seguenti:

Attività del PNR 2020 – Campioni e determinazioni analitiche

Tipo di Piano	Numero di campioni prelevati	Numero di determinazioni analitiche
Piano ²	30.029	321.617
Extrapiano ³	1.555	40.585
Sospetto ⁴	980	39.480
TOTALE	32.564	401.682

² Il Piano mirato prevede una pianificazione ministeriale del numero di campionamenti, effettuata sulla base delle produzioni nazionali, che vengono distribuiti alle regioni/P.A. in funzione delle produzioni regionali, per assicurare il rispetto dei requisiti minimi comunitari.

³ Le attività di Extrapiano sono effettuate nei casi di specifiche esigenze nazionali o locali, al fine di intensificare alcuni controlli.

⁴ Il Piano su Sospetto prevede il prelievo di campioni nei casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui oppure a seguito di precedenti non conformità.

Numero di campioni prelevati, rispetto ai tipi di piano, al luogo di prelievo e ai settori produttivi

Tipo di piano	Luogo di prelievo	Settore produttivo														
		Acquacoltura	Bovini	Conigli	Equini	Latte bovino	Latte ovicaprino	Latte bufalino	Miele	Ovicapriini	Selvaggina allevata	Selvaggina cacciata	Suini	Uova	Volatili da cortile	Totale
Piano	Allevamento	670	4614	35	22	915	308	230	223	28	0	0	182	834	684	8745
	Cacciato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122	0	0	0	122
	Macello	0	8179	258	462	0	0	0	0	772	151	0	5159	0	5835	20816
	Stabilimento	0		0	0	4	0	1	75	0	0	0	0	266	0	346
	Totale:	670	12793	293	484	919	308	231	298	800	151	122	5341	1100	6519	30029
Extrapiano	Allevamento	5	27	7	1	602	166	71	75	0	0	0	10	56	28	1048
	Cacciato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
	Macello	0	128	37	22	0	0	0	0	26	2	0	141	0	35	391
	Stabilimento	1	0	0	0	81	0	0	27	0	0	0	0	2	0	111
	Totale:	6	155	44	23	683	166	71	102	26	2	5	151	58	63	1555
Sospetto	Allevamento	4	147	1	3	80	27	4	9	0	0	0	3	1	4	283
	Macello	0	653	0	6	0	0	0	0	5	0	0	30	0	2	696
	Stabilimento	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	Totale:	4	800	1	9	80	27	4	10	5	0	0	33	1	6	980
TOTALI		680	13748	338	516	1682	501	306	410	831	153	127	5525	1159	6588	32564

Nell'ambito dell'intera attività, sono stati riscontrati 47 campioni non conformi, così ripartiti:

Attività PNR 2020 – Campioni ed esiti non conformi

Tipo di Piano	Numero di campioni non conformi	% di non conformità rispetto ai campioni prelevati nel singolo Piano	Esiti analitici non conformi ⁵
Piano	27	0.1 %	29
Extrapiano	2	0.1 %	3
Sospetto	18	1.8 %	19

Come anche altri settori del controllo ufficiale, l'attività del PNR 2020 è stata caratterizzata dalle difficoltà riscontrate sul territorio a causa dell'emergenza pandemica che si è necessariamente abbattuta sui sistemi sanitari regionali, responsabili per l'effettuazione dei campionamenti del PNR. La notevole pressione sul servizio sanitario nazionale, oltre alle problematiche legate al lockdown nazionale sperimentato nella primavera del 2020, è stata causa di ostacolo per l'effettuazione del piano di campionamento e per l'analisi dei campioni, in quanto lo stesso personale dei servizi sanitari, quando non colpito dall'epidemia, è stato destinato ad altre attività emergenziali, quali il contact tracing o l'analisi dei campioni biologici. Tali difficoltà non hanno consentito in alcuni casi il raggiungimento degli obiettivi comunitari e nazionali per alcune specie animali, facendo registrare comunque un aumento del numero di determinazioni analitiche rispetto agli anni precedenti, segno della sempre maggiore disponibilità di metodologie di indagine presso i laboratori italiani. I dati

⁵ Ogni campione può essere non conforme per uno o più esiti analitici.

confermano l'andamento degli anni precedenti con una non rilevante percentuale di positività (pari allo 0.1%) riconducibile a uso di sostanze vietate e un basso livello di non conformità relativo a sostanze antibatteriche. Le recenti norme europee, che introducono per il futuro approcci orientati a stime di esposizione e sistemi analitici di individuazione di eventuali usi illegali di nuove sostanze, indicano un elevato livello di attenzione per questo settore strategico.

Come sottolineato nel passato, la scarsa percentuale di positività è da accogliere come risultato di una adeguata capacità del sistema veterinario di controllare le filiere delle produzioni di animali da reddito. È opportuno tuttavia sottolineare che le sostanze ad attività antibatterica continuano a costituire l'ambito di criticità maggiore anche in relazione alle ripercussioni che il loro uso eccessivo in zootecnia può determinare sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza.

Il dato di non conformità pari al 1.8% relativo alle attività effettuate su sospetto risulta essere superiore al quello delle non conformità relative alle attività pianificate ed extrapiano, dato che sollecita a mantenere alto il livello di attenzione sull'impiego non corretto del farmaco veterinario in particolari situazioni.

I dati relativi alla Farmacovigilanza registrano un miglioramento, da ricondurre all'uso di mezzi informatici quali la ricetta elettronica e il Sistema Classyfarm, della capacità di verifica sull'utilizzo responsabile dei farmaci antibatterici. Tale dato è di grande importanza nel contesto della lotta al fenomeno della antibiotico-resistenza.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

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

ADDITIVI ALIMENTARI, PIANO NAZIONALE

Fonte Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2021 – > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Additivi alimentari, Piano nazionale

Il Piano Nazionale Additivi prevede controlli analitici per valutare il corretto utilizzo degli additivi alimentari (AA), sostanze utilizzate volontariamente, e per verificarne i requisiti di purezza.

Nel 2020 risultano trasmessi dai laboratori del controllo ufficiale, attraverso il flusso dedicato della piattaforma NSIS – VIG, **1903** campioni afferenti alla linea di attività AA/prodotti alimentari e **178** campioni afferenti alla linea di attività riguardante il controllo delle specifiche degli AA tal quali.

Nella tabella seguente sono riportati i campionamenti effettuati da ogni Regione e P.A. per entrambe le linee di attività.

Regione/PA	AA/alimenti campioni richiesti	AA/alimenti campioni prelevati	AA tal quali campioni richiesti	AA tal quali campioni prelevati
Abruzzo	18	45	4	2
Basilicata	12	13	3	3
Calabria	27	25	7	3
Campania	90	87	22	0
Emilia Romagna	63	232	15	9
FVG	18	29	4	4
Lazio	82	197	20	9
Liguria	27	66	7	4
Lombardia	145	175	35	34
Marche	27	86	7	5

Molise	12	6	3	2
Piemonte	63	70	15	14
P.A. Bolzano	12	61	3	1
P.A. Trento	12	30	3	1
Puglia	63	197	15	14
Sardegna	27	33	7	4
Sicilia	72	88	18	33
Toscana	54	94	13	13
Umbria	12	34	3	3
Valle d'Aosta	12	13	3	1
Veneto	72	322	18	19
Totali	920	1903	225	178

I controlli sono stati svolti sia in fase produzione (circa il 26% dei campioni totali) che in fase di commercializzazione (circa 74% dei campioni totali).

Nella tabella seguente è riportata la suddivisione delle non conformità per gruppo alimentare.

	Non conformità di alimenti		Azioni/misure	
	Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)		Amministrative	Giudiziarie
Dolciumi	1		1	
Carni macinate	3		3	2
Preparazioni di carni	4		2	1
Prodotti a base di carne	2		1	
Pesci e prodotti della pesca	8		6	3
Integratori alimentari	1		1	
Alimenti trasformati	2		2	2

I risultati relativi al 2020 confermano il dato storico relativo all'assenza di problemi legati ai requisiti di purezza. Per quanto riguarda l'utilizzo in trasformazione si conferma un uso generalmente corretto.

La percentuale riscontrata di prodotti non conformi è pari al 1.1% (2% nel 2015, 1.3% nel 2016, 1.5% nel 2017, 1.1% nel 2018, 1.8% nel 2019). In particolare nel 2020 nei prodotti carnei per le non conformità (43% delle totali) le tipologie di infrazioni riscontrate riguardano: superamento limite legale di nitrati, utilizzo non consentito di solfiti e mancata dichiarazione in etichetta di acido ascorbico.

Nei prodotti ittici, pari al 38% delle NC, la tipologia di NC maggiormente riscontrata risulta essere il superamento del limite legale dei solfiti

Le matrici alimentari maggiormente campionate sono state i prodotti carnei (24.8%), le bevande (24,4%) ed i prodotti ittici (20.1%).

Il dato più rilevante sotto il profilo sanitario risulta essere l'uso fraudolento di solfiti nelle preparazioni di carne fresca. Il dato europeo sulle notifiche RASFF pari al 4.8% mostra un incremento rispetto allo scorso anno (3.7% nel 2019), ascrivibile principalmente alla presenza di solfiti o coloranti non consentiti o non dichiarati in alimenti e superamento del limite di solfiti in prodotti ittici.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4466&area=sicurezzaAlimentare&menu=additivi

PRODOTTI FITOSANITARI - CONTROLLI UFFICIALI SUI RESIDUI IN ALIMENTI - PROGRAMMA NAZIONALE E COMUNITARIO

Fonte Ufficio 7 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022: > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti - programma nazionale; Programma comunitario coordinato residui in alimenti

Ai fini della verifica del rispetto dei limiti massimi di residui di cui al regolamento CE N 396/2005 per garantire la sicurezza dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali, in Italia vengono eseguiti i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti.

Tale regolamento, che rimarrà in vigore fino al 2022 secondo le disposizioni del regolamento 625/2017, prevede anche che vengano effettuati campionamenti per il piano nazionale e per il programma europeo.

Le finalità dei programmi nazionali (e regionali) ed europei riguardano tutti la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui ma ciascun tipo di programma avviene in un ambito differente.

Infatti, il programma nazionale prevede soltanto le classi di alimenti che rappresentano la dieta prevalente nazionale e che devono essere prelevate nel territorio nazionale lasciando all'Autorità regionale la possibilità di calibrare il proprio piano sulla base della realtà produttiva, di consumo e di popolazione regionale.

Il programma europeo invece specifica gli alimenti da prelevare ed esaminare che rappresentano gli alimenti più consumati in Europa da prelevarsi da tutti gli Stati appartenenti all'Unione europea.

La Tabella seguente riassume i campionamenti totali effettuati nel 2020 per la ricerca di residui di pesticidi: in totale sono stati eseguiti 9077 campionamenti sia sul territorio nazionale che provenienti dall'importazione.

La frutta risulta essere la tipologia di alimento più campionata. In totale sono stati esaminati 2654 campioni di frutta, 2494 di ortaggi inclusi i legumi secchi, 1.396 di cereali (in chicchi, decorticati e in farina), 349 di olio, 817 di vino, 97 di baby food e 1270 di altri prodotti.

Risultati Totali dei campionamenti

Prodotti alimentari	Totale campioni	Campioni regolari				Campioni con residui superiori al limite di legge	Campioni con residui superiori al limite di legge (%)
		Campioni con residui assenti	Campioni con residui assenti (%)	Campioni con residui inferiori al limite di legge	Campioni con residui inferiori al limite di legge (%)		
Frutta	2.654	1.003	37,8	1.606	60,5	45	1,7
Cereali*	1.396	1.118	80,1	268	19,2	10	0,7
Ortaggi**	2.494	1.675	67,2	776	31,1	43	1,7
Olio	349	328	94,0	21	6,0	0	0,0
Vino	817	489	59,9	328	40,1	0	0,0
Baby food	97	97	100,0	0	0,0	0	0,0
Altri prodotti ***	1.270	1.207	95,0	61	4,8	2	0,2
Totale	9.077	5.917	65,2	3.060	33,7	100	1,1

* compresi alcuni cereali trasformati (farine, riso brillato e i decorticati)

**nella categoria ortaggi sono contenuti anche i legumi secchi

*** frutta, ortaggi e cereali processati- alimenti di origine animale (carni , miele , uova , latte processato e non, pesci), piante da zucchero , spezie , semi e frutti oleaginosi , te, caffè, erbe infusionali, cacao e carrube processati e non, legumi secchi processati

In generale per il 2020 si evidenzia una diminuzione delle attività di controllo riconducibile al perdurare dell'emergenza COVID 19. Le autorità sanitarie locali e gli uffici periferici che eseguono i controlli sono stati infatti impegnati nelle attività di emergenza in modo prioritario. Tuttavia, ancorché sia diminuito il numero complessivo di campioni eseguiti, è stato raggiunto il minimale previsto dal decreto del 23 dicembre 1992 per la frutta, gli ortaggi, l'olio e il vino, mentre a livello europeo sono state campionate tutte le tipologie di alimenti previste dal regolamento UE 533/2019.

I dati nazionali relativi a questo settore mostrano una percentuale di prodotti non conformi pari allo 1.1%, in linea con gli anni precedenti. In particolare il 45% delle non conformità è stata riscontrata nel settore della frutta, il 43% negli ortaggi ed il 7% nei cereali per superamento dei limiti. Il 34% dei campioni analizzati è risultato con residui inferiori ai limiti e il 65% dei campioni era totalmente privo di residui. Di rilievo la problematica emersa in merito alla contaminazione da ossido di etilene nel settore cerealicolo (61 notifiche su 83 totale in questa categoria alimentare) evidenziata anche dai dati dell'allerta passati dal 7.6% nel 2019 al 21% nel 2020 per i fitofarmaci.

L'andamento dei campionamenti totali e delle irregolarità negli ultimi due anni è riportato nella tabella successiva da cui si evidenzia come siano diminuite le irregolarità per la frutta, gli ortaggi e gli altri prodotti rispetto al 2019.

Andamento nel tempo dei risultati

anno	CAMPIONAMENTI		IRREGOLARITA'	
	2019	2020	2019	2020
Frutta	3.337	2.654	63 (1,9%)	45 (1,7%)
Ortaggi	3.195	2.494	56 (1,8%)	43(1,7%)
Cereali	1.839	1.396	7 (0,4%)	10(0,7%)
Olio	414	349	0 (0%)	0 (0%)
Vino	887	817	1 (0,1%)	0 (0%)
Baby food	99	97	0 (0%)	0 (0%)
Altri prodotti	1729	1270	6 (0,3%)	2(0,2%)
Totale	11.500	9.077	133 (1,1%)	100 (1,1%)

CONTROLLI ANALITICI SU ALIMENTI E BEVANDE

FONTE: Uffici 2, 6 e 8 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 – > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Controlli analitici su alimenti e bevande

Vengono di seguito riportati i risultati delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate nel territorio italiano sui prodotti alimentari e le bevande campionati dalle autorità competenti nel 2020 e disposte dalle autorità regionali sulla base di criteri condivisi e contenuti nella Linea guida per il controllo ufficiale del 10 novembre 2016, n. 212/CSR (ex Piano Nazionale Alimenti e Bevande). Tali attività sono rendicontate nel sistema Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS Alimenti).

Sono esclusi dal presente capitolo gli esiti di specifici piani nazionali (quali il Piano Nazionale Residui, il Piano Additivi, il Piano Micotossine, ecc) perché sono illustrati in modo specifico in altre parti della presente relazione.

Nel 2020 sono stati prelevati n. **40.927** campioni di prodotti alimentari e bevande, su cui sono state effettuate n. 123.580 determinazioni analitiche.

Di questi, la maggior parte (40.594 campioni) sono stati prelevati in base ad una specifica programmazione, mentre 333 campioni sono stati prelevati su sospetto.

Le matrici maggiormente campionate sono state: carni fresche (n. 7.518 campioni), prodotti lattiero-caseari (n. 5.952 campioni), pesci e prodotti della pesca (n. 5.678 campioni), che rappresentano anche le matrici maggiormente sottoposte ad analisi di laboratorio. Le determinazioni analitiche effettuate sui campioni prelevati sono state 123.580, la maggior parte delle quali (n. 62.417) ha riguardato la ricerca di microrganismi (es. Salmonella spp, E. coli, Listeria monocytogenes), seguiti dai contaminanti organici (n. 23609; es. diossine e PCB) e dagli elementi chimici (n. 21085; es. metalli pesanti).

Viene di seguito proposta un'aggregazione dei dati analitici (in termini di numero dei campioni prelevati e numero di determinazioni analitiche) disponibili nel sistema NSIS/VIG⁶. E' necessario tenere presente che su un campione vengono di norma effettuate tante determinazioni analitiche.

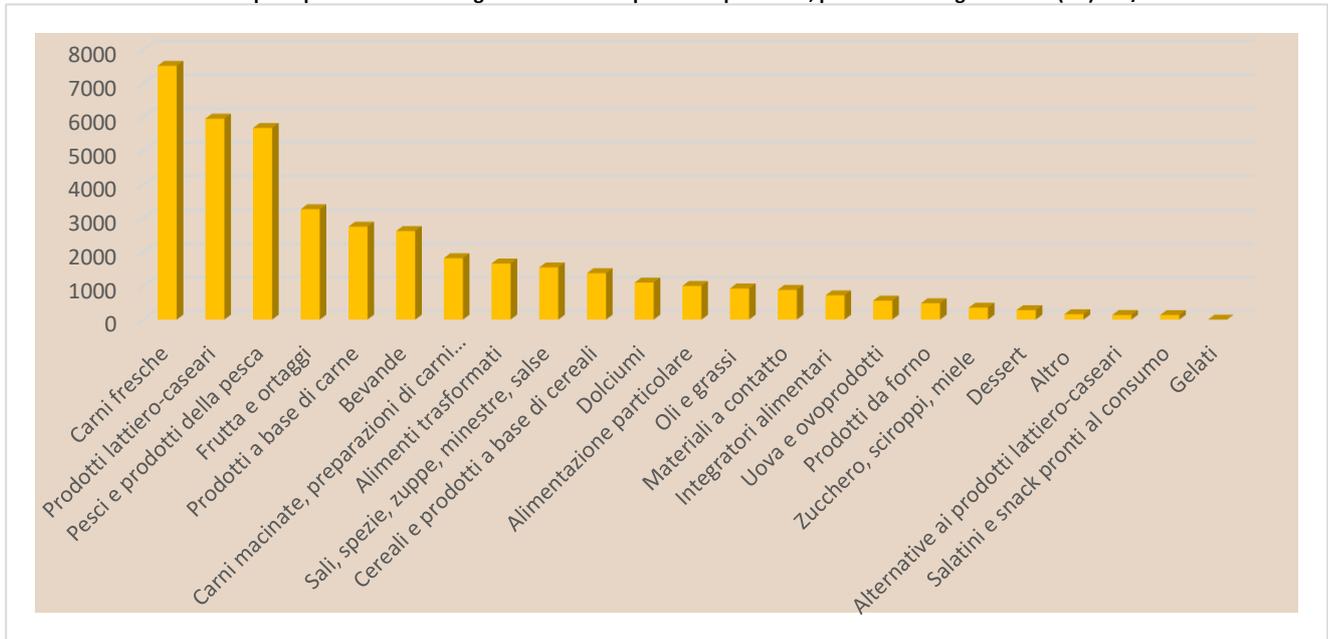
Campionamenti e determinazioni analitiche effettuate sulle categorie di alimenti specificate punto 1.4, parte II.1 del regolamento (UE) 723/2019

	Numero di campioni prelevati	Numero di determinazioni analitiche
1. Prodotti lattiero-caseari	5.952	18.022
2. Alternative ai prodotti lattiero-caseari	136	185
3. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	922	5.533
4. Gelati	1	5
5. Frutta e ortaggi	3.270	8.704
6. Dolciumi	1.098	2.269
7. Cereali e prodotti a base di cereali	1.375	3.693
8. Prodotti da forno	484	897
9. Carni fresche	7.518	13.895
10. Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	1.820	3.814
11. Prodotti a base di carne	2.753	7.922
12. Pesci e prodotti della pesca	5.678	18.833
13. Uova e ovoprodotti	561	3.324
14. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	354	2.032
15. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	1.547	5.406
16. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	997	2.489
17. Bevande	2.623	14.968
18. Salatini e snack pronti al consumo	134	204
19. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4	281	885

⁶ L'aggregazione proposta è effettuata sulla base delle categorie individuate dal regolamento (UE) 723/2019 e sulle indicazioni trasmesse da EFSA in merito al corretto mapping da utilizzare tra Foodex e AROC (reg. 723/2019).

	Numero di campioni prelevati	Numero di determinazioni analitiche
20. Integratori alimentari quelli destinati ai lattanti e ai bambini nella prima	719	2.033
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie 1-17, tranne gli alimenti per	1.662	5.137
22. Altro - Alimenti non compresi nelle categorie 1-21	160	471
23. Materiali a contatto	882	2.859
Totale	40.927	123.580

Numero di campioni prelevati nelle categorie di alimenti specificate punto 1.4, parte II.1 del regolamento (UE) 723/2019

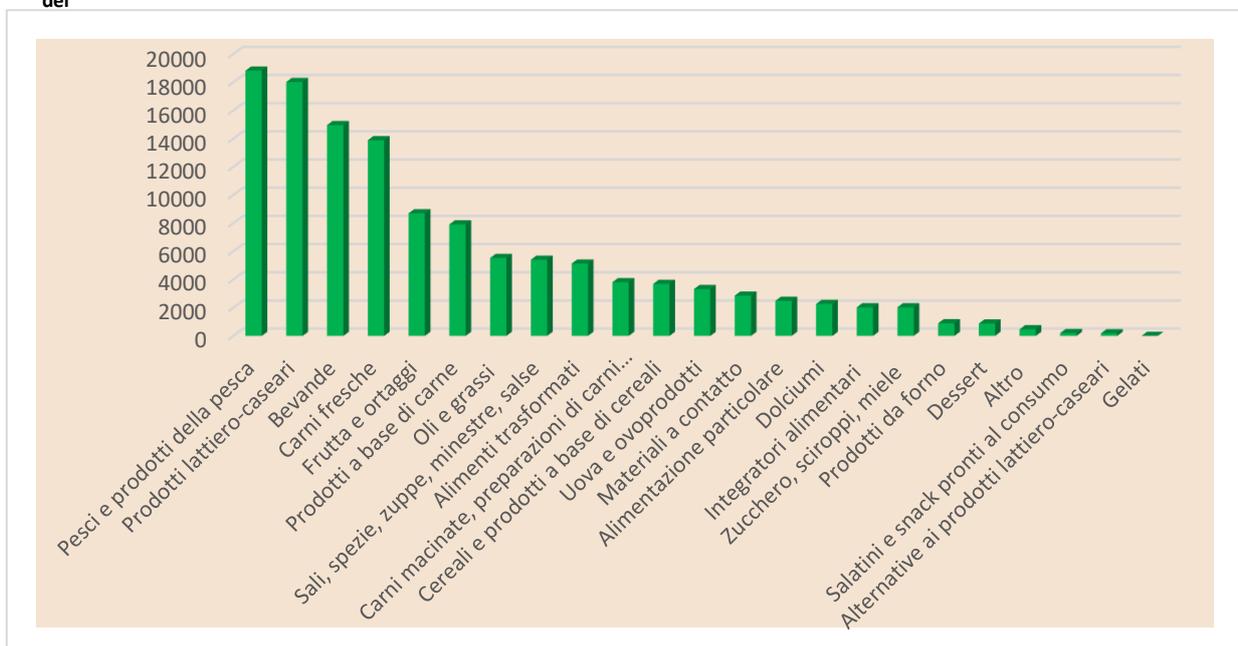


Nel file Excel allegato qui di seguito è possibile, utilizzando i vari filtri disponibili, reperire tutte le informazioni di dettaglio.



Pivot Controlli analitici 2020

Numero di determinazioni analitiche effettuate sui campioni prelevati nelle categorie di alimenti specificate punto 1.4, parte II.1 del

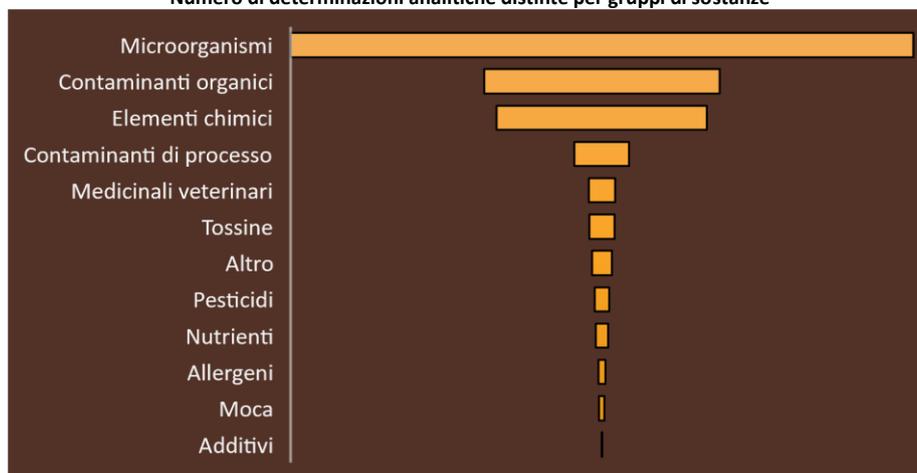


I gruppi di sostanze ricercate nelle diverse categorie di alimenti sono riportati nella tabella e nel grafico seguenti, unitamente al numero di esiti analitici relativi rendicontati nel sistema informatico:

Numero di determinazioni analitiche distinte per gruppi di sostanze

Gruppi di sostanze	TOTALE
Allergeni	739
Elementi chimici	21.085
Additivi	23
Microorganismi	62.417
Nutrienti	1.208
Contaminanti organici	23.609
Pesticidi	1.415
Contaminanti di processo	5.494
Tossine	2.507
Medicinali veterinari	2.596
Altro	1.950
Moca	537
TOTALE	123.580

Numero di determinazioni analitiche distinte per gruppi di sostanze



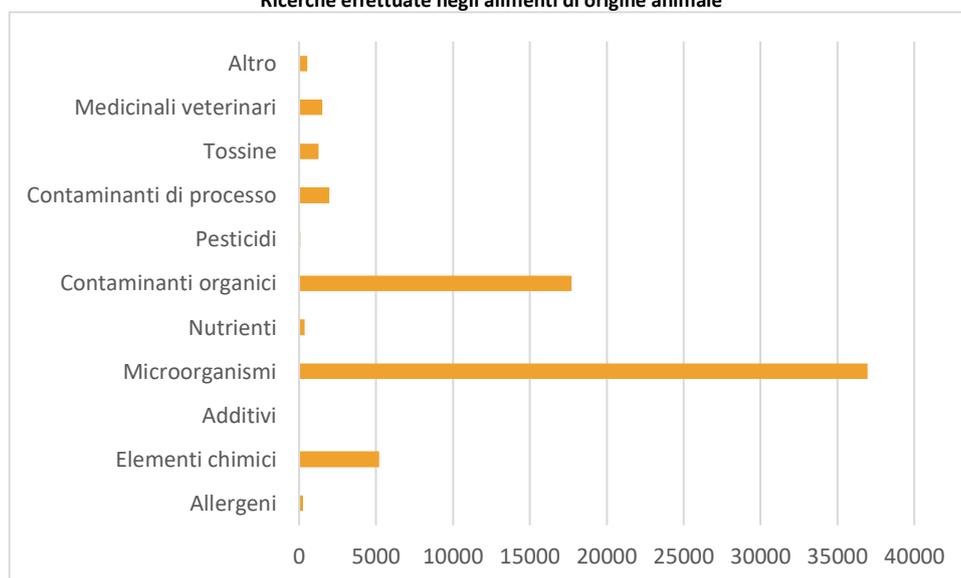
E' evidente l'elevato numero delle determinazioni effettuate per la ricerca dei microorganismi (ad esempio Salmonella, E.coli, Lysteria), e a seguire quello dei contaminanti organici (ad esempio diossine e PCB), degli elementi chimici (ad esempio metalli pesanti) e dei contaminanti di processo (ad esempio IPA, acrilammide, idrossimetilfurfurale), in accordo con il fatto che nel database in esame sono raccolti dati analitici di campioni che sono stati prelevati al di fuori di piani specifici (es medicinali veterinari, pesticidi, additivi).

Le seguenti tabelle e grafici illustrano le determinazioni analitiche effettuate nel 2020 nelle diverse categorie alimentari (alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale e altre categorie).

Ricerche effettuate negli alimenti di origine animale

	Alimenti di origine animale					
	Prodotti lattiero-caseari	Carne fresca	Carni macinate, preparazioni di carni e CSM ⁷	Prodotti a base di carne	Pesci e prodotti della pesca	Uova e ovoprodotti
Allergeni	11	4	86	108	32	
Elementi chimici	692	1224	172	247	2857	22
Additivi	1			1	6	
Microorganismi	12409	8416	2508	4767	8266	605
Nutrienti	37	9	104	161	7	26
Contaminanti organici	3873	3935	720	1739	4994	2438
Pesticidi	24	11	6		17	15
Contaminanti di processo	24	38	25	836	1025	
Tossine	75	14	2	57	1110	
Medicinali veterinari	694	177	186	2	250	210
Altro	182	67	5	4	269	8
TOTALE	18.022	13.895	3.814	7.922	18.833	3.324

Ricerche effettuate negli alimenti di origine animale

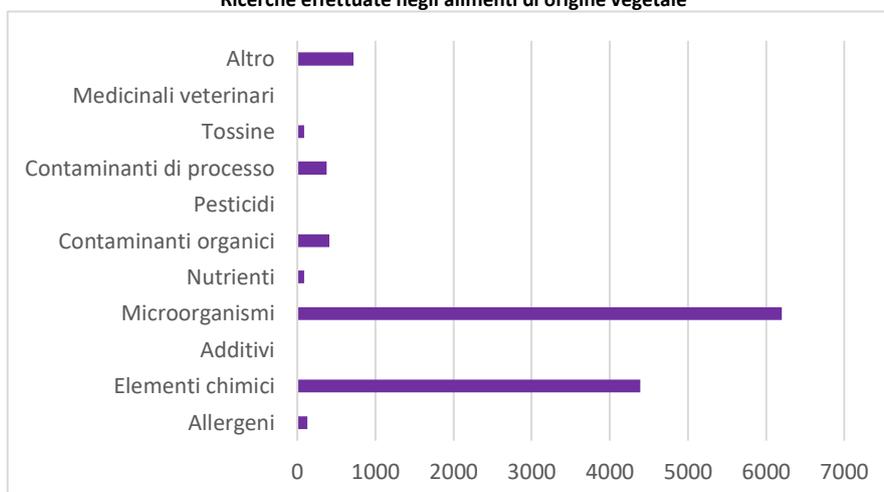


⁷ Carni Separate Meccanicamente

Ricerche effettuate negli alimenti di origine vegetale

	Alimenti di origine vegetale	
	Frutta e ortaggi	Cereali e prodotti a base di cereali
Allergeni	24	107
Elementi chimici	3636	755
Additivi	2	
Microorganismi	4013	2190
Nutrienti	14	70
Contaminanti organici	363	44
Pesticidi		
Contaminanti di processo	345	33
Tossine	11	73
Medicinali veterinari		1
Altro	296	420
TOTALE	8704	3693

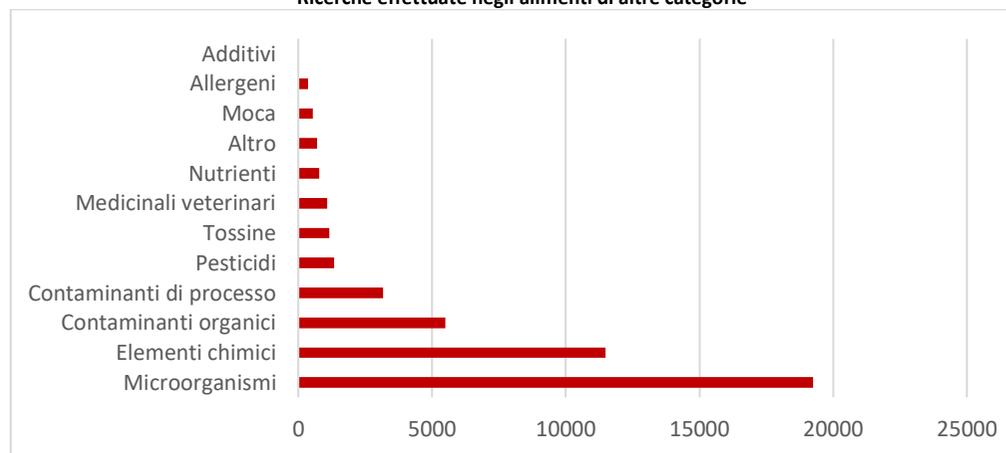
Ricerche effettuate negli alimenti di origine vegetale



Nel grafico e nella tabella seguenti sono riportate le determinazioni analitiche in altre categorie di alimenti, quali ad esempio alimenti trasformati, integratori alimentari, oli grassi e dolci, ecc.

	Ricerche effettuate nelle altre tipologie di alimenti (con il relativo dettaglio)														
	Alternative ai prodotti lattiero-caseari	Oli e grassi	Gelati	Dolciumi	Prodotti da forno	Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	Bevande	Salatini e snack pronti al consumo	Dessert	Integratori alimentari	Alimenti trasformati	Altro	MOCA
Allergeni				95	23		75	54	2	27		63	27	1	
Elementi chimici	4	424		232	12	128	255	570	6879	26	49	991	38	177	1695
Additivi				10			3								
Microorganismi	143	530	5	1638	723	38	4396	831	4641	66	799	429	4834	170	
Nutrienti		8		134	34	2	70	295	78	25	21	54	52	7	
Contaminanti organici	38	3624					162	307	376			240	97	44	615
Pesticidi						91	1		1240			5			5
Contaminanti di processo		944		72	40	219	125	256	1237	40	16	163	47	9	
Tossine		3		40	1	426	211	34	325			75	20	28	2
Medicinali veterinari						1065	1	2	1				2		5
Altro				48	64	63	107	140	189	20		13	20	35	
Moca															537
TOTALE	185	5533	5	2269	897	2032	5406	2489	14968	204	885	2033	5137	471	2859

Ricerche effettuate negli alimenti di altre categorie



Nel corso del 2020 sono stati riscontrati 791 campioni non conformi, per un totale di 897 esiti non conformi (un campione può infatti essere non conforme per più di un parametro analitico).

Dei 791 campioni non conformi, 15 sono stati prelevati su sospetto mentre 776 sono stati prelevati con campionamento mirato.

La quasi totalità delle non conformità (93,3%) ha riguardato la presenza o valori di microrganismi superiori ai limiti di legge. Nonostante una leggera flessione nel numero di campioni analizzati la percentuale di non conformità è rimasta stabile allo 0.7%.

Di seguito viene fornita la distribuzione delle non conformità, per categoria di parametro analitico che per classe di alimento.

Non conformità rilevate					
	Numero di campioni non conformi	Alimenti di origine animale	Alimenti di origine vegetale	Altre categorie di alimenti	Numero di esiti non conformi
Allergeni	3		2	1	3
Elementi chimici	26	16	4	6	29
Microorganismi	738	624	20	94	839
MOCA	1			1	1
Nutrienti	3	1		2	3
Contaminanti organici	2	1		1	3
Contaminanti di processo	11	1		10	12
Tossine	7	7			7
TOTALE	791	650	26	115	897

Si evidenzia che la predominanza delle non conformità è riferibile per tutte le categorie di alimento ai microrganismi, maggiormente ricercati nelle attività, responsabili del 93 % circa delle non conformità totali.

Con riferimento alle problematiche correlate alla presenza di contaminanti chimici si conferma che la modalità di raccolta dati predisposta negli ultimi anni consente una analisi più dettagliata e mirata in relazione ai singoli pericoli. Nel settore dei contaminanti organici i dati evidenziano in generale l'assenza di particolari criticità.

Nella classe contaminanti chimici sono inclusi: metalli (Piombo, Cadmio, Mercurio, Arsenico), contaminanti da processo (Acrilamide, 3MCPD, idrocarburi policiclici aromatici, ecc.), contaminanti organici persistenti (diossine e PCB) contaminanti agricoli (micotossine, tossine vegetali e nitrati), e sostanze chimiche quali istamina e idrossimetilfurfurale (HMF) collegate prevalentemente a modalità di conservazione non idonee.

Per quanto riguarda l'acrilamide, dalle attività di monitoraggio svolte nel 2020, si conferma che alcuni settori della trasformazione, in particolare biscotti e patatine, sono coinvolti da tale criticità e la nuova predisposizione di un Piano di controllo ufficiale consentirà di avere a disposizione ulteriori informazioni per migliorare le modalità di lavorazione/processi produttivi al fine di contenere la formazione di questo contaminante.

Per gli idrocarburi policiclici aromatici, la percentuale di campioni non conformi si è attestata ad un livello piuttosto basso, pari allo 0,5%.

Per quanto riguarda il settore dei contaminanti inorganici, i metalli pesanti rappresentano ancora una delle classi di contaminanti ambientali maggiormente critica.

In particolare, risultando costanti i dati relativi alle non conformità riscontrate, appare evidente la difficoltà di intervenire adeguatamente per ridurre le cause di contaminazione.

Di rilievo permane la criticità relativa alla positività per mercurio nel settore ittico, interessato anche da possibili contaminazioni da piombo e cadmio. Tale dato è confermato anche dalle allerte RASFF, pari allo 3.5% (3% nel 2019), che mostrano il mercurio, cadmio e piombo come i metalli maggiormente riscontrati nei prodotti alimentari, nonostante sia opportuno segnalare una diminuzione delle allerte per piombo e mercurio ed un lieve incremento per cadmio.

Per quanto riguarda gli allergeni, i dati indicano una percentuale di non conformità relativamente alla presenza di allergeni non dichiarati pari allo 0.9 %, in leggera diminuzione rispetto al 2019 (1.3%).

La presenza di allergeni non dichiarati in alimenti trasformati si conferma criticità particolarmente importante in alcune filiere (derivati dei cereali, prodotti pronti per il consumo e lavorazioni artigianali).

In questo contesto risulta fondamentale accompagnare il controllo analitico con adeguati sistemi di verifica delle procedure di igiene e sanificazione applicate in sede di produzione.

I dati evidenziano un interessamento al problema della contaminazione da soia nella filiera cerealicola e nei prodotti di trasformazione di origine vegetale.

La rilevanza del problema è confermata dai dati RASFF 2020 che mostrano una stabilità nel numero di notifiche pari al 4.5% delle notifiche complessive rispetto al 2019 (5%). Per quanto riguarda il dato europeo è da evidenziare che le filiere cerealicola, zuppe/brodi/minestre e gelati risultano essere le maggiormente interessate al problema. Nel nostro Paese il 7,2% delle segnalazioni è riconducibile ad allergeni non dichiarati. Tale problematica risulta particolarmente importante alla luce dei seguenti elementi: a) sono interessate tante e diversificate filiere produttive; b) la presenza di allergeni negli alimenti può essere collegata ad usi volontari illegali (uso di additivi consentiti ma non dichiarati in etichetta; uso di additivi non consentiti: ad esempio solfiti nelle carni fresche) o a contaminazioni attribuibili ad una non corretta applicazione delle buone prassi igieniche (cross-contaminazione); c) l'assunzione di alimenti con allergeni non dichiarati può causare il manifestarsi di eventi anche gravi/letali in soggetti vulnerabili. Pertanto, l'adozione di un approccio integrato risulta indispensabile per controllare adeguatamente le materie prime, inclusi additivi-aromi, i processi di produzione ed i sistemi di confezionamento (tutti potenzialmente soggetti a rischio di contaminazione). Si conferma la necessità di procedere ad un potenziamento e relativa armonizzazione delle metodologie analitiche utilizzate per la determinazione degli allergeni nei prodotti alimentari.

Per i MOCA i respingimenti per problematiche di contaminazione chimica (39%), sono da ricondurre fondamentalmente alla presenza di Nichel, formaldeide, melammina e superamento del limite di migrazione totale. Complessivamente l'analisi dei dati consente di affermare che tutti gli ambiti risultano adeguatamente presi in considerazione. Il dato delle allerte (3.2% delle totali) mostra un leggera diminuzione rispetto all'anno precedente (4,3% delle totali 2019).

I dati delle attività di controllo sull'istamina nei prodotti della pesca mostrano un netto decremento dei prodotti non conformi, rispetto agli anni precedenti, pari allo 0.35%, (3.0% rispetto al 2.7% del 2018 e al 3.5 % del 2017). Tali dati sono da valutare alla luce delle restrizioni imposte dalla pandemia, con il blocco delle attività di ristorazione, settore che tradizionalmente è esposto ai problemi derivanti dalla formazione di istamina in alcuni prodotti ittici a seguito di prassi conservative non idonee.

In ogni caso si conferma la opportunità di realizzare un sistema di sorveglianza delle intossicazioni a livello nazionale al fine di consentire una ottimale gestione di tale problematica. Il riscontro frequente, sia nell'ambito di attività routinarie di controllo che di specifici interventi mirati, del mancato rispetto del buono stato di conservazione di alimenti appartenenti a tutte le categorie alimentari, evidenziano come nel passato la necessità di incentivare le attività di formazione e controllo presso gli OSA anche attraverso percorsi formativi mirati in relazione alle diverse caratteristiche degli OSA.

Si conferma il dato dello scorso anno (circa il 3%) di non conformità per idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele, parametro non a valenza sanitaria ma di interesse sotto il profilo dello stato di conservazione e gestione del miele.

In relazione ai contaminanti organici persistenti normati (diossine e PCB), i controlli analitici effettuati non hanno evidenziato particolari problemi (1 campione di molluschi non conforme a fronte di 1689 campioni totali esaminati), a parte quanto riferibile ad aree già note per fenomeni di contaminazione ambientale, soggette a specifiche attività di monitoraggio.

In relazione alle micotossine i dati confermano una percentuale di prodotti non conformi pari allo 0.4%, dato confrontabile con quelli relativi agli anni precedenti (0.5% 2019, 0.4% 2018). Con riferimento alle aflatossine, a seguito del recente inserimento nelle attività pianificate, i dati indicano la filiera lattiero-casearia come quella maggiormente esposta per la contaminazione da aflatoxina M1 (60% delle non conformità).

Per quanto riguarda le micotossine in generale i dati delle allerte comunitarie pari al 11,2%, in lieve calo rispetto al 2019 (14.6%), confermano come nel passato il rilievo nelle filiere della frutta secca, semi, erbe e spezie ed in particolare la contaminazione nel 87% delle allerte è dovuta alle aflatossine.

La presenza di un Piano Nazionale strutturato anche per stimare l'esposizione della popolazione a queste sostanze risulta essere di particolare importanza.

Si segnala positivamente l'introduzione delle attività di controllo analitico sulle tossine vegetali. La recente definizione di un piano di campionamento ha infatti permesso di acquisire informazioni preliminari sulla loro presenza nei diversi alimenti campionati che necessitano di ulteriori conferme

Il numero di analisi relativo alla ricerca di microrganismi, così come per gli anni precedenti, rappresenta la percentuale di controlli più elevata (50,5%). In particolare, sono state eseguite 62.417 analisi microbiologiche su un totale di 123.580 determinazioni analitiche effettuate. Tale dato storicamente molto elevato, è da associare al fatto che i parametri microbiologici sono maggiormente normati rispetto alle altre tipologie di parametri, anche tenendo conto dell'entrata in vigore nel 2016 di Linee Guida nazionali per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004 (Intesa Stato-Regioni Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016). Tali Linee guida, avendo regolamentato combinazioni parametro/matrice non contemplate nel Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i., hanno permesso di ottenere, anche per il 2020, dati disaggregati che consentono di effettuare una precisa e puntuale valutazione dei dati analitici. La percentuale di non conformità di natura microbiologica, anche nel 2020, è stata la più elevata (93,3%; 738 non conformità) rispetto a quelle di altra natura. Per quanto riguarda i parametri di sicurezza degli alimenti, il maggior numero di non conformità ha riguardato la presenza di Salmonella spp (n. 271 non conformità su 7292 analisi), Escherichia coli inclusi i VTEC (n. 138 non conformità su 4970 analisi), e Listeria monocytogenes (n. 52 non conformità su 9436 analisi), mentre per quanto riguarda gli indicatori di igiene di processo, il dato più rilevante riguarda la presenza di Staphylococcus spp (n. 103 non conformità su 6281 analisi).

Nel 2020 si rileva, rispetto al 2019, una leggera flessione del numero di campioni prelevati (40.927 rispetto ai 45.550 del 2019) e delle determinazioni analitiche (123.980 contro i 126.590), ascrivibile presumibilmente alle criticità sperimentate dal sistema sanitario nazionale (a cui fa capo l'attività del controllo ufficiale) a causa dell'emergenza pandemica.

In ogni caso si conferma la stessa percentuale di esiti non conformi, pari allo 0.7 % del totale.

CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI, PIANO NAZIONALE

FONTE Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 -> 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti, Piano nazionale

I contaminanti agricoli includono micotossine e nitrati, mentre le tossine vegetali naturali comprendono l'acido cianidrico, l'acido erucico, gli alcaloidi del tropano, il tetraidrocannabinolo.

In totale nel 2020 sono stati programmati 1708 campioni ripartiti, a livello nazionale, in base alla popolazione di ogni singola regione/provincia autonoma, considerando anche le quote di consumo, se disponibili. Sulla base delle indicazioni nazionali, ciascuna regione/provincia autonoma ha implementato uno specifico piano a livello territoriale. I dati sul campionamento e analisi sono stati inseriti, per il tramite dei laboratori ufficiali, nel sistema NSIS (nuovo sistema informativo sanitario) Alimenti e vengono inviati ad EFSA.

Nella tabella seguente si riportano i campioni programmati per ciascuna regione/provincia autonoma, per ciascun contaminante agricolo/tossina vegetale e i campioni presenti nel sistema NSIS Alimenti.

Numero totale di campioni, per contaminante agricolo/tossina vegetale, programmato a livello nazionale e rendicontato nel sistema NSIS Alimenti

	Numero di campioni di alimenti programmati a livello nazionale	Numero di campioni di alimenti rendicontati nel sistema NSIS Alimenti
Contaminanti agricoli		
OTA A	242	533
AFB1/AFT	215	376
AFM1	319	574
DON	222	412
FUMO	67	80
ZEN	68	172
CIT	53	46
PAT	62	92
Sclerozi <i>Claviceps</i> spp	24	5
Nitrati	300	444
N. totale campioni	1572	2734
Tossine vegetali		
AT	27	14
THC totale	47	15
AE	46	231
AC	16	0
N. totale campioni	136	260

Legenda: OTA A(ocratossina A), AFB1/AFT(aflatossina B1, aflatossine totali), AFM1(aflatossina M1), DON (deossinivalenolo),FUMO(somma fumonisne B1 +B2), ZEN (zearalenone), CIT(citrinina), PAT(patulina), AT (alcaloidi del tropano: atropina, scopolamina), THC totale (somma tetraidorcannabinolo e precursore acido), AE (acido erucico), AC (acido cianidrico)

Nella tabella successiva sono riportati i campioni non conformi per coppia contaminante/alimento per regione e provincia autonoma:

Regioni/Province autonome	N. campioni non conformi (coppie contaminante o
Emilia Romagna	5 (AFM1/formaggi a pasta dura e extra-dura)
Lombardia	2(1 AF/farina di mais; 1 Nitrati/rucola)
Marche	1 (AFM1/latte crudo bovino)
Piemonte	2(1 THC totale/olio di semi di canapa; 1 AF miscela a base di farina di castagne)
Toscana	3 (1 AF/farina di mais; 2 Nitrati/rucola, spinaci)
Veneto	1 (OTA/paprica in polvere)
N. totale campioni non conformi/N. totale	14/2556

La percentuale (circa 0,5%) di campioni non conformi rimane molto bassa. Si confermano le medesime coppie contaminante/alimento non conformi degli anni passati, ad eccezione della coppia “THC totale/olio di canapa” nonostante il ridotto numero di campioni di alimenti derivati dalla canapa Cannabis sativa L sia presente nel sistema.

Emerge, sulla base dei risultati conseguiti, una sostanziale conformità al regolamento CE 1881/2006.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4875&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 E SMI, PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO.

FONTE Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006, Piano nazionale di monitoraggio

Il piano nazionale di monitoraggio, relativo agli anni 2020-2021, è volto alla sorveglianza dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche, ossia non regolamentati. Tali contaminanti e tossine comprendono sia quelli presenti nelle specifiche raccomandazioni della Commissione europea sia altri in discussione, presso i gruppi di lavoro della stessa Commissione europea, a scopo di regolamentazione.

Il piano si prefigge l’obiettivo di raccogliere dati, a livello nazionale, sui livelli di presenza di contaminanti e tossine, di valutare i rischi di esposizione della popolazione, di definire la prevalenza di specifici pericoli e di assolvere i debiti informativi nei confronti dell’Unione Europea ai sensi dell’articolo 33 del regolamento CE 178/2002, attraverso il prelievo casuale di alimenti disponibili al consumatore.

I dati sui campionamenti e analisi sono inseriti dai laboratori ufficiali nel sistema NSIS Alimenti (“sistema”) del Ministero e dovranno essere trasmessi all’EFSA.

Il piano prevede, nell’arco di due anni, il prelievo di 798 campioni distribuiti sul territorio nazionale e il controllo di 11 sostanze chimiche (acido cianidrico in alimenti non regolamentati, ocratossina A in alimenti non regolamentati, aflatossina M1 in alimenti non regolamentati, nitrati in alimenti non regolamentati) o gruppi di sostanze chimiche (alcaloidi pirrolizidinici, metaboliti del deossinivalenolo, tossine *Alternaria* spp, alcaloidi del tropano in alimenti non regolamentati, tossine T-2/HT-2, alcaloidi dell’ergot, alcaloidi dell’oppio).

In totale, nel sistema, risultano presenti dati di campionamento e analisi per 574 campioni che includono anche alimenti e sostanze non previste dal piano nazionale.

Di seguito la tabella con i dati aggregati secondo le categorie del regolamento 723/2019:

Contaminanti negli alimenti (Contaminanti agricoli e tossine vegetali)	Campioni analizzati
Prodotti lattiero-caseari	24
Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	3
Frutta e ortaggi	160
Dolciumi	17
Cereali e prodotti a base di cereali	104
Prodotti da forno	69
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	
Preparazioni di carni	58
Prodotti a base di carne	
Gelatina, collagene e HRP	1
Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	42
Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	12
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	29
Bevande	
Bevande analcoliche	21
Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe senza alcol o a basso tenore alcolico	19
Integratori alimentari	5
Altro - Alimenti non compresi nelle categorie 1-21	16

Per contaminanti agricoli, tossine vegetali e relativi alimenti, oggetto di monitoraggio, non risultano ancora definiti limiti massimi nel regolamento e, pertanto, la conformità al limite legale non è oggetto di valutazione. Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in commercio, anche se non regolamentati, è necessario valutare la sussistenza di rischi (art. 14 del regolamento CE n. 178/2002) per i consumatori e, pertanto, si è fortemente raccomandato alle Autorità competenti di servirsi del sistema informatico RACE (rapid assessment contaminat exposure) reso disponibile da EFSA. Pertanto un alimento, privo di limiti massimi vigenti per un specifico contaminante (o tossina vegetale), può essere considerato non conforme, rispetto alla normativa generale sulla sicurezza alimentare, se presenta un rischio per i consumatori.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4875&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

OGM NEGLI ALIMENTI, PIANO NAZIONALE

FONTE Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > OGM negli alimenti, Piano nazionale

Nel descrivere le attività di controllo svolte nel 2020 non si può non tener conto della situazione generata dall'emergenza pandemica COVID 19. Ciò nonostante, va dato atto alle Regioni e Province autonome dell'impegno profuso per seguire la programmazione stabilita dai relativi piani ed effettuare i controlli ufficiali disposti.

Nel 2020 il totale dei campioni prelevati dalle regioni e P.A. è di 638, in linea con la programmazione nazionale minima indicata di 628 campioni.

Attività delle regioni e delle province autonome		
REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA	N. CAMPIONI PRELEVATI	N. MINIMO CAMPIONI PROGRAMMAZIONE NAZIONALE
ABRUZZO	19	16
BASILICATA	10	10
CALABRIA	12	22
CAMPANIA	53	58
EMILIA ROMAGNA	50	46
FRIULI VENEZIA GIULIA	11	12
LAZIO	59	56
LIGURIA	21	22
LOMBARDIA	90	84
MARCHE	17	18
MOLISE	10	10
P.A. BOLZANO	7	6
P.A. TRENTO	8	6
PIEMONTE	44	44
PUGLIA	53	42
SARDEGNA	21	20
SICILIA	36	46
TOSCANA	48	40
UMBRIA	12	10
VALLE D'AOSTA	4	10
VENETO	53	50
TOTALE	638	628

Per il 2020 l'attività di controllo all'importazione è stata svolta ancora dagli USMAF e consiste in accertamenti sia di tipo documentale, su tutte le partite, sia d'identità che analitica, a campione, sugli alimenti di origine non animale.

Nel 2020 si è verificata una notevole diminuzione nel numero di campionamenti effettuati all'import che sono stati 51.

Nel 2020 i laboratori del controllo ufficiale che hanno svolto attività di ricerca di OGM negli alimenti inserendo le informazioni nel database sono stati 16 ed hanno contribuito in misura variabile al numero totale di campioni analizzati.

I laboratori, tutti accreditati, fanno parte del network nazionale, coordinato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento OGM, presso l'IZS del Lazio ed ella Toscana "M. Aleandri", partecipano ad attività di formazione e a circuiti interlaboratorio nazionali e internazionali per la valutazione esterna di qualità.

Nel corso dell'attività di controllo sul territorio sono stati campionati prodotti trasformati e materie prime di mais, di soia e di riso.

Relativamente alle matrici analizzate si osserva che il 52,6% (336 campioni) ha interessato granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; il 11,7% (75 campioni) latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; il 9,4% (60 campioni) prodotti della pasticceria, panetteria e biscotteria; il 5,9% (38 campioni) pasta e noodles; il 4,3% (28 campioni) snacks, dessert e altri alimenti, fino ad arrivare a diverse matrici quali, prodotti per lattanti e bambini, legumi e semi oleaginosi radici e tuberi, preparazioni gastronomiche e integratori alimentari, con percentuali intorno o al disotto del 3%

La Tabella X mostra le percentuali per matrice di campioni positivi rispetto al totale dei campioni analizzati, nel circuito convenzionale si evidenziano 16 campioni positivi, su un totale di 519 campioni. Le positività accertate, in totale 33, sono rappresentate nella tabella seguente.

NOME MATRICE	Totale Campioni		% Campioni Positivi
	Positivi	sul Territorio	
Frutta	0	3	-
Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	1	298	0,3
Integratori alimentari	4	9	44,4
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	6	42	8,0
Legumi e semi oleaginosi	0	15	-
Ortaggi e prodotti derivati	0	3	-
Pasta, noodles	0	32	-
Preparazioni gastronomiche	1	17	5
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	0	46	-
Prodotti per lattanti e bambini	1	13	4,5
Radici e Tuberi	0	18	-
Snacks, dessert e altri alimenti	3	23	10,7
TOTALE	16	519	3,1

Di queste la quasi totalità risulta ascrivibile ad eventi di soia GM ed in particolare, il maggior numero di positività 11, è dovuto alla soia MON89788, inoltre 8 positività hanno riguardato la soia MON 40-3-2 (Roundup Ready), 6 la soia MON87708 e 3 la soia A2704-12. Le restanti positività sono a seguito di riscontro di vari eventi di mais quali MON 810, DAS1507, NK603 ed altri.

Relativamente al circuito biologico su 119 campioni in 12 sono state rilevate 19 positività, riconducibili tutte ad eventi di soia: 8 alla soia MON 40-3-2 (Roundup Ready) e 8 alla soia MON89788, le altre 3 ad altrettanti tipi diversi di soia GM.

NOME MATRICE	Totale Campioni Positivi	Totale Campioni sul Territorio	% Campioni positivi
Frutta	0	0	-
Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	1	38	2,6
Integratori alimentari	0	0	-
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	11	33	33,3
Legumi e semi oleaginosi	0	8	-
Ortaggi e prodotti derivati	0	0	-
Pasta, noodles	0	6	-
Preparazioni gastronomiche	0	4	-
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	0	14	-
Prodotti per lattanti e bambini	0	9	-
Radici e Tuberi	0	2	-
Snacks, dessert e altri alimenti	0	5	-
TOTALE	12	119	10,1

Il numero delle positività non corrisponde necessariamente al numero di campioni positivi, in quanto più positività, rispetto a diversi eventi di trasformazione, possono essere riscontrate nello stesso campione.

Nel dettaglio, 52 positività totali hanno interessato 28 campioni su 638 totali ossia il 3,2%, di queste tutte relative ad OGM autorizzati nell'Unione europea, 50 sono al di sotto del limite di quantificazione. Due positività riscontrate per la presenza di soia Roundup Ready in due campioni di integratori alimentari una pari a 0,08% e l'altra <0,1%.

Nella tabella successiva sono riportati i risultati dei campionamenti effettuati dagli USMAF all'importazione.

I controlli hanno riguardato 51 campioni. Le matrici maggiormente interessate sono state con 39 campioni pasta e noodles (76,5%), poi granelle, creme e farine di mais, di riso e miste (7,8%), legumi e semi oleaginosi (5,9%), prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria 5,9%.

Nel 2020 nessun campione all'importazione è risultato positivo.

NOME MATRICE	NUMERO CAMPIONI
Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	4
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	1
Legumi e semi oleaginosi	3
Pasta, noodles	39
Preparazioni gastronomiche	1
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	3
Totale complessivo	51

Nel Piano nazionale 2020-2022 il riso e i prodotti a base di riso continuano ad essere inseriti tra le matrici da controllare, nel 2020 i campioni prelevati sono stati 208, di cui 166 sul territorio e 42 all'importazione. I controlli analitici sono stati condotti per la ricerca degli eventi GM non autorizzati tra cui LL601, Bt63 ed altri eventi di riso geneticamente modificato ricercati ai sensi della Decisione 2013/287/UE, non sono state riscontrate non conformità.

Sul territorio, la maggior parte dei campioni ha mostrato positività ad OGM autorizzati, escluse due, tutte inferiori al LOQ con nessun riscontro di non conformità.

Alla luce dei risultati complessivi relativi ai controlli condotti nel corso del 2020, la valutazione complessiva è molto positiva tenuto conto della situazione in cui le autorità di controllo si sono trovate ad operare per l'emergenza pandemica da COVID 19. Pertanto, i risultati dei controlli sia dal punto di vista numerico che per l'assenza di non conformità si devono considerare più che soddisfacenti.

In particolare, esaminando i dati relativi al territorio, per un numero totale di campioni prelevati ed analizzati pari a 638, la percentuale di quelli positivi è stata del 3,2%, in linea con il trend dello scorso anno. Il basso riscontro di positività è la conferma sia della consapevolezza degli operatori del settore alimentare che pongono particolare attenzione lungo tutta la filiera alimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione del prodotto finito, sia dell'efficacia dei controlli ufficiali messi in atto, ormai da anni.

L'attività all'importazione ha presentato un notevole decremento con 51 campionamenti effettuati, rispetto ai 90 del 2019, senza riscontro comunque di campioni non conformi.

Questa marcata flessione numerica è probabilmente dovuta al maggior coinvolgimento del personale nelle attività di prevenzione del COVID 19 e nelle attività di controllo essenziali e inderogabili. Il ruolo degli uffici di frontiera rimane fondamentale, proprio in relazione al ruolo essenziale che rivestono nella catena dei controlli ufficiali come prime Autorità sanitarie coinvolte nella nazionalizzazione e commercializzazione di prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi.

Il controllo all'importazione resta una delle fasi più importanti della filiera dei controlli, nonostante nel corso degli anni sia aumentata l'attenzione degli operatori dei Paesi terzi verso i prodotti da immettere sul mercato dell'UE che devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa europea sugli OGM. A conferma di ciò anche il fatto che nel sistema RASFF UE per il settore OGM nel 2020 sono state riportate 8 notifiche totali, di cui 6 "Border rejection" relative a prodotti a base di riso GM dalla Cina.

Altro ruolo fondamentale nella attività di controllo viene svolto dai laboratori pubblici. La crescente complessità dell'offerta biotecnologica nel mercato agro-alimentare mondiale richiede la ricerca di un numero di eventi GM, autorizzati e non, in continuo aumento. A tal proposito, considerata la complessità del controllo analitico, l'attività dei laboratori diventa sempre più intensa, sia per la parte che riguarda la validazione dei metodi, sia per la parte esecutiva nell'ambito del controllo ufficiale. Va riconosciuto ai laboratori l'impegno che nel corso degli anni hanno dimostrato nell'ampliare il numero di prove accreditate per la ricerca di OGM negli alimenti. Tuttavia, nel 2020,

complice la situazione generata dall'epidemia Covid 19 che ha visto i laboratori ed il relativo personale essere impiegati per le diagnosi molecolari per i casi di infezione da SARS-CoV-2, la situazione è rimasta sostanzialmente invariata rispetto all'anno precedente. Al fine di migliorare la loro attività ed assicurare l'omogeneità dell'azione di controllo sul territorio nazionale, è auspicabile che, appena la situazione generale lo permetterà, tutti i laboratori del network partecipino ai proficiency test organizzati dall'EURL, completino il processo di espansione dell'attività analitica di screening e potenzino l'attività analitica accreditata anche per la rilevazione e quantificazione di eventi GM autorizzati sul mercato europeo.

Per quanto riguarda i flussi informativi, l'accesso ai dati del database nazionale, attraverso il Cruscotto di Reportistica Sanitaria (CRS), ha consentito alle Regioni e P.A. di consultare e validare direttamente i dati di loro competenza rispettando nella quasi totalità i tempi stabiliti.

Premesso quanto sopra, tenuto conto dei risultati complessivi ottenuti per il 2020, si può concludere che sul mercato italiano nei prodotti alimentari in Italia la presenza di OGM autorizzati negli alimenti continua ad essere decisamente limitata e a concentrazioni inferiori al limite di quantificazione.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1183&area=sicurezzaAlimentare&menu=ogm

ACRILAMMIDE, MONITORAGGIO DEI TENORI NEGLI ALIMENTI

Fonte Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Acrilammide, Monitoraggio dei tenori negli alimenti

L'acrilammide è una sostanza che si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura ad alta temperatura, quali la cottura al forno e alla griglia o la frittura. Sebbene sia stata assunta attraverso la dieta fin da quando l'uomo ha cominciato a cuocere i cibi, gli esperti a livello mondiale hanno raccomandato una riduzione del suo tenore negli alimenti. Si è riscontrata la presenza di acrilammide in una vasta gamma di alimenti, compresi quelli preparati industrialmente, a casa e nella ristorazione. Tale sostanza è stata rilevata in alimenti di base come pane e patate, oltre che in altri prodotti di uso quotidiano quali le patatine fritte, i biscotti e il caffè.

Ciò premesso, appare chiaro quanto sia importante per tale contaminante, in assenza di misure coerenti e obbligatorie come la fissazione di limiti massimi ai sensi del regolamento (CE) 1881/2006, monitorarne la presenza nei prodotti alimentari.

E' importante, in questa fase, attuare delle misure di attenuazione, basandosi sul principio di ALARA (As Low As Reasonably Achievable), questo significa che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dovrebbe adottare tutte le misure appropriate per ridurre al minimo la presenza del contaminante nel prodotto finale, tenendo conto non solo del rischio esistente, ma anche di altre legittime considerazioni, come ad esempio i potenziali rischi derivanti da altri contaminanti, le proprietà organolettiche, la qualità del prodotto finito, la fattibilità e l'efficacia dei controlli.

Al fine di assicurare la conformità al principio ALARA, l'OSA dovrebbe monitorare l'efficacia delle misure attuate e le dovrebbe aggiornare quando necessario.

Per l'acrilammide che si forma attraverso una reazione tra l'asparagina e gli zuccheri riducenti (entrambi naturalmente presenti nei cereali) a temperature superiori a 120 °C è importante controllare:

- temperatura
- tempo di cottura
- tipo di ricetta

Considerate le criticità che la sostanza suscita sotto il profilo della sicurezza alimentare, sono in corso, da diversi anni, attività di monitoraggio che vedono coinvolte sia le autorità sanitarie, nelle loro attività di controllo ufficiale, sia le aziende del settore alimentare nei piani di autocontrollo.

Tale attività di monitoraggio ha portato all'adozione di raccomandazioni comunitarie ed infine al regolamento (UE) n. 2158/2017 che istituisce, oltre alle misure di attenuazione, anche dei livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. Inoltre, la Commissione europea ha ritenuto necessario adottare una nuova raccomandazione (raccomandazione n. 1888/2019) con lo scopo di indirizzare l'attività di monitoraggio verso una serie di alimenti non compresi nel regolamento.

L'attività di monitoraggio in corso in Italia ha lo scopo di raccogliere dati che saranno utilizzati per la definizione dei tenori massimi di tale contaminante ai sensi del reg. (CE) n. 1881/2006, discussione che è in corso a livello europeo.

Per l'attività di monitoraggio dell'acrilammide nel 2020, come per le altre sostanze non ancora normate e come per gli anni passati, sono state fornite indicazioni dal Ministero alle regioni/PA, attraverso note ufficiali, con le quali si sottolinea l'importanza di raccogliere dati.

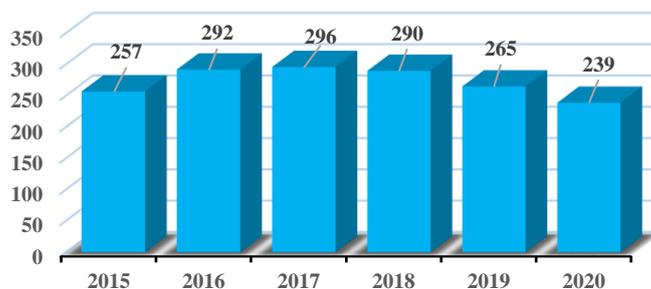
Nella tabella seguente è riportato il numero di campionamenti effettuati nel corso dell'anno 2020, dalle diverse Regioni/PA e trasmessi al Ministero della salute attraverso il sistema informativo NSIS-Alimenti -VIGMON.

Numero di campionamenti effettuati dalle Regioni/PA-2020			
Regione/Provincia autonoma	N° Campioni	Regione/Provincia autonoma	N° Campioni
Abruzzo	1	Piemonte	17
Basilicata	8	P.A. Bolzano	0
Calabria	9	P.A. Trento	0
Campania	5	Puglia	38
Emilia-Romagna	37	Sardegna	0
Friuli-Venezia Giulia	15	Sicilia	19
Lazio	5	Toscana	21
Liguria	14	Umbria	12
Lombardia	0	Valle d'Aosta	0
Marche	17	Veneto	20
Molise	1	Totale	239

Complessivamente, nel corso dell'anno 2020, le attività di monitoraggio effettuate per la ricerca dell'acrilammide, hanno riguardato il prelievo e l'analisi di 239 prodotti alimentari, registrando quindi un leggero decremento rispetto al numero di campioni analizzati nel corso dell'anno precedente. Occorre considerare, comunque, che l'anno 2020 è stato segnato dall'emergenza sanitaria legata alla pandemia di Covid-19 diffusa a livello globale che ha visto molti dei laboratori e relativo personale, impegnati per altre tipologie di attività ritenute ovviamente prioritarie.

Categorie	Numero di campioni prelevati
Frutta e ortaggi	55
Cereali e prodotti a base di cereali	22
Prodotti da forno	60
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	26
Altro	76

Nel grafico seguente è rappresentata la distribuzione dell'attività di campionamento effettuata nel periodo 2015-2020



L'acrilammide non ha ancora limiti massimi di residuo fissati, ma il regolamento (UE) 2158/2017 ne fissa dei livelli di riferimento. Nei casi in cui sono stati riscontrati livelli di acrilammide superiori al valore di riferimento, è stato necessario ricorrere ad una specifica valutazione del rischio da parte dell'Autorità competente.

La Commissione con il regolamento (UE) n. 2158/2017 ha istituito delle misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilammide negli alimenti; tali livelli sono indicatori di risultato da utilizzare per verificare l'efficacia delle misure adottate. La Commissione raccomanda di continuare a svolgere le attività di monitoraggio, anche con la pubblicazione della nuova Raccomandazione (UE) 2019/1888, per raccogliere un numero sufficiente di dati atti a riesaminare i livelli di riferimento attualmente fissati ed arrivare a definire dei tenori massimi ai sensi del reg. (CE) n. 1881/2006. In tale contesto, il Ministero della Salute, Ufficio 6 - DGISAN, continua a mantenere un elevato livello di attenzione e di attività sulla presenza di questa sostanza negli alimenti, invitando gli Assessorati a raccogliere i dati analitici elaborati a livello regionale/provinciale che vengono inseriti nel sistema informativo NSIS-Alimenti-VIGMON per poi essere trasmessi all'EFSA

Al fine di rendere più efficienti i controlli sul territorio nazionale, è stato predisposto dal Ministero della salute in collaborazione con i referenti dei Laboratori Nazionali di Riferimento per le diossine e PCB in mangimi e alimenti (IZS dell'Abruzzo e Molise) e per la ricerca dei metalli e composti azotati negli alimenti (ISS), il "Piano Nazionale di controllo ufficiale e sorveglianza dei contaminanti negli alimenti 2021-2022" al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore dalle Autorità territorialmente competenti. Tale piano, comprende indicazioni per le Regioni/PA anche per le attività di monitoraggio di sostanze non normate.

Il Piano predisposto, che non prende in considerazione i contaminanti agricoli (nitrati, micotossine e tossine vegetali) già coperti da specifico piano, permetterà una migliore programmazione e un migliore coordinamento delle attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati ai fini della valutazione dell'esposizione del consumatore. Per la sua

predisposizione si è tenuto conto delle informazioni disponibili in merito a: dati sulle attività di controllo effettuate precedentemente e numero di non-conformità osservate; piani regionali/provinciali per i controlli ufficiali; notifiche di allerta; rischi emergenti; distribuzione geografica; dati su attività produttive e consumi; stime dell'esposizione

Le attività sono condotte in applicazione della normativa vigente quale il regolamento UE n. 625/2017 e il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. di adeguamento della normativa nazionale alle prescrizioni di questo regolamento.

LATTE CRUDO - CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEI CRITERI MICROBIOLOGICI – VENDITA DIRETTA IN AZIENDA E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Fonte: Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Latte crudo - vendita diretta, Controlli ufficiali per la verifica dei criteri microbiologici

Il “latte crudo”, ovvero il latte munto, refrigerato a temperature non superiori a 4°C e che non subisce alcun trattamento termico prima di essere consumato, è oggi disponibile sull'intero territorio nazionale grazie ad apposite macchine erogatrici.

La vendita del latte direttamente in allevamento è riservata al prodotto fresco non trattato, che può inoltre essere acquistato anche presso supermercati o altri luoghi pubblici.

La distribuzione di latte crudo, tramite distributori automatici, è consentita in alcuni Stati Membri tra i quali l'Italia e, non essendo effettuato alcun trattamento termico, dal punto di vista della salute pubblica possono presentarsi dei pericoli a causa della possibile presenza di patogeni potenzialmente nocivi. Tale aspetto presuppone pertanto l'adozione di pratiche igieniche essenziali da applicare nelle aziende agricole per ridurre la probabilità di contaminazione. Allo stesso tempo, il mantenimento della catena del freddo rappresenta un elemento importante per prevenire o rallentare la crescita dei batteri. La bollitura del latte crudo prima del consumo è quindi il modo migliore per eliminare molti dei patogeni.

Dal censimento nazionale effettuato per l'anno 2020 risultano registrate, ai sensi del reg. (CE) 852/2004 presso le Aziende Sanitarie Locali (ASL) di tutto il territorio nazionale, un totale di 701 strutture dedicate alla vendita di latte crudo. In particolare gli allevamenti censiti, nello stesso anno, per la vendita diretta di latte crudo sono 330 mentre i distributori automatici di latte crudo sono 371.

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 2020

(a) N° allevamenti registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	330
(b) N° distributori registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo	371
N° accessi o sopralluoghi presso (a)	388
N° accessi o sopralluoghi presso (b)	569
N° campioni ufficiali	892

La tabella successiva riporta per ogni singola Regione – relativamente all'anno 2020 - la consistenza numerica delle strutture dedicate alla vendita di latte crudo, le attività di controllo ufficiale attuate dall'Autorità competente e gli esiti delle attività di campionamento.

Dati sui controlli ufficiali presso le strutture registrate ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo per Regione – Anno 2020

Regione	N° allevamenti registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo (a)	N° sopralluoghi o accessi presso (a)	N° distributori registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo (b)	N° sopralluoghi o accessi presso (b)	N° campioni ufficiali
Abruzzo	4	7	1	1	3
Basilicata	1	1	1	1	4
Campania	0	0	0	2	2
Emilia-Romagna	31	102	58	116	172
Friuli-Venezia Giulia	11	13	4	12	63
Lazio	7	13	9	11	38
Liguria	84	61	16	32	105
Lombardia	86	67	131	108	214
Marche	1	2	9	14	10
Molise	0	0	0	0	0
Piemonte	33	40	53	60	101
Puglia	1	0	1	0	0
Prov Aut Trento	6	7	11	10	9
Prov. Aut. Bolzano	0	0	0	0	0
Sardegna	3	3	3	5	6
Sicilia	11	12	5	14	27
Toscana	16	31	14	17	136
Umbria	0	0	0	0	0
Valle d'Aosta	1	2	1	6	2
Veneto	34	27	54	160	0
Totale	330	388	371	569	892

Le regioni con il numero più alto di distributori automatici registrati per l'anno 2020 sono rispettivamente Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto

I controlli ufficiali sono stati effettuati su tutto il territorio nazionale un totale di **569** accessi o sopralluoghi per i controlli sui distributori automatici. Il numero più alto di accessi è stato effettuato dalla regione Veneto, mentre il numero medio più alto di sopralluoghi su distributori automatici registrati è stato effettuato in Valle D'Aosta.

Sono state riscontrate un totale di 32 non conformità. A livello nazionale, il numero delle analisi non conformi sul totale delle analisi eseguite è pari allo 0,7 %.

La tabella seguente illustra il numero di analisi ufficiali eseguite e il numero di risultati non conformi rispetto ai criteri fissati dall'Intesa Stato, Regioni e Province Autonome del 25/01/07 per le tipologie di controllo.

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

	Numero analisi ufficiali eseguite (a)	Numero analisi ufficiali non conformi (b)	Percentuali di non conformità (b/a)	Distribuzione delle non conformità (b/Tot b)
<i>Campylobacter</i>	813	11	1,3%	34,40%
<i>Listeria monocytogenes</i>	813	1	0,1%	3,1%
<i>Salmonella spp</i>	815	0	0,0%	0,00%
<i>E.coli verocitotossico</i>	822	16	1,9%	50,00%
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	777	4	0,5%	12,5%
<i>Aflatossina M1</i>	657	0	0,0%	0,00%
Totale	4697	32	0,7%	100,00%

La percentuale di non conformità più elevata è relativa alla presenza di E. coli verocitotossico (n. 16 NC su un totale 822 determinazioni effettuate, pari al 1,9%).

Sulla base dei dati pervenuti, le Autorità di controllo hanno provveduto alla sospensione dell'attività di vendita di latte crudo per 40 distributori automatici e alla chiusura definitiva di 2 attività.

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

Regione	N° campioni non conformi	N° sospensioni	N° revoche
Abruzzo	0	1	0
Basilicata	0	0	0
Calabria	0	0	0
Campania	0	0	0
Emilia-Romagna	2	8	0
Friuli-Venezia Giulia	1	1	2
Lazio	0	0	0
Liguria	0	0	0
Lombardia	8	8	0
Marche	0	0	0
Molise	0	0	0
Piemonte	2	2	0
Puglia	0	1	0
Prov. Aut. Trento	0	0	0
Prov. Aut. Bolzano	0	0	0
Sardegna	0	0	0
Sicilia	0	0	0
Toscana	4	4	0
Umbria	0	0	
Valle d'Aosta	0	0	0
Veneto	0	16	0
Totale	17	40	2

L'attività svolta dal Ministero della Salute è incentrata sulla comprensione a livello nazionale della consistenza e della distribuzione delle strutture dedicate alla vendita diretta di latte crudo nonché sulla valutazione dell'andamento dei controlli ufficiali per le singole Regioni.

Si è registrato un andamento ottimale nell'attività di rendicontazione che conferma l'invio dei dati di settore in maniera sistematica da parte di tutte le Regioni.

In particolare, nel corso dell'anno 2020 si è riscontrata sul territorio nazionale rispetto al 2014 una riduzione del 58% degli allevamenti registrati presso le ASL per la vendita diretta di latte crudo nonché una riduzione del 27% di distributori automatici di latte crudo registrati presso le ASL.

Il numero medio di accessi presso i distributori è tuttavia aumentato rispetto agli anni precedenti attestandosi a 2,9 accessi per ogni distributore di latte crudo, rispetto ad 1,8 accessi nel 2019.

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, MONITORAGGIO DELLE ZONE DI PRODUZIONE E STABILAZIONE

Fonte Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Molluschi bivalvi vivi, Monitoraggio delle zone di produzione e stabilizzazione

I molluschi bivalvi vivi (MBV), ad eccezione dei pettinidi, possono essere raccolti solo in zone di produzione classificate, quindi allevamenti, banchi naturali o aree di stabilizzazione.

Di seguito sono riportate le tabelle contenenti il numero di strutture/stabilimenti/allevamenti presenti al 31/12/2020, suddivisi per regioni⁸.

Numero strutture/stabilimenti/allevamenti presenti al 31/12/2020, suddivisi per regioni.
Zone di produzione e stabilizzazione⁹

	ALLEVAMENTO			BANCO GESTITO			BANCO LIBERA RACC			STAB.
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A
ABRUZZO	8	0	0	21	6	0	0	0	0	0
CALABRIA	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
CAMPANIA	3	16	0	0	13	0	0	0	0	0
EMILIA R	30	8	0	54	50	0	4	2	0	0
FRIULI	10	7	0	16	9	0	16	21	0	0
LAZIO	3	4	0	10	9	0	2	1	6	0
LIGURIA	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0
MARCHE	21	1	0	60	22	0	11	0	0	1
MOLISE	4	1	0	6	1	0	0	0	0	0
PUGLIA	10	0	0	0	0	0	4	2	0	0
SARDEGNA	8	19	0	2	17	0	0	0	0	1
SICILIA	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
TOSCANA	1	0	0	0	0	0	6	1	0	0
VENETO	18	51	0	15	4	0	17	19	0	1
TOTALI	117	125	1	184	131	0	60	46	6	3

AREA	ALLEVAMENTI		
	ANNO 2018	ANNO 2019	ANNO 2020
A	91	111	117
B	105	136	125
C	0	1	1

AREA	BANCO GESTITO		
	ANNO 2018	ANNO 2019	ANNO 2020
A	164	162	184
B	66	112	131
C	4	0	0

AREA	BANCO LIBERA RACCOLTA		
	ANNO 2018	ANNO 2019	ANNO 2020
A	54	61	60
B	48	40	46
C	1	6	6

Stabilimenti

REGIONI	Centro Depurazione Molluschi	Centro Spedizione Molluschi
---------	------------------------------	-----------------------------

⁸ il riferimento per la consultazione degli elenchi delle strutture/stabilimenti/allevamenti:

<https://www.salute.gov.it/consultazioneStabilimenti/ConsultazioneStabilimentiServlet?ACTION=gestioneSingolaCategoria&idNormativa=2&idCategoria=7>

⁹ Nelle zone di produzione di tipo A è consentita la raccolta e l'utilizzo per il consumo umano diretto dei molluschi bivalvi; nelle zone di produzione di tipo B è consentita la raccolta dei molluschi bivalvi e l'utilizzo per il consumo umano soltanto dopo un trattamento in un centro di depurazione o dopo un congruo periodo in area di stabilizzazione; nelle zone di produzione di tipo C i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabilizzazione di lunga durata.

	2018	2019	2020	2018	2019	2020
ABRUZZO	4	4	4	20	19	20
BASILICATA	0	0	0	1	1	1
CALABRIA	1	1	1	5	6	6
CAMPANIA	13	15	15	60	65	69
EMILIA R	16	19	19	48	45	47
FRIULI	3	1	1	7	6	6
LAZIO	16	15	14	52	46	48
LIGURIA	1	2	2	2	3	3
LOMBARDIA	3	3	1	4	4	3
MARCHE	10	9	8	49	47	49
MOLISE	1	1	1	4	6	6
PIEMONTE	0	0	0	0	0	0
PUGLIA	23	23	24	100	98	101
SARDEGNA	19	19	19	29	29	29
SICILIA	7	7	7	16	17	18
TOSCANA	2	2	2	5	6	7
UMBRIA	0	0	0	0	1	1
VENETO	16	15	14	72	68	67
TOTALI	135	136	132	474	467	481

La prevalenza delle non conformità riguarda soprattutto lo sfioramento dei limiti per E.Coli. Il motivo è legato all'utilizzo del Coli come indicatore di contaminazione microbiologica nei molluschi bivalvi e non alla maggiore prevalenza o gravità di questo pericolo.

Le non conformità rilevate in aree di produzione dei molluschi bivalvi sono espressione della contaminazione delle acque e non di una scorretta conduzione da parte degli operatori della produzione primaria.

Le non conformità rilevate negli stabilimenti invece possono avere varie cause, tra cui inadeguata applicazione delle misure di autocontrollo.

Zone A

	Controlli effettuati	Non conformità per E. coli	Non conformità per Salmonella	Non conformità per biotossine algali	% non conformità per E. coli	% non conformità per Salmonella	% non conformità per biotossine algali
Allevamenti	4872	36	6	72	0,74%	0,12%	1,48%
Banchi naturali gestiti	2545	112	8	13	4,40%	0,31%	0,51%
Libera raccolta	635	11	1	2	1,73%	0,16%	0,31%

Zone B

	Controlli effettuati	Non conformità per E. coli	Non conformità per Salmonella	Non conformità per biotossine	% non conformità per E. coli	% non conformità per Salmonella	% non conformità per biotossine algali
Allevamenti	3938	41	9	9	1,04%	0,23%	0,23%
Banchi naturali gestiti	3046	31	4	21	1,02%	0,13%	0,69%
Libera raccolta	329	1	0	0	0,30%	0,00%	0,41%

Nelle zone di tipo C non sono state riscontrate non conformità.

Le azioni intraprese dalle singole regioni vanno dal declassamento, alla sospensione della raccolta fino alla chiusura dell'allevamento o divieto di raccolta nella zona coinvolta.

Le regioni evidenziano come la classificazione delle zone di produzione, legata alla qualità delle acque, non segua una tendenza comune nazionale ma una variabilità legata al territorio. Alcune

regioni presentano una situazione stabile a fronte di altre i cui dati variano considerevolmente durante il periodo preso in considerazione.

Il Ministero della Salute, in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, ha creato una banca dati nazionale per raccogliere ed elaborare, in maniera omogenea ed uniforme, informazioni sui fattori di rischio sanitario associati alla qualità del mare e delle sue risorse in riferimento al fitoplancton tossico e alle sue tossine, nonché ai microorganismi patogeni e a diversi contaminanti chimici. Il suddetto sistema prevede l'anagrafica di tutte le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi classificate nazionali e la registrazione dei provvedimenti adottati da parte delle autorità competenti a seguito di non conformità (ordinanze di sospensione/chiusure) consentendo la verifica in tempo reale dello stato sanitario delle zone di produzione.

Le autorità competenti, ai fini della classificazione delle aree di produzione di molluschi bivalvi vivi e della sua periodica revisione, devono tener conto, oltre che della normativa cogente comunitaria, delle indicazioni riportate nelle linee guida nazionali e comunitarie di settore. In particolare, devono effettuare una sorveglianza sanitaria considerando tutte le correnti e le fonti di contaminazione oltre che i risultati del campionamento delle acque per il fitoplancton e dei molluschi bivalvi per gli aspetti microbiologici e chimici.

Alla fine della sorveglianza sanitaria effettuata ai fini della classificazione devono essere individuati per ogni area i punti di campionamento rappresentativi che vengono inseriti nel sistema con le relative coordinate geografiche.

Il Ministero valuta, nel tavolo tecnico a cui partecipano i centri di referenza nazionale, i piani regionali di monitoraggio per i molluschi bivalvi vivi. Le Autorità Competenti Locali stilano a loro volta, per le aree di propria competenza territoriale, un piano di monitoraggio tenendo conto delle indicazioni del piano regionale.

Il sistema dei controlli ufficiali sul settore si è dimostrato finora efficace e per l'anno 2020 non ci sono stati significativi scostamenti nonostante oggettive difficoltà legate alla situazione pandemica relativa al Covid-19.

RADIAZIONI IONIZZANTI, PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DEI LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

FONTE Ufficio 6 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - b. Controlli analitici > Radiazioni ionizzanti, Piano nazionale di controllo degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Il trattamento dei prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti è effettuato per ridurre le ripercussioni delle malattie di origine alimentare distruggendo gli organismi patogeni; per ridurre il deterioramento dei prodotti alimentari ritardando o arrestando il processo di decomposizione e distruggendo gli organismi che ne sono responsabili; per ridurre le perdite di prodotti per maturazione, crescita o germinazione precoci; per disinfestare i prodotti alimentari dagli organismi nocivi per le piante o per i prodotti di origine vegetale.

Il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che recepisce le direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE, disciplina la produzione, la commercializzazione e l'importazione degli alimenti e dei loro ingredienti, trattati con le radiazioni ionizzanti.

Il trattamento dei prodotti alimentari con tali radiazioni può essere effettuato esclusivamente con determinate sorgenti riportate nell'allegato II del suddetto decreto, nel rispetto delle condizioni di

cui all'allegato I e soltanto negli impianti autorizzati secondo quanto previsto dall'articolo 6, comma 1, comprese le norme di buona tecnica indicate all'articolo 7, comma 1.

A livello nazionale, risulta autorizzato un unico stabilimento che può effettuare trattamenti sulla categoria alimentare riportata nell'allegato IV del D.Lgs 194/01, quale: *"Erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali, aglio, cipolle e patate"*. Nel corso dell'anno 2020 non sono stati effettuati trattamenti.

Al fine di pianificare meglio, in maniera unitaria e armonizzata le attività sul territorio nazionale e all'importazione, di programmare e coordinare attraverso criteri uniformi i controlli ufficiali, è stato predisposto il nuovo piano per gli anni 2020-2022 che sostituisce il vecchio piano valido per il periodo 2015-2019. Il *"Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"* è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Il Piano definisce un numero minimo di campioni distribuito a livello regionale/provinciale sulla base della densità della popolazione e, a livello di posti di controllo frontaliere (PCF), sulla base dei flussi di entrata delle merci all'importazione. Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è affidata alle Regioni/Province autonome che elaborano un proprio Piano, individuando un referente, che viene trasmesso annualmente al Ministero, oltre alla trasmissione dei dati relativi ai controlli effettuati nel corso dell'anno precedente.

Nella tabella seguente sono riportati i controlli ufficiali effettuati nel corso dell'anno 2020, trasmessi ad EFSA, divisi per categoria alimentare.

Controlli ufficiali	
Frutta e ortaggi	95
Cereali e prodotti a base di cereali	24
Carni fresche	70
Pesci e prodotti della pesca	
Molluschi bivalvi vivi	35
Prodotti della pesca	96
Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	71
Integratori alimentari	13
Altro	4

Nella tabella successiva sono riportati i campionamenti distribuiti tra le diverse matrici, evidenziando che nel corso del 2020 sono state rilevate solo due non conformità su campioni di pesce gatto provenienti dal Vietnam e prelevati dal PIF Livorno e PIF Genova, in quanto non riportavano la dichiarazione di avvenuto irraggiamento in etichetta. Sono stati adottati provvedimenti di tipo amministrativo.

Categoria alimentare	Matrice	n. campioni analizzati	n. campioni conformi	n. campioni non conformi	Motivo/i della non conformità
PRODOTTI DELLA PESCA	Crostacei	30	30	0	
	Molluschi	35	35	0	
	Molluschi cefalopodi	27	27	0	
	Pesci	39	37	2	Etichettatura scorretta
CARNE E PRODOTTI DELLA CARNE	Cosce di rana	23	23	0	
	Carni (avicole, bovine, suine, ovine, equine...)	45	45	0	
	Altri carni (coniglio)	2	2	0	

Categoria alimentare	Matrice	n. campioni analizzati	n. campioni conformi	n. campioni non conformi	Motivo/i della non conformità
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE'	Erbe, spezie, condimenti vegetali	71	71	0	
	Funghi secchi	10	10	0	
	Aglio e Cipolle	17	17	0	
	Legumi	17	17	0	
	Altri ortaggi	6	6		
	Frutta a guscio	22	22	0	
	Frutta fresca	17	17		
	Te'	2	2		
	Frutta secca	6	6	0	
	Cereali	24	24	0	
	Altro	2	2		
Altro	Materie prime per integratori alimentari (inclusi gli estratti vegetali)	13	13	0	
TOTALI		408	406	2	

La scelta delle matrici da campionare è stata effettuata, individuando le categorie di alimenti che vengono maggiormente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Il numero dei campioni rendicontati, ha registrato la piena partecipazione sul territorio alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari. Nell'attività di elaborazione dei dati, svolta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZSPB) in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità (ISS), sono state rettificata le classificazioni scorrette di metodi di analisi (screening/conferma) e di matrici, sono state uniformate le categorie di matrici e le voci relative alle matrici stesse. E' stata, altresì verificata la congruenza dei metodi analitici applicati alle varie matrici campionate.

I dati ottenuti sono il risultato di un crescente rafforzamento e di una evoluzione qualitativa dei controlli analitici sul territorio e all'importazione, che scoraggia l'esportazione verso il nostro territorio di alimenti irradiati non conformi alle prescrizioni UE.

Dai dati derivanti dalle attività del Piano nazionale si conferma, come per il 2019, l'assenza di criticità per quanto riguarda l'irraggiamento degli alimenti.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

TRICHINELLOSI – PREVENZIONE E CONTROLLO

FONTE Ufficio 2 DGISAN e Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare > Trichine - Prevenzione e Controllo

Si rimanda al cap. 2, paragrafo salute animale: D. controlli sulle malattie infettive - principali zoonosi a trasmissione alimentare

C. CONTROLLI SULLA QUALITÀ MERCEOLOGICA

Fonte: MIPAAF-ICQRF Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

I controlli, effettuati principalmente nelle fasi di trasformazione e commercio, comportano verifiche e accertamenti sulla conformità dei processi di trasformazione, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti, nonché prelievo di campioni dei prodotti per successivi controlli analitici. Con la dematerializzazione dei registri di carico e scarico dei principali settori merceologici, ulteriori controlli sono eseguiti senza la necessità di accesso presso l'operatore.

Nel 2020 i 64.950 controlli effettuati sugli alimenti dall'ICQRF hanno riguardato circa 35.000 operatori e oltre 71.500 prodotti, con irregolarità che hanno riguardato il 16,2% degli operatori e l'11,5% dei prodotti. La percentuale di campioni risultati irregolari all'analisi è stata pari al 6,3%. Intensa è stata l'attività di contrasto ai comportamenti illeciti nel settore alimentare, con 135 notizie di reato, 3.856 contestazioni amministrative e 4.677 diffide, a cui si aggiungono 294 sequestri, per un valore di circa 27 milioni di euro.

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo dell'ICQRF sugli alimenti, con relativa distribuzione tra i settori merceologici. L'attività include i controlli sui prodotti biologici e a DOP/IGP, di cui si fornisce anche un approfondimento nei capitoli ad essi dedicati.

Attività di controllo ICQRF sugli alimenti

	Controlli totali (n.)	64.950	
	di cui, ispettivi (n.)	55.109	
	analitici (n.)	9.841	
	Operatori controllati (n.)	34.604	
	<i>Operatori irregolari (%)</i>	16,2	
	Prodotti controllati (n.)	71.510	
	<i>Prodotti irregolari (%)</i>	11,5	
	<i>Esiti analitici irregolari (%)</i>	6,3	
	Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	135
		Contestazioni amministrative (n.)	3.856
Sequestri (n.)		294	
Valore dei sequestri (€)		26.921.885	
Quantità prodotti sequestrati (kg)		21.431.227	
Diffide (n.)		4.677	

* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

Attività di controllo ICQRF sugli alimenti per settore merceologico

Settore	Controlli totali (n.)	Di cui ispettivi (n.)	Di cui analitici (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari* (%)	Esiti analitici irregolari (%)
Vitivinicolo	26.332	22.679	3.653	12.062	18,7	30.752	10,4	4,1
Oli	10.646	9.318	1.328	6.243	12,8	12.307	11,2	14,6
Lattiero caseario	6.856	5.415	1.441	3.867	13,4	6.607	11,6	5,0
Ortofrutta	3.191	2.807	384	1.875	18,2	3.490	14,6	2,3
Carne	3.016	2.881	135	1.699	16,8	3.409	15,7	26,7
Cereali e derivati	3.445	2.648	797	2.186	12,0	3.353	9,2	1,5
Uova	467	467	-	398	14,6	517	12,4	-
Conservate vegetali	3.166	2.412	754	1.776	15,7	3.163	12,1	3,6
Miele	1556	1200	356	867	14,5	1484	10,8	9,3
Zuccheri	382	366	16	337	3,0	427	2,8	0,0
Bevande spiritose	1794	1383	411	641	21,1	1220	10,9	12,2
Altri settori (*)	4.099	3.533	566	2.653	19,9	4.781	16,8	5,8
Totale	64.950	55.109	9.841	34.604	16,2	71.510	11,5	6,3

* Prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali e bevande analcoliche

Dall'analisi della distribuzione dei controlli tra i settori si evince che oltre i due terzi dei controlli sugli alimenti ha interessato i settori vitivinicolo (40%), oleario (16%) e lattiero-caseario (11%).

L'ICQRF svolge la propria attività di controllo sulla base di un programma annuale, previa individuazione di obiettivi e priorità di intervento, nonché in base ad un'attenta analisi del rischio fondata, tra l'altro, sui seguenti fattori:

- rilevanza economica dei diversi settori merceologici;
- caratteristiche dell'organizzazione produttiva e commerciale delle differenti filiere;
- flussi d'introduzione dei prodotti da Stati membri e da Paesi extracomunitari;
- andamento delle produzioni e dei prezzi di mercato;
- illeciti storicamente accertati.

La tabella seguente illustra, per i diversi settori del comparto alimentare, il grado di realizzazione dei controlli sui prodotti alimentari e dei campioni prelevati nel 2020 rispetto all'attività programmata.

Percentuale di realizzazione dell'attività rispetto al programmato

Settore	Controlli			Campioni prelevati		
	Realizzato (n)	Programmato (n)	Realizzato (%)	Realizzato (n)	Programmato (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	21.800	13.050	167,0	3.425	3.289	104,2
Oli e grassi	9.196	5.491	167,5	1.469	1.373	107,0
Lattiero-caseario	5.398	3.492	154,6	1.148	1.179	97,4
Ortofrutta	2.575	2.806	91,8	363	378	95,9
Carni	2.402	1.752	137,1	142	132	108,0
Cereali e derivati	2.648	2.299	115,2	922	984	93,7
Uova	467	852	54,8	-	-	-
Conservate vegetali	2.412	1.876	128,6	949	885	107,2
Miele	1.195	777	153,8	340	344	99,0
Zuccheri	366	448	81,7	12	19	62,2

Settore	Controlli			Campioni prelevati		
Bevande spiritose	871	575	151,5	414	364	113,8
Altri settori*	3.511	1.652	212,5	553	660	83,9
Totale	52.841	35.070	150,7	9.737	9.607	101,4

* Prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali e bevande analcoliche

Nel 2020 gli uffici territoriali dell'ICQRF con 52.841 controlli sui prodotti alimentari hanno realizzato il 150,7% dell'attività programmata. Inoltre, da tale attività ispettiva è scaturita la necessità di prelevare 9.737 campioni pari al 101,4% rispetto al programmato. In queste attività non sono conteggiati i 2.268 controlli non programmabili effettuati dall'Unità Investigativa Centrale e dall'Unità di protezione "ex-officio".

Gli scostamenti dell'attività realizzata rispetto al programmato sono stati determinati dalla cospicua attività di contrasto alla irregolare commercializzazione di prodotti sul web, sia d'iniziativa, per la protezione a livello internazionale e sul web dei prodotti a Indicazione Geografica, che su specifica richiesta della Commissione europea. A tal proposito, l'ICQRF ha partecipato al Piano Coordinato di Controllo per contrastare pratiche illegali sulle vendite e sulla pubblicità "on line" di prodotti alimentari con illeciti riferimenti alla prevenzione e alla cura del COVID-19.

Nel 2020 l'ICQRF ha segnalato all'Autorità Giudiziaria 135 soggetti e ha elevato 3.856 contestazioni amministrative relative a prodotti alimentari. Gli Ispettori dell'ICQRF, dotati tutti di qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, hanno portato a termine, su delega della Magistratura, importanti azioni a contrasto della criminalità agroalimentare, sequestrando oltre 21.000 tonnellate di prodotti alimentari per un valore complessivo dei sequestri pari a circa 27 milioni di euro. Inoltre, l'ICQRF ha emesso 4.677 diffide nei confronti degli operatori alimentari.

I risultati delle attività per settore merceologico sono riportati in dettaglio nella tabella seguente.

Risultati dei controlli ICQRF per settore merceologico

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Valore sequestri (€)	Quantità sequestrata (t)	Diffide (n.)
Vitivinicolo	30	2.283	178	21.198.874	19.598	1.946
Oli	18	481	18	95.672	13	844
Lattiero caseario	33	200	7	10.676	4	444
Ortofrutta	35	254	11	793.319	155	155
Carne	3	198	-	-	-	217
Cereali e derivati	2	132	13	399.146	1.176	155
Uova	2	46	8	2.350	0,362	20
Conserven vegetali	3	69	27	3.009.123	6	235
Miele	4	40	1	335	0,075	95
Zuccheri	-	6	3	88.280	169	4
Bevande spiritose	2	41	11	71.773	3	88
Altri settori (*)	3	106	17	1.252.337	307	474
Totale	135	3.856	294	26.921.885	21.431	4.677

* Prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali e bevande analcoliche

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 nei principali settori.

Vitivinicolo

- ✓ Sostituzione di prodotti vitivinicoli per annacquamento e/o zuccheraggio
- ✓ Vini e mosti con titolo alcolometrico non conforme al dichiarato o ai limiti di legge
- ✓ Mancata o irregolare tenuta dei registri di C/S; irregolarità nei documenti di accompagnamento

- ✓ Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini, sia generici, che a denominazione d'origine
- ✓ Detenzione illecita di vinacce e/o prodotti acquosi estratti dalle vinacce
- ✓ Illecita esecuzione di pratiche e trattamenti enologici

Oleario

- ✓ Olio extra vergine di oliva risultato di categoria inferiore all'analisi chimica e/o organolettica
- ✓ Mancata o irregolare indicazione dell'origine geografica in olio extra vergine di oliva
- ✓ Violazioni delle norme di etichettatura e presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine
- ✓ Mancata o irregolare tenuta dei registri telematici degli oli di oliva
- ✓ Commercializzazione di miscele di oli di semi diverse da quelle dichiarate

Lattiero caseario

- ✓ Formaggi bufalini, pecorini e caprini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino
- ✓ Mozzarelle o fior di latte con presenza di sostanze grasse estranee al latte
- ✓ Violazioni delle norme di etichettatura e presentazione dei prodotti lattiero caseari per omissione di indicazioni obbligatorie, tra le quali l'indicazione dell'origine geografica del latte, e per impiego ingannevole delle denominazioni di origine
- ✓ Mancata adozione di idonei sistemi di tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, in particolare latte di bufala
- ✓ Latte e burro con percentuale di sostanza grassa non conforme al dichiarato

Ortofrutta

- ✓ Irregolare etichettatura di prodotti ortofrutticoli, per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza, qualità e altre indicazioni obbligatorie
- ✓ Prodotti ortofrutticoli privi di tracciabilità
- ✓ Falsa indicazione dell'origine

Carne e prodotti a base di carne

- ✓ Preparazioni di carne suina e bovina con composizione difforme dal dichiarato e per presenza di principi attivi non dichiarati
- ✓ Carne di pollo surgelata con tenore in acqua superiore al limite consentito
- ✓ Irregolare etichettatura di carni e preparazioni a base di carne, per utilizzo di menzioni ingannevoli
- ✓ Irregolarità nel sistema di tracciabilità della carne

Cereali e derivati

- ✓ Commercializzazione di farine, paste e pane con caratteristiche merceologiche non rispondenti ai requisiti normativi
- ✓ Riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- ✓ Mancata o irregolare indicazione dell'origine geografica in risi e paste
- ✓ Pane parzialmente cotto, surgelato, venduto senza specificazione in etichetta
- ✓ Irregolare etichettatura di riso e paste, soprattutto in relazione alle indicazioni obbligatorie, alle caratteristiche dell'alimento, all'elenco degli ingredienti e alle informazioni dell'O.S.A
- ✓ Mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità di cereali, farine e paste

Uova

- ✓ Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative
- ✓ Mancato rispetto dei termini temporali stabiliti per la classificazione, stampigliatura e imballaggio delle uova
- ✓ Irregolarità nelle registrazioni contabili

Conserven vegetali

- ✓ Confetture con contenuto in zuccheri non conforme ai limiti di legge o diverso dal dichiarato
- ✓ Olive da tavola con additivi non dichiarati
- ✓ Irregolarità nell'etichettatura delle conserve vegetali
- ✓ Confetture con presenza di conservanti non dichiarati in etichetta

Miele

- ✓ Miele uniflorale, spesso di provenienza comunitaria, avente origine botanica e/o geografica non rispondente al dichiarato
- ✓ Miele con caratteristiche chimiche e/o organolettiche anomale

- ✓ Miele con sistema di etichettatura irregolare per utilizzo di locuzioni ingannevoli, omissione di indicazioni obbligatorie o per impiego ingannevole della designazione di origine
- ✓ Mancata adozione di un adeguato sistema di tracciabilità del miele

Zuccheri

- ✓ Mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità dello zucchero
- ✓ Illecita detenzione negli stabilimenti enologici e nelle cantine di sostanze zuccherine atte a sofisticare i mosti e i vini

Bevande spiritose

- ✓ Liquori irregolari per presenza di coloranti non consentiti
- ✓ Bevande spiritose con composizione non conforme ai valori legali o al dichiarato
- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura
- ✓ Mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità delle bevande spiritose

Altri settori

(Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari)

- ✓ Irregolare commercializzazione di birre con titolo alcolometrico volumico o acidità non conforme al limite di legge
- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione
- ✓ Presenza di colorante E102 (tartrazina) in zafferano
- ✓ Mancato adempimento degli obblighi in materia di tracciabilità in prodotti dolciari e birre

Nel 2020 l'ICQRF ha emesso 4.394 diffide nei confronti degli operatori. La diffida costituisce uno strumento che consente all'operatore di regolarizzare la propria posizione in presenza di irregolarità di carattere formale.

Per l'93,9% delle diffide emesse, gli operatori hanno adottato le azioni correttive necessarie per regolarizzare le cause di violazione.

Delle 3.856 contestazioni amministrative relative a prodotti alimentari, direttamente elevate dall'ICQRF nel corso del 2020, 1.625 sono state estinte dal trasgressore mediante il pagamento in misura ridotta, consentendo allo Stato di incassare circa 1,9 milioni di euro.

Per numerosi ambiti e settori dell'agroalimentare (in particolare, denominazioni ed indicazioni geografiche protette, etichettatura, vitivinicolo, oleario, ecc.), la legge ha affidato all'ICQRF il compito di irrogare le sanzioni amministrative su contestazioni elevate tanto dai propri Uffici/Laboratori quanto da altre Autorità di controllo.

Le contestazioni non pagate in misura ridotta sono sanzionate con l'emanazione delle ordinanze ingiunzione di pagamento dalle rispettive Autorità competenti entro i termini fissati dalla legge. Nel 2020 l'ICQRF ha emesso 1.853 ordinanze di ingiunzione di pagamento per un importo pari a circa 16,8 milioni di euro.

Dall'analisi delle attività di controllo ufficiale e dei risultati conseguiti, il sistema dei controlli dell'ICQRF offre adeguate garanzie sia nella prevenzione che nel contrasto agli illeciti amministrativi e penali nel settore alimentare, anche grazie alla continua attività di informazione e formazione garantita al proprio personale.

Inoltre, ICQRF mostra un ottimo livello di cooperazione con altre autorità di controllo sia nazionali che internazionali e partecipa attivamente a dibattiti internazionali, condividendo quanto più possibile le proprie best practices operative.

Nel 2020 il grado di realizzazione dell'obiettivo "Numero dei controlli" programmati per gli alimenti (35.070) è stato pari al 150,7%. Anche l'obiettivo dei campioni da prelevare (9.607) è stato raggiunto, con una percentuale di realizzazione pari al 101,4%. Lo scostamento in positivo dell'attività realizzata è imputabile ai fattori operativi già precedentemente enunciati riguardanti i controlli non programmabili e attività di controlli e-commerce direttamente connessi alla pandemia COVID-19.

D. CONTROLLI PER IMPORT/EXPORT

CONTROLLI VETERINARI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE A SEGUITO DI IMPORTAZIONI

Fonte Ufficio 8 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - d. Controlli per import/export > Alimenti di origine animale - Controlli all'importazione

Gli alimenti di origine animale provenienti dai Paesi terzi e destinati al mercato interno dell'Unione europea sono soggetti ai controlli da parte dei posti di controllo frontaliere (PCF) che sono uffici riconosciuti ed abilitati dagli Stati membri e dalla Commissione europea ad effettuare verifiche e ispezioni veterinarie secondo le pertinenti disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625. Al 31 dicembre 2020 risultano essere abilitati ai controlli sugli alimenti di origine animale 25 PCF. Tutte le partite di alimenti di origine animale presentate per l'importazione sono sottoposte a controlli documentali e d'identità, mentre i controlli fisici ed eventualmente i campionamenti per le analisi di laboratorio sono eseguiti su una percentuale variabile di partite. Tale percentuale dipende da diversi fattori tra cui i rischi associati a determinati alimenti e alle loro provenienze, i flussi d'importazione (numero e peso delle partite), la necessità di attuare misure speciali di emergenza o controlli intensificati e dalle frequenze di controllo programmate. Per quanto concerne i controlli casuali, conformemente all'art. 4 punto 5 del Regolamento (UE) n. 2019/2130, anche per il 2020 è stato sviluppato un piano nazionale di monitoraggio sui controlli di laboratorio volti principalmente alla ricerca dei residui, sostanze nocive e di microrganismi, loro tossine e metaboliti negli alimenti di origine animale presentati per l'importazione attraverso i PCF italiani. Il piano (denominato Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi) è trasmesso annualmente ai PCF e per conoscenza ai laboratori competenti. Per il 2020, tenuto conto dell'andamento dei flussi d'importazione, dei risultati dell'attuazione del piano dell'anno precedente e del livello annuale dei controlli obbligatori, la percentuale minima di controllo è stata fissata al 3%. Al fine di orientare e uniformare la tipologia dei controlli in base al rischio, i PCF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto in apposite sezioni del piano denominate controlli indirizzati e raccomandazioni. Per il 2020 le raccomandazioni riguardavano i controlli su carni bovine refrigerate e congelate, carni equine refrigerate e congelate, carni di pollame refrigerate e congelate e ovoprodotti, prodotti a base di carne di pollame dalla Cina, pesci appartenenti alla famiglia pangasiidae, miele e prodotti dell'apicoltura, molluschi bivalvi, salmonidi d'acquacoltura e inoltre, test per la ricerca dei metalli pesanti in alcuni prodotti della pesca, additivi alimentari, radiazioni ionizzanti e residui di sostanza ad azione farmacologica su alcuni prodotti dal Brasile.

Nella tabella seguente sono riportati i dati complessivi e aggregati di tale attività di controllo.

Risultati complessivi dell'attività di controllo dei PCF italiani 2020

Settore	Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	N. partite presentate per l'importazione attraverso i PCF italiani	Quantità (Kg)	N. controlli fisici	N. respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	N. partite incluse nel piano	N. partite campionate	% controlli di laboratorio	N. partite non conformi	Percentuale delle partite non conformi
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi e loro preparazioni	Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	20.900	251.248.562.62	8.722	29	20.871	709	3.40%	48	0.23%
	Preparazioni di pesce, crostacei e molluschi	5.094	119.277.135.77	1.713	6	5.088	211	4.15%	6	0.12%
	Partite miste di prodotti della pesca, crostacei e molluschi e loro preparazioni	487	6.629.432.50	208		487	16	3.29%	1	0.21%
Carne, preparazioni	Carne bovina	2.244	38.752.588.05	1.441		2.244	65	2.90%	1	0.04%
	Carne equina	154	2.862.708.68	40	1	153	6	3.92%	1	0.65%

Settore	Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	N. partite presentate per l'importazione attraverso i PCF italiani	Quantità (Kg)	N. controlli fisici	N. respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	N. partite incluse nel piano	N. partite campionate	% controlli di laboratorio	N. partite non conformi	Percentuale delle partite non conformi
	Preparazioni e prodotti di carne	136	3.092.037.79	135		136	6	4.41%		0.00%
	Carne ovina	109	1.692.888.47	20		109	6	5.50%	1	0.92%
	Altre carni	91	235.768.60	53		91	4	4.40%		0.00%
	Carne di pollame	14	342.237.47	4		14	2	14.29%		0.00%
	Partite miste di carne	7	66.921.88	3		7		0.00%		0.00%
	Carne suina	4	71.177.60	4		4	3	75.00%		0.00%
Altro	Budella/involucro	600	7.766.349.49	199	4	596	28	4.70%	5	0.83%
	Materiale proteico	333	8.712.333.18	168	4	329	12	3.65%	4	1.20%
	Miele e prodotti dell'apicoltura	237	3.974.594.20	105	2	235	23	9.79%	2	0.84%
	Preparazioni alimentari	109	471.448.33	68	4	105	6	5.71%	4	3.67%
	Grassi animali	90	1.236.558.02	24		90	7	7.78%		0.00%
	Uova e ovoprodotti	58	760.937.50	20	2	56	6	10.71%	2	3.45%
	Latte e prodotti derivati	13	206.982.00	5	2	11	1	9.09%	2	15.38%
Altro (lattoni)	1	150			1		0.00%		0.00%	
Totale		30.681	447.400.812.15	12.932	54	30.627	1.111	3.63%	77	0.25%

Dati TRACES DWH Qlikview

Le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano presentate per l'importazione attraverso i PCF italiani nel 2020 sono state 30.681 (nel 2019, 40.233), di cui 30.627 sono state incluse nel piano. Rispetto allo scorso anno si è osservato un calo notevole delle partite presentate per l'importazione (-9552) verosimilmente da imputare alla situazione pandemica. La diminuzione ha riguardato sia il settore pesca (- 8.641 partite) sia quello delle carni (-910 partite). Le partite soggette a controllo fisico sono state 12.932 (nel 2019 erano 19.694) di cui quelle campionate 1.111 (1.571 nel 2019) con una percentuale complessiva di campionamento (totale del n. di partite campionate/totale del n. di partite incluse nel piano) del 3,63%, risultante comunque superiore a quella programmata (pari al 3%) nonostante la situazione di emergenza legata alla pandemia. La diminuzione dei test rispetto allo scorso anno è da riferire principalmente al minor numero di analisi per E. coli sulle spedizioni di carne bovina dal Brasile dovuta ai risultati favorevoli dei precedenti controlli. Sono diminuite, altresì, le analisi per metalli pesanti, istamina, salmonella, lesioni istologiche da congelamento nei prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi.

I campionamenti più numerosi per ciascun settore sono stati effettuati sui prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi e loro preparazioni (936 su 1.111 campionamenti, 84%) e sulle carni di tutte le specie, preparazioni e prodotti a base di carne (92 su 1.111 campionamenti, 8%) che sono anche gli alimenti per i quali è stato importato il maggior numero di partite. Per quanto riguarda le carni si evidenzia che la programmazione dei campionamenti è stata influenzata dal proseguimento dell'attività di controllo potenziata (controlli fisici sul 100% delle partite di carne e controlli microbiologici su talune tipologie di carne sul 20% delle partite) avviata nel 2017 in seguito al cosiddetto scandalo carne fraca emerso in Brasile dopo la scoperta di attività illegali nella produzione di carne destinata anche all'esportazione verso l'Unione europea.

Nel 2020 sono state riscontrate 77 partite non conformi (173 nel 2019) di cui 63 non ammesse al mercato UE e 14 richiamate in seguito a esami di laboratorio conoscitivi risultati sfavorevoli. Le 63 partite non ammesse all'importazione sono state riesportate (37), distrutte (25) o trasformate (1). Le cause di irregolarità sono state rilevate principalmente in seguito a esami documentali e d'identità esami ispettivi o per cause concomitanti. I prodotti più respinti sono stati i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi e crostacei, le preparazioni di pesce, crostacei e molluschi che rappresentano in assoluto le categorie alimentari maggiormente presentate per l'importazione.

Non conformità 2020

Settore	Macrocategoria	N. partite	N. partite non conformi	N. partite non ammesse	non ammissioni								N. partite richiamate (es. lab. sfav.) (**)	
					destinazione			motivazione irregolarità						
					riesportazione	distruzione	trasformazione	documentale	identità	laboratorio	esame ispettivo	cause concomitanti (#)		altro
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi e loro preparazioni	Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	20.900	48	37	18	18	1	7	3	6	9	10	2	11
	Preparazioni di pesce, crostacei e molluschi	5.094	6	6	5	1		2	2			2		0
	Partite miste di prodotti della pesca, crostacei e molluschi e loro preparazioni	487	1											
Carne, preparazioni e prodotti a base di carne	Carne bovina	2.244	1	1	1					1				0
	Carne equina	154	1	1		1			1					0
	Preparazioni e prodotti di carne	136												0
	Carne ovina	109	1											1
	Altre carni	91												0
	Carne di pollame	14												0
	Partite miste di carne	7												0
	Carne suina	4												0
Altro	Budella/involucro	600	5	4	4			3				1		1
	Materiale proteico	333	4	4	3	1		4						0
	Miele e prodotti dell'apicoltura	237	2	2	2							2		0
	Preparazioni alimentari	109	4	4	2	2			1			3		0
	Grassi animali	90												0
	Uova e ovoprodotti	58	2	2	1	1		1				1		0
	Latte e prodotti derivati	13	2	2	1	1		1	1					0
	Altro (lattoni)	1												0
Totale		30.681	77	63	37	25	1	18	8	7	9	19	2	14

(*) Partite in cui sono state riscontrate due o più delle seguenti cause di non conformità: documentali, d'identità, ispezioni veterinarie sfavorevoli

(**) In accordo alla legislazione europea (punto 8, art. 4 del Reg. UE n. 2019/2130) sono partite sottoposte a esami di laboratorio per monitoraggio senza sospetti di pericolo immediato per la salute pubblica o degli animali e quindi possono essere immesse sul mercato prima che siano disponibili i risultati delle prove di laboratorio. Nel caso in cui i risultati delle prove diano esito sfavorevole le partite sono soggette a richiamo.

Dati TRACES DWH Qlikview

Nella tabella successiva sono riportate le non conformità che in accordo all'art. 50 del Reg. (CE) n.178/2002, hanno comportato l'attivazione del sistema RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) nel 2020 da parte dei PCF italiani per gli alimenti di origine animale importati. Dalla tabella si evince che le non conformità sono state 18 di cui 17 per esami di laboratorio sfavorevoli e 1 per altre ragioni (mancato controllo della temperatura di conservazione). Le principali irregolarità di laboratorio hanno riguardato i prodotti della pesca e i crostacei per la contaminazione da metalli pesanti e la carne bovina per la contaminazione da E. Coli produttori di shigatossina. Nei prodotti della pesca si segnalano altresì alcune notifiche attivate in seguito al riscontro di lesioni da congelamento svelate tramite test istologico in pesce certificato come fresco. Rispetto agli anni scorsi nel 2020 si nota che prevalgono le notifiche da rischi chimici e che il numero di notifiche si è mantenuto in linea a quello dello scorso anno, seppure sia significativamente diminuito il numero di partite presentate per l'importazione.

Notifiche RASFF dai PCF italiani nel 2020

Prodotto/Categoria alimentare	Pericolo	Numero di notifiche
Cefalopodi e prodotti derivati	cadmio	4
	solfiti non dichiarati	1
Crostacei	elevato contenuto di polifosfati	1
	cadmio	2
Prodotti della pesca (esclusi molluschi e crostacei)	mercurio	1
	istamina	1
	radiazioni ionizzanti	1
	lesioni istologiche da congelamento	3
	E. coli STEC	1
Carne bovina	E. coli STEC	1
Carne ovina	E. coli STEC	1
Involucro	Clostridi	1
Totale numero notifiche per esami di laboratorio sfavorevoli		17
Totale numero notifiche per altri motivi (cattivo stato di conservazione, rottura della catena del freddo, documentazione irregolare)		1
Totale		18

Dati Rasff Window

Sulla base dei rischi posti dai prodotti importati e dalla loro origine, dei risultati ottenuti in seguito all'attuazione dei piani degli anni precedenti (rapporti annuali 2015-2019), sono state apportate modifiche alla programmazione dei controlli indirizzati e delle raccomandazioni. Per quanto riguarda i controlli indirizzati è stato aggiornato l'elenco dei controlli orientando i campionamenti verso combinazioni di matrici, Paesi terzi e pericoli che sono stati oggetto di un maggior numero di notifiche attraverso il sistema di allerta rapido europeo nell'anno 2020.

Dai risultati ottenuti si evince che per il 2020 il numero di partite campionate è conforme a quanto previsto dal piano essendo stata raggiunta e superata la percentuale minima di campionamento programmata sia complessivamente, sia per ciascuna macrocategoria alimentare con alcune trascurabili eccezioni.

Analizzando l'attività di campionamento per singolo PCF o l'attività di campionamento del singolo PCF su ciascuna macrocategoria alimentare si possono osservare percentuali di controllo differenti secondo i flussi d'importazione e della programmazione implementata da ogni ufficio. Tali differenze possono dipendere da valutazioni del rischio fatte dal PCF sulla base della tipologia e quantità di merce ricevuta, dello stabilimento di origine e della destinazione finale del prodotto. Per quanto riguarda i controlli mirati previsti nel piano 2020 (controlli indirizzati e raccomandazioni), dai dati trasmessi dai PCF, è emerso che i campionamenti sono stati eseguiti in accordo con la programmazione anche se con qualche scostamento di piccola entità.

È opportuno rilevare, in proposito che l'attuazione dell'attività di controllo programmata da parte dei PCF è vincolata al dinamismo dei flussi d'importazione sia per quanto riguarda la quantità di prodotti presentati ai PCF sia dalla loro tipologia. Inoltre, l'esecuzione degli esami o la loro programmazione è sempre dipendente dalla disponibilità di metodiche analitiche accreditate da parte dei laboratori nazionali designati al controllo ufficiale. Nonostante il contesto pandemico i PCF hanno portato avanti l'attività di controllo eseguendo le analisi previste dalla programmazione e raggiungendo la frequenza di campionamento stabilita salvo scostamenti trascurabili.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

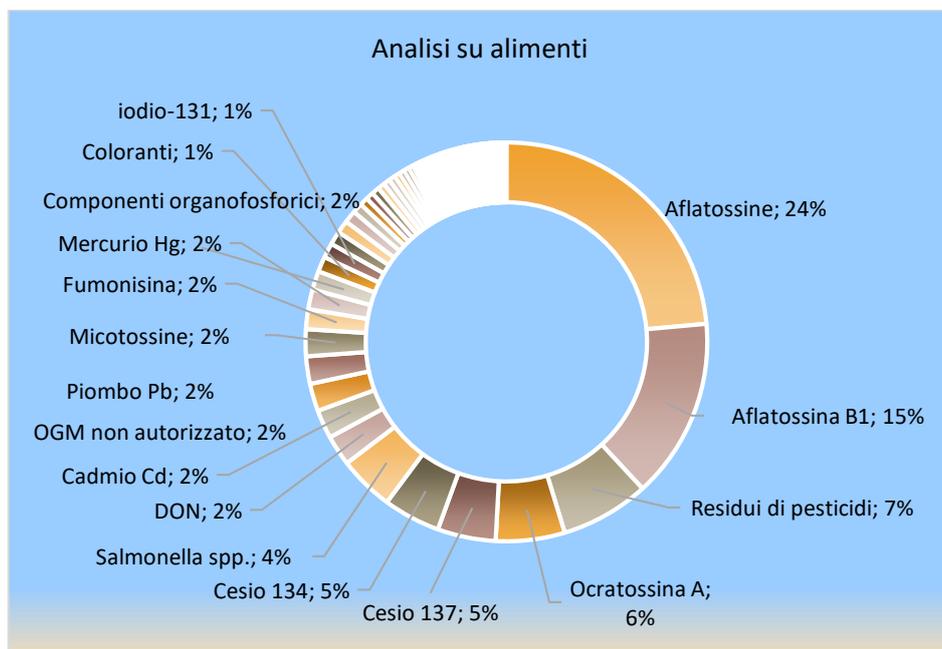
<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/dettaglioContenutiUvacPif.jsp?lingua=italiano&id=4771&area=uvacpif&menu=vuoto>

IMPORT ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE

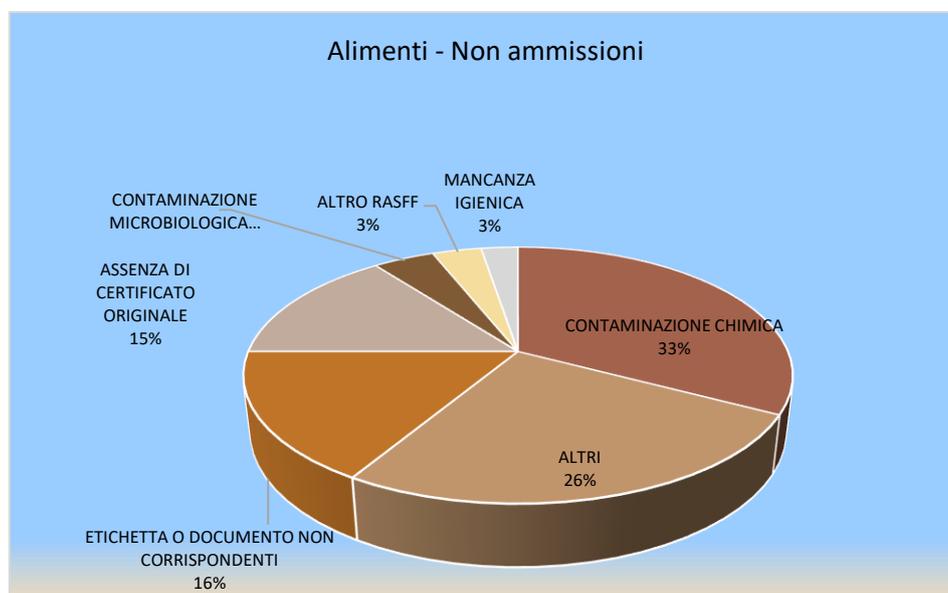
FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - d. Controlli per import/export > Alimenti di origine non animale, controlli all'importazione

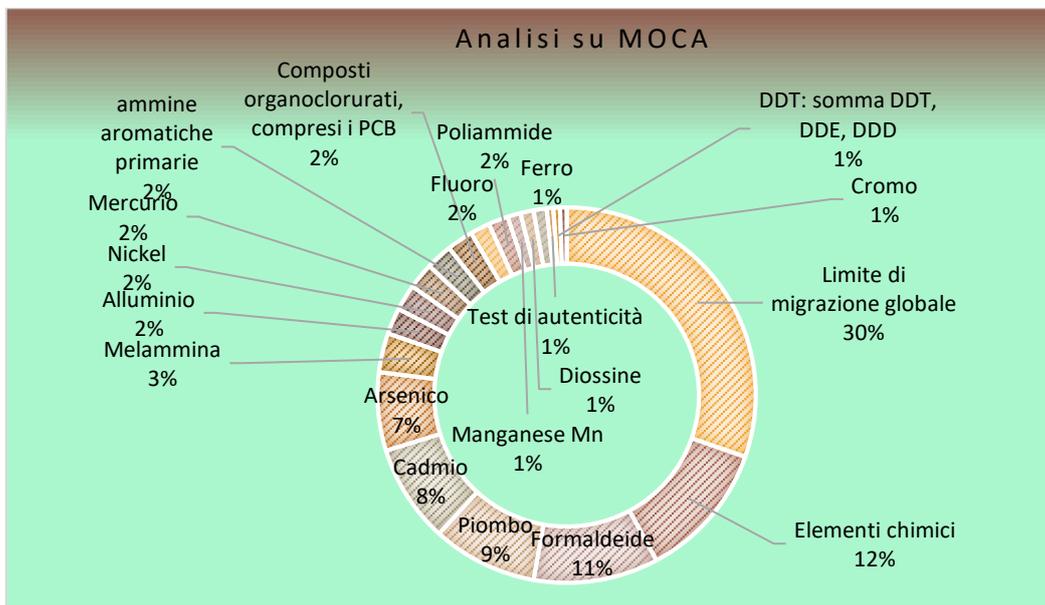
Per quanto riguarda i controlli all'importazione relativi ad alimenti di origine non animale e a materiali a contatto (MOCA), i controlli ufficiali hanno riguardato 158.662 partite (n. 163.779 nel 2019), di cui due terzi circa sono rappresentati da alimenti di origine non animale e un terzo da MOCA. I controlli svolti sono stati principalmente di tipo documentale (99,97%), quello d'identità si attesta al 3,22%, quello fisico è pari al 2,37%. Le partite di alimenti di origine non animale controllate sono risultate 98.536 su cui sono stati effettuati 1.327 campionamenti, ed eseguite 2.110 analisi, che hanno riguardato per il 24,0 % la ricerca delle aflatossine e per il 15,0 % la ricerca dell'aflatossina B1, seguono la ricerca dell'ocratossina A per il 6,0 %, la determinazione del Cesio 137 e Cesio 134 per il 5% rispettivamente e la ricerca di Salmonella spp per il 4%.



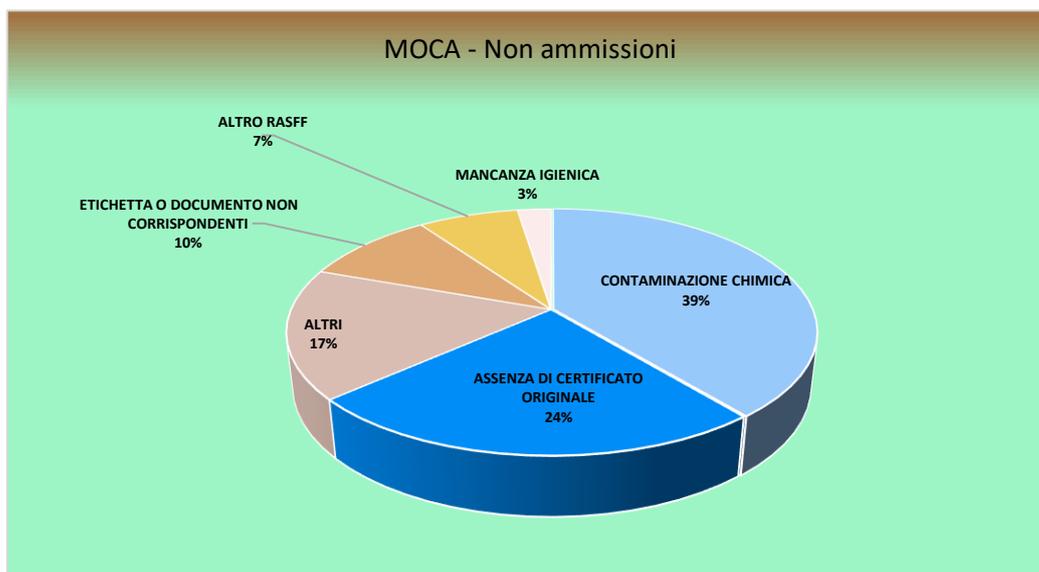
Nel 2020 le non conformità (non ammissioni) per gli alimenti di origine non animale sono state 101.



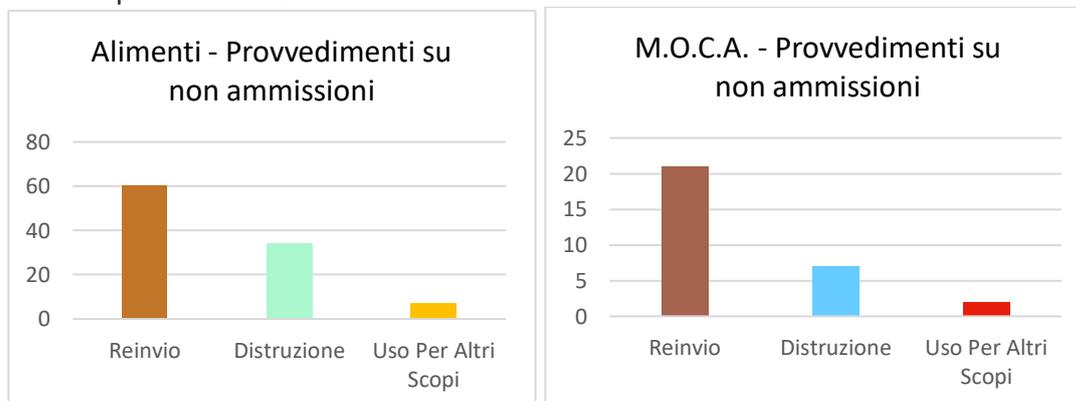
Le partite in importazione di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) sono state 60.126 e sono dominate dalla Cina (60,12%), seguita dalla Turchia (10,39%), Ucraina (3,83%), India (3,21%) e Stati Uniti D’America (2,64%). Il controllo documentale è stato effettuato sul 99,99% delle partite, quello d’identità sul 1,72%, quello fisico sull’1,13 %. Sono state campionate 137 partite e sottoposte a 178 analisi di laboratorio, per la maggior parte così ripartite: 30,0 % limite di migrazione globale, 12 % elementi chimici, seguiti da, seguite da formaldeide, piombo cadmio ed arsenico.



Le partite di materiale a contatto con alimenti respinte sono state 30.



A seguito del riscontro delle non conformità riscontrate, sono riportati i provvedimenti intrapresi sugli alimenti e per i materiali a contatto.



Con la diffusione pandemica del virus SARS-CoV-2, il sistema dei controlli ha registrato un calo dell'attività ispettiva rispetto agli anni precedenti. Nel 2019, infatti, le ispezioni sono state 5.675 con 4.113 campionamenti a fronte di 4.198 controlli di identità, 3.009 fisici e 1.464 campionamenti del 2020.

CONTROLLI VETERINARI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE A SEGUITO DI SCAMBI INTRACOMUNITARI

Fonte Ufficio 8 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - d. Controlli per import/export > Scambi intracomunitari di prodotti di origine animale - Controlli veterinari

Gli UVAC hanno il ruolo principale di organizzare nel luogo di prima destinazione delle partite di alimenti di origine animale di origine comunitaria, controlli veterinari a sondaggio in modo non discriminatorio, per verificare il rispetto delle garanzie sanitarie offerte dal paese di origine e se necessario, sulla base delle informazioni disponibili su possibili rischi, controlli per sospetto. I controlli sono disposti dagli UVAC sulle partite di alimenti di origine animale prenotificate dagli operatori commerciali in accordo al decreto legislativo n. 28/93 e sono attuate dai servizi veterinari locali presso la sede del primo destinatario materiale italiano.

Nel 2020 risultano essere state segnalate dagli operatori del settore, tramite prenotifica, 2.268.723 partite di merci

(-6,3% rispetto all'anno 2019) che rappresentano un volume quaranta volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi

Partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano prenotificate nel 2020

Descrizione	Partite	Unità Misura	Controllo fisico	% contr. su	Controllo	% analisi lab. su
Carni bovine	173.085	KG	329	0,19%	189	57,45%
Carni suine	154.022	KG	528	0,34%	345	65,34%
Carni ovi-	12.202	KG	45	0,37%	18	40,00%
Carni equine	5.373	KG	29	0,54%	22	75,86%
Carni di pollame	24.824	KG	198	0,80%	165	83,33%
Carni di coniglio	2.958	KG	9	0,30%	4	44,44%
Carni preparate	90.335	KG	198	0,22%	150	75,76%
Altre carni	4.939	KG	7	0,14%	1	14,29%
Pesci	583.705	KG	1.267	0,22%	708	55,88%
Crostacei	58.749	KG	186	0,32%	127	68,28%
Molluschi	171.472	KG	679	0,40%	475	69,96%
Pesce preparato	49.578	KG	106	0,21%	67	63,21%
Altri prodotti	2.893	KG	5	0,17%	-	0,00%
Latte e crema di	132.135	KG	228	0,17%	133	58,33%
Derivati del	436.393	KG	451	0,10%	257	56,98%
Uova e derivati	14.947	KG	770	5,15%	128	16,62%
Altri prodotti	24.873	KG	30	0,12%	18	60,00%
Budella,	3.311	KG	8	0,24%	2	25,00%
	1.945.794		5.073	0,26%	2.809	55,37%

Nel 2020 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 5.073 partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano, pari allo 0,26% delle partite introdotte dai Paesi UE. La percentuale complessiva dei controlli fisici e documentali ha quindi subito un lieve decremento passando dallo 0,34% del 2019 allo 0,26 % del 2020 variabile a seconda della tipologia di merce. Sono stati eseguiti 2.809 controlli di laboratorio, con un decremento del 21% (-745 partite esaminate) rispetto al 2019 (3.554 partite sottoposte ad esame di laboratorio).

Nell'ambito dei controlli di laboratorio eseguiti è stato sviluppato un programma di monitoraggio straordinario per la ricerca di Salmonella in uova in guscio e ovoprodotti provenienti da altri Paesi dell'Unione europea. Tali controlli si sono resi necessari a scopo precauzionale, considerato il significativo incremento delle spedizioni di uova in guscio e ovoprodotti da altri Paesi dell'UE rilevato attraverso il sistema SINTESIS nei primi mesi del 2020 e tenuto conto delle numerose notifiche di allerta pubblicate sul sistema RASFF dovute alla presenza di Salmonella in carne di pollame avente come origine alcuni Paesi dell'Unione europea

La programmazione è stata complessivamente rispettata e sono state campionate 88 partite sulle 100 in programma, con uno scostamento minimo. Tale differenza è stata compensata se si considera

che nello stesso periodo sono state campionate per salmonella ulteriori 24 partite extra piano (23 per sospetto e una da un ufficio non incluso in programma) che portano il totale delle partite controllate a 112.

Sono stati riscontrati 4 risultati sfavorevoli, di cui 3 in uova provenienti dalla Polonia e 1 dalla Romania. Uno solo di tali risultati sfavorevoli riguardava la presenza di salmonella in uova da destinare al consumo umano diretto per cui, in tal caso, in base a quanto stabilito nel programma, si è provveduto a notificare il risultato nel sistema d'allerta (RASFF 2020.2910, origine Polonia).

La percentuale dei controlli di laboratorio (55,37%) sulle partite oggetto di scambi nel 2020, varia in modo anche considerevole in funzione della diversa tipologia di merci nonché delle diverse problematiche di carattere sanitario che sono emerse nel corso dell'anno e per l'implementazione dei sopraccitati piani di monitoraggio. Ad esempio, per le carni in generale il numero degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici presenta una rilevante variabilità (tra 14,29% e 83,33%) collegabile principalmente al numero di non conformità rilevate nel corso dell'anno, anche da parte di altri Paesi, che sono state oggetto di notifiche RASFF; infatti, le categorie di merci sulle quali si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonelle in carni preparate) determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio perché impongono l'esame delle successive 5 partite di analoga tipologia e provenienza (art. 14 bis decreto legislativo n. 28/93). Per le ragioni sopra espresse, complessivamente il numero di controlli di laboratorio è diminuito. In particolare, i controlli sui prodotti ittici sono passati da 1.292 (2019) a 708 (2020), sulle carni di suino da 448 (2019) a 345 (2020), sulle carni bovine da 263 (2019) a 189 (2020), sul latte e derivati da 542 (2019) a 389 (2020). Tra i prodotti che invece hanno subito un incremento dei controlli di laboratorio si segnalano i molluschi per i quali i test sono passati da 342 (2019) a 475 (2020), la carne di pollame da 147 (2019) a 165 (2020) e le uova e ovoprodotti da 87 (2019) a 128 (2020). Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 40 che, su un totale di 5.073 partite controllate, rappresentano una percentuale pari allo 0,79% leggermente superiore a quella riscontrata nel 2019 (0,49%). I respingimenti hanno riguardato in particolare le carni di pollame (12 partite), i pesci (10 partite), le carni preparate (7 partite), le carni suine (4 partite), i molluschi (3 partite), le uova/ovoprodotti (2 partite) mentre è stata respinta una sola partita di pesce preparato e una di crostacei.

Dei respingimenti effettuati, 33 sono scaturiti da irregolarità di laboratorio e 7 da controlli d'identità/fisici sfavorevoli. I risultati di laboratorio sfavorevoli relativi a partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano sono stati complessivamente 34. La maggior parte delle irregolarità ha riguardato le carni fresche di pollame e le carni preparate per la presenza di salmonella e i prodotti ittici sia per la presenza di metalli pesanti (mercurio) che microrganismi patogeni (*Listeria monocytogenes*). Non tutte le irregolarità di laboratorio hanno dato luogo a respingimento poiché, quando il controllo è disposto dagli UVAC a scopo di monitoraggio in modo random e non discriminatorio, ai sensi della normativa vigente (Dlgs.28/93), le partite non vengono bloccate in attesa degli esiti di laboratorio, ma rilasciate in libera pratica, anche se i Servizi Veterinari territoriali ne seguono la tracciabilità in modo da poter operare, se necessario, il richiamo dei prodotti. Nella tabella seguente sono riportati per tipologia di merce, i risultati dei controlli a cui sono seguiti dei respingimenti nel 2020. Si segnala che sotto il termine "respingimento" sono comprese sia le rispeditizioni al Paese di origine, sia le trasformazioni dei prodotti per renderli sicuri che le distruzioni. Nella colonna "partite regolarizzate" sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere alla rispeditizione o alla distruzione delle partite stesse. Nel 2020 una sola partita è stata regolarizzata. Le partite non conformi sono state distrutte (17), rispediti (20), destinate ad altri provvedimenti (3) e nessuna partita trasformata.

A seguito di ogni respingimento per irregolarità di laboratorio, le successive 5 partite di merci di analoga tipologia e provenienza hanno poi subito un controllo di laboratorio sistematico con blocco della partita in attesa degli esiti degli accertamenti. Infine, nel 2020 gli UVAC hanno comminato 73 sanzioni di cui 22 per mancata registrazione/convenzione e 51 sanzioni per violazioni ad altri obblighi.

Regolarizzazione e respingimenti di merci proveniente da Paesi dell'UE –anno 2020

Settore merceologico	Partite prenotificate	Partite contr. fis.	Partite regol.	Partite resp. Su partite contr. doc e fis	Partite respinte	Tipo di respingimento												
						Partite rispeditate			Partite trasformate			Partite distrutte			Altro provvedimento destino			
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	
Carni bovine	173.085	329			0,00%													
Carni suine	154.022	528		4	0,76%						3				1			
Carni ovi-caprine	12.202	45	1		0,00%													
Carni equine	5.373	29			0,00%													
Carni di pollame	24.824	198		12	6,06%			9						3				
Carni di coniglio o selvaggina	2.958	9			0,00%													
Carni preparate	90.335	198		7	3,54%			7										
Altre carni	4.939	7			0,00%													
Pesci	583.705	1.267		10	0,79%			3						6				1
Crostacei	58.749	186		1	0,54%									1				
Molluschi	171.472	679		3	0,44%						1			2				
Pesce preparato	49.578	106		1	0,94%												1	
Altri prodotti della	2.893	5			0,00%													
Latte e crema di latte	132.135	228			0,00%													
Derivati del latte	436.393	451			0,00%													
Uova e derivati	14.947	770		2	0,26%			1						1				
Altri prodotti	24.873	30			0,00%													
Budella, vesciche, stomaci	3.311	8			0,00%													
Totale	1.945.794	5.073	1	40	0,79%		1	19				4		13	1	1	1	1

Nonostante la riduzione del numero di partite arrivate in Italia nel 2020 e la conseguente riduzione dell'attività di campionamento da collegare all'emergenza pandemica Covid 19, anche nel 2020 gli UVAC hanno continuato a svolgere una preziosa opera di coordinamento dell'attività di vigilanza e controllo veterinario sulle partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Stati dell'Unione europea. Il Ministero della Salute ha realizzato un importante lavoro di adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali. L'ufficio competente della Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari ha fornito agli UVAC istruzioni di carattere generale sui controlli da disporre per il 2020 in accordo ai principi del Reg. (UE) 2017/625. Nel 2020 in controtendenza con gli anni passati, si è osservato un notevole decremento del numero di partite di alimenti di origine animale che è passato da 2.116.649 nel 2019, a 1.945.794 nel 2020 (- 170.855 partite; corrispondente ad un decremento dell'8%). La frequenza dei controlli fisici, seppure leggermente diminuita, si è mantenuta in linea a quella del 2019 (0,26% nel 2020, 0,34% nel 2019) e anche il numero delle non conformità non presenta sostanziali scostamenti rispetto allo scorso anno.

Si sottolinea che gli UVAC rappresentano una realtà unica nell'UE e continuano a mantenere un ruolo fondamentale di coordinamento soprattutto in occasione della gestione di crisi sanitarie che necessitano di un'azione uniforme e immediata da parte del Servizio Veterinario nazionale.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:
<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/dettaglioContenutiUvacPif.jsp?lingua=italiano&id=4771&area=uvac-pif&menu=vuoto>

DEPOSITI DOGANALI AUTORIZZATI AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL REGOLAMENTO (UE) 2019/2124

FONTE Ufficio 8 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - d. Controlli per import/export > Depositi doganali autorizzati

Con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2017/625 e dei relativi atti delegati e di esecuzione, è stata abrogata, dal 14 dicembre 2019, la precedente legislazione che disciplinava il settore dei controlli all'importazione da Paesi terzi, inclusa la normativa che regolamentava i controlli dei prodotti di origine animale non conformi, non destinati al mercato dell'Unione europea, presso i depositi autorizzati degli Stati Membri. I suddetti depositi, in precedenza autorizzati ai sensi degli articoli 12 e 13 della Direttiva 97/78/CE, sono attualmente disciplinati dal regolamento (UE) 2019/2124 e dal regolamento (UE) 2019/2128. In particolare, i requisiti specifici che ne consentono il riconoscimento da parte delle autorità competenti dello Stato Membro sono stabiliti dall'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124. Nel 2020 i depositi riconosciuti in Italia ai fini del magazzinaggio di prodotti di origine animale autorizzati per il transito dell'Unione Europea dai Posti di Controllo Frontalieri di ingresso, che non possono essere introdotti e immessi in commercio nel territorio UE, sono in totale 7.

In particolare, i suddetti depositi sono posti sotto la responsabilità dei Posti di Controllo Frontalieri (PCF) di Bologna, Civitavecchia (responsabile di 2 Depositi Doganali), Genova (responsabile di 2 Depositi Doganali) e Torino Caselle (responsabile di 2 Depositi Doganali) territorialmente competenti. Uno dei depositi posti sotto la responsabilità del PCF di Civitavecchia è stato autorizzato nel 2020 per l'attività di magazzinaggio delle merci di origine animale in transito nell'UE. L'elenco dei depositi autorizzati in Italia è pubblicato sul sito web del Ministero della Salute:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1250_1_file.pdf

L'attività nel 2020 è stata svolta esclusivamente presso 4 depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124, in quanto negli altri depositi non sono state movimentate spedizioni non destinate all'mercato dell'Unione europea. In totale, sono state introdotte all'interno dei suddetti depositi n. 1666 partite di prodotti di origine animale (carni fresche, prodotti a base carne, carne di pollame, prodotti a base di latte, prodotti della pesca) provenienti da Paesi terzi (USA), scortate da relativo Documento Sanitario Comune di Entrata (DSCE) rilasciato dal PCF di entrata nell'Unione europea. Tutte le suddette partite, all'atto d'introduzione nel deposito, sono state sottoposte, in conformità alla normativa europea di riferimento, a controlli documentali e d'identità da parte del veterinario del PCF responsabile del deposito che ne ha attestato la conformità attraverso il sistema TRACES-NT nel previsto DSCE (Parte III del DSCE). All'atto di uscita dal deposito delle partite sono stati rilasciati, in totale, n. 3.374 certificati in conformità all'Allegato al regolamento (UE) 2019/2128 per provviste di bordo destinate a navi da crociera e per prodotti di origine animale destinati a basi militari USA/NATO, non destinati all'immissione in commercio nel territorio dell'UE. Sono stati emessi, inoltre, n. 89 DSCE per prodotti di origine animale destinati ad altri depositi riconosciuti.

Nel 2020, a seguito dei controlli veterinari effettuati dal personale dei PCF presso i depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124 sulle partite in provenienza da Paesi terzi non destinate all'immissione in commercio nel territorio della UE, non sono state riscontrate irregolarità documentali, d'identità e materiali che hanno determinato l'invio alla distruzione delle merci in questione. A causa dell'emergenza epidemiologica causata dalla malattia COVID-19 si è avuta un'interruzione dell'attività delle navi da crociera che ha portato all'assenza di

movimentazioni di partite destinate a provveditorie di bordo presso alcuni depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124.

Nel 2020 non sono state riscontrate non conformità sulle merci movimentate all'interno dei depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124 allo stoccaggio di prodotti di origine animale non destinati alla commercializzazione nell'UE. Analogamente al precedente anno non sono emerse non conformità sulle merci che ricadono sotto la competenza dei PCF e gli ultimi casi di riscontro di irregolarità che hanno portato alla distruzione di alcuni prodotti di origine animale sono riferiti al 2018.

Nel 2020 con l'entrata in vigore della nuova normativa è stata superata la distinzione, in termini autorizzativi e di attività di controllo delle merci non destinate al mercato dell'Unione, tra depositi (ex articolo 12 della Direttiva 97/78/CE) e provveditorie (ex articolo 13 della Direttiva 97/78/CE), in quanto è stata prevista un'unica designazione dei depositi ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124, consentendo, quindi, la movimentazione di merci tra depositi autorizzati che non era prevista in precedenza.

La nuova legislazione ha armonizzato, inoltre, i controlli dei prodotti di origine animale movimentati dai depositi (articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124) verso basi militari NATO/USA, stabilendo un modello di certificato specifico per tali merci che è utilizzato anche le spedizioni di prodotti a navi in uscita dall'UE e destinate all'approvvigionamento o al consumo da parte dell'equipaggio e dei passeggeri (regolamento (UE) 2019/2128).

La tracciabilità delle partite non destinate al mercato dell'Unione è garantita attraverso il sistema informativo della Commissione Europea IMSOC (TRACES-NT) sia in entrata nel deposito confermando l'arrivo della merce al PCF di ingresso che ne ha autorizzato il magazzinaggio, sia in uscita attraverso l'acquisizione della conferma di arrivo della partita alla nave, alla base militare NATO/USA o al PCF di uscita dall'Unione se la partita è destinata ad un Paese terzo.

L'applicazione delle nuove misure di controllo stabilite dalla legislazione dell'Unione ha portato, a far data dal 14 dicembre 2019, ad una maggiore armonizzazione dei controlli nel settore delle merci provenienti da Paesi Terzi e immagazzinate presso depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2019/2124. Alcune criticità riguardanti, in particolare, il sistema di emissione dei certificati per le partite movimentate dai depositi verso basi militari NATO/USA sono state superate attraverso la predisposizione di un apposito certificato che viene rilasciato dal PCF responsabile del deposito e che contiene le previste informazioni su tutte le frazioni di partite destinate a basi militari NATO/USA situate nel territorio dell'UE o in un Paese Terzo. Tuttavia, non è stata ancora attuata la gestione elettronica di tali certificati attraverso il nuovo sistema informativo IMSOC della Commissione Europea (TRACES-NT).

Particolarmente importante nel settore delle merci non destinate al mercato dell'Unione è la collaborazione con le autorità doganali che devono essere informate dal PCF responsabile del deposito qualora le merci spedite dal suddetto deposito non siano arrivate alla prevista destinazione.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

<http://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/dettaglioContenutiUvacPif.jsp?lingua=italiano&id=4771&area=uvac-pif&menu=vuoto>

IMPORTAZIONI : CONTROLLI ALLE FRONTIERE SVOLTI DALL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

Fonte: Agenzia delle accise - DOGANE e Monopoli

L'attività istituzionale di controllo è svolta dall'Agenzia delle accise dogane e monopoli alle frontiere sulle merci in collaborazione con le altre autorità nazionali competenti, quali il Ministero della salute e le sue articolazioni periferiche.

Ai sensi dell'articolo 46 del Regolamento UE 952/2013 (Codice Doganale Unionale) i controlli doganali possono consistere nella visita fisica delle merci, nel prelievo di campioni, nella verifica dell'accuratezza e della completezza delle informazioni fornite in dichiarazioni o notifiche e dell'esistenza, dell'autenticità, dell'accuratezza e della validità di documenti, nell'esame della contabilità degli operatori economici e di altre scritture, nel controllo dei mezzi di trasporto, nonché nel controllo del bagaglio e di altre merci che le persone portano con sé o su di sé e nello svolgimento di indagini ufficiali e altri atti simili. I controlli doganali si basano principalmente sull'analisi dei rischi effettuata mediante procedimenti informatici allo scopo di identificare e valutare i rischi e di approntare le risposte necessarie.

I criteri volti all'approntamento dei profili di rischio vengono elaborati a livello nazionale, unionale e, se del caso, internazionale.

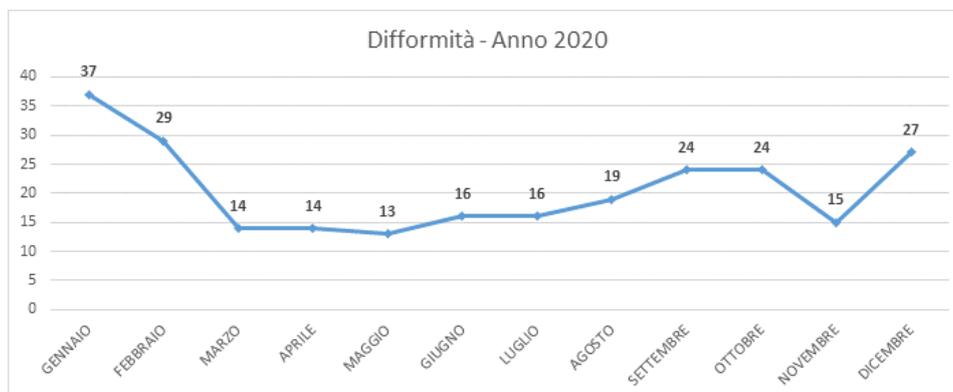
I controlli alle frontiere, sia sulle merci che sui viaggiatori internazionali, sono anche basati sullo scambio di informazioni attinenti ai rischi e dei risultati dell'analisi dei rischi tra le amministrazioni doganali e con le altre amministrazioni.

La collaborazione con il Ministero della salute ha consentito, mediante l'esecuzione di controlli mirati selezionati sulla base di criteri di rischio, di mantenere alto il dispositivo di presidio a protezione della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, anche nel periodo contrassegnato dall'emergenza epidemiologica.

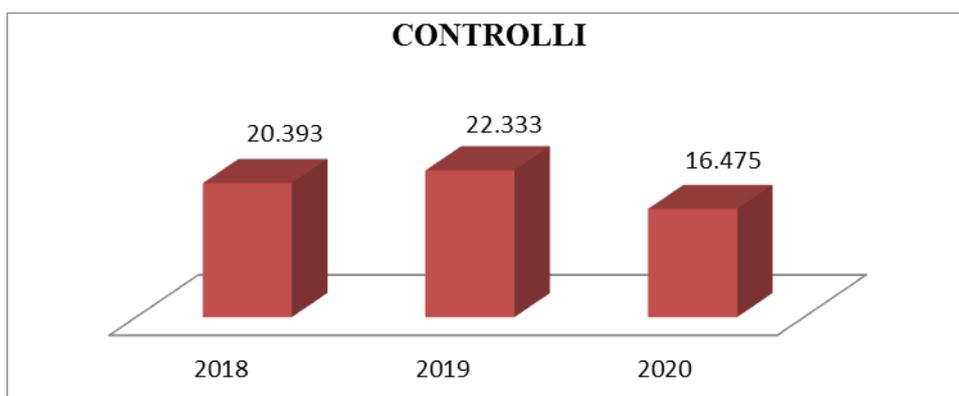
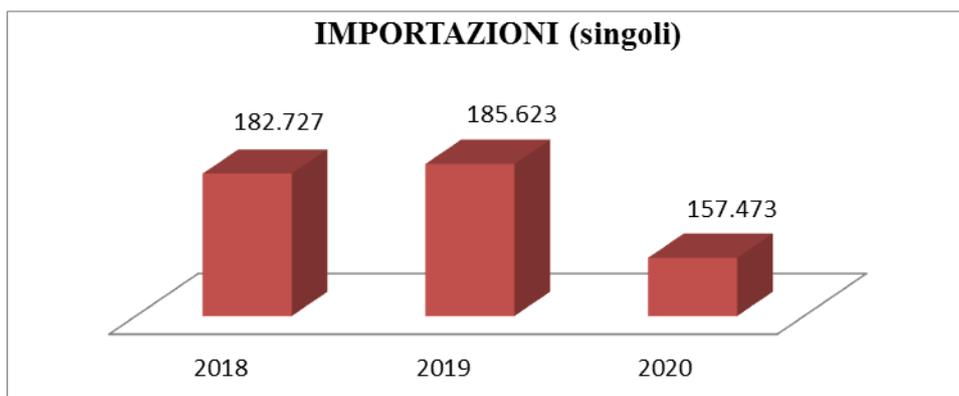
Nella seguente tabella sono riportate in dettaglio le operazioni di importazioni delle voci di TARIC d'interesse del Piano effettuate nel 2020, con l'indicazione delle quantità importate, dei controlli effettuati dalle dogane e delle relative non conformità riscontrate.

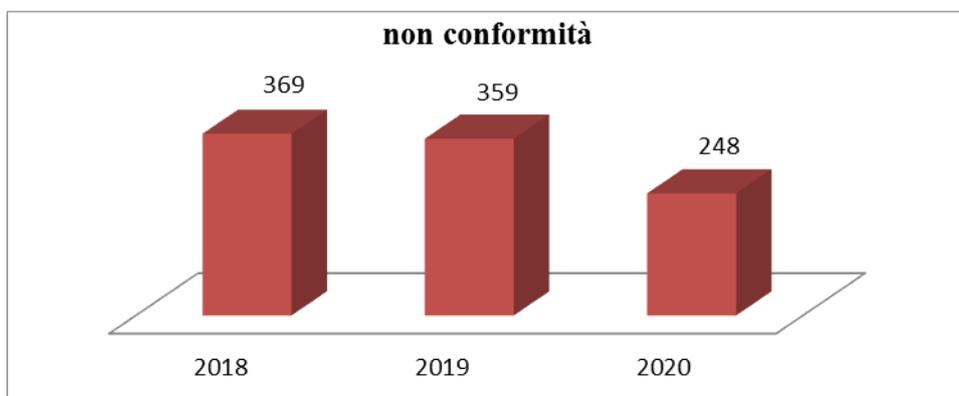
Capitolo TARIC	Settore	Numero di importazioni	Quantità (kg)	Controlli fisici/documental/scanner	N. non conformità
1	animali vivi	1387	268573,62	190	2
2	carni e frattaglie commestibili	3566	48661541,34	280	4
3	pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici	38157	284830717,4	6777	58
4	latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti di origine animale,	3009	17078291,48	287	6
7	ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci	13910	590692272,8	1409	41
8	frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni	35693	1406889348	3031	60
9	caffè, tè, mate e spezie	41790	571834228	1439	21
10	cereali	4485	4737397610	1044	17
11	prodotti della macinazione, malto amidi e fecole, inulina, glutine di frumento	1464	18156293,58	186	15
12	semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie	7704	2223282945	902	14
23	residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali	6308	2568824293	930	10
Totale		157473		16475	248

All'importazione di prodotti di interesse del PCNP, nei casi di difformità non sanabili, gli Uffici delle dogane, in collaborazione con le strutture sanitarie di confine, hanno adottato i previsti provvedimenti per il respingimento all'estero o per la loro distruzione presso strutture abilitate. Rispetto ai dati emersi nella precedente Relazione, nelle materie di interesse del Piano, a fronte di una sensibile diminuzione del numero dei singoli di importazione di prodotti rientranti nella disciplina del Piano (15 % circa), si rileva nel 2020 una forte diminuzione delle non conformità riscontrate (31 % circa) alle relative norme di settore dei prodotti importati. Tale circostanza, oltre che per gli sforzi profusi dall'Agenzia per far fronte in gran parte all'emergenza epidemiologica in corso a partire dal mese di febbraio, si giustifica anche per la maggiore sensibilizzazione nei confronti degli operatori economici, negli anni sempre più stimolati al rispetto delle normative di settore. Le non conformità sono state rilevate nel corso dell'intero anno secondo la seguente periodicità.



Di seguito in tabella i dettagli del trend generale degli ultimi tre anni*.





* Fonte: Dati aggiornati della Banca dati "COGNOS"

Per quanto concerne i controlli veterinari e sanitari sono state diramate le istruzioni relative ai diversi allerta veicolati dal Ministero della Salute, finalizzati a rafforzare i controlli per impedire il diffondersi nell'UE di malattie quali, ad es. la Peste suina africana. Sono state poi diffuse le prime istruzioni connesse al diffondersi della pandemia da COVID 19, con cui sono state rese disponibili le prime Circolari n. 1997 del 22.01.2020 e n. 2302 del 27.01.2020 del Ministero della salute, contenenti le principali informazioni relative alla diffusione del virus e le principali misure poste in essere dall'amministrazione sanitaria per farvi fronte, con riferimento soprattutto al traffico di passeggeri internazionali provenienti dalla Cina verso l'Unione Europea. Sempre con riferimento al COVID 19 l'ufficio ha diramato le istruzioni concernenti le misure relative alla salute ed al benessere degli animali, con particolare riguardo alle finalità di trasporto ritenute consentite in tempo di pandemia.

Per il 2020 erano state poi calendarizzate diverse attività formative organizzate con la partecipazione dell'amministrazione sanitaria, per specializzare ulteriormente il personale doganale nelle procedure connesse alle allerte da afta epizootica nei paesi africani. Tuttavia, a causa della situazione emergenziale legata alla diffusione del virus COVID 19, tali iniziative sono state rimandate alla seconda metà del 2021, attraverso piattaforme web.

L'Agenzia delle Accise Dogane e Monopoli e il Ministero della salute ha proseguito nel 2020 la consueta collaborazione in materia di interoperabilità telematica tra sistemi IT, mediante lo svolgimento di riunioni di servizio nell'ambito della task force costituita presso l'Agenzia. Si sono poi tenute diverse riunioni per l'implementazione del cd. Sportello Unico Doganale e dei Controlli (SUDOCO) - previsto dall'art. 20 del decreto legislativo n. 169 del 2016 - ed in particolare, alla luce dell'entrata in vigore del Regolamento UE n. 625/2017 sui controlli ufficiali, si è proceduto all'adeguamento del dialogo tra il sistema unionale TRACES e quello doganale AIDA in relazione ad alcuni cambi di competenza (PIF e USMAF) in alcuni particolari settori merceologici.

In relazione al settore dell'importazione dei prodotti biologici, è proseguito il monitoraggio delle Linee guida del Food and Veterinary Office (FVO) di Dublino, redatte per conto della DG AGRI della Commissione Europea nel 2019, con le quali, relativamente ad alcuni capitoli della tariffa (10, 11 e 22), sono state richieste sistematiche campionature di tutte le partite di prodotti agricoli - trasformati e non - in arrivo da cinque Paesi terzi (Cina, Russia, Ucraina, Moldavia e Kazakistan) e dichiarati come "biologici". Sulle stesse voci doganali erano già stati istruiti i necessari controlli fisici che, comportando un notevole aggravio delle attività di verifica e controllo in capo agli uffici territoriali, hanno incrementato notevolmente l'attività quotidiana di helpdesk interno, non rivolto agli operatori, bensì ai funzionari appena abilitati dalla Direzione centrale antifrode delle dogane alla vidimazione dei certificati d'ispezione, richiesti per l'importazione dei prodotti biologici. Nel

settore della Pesca INN (Reg. 1005/2008) è stata assicurata la partecipazione alle riunioni di coordinamento con la competente autorità di settore, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF). Tali riunioni nel 2019 hanno portato alla realizzazione di un importante protocollo d'intesa denominato "Progetto Nautilus" con il predetto dicastero e il Comando Generale del Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera, finalizzato a rendere sempre più efficaci le misure di contrasto della pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, in considerazione anche della sempre maggiore rilevanza che riveste tale settore a livello globale e della necessità di progettare uno sviluppo sostenibile che mantenga disponibili le risorse ittiche, preservando i mari dalla depredazione. La sperimentazione, che ha visto svilupparsi un controllo rafforzato, svolto in sinergia con le altre autorità coinvolte - mediante la verifica documentale e/o fisica dei prodotti ittici indicati dal Regolamento (CE) n. 1005/2008, con particolare riguardo alla corretta compilazione dei certificati di cattura presentati a corredo delle spedizioni dei prodotti della pesca - nel 2020 è stata ampliata operativamente a tutto il Paese, nelle more della definizione dell'iter di perfezionamento del relativo protocollo d'intesa tra i tre enti pubblici cofirmatari (prevista nel 2021). È stato così ampliato il progetto a 25 uffici doganali del territorio nazionale, in stretta cooperazione con 15 direzioni marittime delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera. In questa seconda fase è stata prestata particolare attenzione alla compilazione e formazione del fascicolo elettronico, che nelle prime due settimane di estensione a tutto il territorio nazionale (periodo in cui, proprio a ridosso delle festività di fine anno, il particolare settore produttivo subisce tradizionalmente una notevole accelerazione degli arrivi dai Paesi extra UE) sono risultate generalmente molto ben curate da parte degli operatori, ancorché spesso su sollecitazione degli uffici territoriali.

L'Agenzia esegue, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali, anche relativamente all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale, collaborando con gli uffici veterinari di confine. Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell'anno 2020, sono stati effettuati 47.934¹⁰ controlli sui passeggeri internazionali. Di questi, sono risultati non conformi 1.673 controlli nello specifico settore di prodotti alimentari, carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari trasportati a seguito dei passeggeri internazionali, col conseguente sequestro di 25.181 Kg e 5.890 lt. di prodotti di origine animale (669 pezzi)¹¹. Nell'ambito del controllo sugli alimenti è di particolare importanza l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (analisi, certificazioni, ecc.), definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, che consente di programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio e di ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

Come per i precedenti anni le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande, sono state l'olio di oliva, le acquaviti, l'alcol etilico denaturato e non, la birra, le fecce vinose, i liquori, i prodotti a base di zuccheri, il frumento duro e tenero, la pasta alimentare, i concentrati di pomodoro, gli integratori alimentari ed il riso. La natura delle analisi eseguite ha compreso le seguenti metodiche: gascromatografia, spettrofotometria UV-VIS, esame organolettico, HPLC, densimetria, titolazione, spettrometria per assorbimento atomico, polarimetria, gravimetria, volumetria, rifrattometria, determinazione biometrica. La tipologia delle non conformità riscontrate è stata determinata prevalentemente dai seguenti parametri analitici: cere, stigmastadieni, esteri, valutazione organolettica, acidi grassi, steroli, zuccheri totali, titolo alcolometrico volumico, K232, rame, alcol metilico, ferrocianuri, denaturanti, grado plato, cloruro

¹⁰ Fonte: Schede MV 2020

¹¹ Fonte: Banca Dati Antifrode

di sodio, cloruro di litio, origine botanica, materia grassa, quantità di burro, tenore di impurezze, acidità volatile, grado brix, caratteristiche biometriche.

Si riassumono nella tabella seguente le attività dei laboratori chimici delle dogane nei settori d'interesse del PCNP nell'anno 2020.

ASI	Totale		
	Pervenuti	Analizzati	Non Conformi
Alim.Umana e Anim	9.617	9.624	85
Birre - Bevande	178	179	20
Cerali	81	82	8
Lattiero-Caseari	48	48	0
Ogm	459	459	70
Oli e grassi	2.971	2.984	61
Spiriti	2.245	2.241	42
Vini- Acqueviti	3.395	3.388	181
Zuccheri-Cacao	65	119	5
Totale	19.059	19.124	472

Nel 2020 il livello di coordinamento tra le amministrazioni a vario titolo coinvolte nello sdoganamento dei prodotti di interesse del PCNP si può ritenere continuo e soddisfacente. Lo sportello unico doganale, pienamente attivato con riguardo alla documentazione veterinaria e sanitaria da presentare all'importazione, rappresenta un punto di avanguardia dell'amministrazione italiana, pronta per il futuro allargamento di tali procedure a livello comunitario. I canali di comunicazione, pienamente mantenuti tra ADM e Ministero della salute hanno consentito la diffusione agli Uffici doganali periferici delle istruzioni operative connesse alle allerte sanitarie diramate dal Ministero della Salute.

La maggiore criticità è stata sicuramente costituita dalla situazione di emergenza da pandemia da COVID 19, che non ha comunque impedito il flusso di comunicazione tra le due amministrazioni, seppur abbia rallentato attività programmate quali quelle connesse alla formazione del personale ed all'organizzazione di incontri di coordinamento, che ad ogni modo, dopo il primo periodo di assestamento, hanno proseguito a tenersi in modalità online, anche per quanto concerne le attività strettamente connesse alla redazione della relazione annuale al Piano dei controlli che al Nucleo di coordinamento del PCNP del 29 ottobre 2020, cui l'Agenzia ha costantemente preso parte.

ESPORTAZIONE ALIMENTI - AUTORIZZAZIONE E MONITORAGGIO DELLE AZIENDE ALIMENTARI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI

FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022: Sei in: Home > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - d. Controlli per import/export > Esportazione di alimenti, ispezioni delle aziende alimentari; Esportazione di alimenti in USA, controllo Salmonelle e Listerie; Esportazione di alimenti in USA e Giappone, autorizzazione aziende alimentari.

Per esportare carne e prodotti a base di carne, ovoprodotti e pescegatto negli USA è necessario rivolgersi alle Autorità Statunitensi del Dipartimento dell'Agricoltura (USDA). In particolare, l'APHIS/USDA (Animal and Plant Health Inspection Service/United States Department of Agriculture) definisce il "rischio Paese" in relazione allo status sanitario relativamente alle patologie animali mentre FSIS/USDA (Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture) definisce le norme di sicurezza alimentare. Per poter esportare è necessario che il Paese speditore abbia concluso un agreement con codeste Agenzie.

Gli stabilimenti che possono fare richiesta sono quelli presenti nella cosiddetta macroregione individuata nel 9 CFR 94.12(a), che comprende Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, le province autonome di Trento e Bolzano, Friuli, Liguria, Marche e Valle d'Aosta. I requisiti della macroregione si applicano anche agli stabilimenti che desiderano esportare prodotti composti "ready to cook" che contengono ingredienti di origine animale inclusi carne e prodotti a base di carne suina. Per poter esportare negli USA questa nuova tipologia di prodotti, gli stabilimenti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- essere riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e del Regolamento CE 853/2004
- essere localizzati all'interno della "macroregione"
- essere autorizzati all'export verso gli USA.

In entrambi i casi è necessario che gli stabilimenti che esportano verso questo Paese Terzo vengano autorizzati dal Ministero della Salute ed essere inseriti nella lista degli stabilimenti idonei da parte delle Autorità Statunitensi di FSIS.

Relativamente al Giappone le autorità nipponiche consentono l'esportazione di carni suine fresche e di prodotti a base di carne suina, carni bovine fresche e prodotti a base di carne bovina, carni ovine e caprine incluso gli spiedini di carne (arrosticini). Le esportazioni possono essere effettuate solo da stabilimenti abilitati per l'accesso al mercato di questo Paese e, pertanto, devono essere inclusi in una apposita lista a seguito di ispezione di ispettori veterinari ministeriali italiani. In riferimento al 2020 sono state effettuate ai fini autorizzativi 6 ispezioni (Giappone) e 9 ispezioni (USA). Nell'ambito del monitoraggio delle aziende abilitate all'esportazione sono state eseguite 12 ispezioni per export USA.

Di seguito si riporta il link per la consultazione degli elenchi degli stabilimenti abilitati all'esportazione:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimento_EXPORT.jsp

Controllo di Salmonelle e Listerie in stabilimenti abilitati all'esportazione in USA

Nel 2020 sono state effettuate oltre 900 analisi su prodotti pronti al consumo (*ready to eat*) per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Sono inoltre stati effettuati oltre 400 campionamenti (RLM) per la ricerca di *Listeria monocytogenes* su prodotti e superfici sia destinate a venire a contatto con gli alimenti sia non destinate a venire a contatto con gli alimenti nelle aree produttive degli stabilimenti che sono state identificate quali aree a rischio per l'eventuale ricontaminazione dei prodotti con *Listeria monocytogenes*.

Tipo campionamenti	N. campioni Lm	Campioni positivi per Lm	%	N. campioni per Salmonella	Campioni positivi per Salmonella	%
PRODOTTI FINITI						
Programmi di sorveglianza	961	0	0%	961	0	0%
RLm (products)	66	5	7%	-	-	-
Total 2020	1030	5	7%	961	0	0%
SUPERFICI						
RLm (surfaces)	310	44	13%	-	-	-
Total 2020	310	44	13%	-	-	-
FOLLOW-UP						
Follow-up prodotti	3	0	0	-	-	-
Follow-up superfici	13	3	23%	-	-	-
Totale 2020	16	3	18%	-	-	-
Controllo ufficiale in 2020	1369	52	3%	961	0	0%

Nel corso del 2020, nell'ambito del controllo per Salmonella e Listeria, sono state registrate le seguenti non conformità:

- controllo per Salmonella su carcasse: 7 campioni positivi su 326
- controllo per Listeria Monocytogenes su prodotto: 5 campioni positivi su 1030
- controllo per Salmonella su prodotto: 0 campioni positivi su 961
- controllo per Listeria Monocytogenes su superfici: 44 campioni positivi su 310.

In base ai dati disponibili degli ultimi 3 anni di attività di controllo si evidenzia che non è modificato il trend relativo alla prevalenza di positività per Salmonella presso gli impianti di macellazione dove la percentuale di riscontro di positività si è attestata, nel 2020, intorno al 2,15 %. Tali campionamenti risultano conformi alla normativa vigente relativamente ai controlli presso gli impianti di macellazione abilitati USA.

Nell'ambito delle ispezioni svolte per l'autorizzazione degli stabilimenti non sono state riscontrate non conformità gravi in violazione dei regolamenti comunitari. Sono state invece riscontrate non conformità relativamente ai requisiti specifici previsti per l'esportazione verso gli Stati Uniti.

Nelle ispezioni svolte ai fini del monitoraggio per la permanenza degli stabilimenti nelle liste degli impianti abilitati all'export sono state riscontrate le seguenti non conformità:

- HACCP: 7 non conformità (carenza nello studio dell'HA; HA e diagramma di flusso non coincidenti oppure elenco incompleto delle operazioni effettuate; non adeguata descrizione dei pericoli che possono occorrere)
- SSOP : 5 non conformità (non corretta attuazione delle procedure di pulizia e sanificazione pre-operative con particolare rilievo alle attività di monitoraggio e verifica delle stesse; mancata identificazione dell'equipaggiamento da disinfettare o igienizzare; mancata definizione di aree post letali in grado di prevenire efficacemente il rischio di contaminazione del prodotto esposto all'ambiente, mancanza di documentazione a sostegno delle decisioni relative all'efficacia del trattamento post letale utilizzato per garantire tolleranza zero per L.M in accordo con i requisiti aggiuntivi per export USA)
- SPS: 11 non conformità (bocche di carico/scarico merce con sistemi che non consentono la corretta gestione del rischio di introduzione in stabilimento di animali infestanti, in particolare quelli volanti; manutenzione non corretta come nastri rotti, ruggine, aree esterne con accumuli di materiale ed attrezzature dismesse)

Non sono stati adottati particolari provvedimenti a seguito delle non conformità riscontrate. La gestione delle non conformità sono stata delegate al Servizio Veterinario Locale, che ha comunicato la relativa rimozione al Ministero.

Nel corso del 2020 il Ministero della Salute ha provveduto a rivedere ed aggiornare la circolare relativa all'implementazione dei controlli presso gli stabilimenti di macellazione e ha effettuato i relativi corsi di aggiornamento.

Nel 2021 sono previste in fase di redazione nuove procedure di monitoraggio che facendo ricorso agli strumenti di teleconferenza consentiranno di superare le restrizioni da SARS-CoV2 grazie alla partecipazione da remoto del Ministero della Salute alle ispezioni programmate presso stabilimenti che esportano prodotti a base di carne suina negli USA.

Si ritiene che le ispezioni condotte in stabilimenti abilitati all'esportazione verso Stati Uniti e verso il Giappone abbiano consentito di mantenere uno standard elevato nel rispetto dei requisiti igienico sanitario fissati nella norma comunitaria e negli accordi con tali Paesi Terzi. L'effettiva adozione di provvedimenti e di prescrizioni a seguito del riscontro di carenze consente di mantenere una pressione sui servizi di controllo delle ASL che mantengono un elevato livello di attenzione nell'attività di verifica degli stabilimenti.

Il piano di campionamento messo in atto nelle aziende abilitate all'export negli USA ha permesso di mantenere un controllo maggiore riguardo la presenza di *Listeria monocytogenes* nei prodotti a base di carne suina inviati negli USA e una adeguata gestione in caso di riscontro di non conformità. La sfida per il 2021 è riuscire a mantenere il livello di controlli programmato e proseguire nell'attività di ispezioni autorizzative nonostante il perdurare delle restrizioni da SARS-CoV2 che limitano gli spostamenti del personale ispettivo. In relazione ad alcune nuove direttive implementate dalle Autorità statunitensi, si provvederà inoltre a rivedere le procedure in essere relative all'implementazione di requisiti sanitari aggiuntivi e campionamenti ad hoc presso gli stabilimenti di macellazione abilitati all'esportazione verso gli Stati Uniti d'America. Nel corso di tale revisione si confermerà la necessità di non campionare per la ricerca di salmonella nelle carcasse suine.

E. ATTIVITÀ AUTORIZZATIVE/VALIDAZIONI

RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - e. Attività autorizzative/validazioni > Riconoscimento degli stabilimenti per alimenti di origine animale

Si riportano nella tabella seguente i dati relativi alle autorizzazioni per attività riconosciute ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, relative agli stabilimenti per gli alimenti di origine animale, estratte dal sistema S.Inte.S.I.S –Strutture per l'anno 2020.

Complessivamente nel periodo temporale compreso tra il 01/01/2020 ed il 31/12/2020 sono state rilasciate 1.110 autorizzazioni e sono state oggetto di revoca 778 attività.

Alla data del 31/12/2020 risultavano attive a livello nazionale 26.576 autorizzazioni e 15.356 stabilimenti. Si evidenzia che in ciascuno stabilimento (unità operativa) possono essere svolte una o più attività riconosciute.

Gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti possono essere consultati al seguente link:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimento_PROD.jsp

Riconoscimento degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale				
Regione/P.A.	Numero di autorizzazioni per attività riconosciute ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 rilasciate nel 2020	Numero di autorizzazioni per attività riconosciute ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 revocate nel 2020	Numero di autorizzazioni per attività riconosciute ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 attive al 31/12/2020	Numero di stabilimenti attivi al 31/12/2020
Abruzzo	25	24	606	317
Basilicata	6	8	225	136
Calabria	15	5	924	535
Campania	104	58	1778	1122
Emilia Romagna	102	88	2993	2100
Friuli Venezia Giulia	16	9	484	227
Lazio	52	82	1290	593
Liguria	16	7	414	253
Lombardia	145	109	4258	2428
Marche	63	61	1058	496
Molise	12	11	240	181
Piemonte	67	77	2640	1197
P.A. Bolzano	16	15	430	290
P.A. Trento	20	4	312	156
Puglia	47	30	1455	1005
Sardegna	55	31	1045	664
Sicilia	102	34	1826	1068

Toscana	45	42	1374	897
Umbria	22	19	346	163
Valle d'Aosta	12	7	455	360
Veneto	168	57	2423	1168
TOTALE	1110	778	26576	15356

In riferimento agli ultimi tre anni, nelle due tabelle successive, si può notare come nel 2020 sia il numero di autorizzazioni revocate che il numero di autorizzazioni rilasciate sia diminuito.

REGIONE	REVOCATE NEL 2018	REVOCATE NEL 2019	REVOCATE NEL 2020
ABRUZZO	17	19	24
BASILICATA	18	3	8
CALABRIA	5	19	5
CAMPANIA	36	27	58
EMILIA ROMAGNA	81	82	88
FRIULI VENEZIA GIULIA	17	16	9
LAZIO	52	69	82
LIGURIA	19	16	7
LOMBARDIA	169	165	109
MARCHE	63	65	61
MOLISE	14	6	11
PIEMONTE	104	83	77
PR.AUT.BOLZANO	9	6	15
PR.AUT. TRENTO	3	3	4
PUGLIA	28	56	30
SARDEGNA	36	36	31
SICILIA	148	111	34
TOSCANA	62	52	42
UMBRIA	5	4	19
VALLE D'AOSTA	23	12	7
VENETO	57	59	57
TOTALE	966	909	778

REGIONE	AUTORIZZAZIONI RILASCIATE NEL 2018	AUTORIZZAZIONI RILASCIATE NEL 2019	AUTORIZZAZIONI RILASCIATE NEL 2020
ABRUZZO	34	18	25
BASILICATA	10	8	6
CALABRIA	34	58	15
CAMPANIA	83	84	104
EMILIA ROMAGNA	124	99	102
FRIULI VENEZIA GIULIA	21	24	16
LAZIO	73	67	52
LIGURIA	20	35	16
LOMBARDIA	168	187	145
MARCHE	70	70	63
MOLISE	15	11	12
PIEMONTE	115	92	67
PR.AUT.BOLZANO	13	13	16
PR.AUT. TRENTO	18	21	20
PUGLIA	76	64	47

SARDEGNA	69	46	55
SICILIA	112	91	102
TOSCANA	64	55	45
UMBRIA	20	19	22
VALLE D'AOSTA	25	16	12
VENETO	143	165	168
TOTALE	1307	1243	1110

Il sistema Sintesi STABILIMENTI è stato oggetto di reingegnerizzazione attraverso una serie di attività volte all'aggiornamento del sistema stesso nell'ambito della piattaforma tecnologica NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario).

Il progetto di reingegnerizzazione ha seguito un approccio il più possibile conservativo delle funzionalità e delle interfacce per ridurre al minimo gli impatti sugli utenti.

Le principali novità sono le seguenti.

- Possibilità di coinvolgere le ASL nelle procedure di riconoscimento mediante opportuna profilazione degli utenti.
- Integrazione con la banca dati del registro imprese per il recupero delle informazioni dei soggetti giuridici che richiedono i riconoscimenti.
- Geolocalizzazione delle sedi operative.
- Storicizzazione delle modifiche delle sedi operative.
- Gestione delle utenze e delle relative abilitazioni attraverso il sistema di sicurezza del Ministero della Salute.

Ciascuna regione/P.A ha designato uno o più amministratori di sicurezza quali referenti regionali responsabili della gestione degli utenti che, per il territorio di competenza, hanno accesso al Sistema.

CONTROLLI SU ETICHETTATURA, INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE (INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI E ALIMENTI ADDIZIONATI)

FONTE Ufficio 4 – DGISAN

Gli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti per gruppi specifici, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, previo accertamento della sussistenza delle condizioni e dei requisiti prescritti dalla normativa generale e da quella specifica, sono soggetti al riconoscimento ex art.6 comma 3 punto a) del reg. (CE) 852/2004, che è stato demandato alle Regioni dal Decreto Legge 13 settembre 2012, n. 158 *“Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del paese mediante un più alto livello di tutela della salute”* (GU n. 214 del 13-9-2012) convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2012, n. 189, ferma restando la facoltà del Ministero della Salute di effettuare a campione verifiche ispettive.

Gli stabilimenti sono inseriti nel sistema SINTESI dalle Regioni.

L'ufficio 4 della DGISAN è responsabile dell'autorizzazione alla produzione degli stabilimenti di produzione siti nella Repubblica di San Marino.

L'attività di seguito illustrata è riferita agli alimenti per gruppi specifici (alimenti a fini medici speciali, diete e alimenti destinati alla prima infanzia), agli integratori alimentari, agli alimenti senza glutine e agli alimenti addizionati di vitamine e minerali.

Gli alimenti per gruppi specifici ex Reg 609 del 2013 (alimenti a fini medici speciali, gli alimenti per la prima infanzia e le diete totali da usarsi per la riduzione del peso) sono soggetti ad obbligo di notifica. Inoltre, con il DM 17 maggio 2016 è stata mantenuta la possibilità di notificare al Ministero

gli alimenti senza glutine espressamente formulati per i celiaci ai fini della loro erogabilità da parte del SSN.

La procedura di notifica avviene al momento dell'immissione in commercio in Italia delle etichette di tali prodotti al Ministero, per la valutazione e per le eventuali richieste di modifiche.

Le notifiche avvengono esclusivamente per via elettronica attraverso il sistema NSIS.

Nel 2020 sono stati notificati, sulla base della normativa, circa 22.200 prodotti appartenenti alle categorie di integratori alimentari, alimenti per gruppi specifici, formule per lattanti, e alimenti addizionati di vitamine e minerali e alimenti addizionati di vitamine e minerali destinati alla prima infanzia nonché gli alimenti senza glutine sopra citati per le successive attività di valutazione svolte dal Ministero.

	Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	462
Integratori alimentari	20346
Altro (Alimenti senza glutine)	2157

Non conformità riscontrate:

	Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Azioni/misure	
		Amministrative	Giudiziarie
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	76	76	
Integratori alimentari	1886	1886	
Altro	558	558*	

*Di cui 50 azioni di ritiro per novel food

Sono state rilevate non conformità in circa 2500 prodotti e le principali sono rappresentate da:

- 1) denominazione di prodotti non idonee o fuorvianti, presenza di immagini o affermazioni in etichetta contrastanti con la normativa relativa alle indicazioni sulla salute e nutrizionali (Reg.1924/2006)
- 2) assenza delle dichiarazioni obbligatorie da inserire in etichetta come previsto dalle norme specifiche per le diverse categorie di prodotti
- 3) mancata conformità ai requisiti di etichettatura ai sensi del Reg. 1169/2011
- 4) mancata indicazione di parti di specie vegetali impiegate ammesse quali ingredienti negli integratori alimentari ai sensi del DM del 10 agosto 2018 "Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali"
- 5) presenza di vitamine e minerali in quantità non significativa o più alta rispetto ai livelli massimi
- 6) presenza di novel food ai sensi del Reg. (CE) 258/97, cioè sostanze prive di storia significativa di consumo in Unione europea.

La percentuale di non conformità sul totale delle notifiche presentate per gli integratori alimentari è pari a circa il 10%. In questo settore sono stati predisposti anche undici ritiri, principalmente per la presenza di sostanze non ammesse all'uso come ingredienti o per la presenza di nuovi alimenti non autorizzati.

Per quanto riguarda gli alimenti per gruppi specifici ex Reg 609 del 2013 (in particolar modo gli alimenti a fini medici speciali e gli alimenti per la prima infanzia) la percentuale di non conformità è più alta e pari a circa il 17%.

La maggior parte delle non conformità è dovuta a mancato adeguamento dei criteri di etichettatura dei prodotti alimentari ai sensi del reg. 1169/2011, reg. 1924/2006 e la normativa specifica in materia di etichettatura.

Provvedimenti adottati nel 2020 a seguito del riscontro delle non conformità illustrate:

- 1) denominazione di prodotti non idonee o fuorvianti, presenza di immagini o affermazioni in etichetta contrastanti con la normativa relativa alle indicazioni sulla salute e nutrizionali (Reg.1924/2006): è stata richiesta la modifica dell'etichetta.
- 2) assenza delle dichiarazioni obbligatorie da inserire in etichetta come previsto dalle norme specifiche per le diverse categorie di prodotti: è stata richiesta la modifica dell'etichetta
- 3) mancata conformità ai requisiti di etichettatura ai sensi del Reg. 1168/2011: è stata richiesta la modifica dell'etichetta
- 4) mancata indicazione di parti di specie vegetali impiegate ammesse quali ingredienti negli integratori alimentari ai sensi del DM del 10 agosto 2018 "Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali": è stata richiesta la modifica dell'etichetta
- 5) presenza di vitamine e minerali in quantità non significativa o più alta rispetto ai livelli massimi: è stata richiesta la modifica dell'etichetta
- 6) presenza di ingredienti alimentari senza storia significativa di consumo in Unione europea è stata vietata l'immissione in commercio del prodotto che lo contiene o disposto il ritiro.

ACQUE MINERALI - RICONOSCIMENTO E VERIFICA CARATTERISTICHE

FONTE Ufficio 4 - DGPREV

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - e. Attività autorizzative/validazioni > Acque minerali - Riconoscimento e verifica caratteristiche

Le acque minerali naturali destinate ad imbottigliamento e vendita, riconosciute dallo stato italiano in base al D.M. 10 febbraio 2015 e al D.Lgs 176/2011, risultano essere 305 al 31 dicembre 2020.

Le sorgenti sono localizzate principalmente nel nord Italia, per circa un terzo in Regione Piemonte o Regione Lombardia, entrambe con 46 acque minerali riconosciute, pari ciascuna al 15.08% del totale.

Ogni anno l'elenco delle acque minerali riconosciute dal Ministero della salute viene inviato alla Commissione Europea e pubblicato al seguente link, per consultazione da parte dei cittadini, delle Società titolari di riconoscimento e di tutti gli *stakeholder* coinvolti:

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/mineral_waters_en

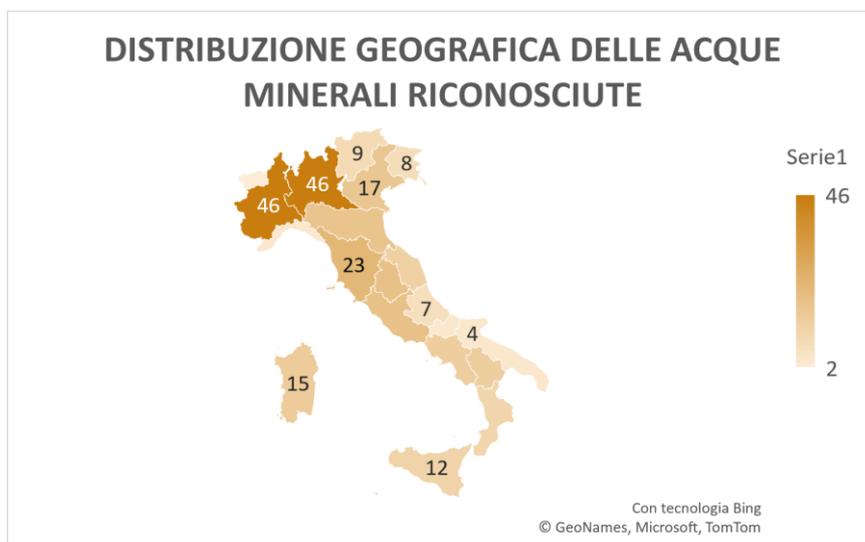
Nella tabella e nelle figure seguenti si riporta nel dettaglio la distribuzione geografica delle acque minerali al momento riconosciute.

Riconoscimenti per Regione

REGIONE	n. riconoscimenti*	% sul totale
ABRUZZO	7	2,30
BASILICATA	14	4,59
CALABRIA	11	3,61
CAMPANIA	14	4,59
EMILIA ROMAGNA	18	5,90
FRIULI VENEZIA GIULIA	8	2,62
LAZIO	19	6,23
LIGURIA	4	1,31
LOMBARDIA	46	15,08
MARCHE	13	4,26
MOLISE	4	1,31
PA BOLZANO	6	1,97
PA TRENTO	3	0,98
PIEMONTE	46	15,08
PUGLIA	4	1,31
SARDEGNA	15	4,92
SICILIA	12	3,93
TOSCANA	23	7,54
UMBRIA	19	6,23
VALLE D'AOSTA	2	0,66
VENETO	17	5,57

Legenda: *al 31 dicembre 2020

Figura – Distribuzione dei riconoscimenti per regione



Nell'anno 2020 l'attività autorizzativa del Ministero della salute sulle acque minerali è stata rivolta principalmente alla verifica annuale del permanere delle caratteristiche proprie delle stesse, in ottemperanza al DM 10 febbraio 2015, articolo 7.

La frequenza dei restanti procedimenti è riportata nella tabella seguente.

Procedimenti anno 2020

Attività 2020	n. procedimenti
Nuovi riconoscimenti	1
Conferme di riconoscimenti	5
Sospensioni o revoche di riconoscimenti	13
Indicazioni in etichetta	2
Cambio titolarità	1
Variazione denominazione	4
Verifiche annuali	317
Esportazione	1
totale	344

Le non conformità evidenziate nel 2020 erano dovute ad incompletezza o incongruenza della documentazione inviata e sono state, pertanto, risolte tramite richiesta di documentazione integrativa.

F. ATTIVITÀ REGIONALI

Nel presente capitolo vengono illustrate le attività del controllo ufficiale condotte in ambito regionale, al di fuori dei piani nazionali.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO RADIOATTIVITÀ DA MATRICI ALIMENTARI

Fonte: Regione Abruzzo - Dipartimento Sanità – Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti
Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Abruzzo - Piano regionale di controllo radioattività da matrici alimentari



Gli obiettivi del piano sono quelli di tutelare la sanità pubblica, monitorando la situazione della contaminazione di tipo fisico (radioattività) degli alimenti e dell'ambiente (fallout atmosferico, pioggia).

Per l'anno 2020 sono stati effettuati, da parte dei Servizi ASL competenti (SIAN e Servizi Veterinari) campionamenti di diversi alimenti, mentre l'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise hanno svolto le relative analisi.

Negli alimenti sono stati ricercati i seguenti isotopi: Cs-134, Cs-137, I-131, K-40, Be-7 e Ra-226.

Il Cs-137 è il radionuclide di maggior interesse ancora riscontrabile in ambiente a seguito dell'incidente alla centrale di Chernobyl. La concentrazione del radionuclide è risultata inferiore alla Minima Concentrazione Rilevabile (MCR) in tutti i campioni analizzati. Nella norma risulta anche la concentrazione di K-40, radionuclide naturale; gli altri radionuclidi di origine antropica (Cs-134 e I-131) non hanno mai evidenziato valori superiori alla MCR della tecnica di misura utilizzata. La minima concentrazione rilevabile è dell'ordine del 10^{-1} Bq/Kg e inferiore ai livelli notificabili (Reporting Levels) fissati dalla Raccomandazione 2000/473/Euratom della Commissione europea per determinate matrici e specifiche categorie di radionuclidi.

Per quanto riguarda le matrici alimentari analizzate per l'anno 2020 sono riportate nelle tabelle successive.

Alimenti di origine animale	Numero
Carne pollo	4
Carne bovina	8
Carne suina	6
Formaggio di pecora	4
Latte vaccino	6
Latte vaccino in polvere	1
Miele	4
Pesce	4
Molluschi	5
TOTALE	42

Alimenti di origine vegetale	Numero
Preparazioni alimentari miste e	1
Frutta	16
Funghi	2
Grano duro	9
Grano tenero	3
Farina grano tenero	4
Verdura	5
Patata	1
Pane	4
Omogeneizzato frutta	2
Prodotti per l'infanzia-pastina	1
Pasta alimentare	8
Dieta mista	2
Vino	2
Cereali	2
TOTALE	62

Contestualmente, sulla base del piano regionale, l'ARTA ha svolto campionamenti

- in atmosfera, ricercando i seguenti isotopi: Cs-134, Cs-137, I-131, Be-7
- sulle acque superficiali
- presso i sedimenti marino costieri.

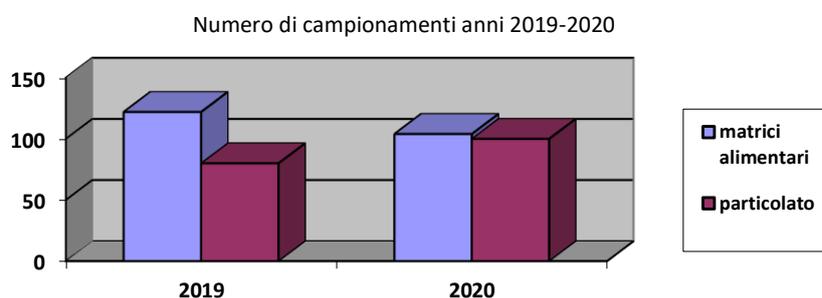
Nell'ambito delle analisi svolte sulle matrici ambientali non sono stati riscontrati superamenti della concentrazione di radioattività del Cs-137, dello I-131 e di altri radionuclidi gamma emettitori riconducibili ad attività antropica. Valori superiori alla MCR del Cs-137 si evidenziano in campioni di sedimenti marini. La concentrazione presente è riconducibile ancora all'incidente di Chernobyl e i valori sono comunque inferiori ai livelli notificabili stabiliti dall'Unione Europea sempre nella raccomandazione 2000/473/Euratom.

Sono stati inoltre effettuati dalle ASL ed analizzati dall'ARTA n. 75 prelievi sulle acque potabili (in attuazione della DGRA. n.670 del 04/09/2018 recante all'oggetto "Approvazione del programma regionale di controllo delle sostanze radioattive nelle acque potabili della Regione Abruzzo ai sensi del D.Lgs. 15 febbraio 2016 n.28"). Per le analisi svolte sui campioni di acqua destinata al consumo umano, la campagna di misura prevede la misura di concentrazione di Rn-222. I risultati sono inferiori alla minima attività rilevabile (10Bq/l), ampiamente al di sotto del limite superiore di 100Bq/l stabilito dal D. Lgs 28/16.

Campioni effettuati sulle matrici ambientali

Matrici	Campioni prelevati
Particolato atmosferico	100
Pacchetto	12
Deposizione al suolo (fallout)	14
Acque superficiali	5
Sedimenti marino-costieri	3
Acque potabili	75

I campioni esaminati, prelevati nelle diverse province, hanno mostrato tutti valori conformi che dimostrano come i livelli di radioattività nella Regione Abruzzo siano sostanzialmente nella norma. Rispetto all'anno 2019 sono aumentati tutti i controlli sulle matrici ambientali mentre sono diminuiti quelli sulle matrici alimentari; tale flessione è sicuramente imputabile alla situazione di emergenza sanitaria causata dal COVID 19 che ha costretto ad una rimodulazione delle attività sul territorio, specie delle attività presso le imprese alimentari ove sono previsti ed eseguiti i prelievi sugli alimenti.



Lo strumento programmatico, per l'anno 2021, è stato inviato alle ASL/Laboratori ufficiali di analisi contestualmente alla programmazione annuale dei controlli in "Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare" con determinazione dirigenziale n.DPF011/166 del 31.12.2020.

Complessivamente il piano ha raggiunto gli obiettivi prefissati, garantendo un monitoraggio complessivo della situazione regionale.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito della Regione Abruzzo:

http://sanita.regione.abruzzo.it/sites/default/files/sicurezza_alimentare/relazione_2020.pdf

PICCOLE PRODUZIONE LOCALI (PPL): ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE

FONTE Regione Friuli Venezia Giulia – Direzione centrale Salute, Politiche sociali e disabilità

Servizio Prevenzione, Sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

Riferimento del PCNP 2020/2022 – > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e

sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Friuli Venezia Giulia - Piccole Produzioni Locali (PPL):

Alimenti di origine vegetale e animale



Il Progetto Piccole Produzioni Locali, iniziato nell'anno 2010, è un progetto sperimentale che coniuga la sicurezza alimentare con l'applicazione flessibile dei regolamenti comunitari. Partner del progetto sono: Direzione Regionale della Salute, Direzione Regionale dell'Agricoltura, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve), Servizi Veterinari e Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende Sanitarie, e il Cluster Agroalimentare FVG.

Il progetto consente ai produttori primari di effettuare alcune trasformazioni della loro materia prima, ovvero di esercitare attività postprimarie, senza dover sostenere gli alti costi per la realizzazione di un laboratorio completo, la predisposizione di un piano di autocontrollo, le analisi e la formazione. Infatti basta adottare gli appositi Manuali di Buone Pratiche e adattare ai requisiti igienico-sanitari un locale della propria abitazione.

Vantaggi del progetto: il consumatore può accedere a prodotti locali sani e prendere visione di tutta la filiera produttiva, si creano occasioni di lavoro per piccole imprese, si mantengono le tradizioni gastronomiche, ed infine si possono valorizzare le risorse del territorio. Colonne portanti del progetto sono quindi:

- assistenza sul campo;
- analisi del rischio per ogni categoria di prodotto;
- specifici Manuali di Buone Pratiche;
- parametri stabiliti per ogni tipologia di prodotto;
- corsi di formazione ad hoc;
- visita del laboratorio prima dell'inizio attività;
- campionamento e analisi delle produzioni.

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) gode di importanti vantaggi:

- le aziende sono inserite sul sito dedicato della Regione FVG (<http://ppl.regione.fvg.it/>) per una visibilità da parte del consumatore e possono vedere direttamente i referti analitici nell'area riservata;
- corsi di formazione, Manuali di Buone Prassi, campionamento e analisi ed assistenza sul campo gratuiti.

Al momento risultano attive, escludendo le malghe, 100 aziende di piccole produzioni locali.

Nell'anno 2020 vi sono state sinergie progettuali con diversi stakeholders:

- Istituto Agrario di Spilimbergo
- Ente Regionale Sviluppo Agricolo (ERSA)
- Centro Formazione Agricola Permanente (CEFAP) nelle sedi di Pasian di Prato e Gorizia

Sono stati realizzati i seguenti corsi di formazione:

- due per conserve vegetali e prodotti da forno (a Colloredo di Monte Albano e Fagagna) per un totale di 48 partecipanti;
- due per le carni ed i prodotti trasformati (uno in presenza a Fagagna e uno a distanza mediante webinar) per un totale di 42 partecipanti.

L'emergenza COVID-19 ha pesantemente influito sull'andamento del progetto: gli operatori e il personale tecnico e sanitario hanno dovuto trovare adattamenti per garantire il proseguimento dell'attività nelle mutate condizioni (chiusura degli esercizi di somministrazione; sospensione delle fiere ed eventi; incremento della consegna a domicilio dei prodotti; restrizioni alla circolazione; nuove modalità di erogazione della formazione degli operatori)

A seguito della pandemia, quale soluzione che permettesse di rispettare le restrizioni imposte, sono stati effettuati circa una ventina di interventi di formazione "ad personam" per informare e illustrare il progetto a persone interessate.

Inoltre gli Operatori dei Dipartimenti della Prevenzione delle Aziende Sanitarie della Regione FVG e del Cluster Agroalimentare, hanno effettuato un totale di 25 sopralluoghi. Tale numero è stato inferiore rispetto all'anno precedente sempre a causa della pandemia COVID-19 e delle conseguenti restrizioni.

Sono stati prelevati i seguenti campioni:

Asl	Matrice	N° prelievi
Azienda sanitaria Friuli occidentale	Insaccato fresco	136
	Insaccato stagionato	19
	Conserve alimentari	116
	Sovrascarpe	14
	Preparazione alimentare pasticceria	1
	Materia prima vegetale	1
	Ceppo batterico	1
	Spugnetta ambientale/alimentare	25
Azienda sanitaria universitaria Friuli centrale	Insaccato fresco	63
	Spugnetta ambientale/alimentare	94
	Insaccato stagionato	33
	Conserve alimentari	137
	Feci	6
Azienda sanitaria universitaria Giuliano isontina	Sovrascarpe	4
	Insaccato stagionato	8
	Spugnetta ambientale/alimentare	24
	Insaccato fresco	21
Totale prelievi		703

Sono state effettuate le seguenti analisi:

Attività dell'acqua (aw)	70
Conta di Listeria monocytogenes	43
Conta enterobatteri - tamponi ambientali	64
Conta microrganismi mesofili a 30°C - tamponi ambientali	64
Contenuto zuccherino (gradi brix)	17
Microrganismi mesofili a 30°C	2
Ph	253
Ricerca di Listeria monocytogenes (kit) in 25g	243
Ricerca di Listeria monocytogenes (kit) in tamponi	79
Ricerca Salmonella spp (kit) in 25g	228
Ricerca Salmonella spp (kit) in tamponi	16
Ricerca Salmonella spp. - in 25g	6
Salmonella spp. Microbiologica	24
Sierotipizzazione Salmonella spp	1

L'organizzazione progettuale ha dimostrato una grande efficienza nel lavoro sul campo: counselling, informazione, formazione, prelievi ed analisi di campioni e sopralluoghi. A seguito della pandemia da COVID-19 il numero dei corsi attivati è stato ridotto. Quelli effettuati si sono concentrati nella zona collinare della regione (Fagagna e Colloredo di Monte Albano) dove sono state reperite strutture adatte, facilmente accessibili da tutto il territorio regionale. Inoltre è stata sperimentata con successo la formazione mediante webinar.

Va infine sottolineato che i corsi di formazione rendono la normativa "meno ostica" ai potenziali futuri Operatori Alimentari e li abitua ad un confronto costruttivo con le Autorità di controllo. In quest'anno abbiamo inoltre assistito, nonostante la contingenza, alla partenza di nuove imprese.

Nel 2020 sono stati consegnati 703 campioni di alimenti di origine animale (suini e avicunicoli).

Si segnalano 4 non conformità su insaccato stagionato per Listeria monocytogenes e Salmonella.

Nel 2020 sono stati consegnati 265 campioni di conserve vegetali (Confetture, composte, succhi, erbe essiccate)

Sono stati rilevati 34 campioni non conformi e le criticità hanno riguardato il Ph e i Gradi Brix.

Vengono considerati problemi la presenza di microrganismi patogeni vivi e vitali (non la sola rilevazione del DNA batterico), e la non conformità di: pH, gradi brix, Aw.

Nel caso di analisi di campioni di impasto carneo, con risultato sfavorevole per presenza di microrganismi patogeni, il lotto analizzato viene bloccato. Ciò fino all'esito favorevole delle analisi di controllo. In caso permanga la non conformità verrà distrutto. Le analisi vengono eseguite

sull'impasto all'insacco e poi al raggiungimento del 25% di calo peso dei salumi. Vengono analizzati due campioni per ciascuna tipologia (es. salame e sopressa).

Nel caso di analisi sulle conserve vegetali con risultato non conforme ai requisiti previsti dalla delibera (pH, Aw o gradi brix), il prodotto può essere rilavorato sulla base delle indicazioni dei tecnici del Cluster Agroalimentare FVG e poi nuovamente analizzato. In caso permanga la non conformità il lotto viene distrutto.

Il Progetto ha ormai superato i dieci anni: un buon traguardo per un progetto sperimentale che avrebbe dovuto, secondo le intenzioni, avere una durata di soli tre anni.

Gli anni 2020 e 2021 saranno ricordati per la pandemia COVID-19 che ha impattato anche sull'attività di questo progetto. Ciò nonostante il progetto non si è fermato, infatti sia gli operatori che i tecnici e i sanitari hanno dimostrato doti di resilienza e di adattabilità. Questo fa ben sperare per la prossima annualità che ora si prevede che verrà realizzata a prescindere dalla contingenza. Il progetto rappresenta una fonte di reddito alternativo per svariati imprenditori. Inoltre in considerazione delle future limitazioni degli spostamenti, può addirittura contribuire allo sviluppo di un nuovo turismo locale di tipo slow.

Punti di forza:

- il Consumatore è stato sempre tutelato dal protocollo di campionamenti;
- formazione "ad hoc" e consulenza sul campo;
- manuali di Buone Pratiche molto agili e di facile utilizzo;
- valutazione dei rischi effettuata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
- coinvolgimento delle due Direzioni Regionali: Sanità ed Agricoltura;
- gli obiettivi sanitari del Progetto possono considerarsi raggiunti;
- possibilità per l'operatore di iniziare l'attività senza grossi investimenti e l'opportunità di ingrandirsi in un secondo momento;
- possibilità di utilizzare il Manuale delle Buone Pratiche, opportunamente adattato, anche per attività alimentari più complesse.

Punti di debolezza

- mancanza di una sicura prospettiva di stabilizzazione del modello operativo sviluppato nel progetto.

Opportunità:

- inserimento del Progetto PPL all'interno di uno sviluppo integrato del territorio: gastronomia, natura, cultura, attività sportive;
- adesione delle aziende PPL al marchio collettivo "IoSonoFriuliVeneziaGiulia";
- nella futura crisi economica e occupazionale conseguente al COVID-19, il progetto PPL può rappresentare un modello accessibile per chi vuole attivare una start-up dovendo reinventare la propria attività lavorativa.

Minacce:

- la non chiara applicazione della normativa fiscale alle diverse realtà nelle quali il Progetto PPL può essere attuabile.

In questo momento va incentivata la creazione di qualsiasi attività produttiva, garantendo la salute del consumatore e la sostenibilità globale della stessa. Con questo progetto la Regione RAFVG si impegna a farlo dando l'opportunità di creare nuovi posti di lavoro senza grandi investimenti strutturali iniziali, ma nel rispetto e con la valorizzazione del territorio rurale. Per il futuro però è indispensabile mettere in rete tutte le risorse del territorio: gastronomia, natura, cultura, attività

sportive cosa che tenteremo di fare attraverso l'adozione del marchio collettivo "IoSonoFriuliVeneziaGiulia".

PICCOLE PRODUZIONI LOCALI (PPL): PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI MALGA

FONTE Regione Friuli Venezia Giulia – Direzione centrale Salute, Politiche sociali e disabilità - Servizio Prevenzione, Sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Friuli Venezia Giulia - Piccole Produzioni Locali (PPL): Prodotti lattiero-caseari di malga



Viene di seguito descritta l'attività prevista nell'ambito del progetto PPL malghe della regione autonoma Friuli Venezia Giulia, sintetizzando i risultati ottenuti nella stagione 2020 e proponendo alcune considerazioni sulla base delle esperienze passate e delle evidenze scientifiche prodotte.

Il progetto PPL malghe ha inteso, fin dall'emanazione della L.R. 22/2010, riconoscere l'importanza delle produzioni lattiero casearie di malga e favorire il rispetto dei requisiti di igiene previsti dalla legislazione adottando criteri di "flessibilità" e "semplificazione" degli adempimenti normativi.

Quarantuno malghe della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia hanno aderito al progetto PPL nell'anno 2020, sottoscrivendo il protocollo di adesione previsto dal regolamento.

Tre strutture malghive che ricadevano nel territorio dell'Azienda Sanitaria Friuli Occidentale (ASFO) e 38 strutture malghive dell'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASUFC) hanno aderito al progetto. Delle 38 malghe presenti nel territorio dell'ASUFC, 26 hanno trasformato unicamente latte vaccino mentre 12 hanno utilizzato sia latte vaccino che caprino per le produzioni lattiero-casearie. Il numero medio di capi bovini in lattazione per malga è stato di 28 mentre il numero medio di caprini alpeggiati per la produzione di prodotti lattiero caseari è stato di 32 capi per malga.

Tutte le malghe sono inserite nel portale SICER dal quale viene effettuata l'estrazione del 20% soggetto a ispezione come previsto dal piano PRISAN e dal protocollo PPL Malghe, nello stesso vengono riportati gli esiti delle ispezioni (favorevole o non favorevole con generazione di follow up) e l'intervento di campionamento.

Gli allevamenti del Friuli Venezia Giulia che hanno inviato propri animali all'alpeggio nell'anno 2020 sono stati 162 di cui 95 di bovini con orientamento produttivo latte e che conferivano in caseificio, 39 con orientamento produttivo linea vacca-vitello o autoconsumo e 35 allevamenti di caprini, queste ultime due realtà non conferivano il latte. Tutti gli allevamenti sono inseriti nella Banca Dati Nazionale e sono stati movimentati verso gli alpeggi dopo compilazione del modello IV e modello VII elettronico i quali in alpeggio costituivano la documentazione di carico e scarico degli animali.

Sulla base dell'esperienza maturata, è stato quindi predisposto un piano di campionamento che ha interessato in una prima fase gli allevamenti di fondovalle prima della monticazione e una seconda che ha interessato il latte, i prodotti, le strutture e attrezzature di lavorazione in alpeggio.

I campionamenti negli allevamenti di fondovalle sono stati realizzati con la collaborazione del personale dell'associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia, AAFVG (1 veterinario ed un tecnico) mentre i campionamenti in Malga sono stati eseguiti dal personale veterinario dell'ASUFC/ASFO coadiuvati da una figura dedicata dell'AAFVG.

I campionamenti di fondovalle

Per la gestione degli animali e del latte a valle prima della monticazione sono stati eseguiti 4 campionamenti, distanziati tra loro di almeno 15 giorni, consistenti in un'analisi sul latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi (SC+). I campioni conservati a temperatura di refrigerazione sono stati inviati entro 36 ore all'IZSve sezione di Udine. La media aritmetica dei valori

ottenuti non doveva superare 500 ufc/ml di SC+. In caso di superamento del limite gli allevatori, assistiti dal proprio veterinario aziendale, hanno messo in atto un programma di risanamento della mandria valutato sulla base dell'esito di un ulteriore campionamento del latte di massa.

Per la valutazione della conformità del latte (cellule somatiche e carica batterica) si sono utilizzate le analisi effettuate sulle produzioni dell'azienda di origine immediatamente prima dell'alpeggio.

Agli allevamenti che non sono soggetti ai consueti controlli periodici (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte in caseificio), è stato eseguito almeno un campione "vigilato" prima dell'alpeggio volto a verificare sia i parametri di conformità del latte sia la conta di SC+.

I campionamenti in malga

I campioni eseguiti per la gestione del latte e dei prodotti in alpeggio sono stati:

1. Latte di massa (solitamente mungiture della sera e della mattina) in cui è stata eseguita la conta degli SC+ (limite 1000 ufc/ml) e la ricerca di *L. monocytogenes* (assenza in 25 ml) e cagliata in cui è stata quantificata l'acidità ed eseguita la conta degli SC+ (limite 100.000 ufc/ml) e la ricerca dell'enterotossina se il valore avesse superato le 100.000 ufc/ml.
2. Tamponi ambientali su almeno quattro superfici a contatto con l'alimento; per ogni superficie è stato eseguito un tampone per la ricerca di *Salmonella* spp. (assenza in 100 cm²) ed *E. coli* (limite < 100 ufc/cm²) ed un tampone per la ricerca di *L. monocytogenes* (assenza in 100 cm²).
3. Escherichia coli STEC su prodotto finito (assenza in 25 gr) tramite un campione eseguito come monitoraggio su 5 strutture.

In caso di rilievo di non conformità su latte, tamponi ambientali o cagliata sono stati eseguiti i campioni sul formaggio della giornata in cui era stata rilevata la non conformità e/o su prodotti finiti a disposizione come da elenco del paniere prodotti PPL, per la ricerca del solo parametro che aveva generato la non conformità.

I campioni sono stati inviati entro 36 ore dal prelievo all'IZSve sezione di Pordenone.

Inoltre, al fine di verificare il rispetto delle condizioni minime di igiene e di sicurezza delle produzioni, il personale del servizio veterinario dell'ASUFC, ha eseguito sopralluoghi in 8 strutture (20% degli alpeggi come da protocollo PPL malghe e da programmazione Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare e Nutrizionale 2020).

L'esperienza di monitoraggio delle attività e delle produzioni di malga negli ultimi 10 anni ha evidenziato, a fronte di un significativo numero di campioni analizzati, un sostanziale rispetto dei criteri di sicurezza alimentare nei prodotti finiti, anche grazie alle attività di controllo sanitario delle mandrie destinate all'alpeggio come evidenziato dal documento sulla "Valutazione del rischio nell'ambito del programma di controlli in alpeggio, anni 2012-2019" (IZVe, 2019).

Nell'anno di monticazione 2020 sono stati raggiunti gli obiettivi di campionamento ed ispezioni programmati ed i risultati hanno confermato l'andamento di continuo miglioramento del rispetto dei criteri di sicurezza alimentare evidenziato negli anni precedenti.

Risultati dei campionamenti di fondovalle

Nell'ASUFC, I campionamenti hanno interessato 162 allevamenti di fondovalle. Nell'88% degli allevamenti, i campionamenti di latte hanno dato esito favorevole alla monticazione. In 13 allevamenti che conferiscono latte vaccino ai caseifici e in 15 allevamenti bovini che producono latte per autoconsumo sono stati riscontrati valori superiori ai limiti definiti dal DPR.

Nell'ASFO, i campionamenti a fondovalle hanno interessato 6 allevamenti bovini ed un allevamento caprino. In un solo allevamento, dove sono stati riscontrati valori di SC+ superiori ai limiti definiti dal regolamento.

La tabella successiva riporta i valori medi di SC+ nel latte di massa dei capi ammessi alla produzione di latte destinato a produzioni PPL in malga.

Numero campioni di latte e valori di Stafilococchi coagulasi positivi (SC+) in 169 allevamenti

Tipologia allevamento	UFC/ml SC+ per allevamento			Totale allevamenti	Media UFC/ml SC+
	< 10	< 250	< 500		
Latte bovino conferitori	37	45	13	95	94
Latte bovino autoconsumo	23	11	5	39	80
Latte caprino	31	3	1	35	8

Risultati dei campionamenti in malga

Nelle 41 strutture malghive aderenti al progetto PPL sono stati raccolti 43 campioni di latte e 43 campioni di cagliata; 38 malghe hanno lavorato esclusivamente latte vaccino o misto (vaccino e caprino), una ha lavorato esclusivamente latte caprino e 2 malghe hanno fatto lavorazioni separate con il latte vaccino e caprino.

La ricerca di *L. monocytogenes* nel latte ha dato esito negativo in tutti i campioni.

La tabella seguente riporta il numero e il valore medio della conta di SC+ nei campioni di latte e cagliata. Nelle malghe dove sono state evidenziate N.C. nella conta di SC+, atteso il tempo di stagionatura previsto di almeno 30 gg, sono stati campionati i formaggi derivati da latte e/o dalla cagliata N.C. al primo controllo. In nessun caso i valori hanno superato il limite di 100.000 ufc/gr. Dove disponibili, sono stati campionati anche altri prodotti: ricotta fresca, ricotta affumicata e burro; anche in questo caso i valori rilevati non hanno superato i limiti.

La presenza dell'enterotossina in un campione di cagliata con valori superiori a 100.000 ufc/gr di SC+, non ha trovato conferma nelle successive analisi di verifica.

Numero campioni e valori di Stafilococchi coagulasi positivi (SC+) in latte e cagliata

Campioni	CONFORMI numero	Media (Min - Max) SC+ UFC/ml-gr	NON CONFORMI numero	Media (Min - Max) SC+ UFC/ml-gr
Latte*	34	207 (0-1000)	9	76400 (1100-650.000)
Cagliata**	34	13.500 (0-100.000)	9	1375555 (110.000-10.000.000)

* conforme per valori < 1000 ufc/ml – non conforme per valori > 1000 ufc/ml

** conforme per valori < 100.000 ufc/gr – non conforme per valori > 100.000 ufc/gr

Per il calcolo della media i valori < 10 ufc/ml-gr sono stati considerati uguali a 0

I tamponi ambientali sono stati eseguiti nelle 41 strutture malghive sulle superfici ed attrezzature maggiormente utilizzate nel corso del processo produttivo (piano di lavoro, fascera, caldaia, lira, spino o zangola) e costituite da diversi materiali (acciaio, alluminio, teflon e legno). In nessuna di queste si sono rilevate positività per la ricerca di *Salmonella* spp., di *L. monocytogenes* e per la conta di *E. coli*.

La presenza di *E. coli* produttori di Shiga-Tossina (STEC) rilevata nel formaggio di 1 delle 5 malghe campionate, ha dato esito negativo sullo stesso lotto ri-campionato nel rispetto dalle procedure previste dal regolamento.

Le analisi per il controllo microbiologico dell'acqua sono state eseguite in autocontrollo e notificate all'azienda sanitaria dalla totalità delle malghe aderenti al progetto.

Risultati dei controlli ufficiali

L'attività di controllo ispettivo nelle malghe in pianificazione si è incentrata sulla verifica della regolarità della documentazione e dell'aggiornamento del piano di autocontrollo, sulla verifica dei

requisiti strutturali e gestionali dei locali e delle attrezzature, dei requisiti igienici, delle condizioni di lavorazione e dell'igiene del personale.

Sei delle malghe ispezionate hanno evidenziato complessivamente caratteristiche di conformità. Una malga all'atto dell'ispezione non era operativa.

Una struttura è risultata non conforme per le inadeguate capacità gestionali, di pulizia ed igiene del conduttore, per la non conforme gestione del transito degli animali verso il pascolo (sostano in prossimità della struttura di lavorazione e vendita del prodotto), per la scarsità di acqua disponibile (per le pulizie, per l'abbeverata degli animali, per l'utilizzo presso l'agriturismo). La produzione è stata sospesa e solo dopo l'evidenza della partecipazione ad adeguato corso di formazione del personale e una conforme pulizia della struttura è stata revocata la sospensione e riavviata l'attività. Sono state inoltre eseguite ispezioni per la chiusura delle non conformità.

In sintesi le non conformità rilevate negli allevamenti a valle con valori di latte superiori ai limiti previsti hanno interessato 29 allevamenti ed un solo allevamento non è rientrato nei parametri previsti ed è stato escluso dalla produzione PPL in malga. In questi allevamenti, con il supporto del veterinario aziendale, i singoli capi dell'allevamento sono stati sottoposti a controllo al fine di definire la strategia gestionale più efficace (trattamento e/o messa in asciutta). A seguito di comunicazione di avvenuto risanamento, un ulteriore campionamento ha verificato il rientro nei parametri previsti.

Le non conformità rilevate in malga hanno interessato esclusivamente il superamento dei limiti di SC+ nel latte e/o nella cagliata ed in un unico caso la presenza di *E.coli* STEC.

I valori non conformi per SC+ nel latte e successivamente nella cagliata possono essere attribuiti prevalentemente ad una condizione di stress conseguente ad un netto cambiamento ambientale che vede interessati gli animali con ripercussioni sulla qualità del latte ma anche ad una carente gestione delle pratiche di mungitura e conservazione del latte.

I valori non conformi per SC+ esclusivamente nella cagliata evidenziano criticità prevalentemente nelle operazioni di lavorazione del latte ed estrazione della cagliata.

Preso atto dell'esito non conforme dei campioni, venivano tempestivamente verificate con il responsabile della malga le condizioni di gestione degli animali, le procedure di mungitura e di conservazione del latte e l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione evidenziandone le criticità ed impartendo le raccomandazioni del caso. Successivamente è stato eseguito un campione sul prodotto pronto alla vendita derivato dal latte o cagliata non conforme e su altri prodotti al momento presenti per accertare la salubrità dell'alimento e il miglioramento delle pratiche lavorative.

Lo stesso approccio è stato seguito nel caso della realtà in cui è stato rilevato presenza di *Escherichia coli* STEC, verificando le prassi lavorative e ri-campionando, dopo ulteriore stagionatura, lo stesso lotto di formaggio risultato positivo ed altri prodotti presenti.

I sopralluoghi ispettivi programmati se hanno evidenziato delle non conformità queste sono state risolte nei tempi prescritti o nel caso di interesse strutturale hanno visto il coinvolgimento delle proprietà e i tempi di risoluzione prorogati considerato che gli interventi sono condizionati dalla stagionalità.

Una malga ha visto la sospensione dell'attività per carenze gestionali ed è stato richiesto di seguire un corso formativo sulle buone prassi igieniche, una volta verificata sul posto l'efficacia della formazione è stata revocato il provvedimento di sospensione.

L'obiettivo che il valore medio di SC+ nel latte degli allevamenti che inviano animali all'alpeggio sia sempre più basso nel maggior numero di allevamenti va ricercato in un lavoro di sensibilizzazione degli allevatori al problema che veda la collaborazione delle diverse figure interessate nella zootecnia di montagna (*azienda sanitaria, veterinari liberi professionisti, organizzazioni di categoria*).

Considerando che il tempo di lavorazione in malga sono di circa soli tre mesi, sarebbe opportuno campionare quanto prima tutte le realtà per avere un periodo di tempo significativo per intervenire sulle realtà che manifestano delle non conformità.

Il piano di campionamento PPL malghe ha evidenziato un sostanziale quadro di conformità per i parametri di qualità ed igiene del latte negli allevamenti di fondovalle con significativo miglioramento rispetto ai risultati degli anni precedenti. L'impegno di campionamento, il coinvolgimento degli allevatori sulle finalità del piano e la sinergia con gli attori operanti nella filiera ha consentito di ammettere alla monticazione la quasi totalità delle mandrie e si è dimostrato un aspetto determinante nel controllo dei rischi per l'igiene e la qualità delle produzioni PPL di malga. Per la stagione di alpeggio 2021, al fine di migliorare l'efficacia dei controlli a fondovalle evitando il riscontro di N.C. per cellule somatiche e carica batterica quando già in alpeggio, gli allevatori che conferiscono il latte ai caseifici del territorio e che si trovassero in terza osservazione verranno sottoposti a campione vigilato prima della monticazione.

Inoltre, nonostante circa il 30% delle malghe abbia poi presentato una non conformità riferita ai parametri di SC+ nel latte e cagliata in alpeggio, le successive verifiche dopo che il prodotto ha superato una fase di stagionatura di almeno 30 giorni hanno confermato quanto emerso nelle precedenti stagioni e riportato nella "Valutazione del rischio nell'ambito del programma di controlli in alpeggio, anni 2012-2019" (IZSve, 2019), ossia un calo significativo della carica di SC+ e un rientro nei limiti di sicurezza nella totalità dei casi. Le cause alla base delle N.C possono essere ricondotte a valori non ottimali del latte di partenza, ad alte temperature che, seppur verificatesi per brevi periodi, possono aver influito sulla salute delle bovine e sulla conservazione del latte. I fattori che potrebbero aver determinato in misura maggiore una riduzione (o un aumento) della crescita di SC+ potrebbero essere rappresentati dalle condizioni igieniche in fase di lavorazione e dalle tecniche casearie. Infatti, in 3 strutture valori N.C. di latte non sono stati seguiti da N.C. nella cagliata e viceversa 3 cagliate con N.C. derivavano da latte conforme per SC+.

In generale però le buone condizioni igienico-sanitarie evidenziate dai risultati ottenuti attraverso i tamponi ambientali, la qualità del latte, le buone pratiche messe in atto durante il processo di lavorazione hanno garantito la salubrità dei prodotti PPL nelle tradizionali strutture malghive dell'area montana regionale.

EXTRAPIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO, BUFALINO ED OVI-CAPRINO.

FONTE Regione LAZIO – Direzione salute e integrazione socio-sanitaria – Area promozione della salute e prevenzione

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Lazio - Ricerca aflatoossina M1 nel latte - Attività extrapiano



Gli allevamenti da sottoporre a campionamento vengono selezionati random dalla BDN (vetinfo) tenendo in considerazione i seguenti criteri:

- tipo di alimentazione, sua tracciabilità e modalità di stoccaggio
- frequenza di approvvigionamento
- analisi in autocontrollo
- destinazione del latte.

L'attività di campionamento programmata è stata rispettata.

		RM1	RM2	RM3	RM4	RM5	RM6	LT	RI	FR	VT	TOTALE
aflatossina M1	latte vaccino	18	12	16	16	16	16	40	16	40	20	210
	latte bufalino	1					1	46	4	48		100
	latte ovicaprino	9	6	8	8	8	4	10	7	20	20	100

Non sono state riscontrate non conformità.

Come conclusione sintetica generale sul livello di conformità raggiunto, si rileva una adeguata anagrafica delle aziende. La valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali effettuati non ha rilevato non conformità rispetto alle procedure di campionamento.

MONITORAGGIO SULLA PRESENZA DELL'ESACLOROCICLOESANO NELLE MATRICI DI ORIGINE ANIMALE E DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE PRODOTTE NELLA VALLE DEL FIUME SACCO. EXTRAPIANO REGIONALE PER L'ANNO 2020



FONTE Regione LAZIO – Direzione SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIOSANITARIA – Area promozione della salute e prevenzione

Riferimento del PCNP 2020/2022 – > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Lazio - Monitoraggio presenza di esaclorocicloesano in valle del Sacco - Attività extrapiano Attività

La Valle del Sacco è un'area caratterizzata da un'elevata vocazione agricola e zootecnica. Nella fase iniziale di extrapiano in emergenza (2005-2006) sono state incluse nella attività di monitoraggio tutte le aziende bovine ed ovine-caprine. A partire dal 2007 il monitoraggio è stato eseguito nell'ambito di 19 comuni tra le Province di Roma (ASL Roma 5) e Frosinone con porzioni di territorio incluse in una fascia di perimetrazione di circa 3 km dalle rive del fiume pari rispettivamente a 309 e 98 allevamenti. Nel 2016 si è giunti ad una nuova perimetrazione dell'area contaminata, riconosciuta come SIN (Sito di interesse nazionale ai fini delle bonifiche). Nel perimetro del SIN risultano censiti in BDN circa 100 allevamenti bovini e 40 allevamenti ovi-caprini, molti dei quali sottoposti a monitoraggio negli anni successivi in quanto vi era stata accertata nel passato l'esposizione (uso di foraggi prodotti su terreni irrigati con acque fluviali o soggetti ad esondazione) o erano stati già individuati come positivi.

Nel 2020 sono stati effettuati in totale 177 controlli su 175 aziende zootecniche (137 bovine-bufaline e 48 ovicaprine).

I controlli sono stati effettuati sul latte di massa (N=155) e su foraggi aziendali (N= 22). Sostanzialmente ogni Azienda è stata controllata una volta per il latte e, laddove sussistevano sospetti di contaminazione o a semplice scopo di monitoraggio, sono stati campionati anche i foraggi. Parallelamente ai controlli relativi all'extrapiano PNR, sono stati svolti anche controlli in autocontrollo da parte di alcuni stabilimenti di trasformazione e controlli sulle carni e tessuto adiposo di soggetti macellati.

Come già descritto precedentemente, l'attività di controllo pianificata è andata via via scemando nel corso degli anni, con la progressiva constatazione dell'efficacia delle misure di controllo attivate al fine di prevenire la contaminazione della filiera latte. Nonostante ciò, si conferma l'esistenza del pericolo "ambientale" determinato dalla presenza del contaminante nel suolo e nei sedimenti fluviali. L'attività svolta dai Servizi Veterinari delle Asl Roma 5 e Frosinone è consistita anche nella vigilanza del rispetto delle misure adottate, tra cui il divieto di utilizzare l'acqua del fiume per abbeverata o per irrigazione di terreni adibiti all'uso agricolo e l'interdizione dal pascolo della fascia di 100 metri a ridosso del fiume e nelle aree esondabili.

Tutti i 177 controlli sono risultati negativi. Non solo non sono state riscontrate non Conformità in termini di legge, ma su tutti i campioni esaminati non è stata possibile rilevare la presenza di Beta – HCH (tutti i campioni= LOQ).

L'ultima positività al Beta-HCH di un campione di latte dell'area in esame è stata riscontrata nel 2018. I risultati favorevoli dell'attività di controllo svolta in regime di Extrapiano negli ultimi anni hanno condotto l'autorità competente regionale alla decisione di dismettere tale attività e riconsiderare l'intera attività di controllo ufficiale alla luce dei risultati del prossimo Piano di caratterizzazione delle aree agricole ripariali promosso dalla Regione Lazio (Direzione generale politiche ambientali e rifiuti) in base ad un accordo di programma con il Ministero Dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare – ora Ministero della transizione ecologica, (Delibera Regionale del Lazio N. 119 del 6/3/2019 “Approvazione dello schema di accordo di programma tra il Ministero Dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e la Regione Lazio per la realizzazione degli interventi di messa in sicurezza e bonifica del SIN del bacino del Fiume Sacco). Tale Piano sarà condotto sull'intero territorio a rischio e potrebbe rilevare delle situazioni puntiformi di criticità anche sulle aziende da latte non ancora evidenziate.

Come sopra descritto, l'attività di controllo condotta in Extrapiano ha garantito la salubrità del prodotto latte.

Permanendo nell'area forti criticità ambientali legate alla contaminazione del suolo e dei sedimenti fluviali, nonostante le opere di messa in sicurezza adottate dall'Autorità regionale, la Regione Lazio, in accordo con il Ministero dell'Ambiente (MATTM) ha ritenuto di adottare un accordo quadro con tutti gli Enti coinvolti nella gestione ambientale e sanitaria del sito per procedere ad una serie di interventi di caratterizzazione e valutazione del rischio da realizzare tramite Convenzione (Determinazione regionale n° 11300 del 22/07/2020). Nell'ambito di tale accordo, l'IZSLT in collaborazione con l'ISS, ha prodotto un documento tecnico-scientifico che definisce il modello concettuale per la completa caratterizzazione dello stato di inquinamento del suolo, dei vegetali e delle produzioni zootecniche nelle aree ripariali del Fiume Sacco, ed un Piano Operativo per l'esecuzione delle attività di caratterizzazione e valutazione del rischio coerente con l'approccio dettato dal D.M. 1° marzo 2019 n. 46. Ci si attende da questa attività un ritorno di informazione più puntuale e dettagliato rispetto a quanto ottenuto finora rispetto a specifiche situazioni di rischio. Dai risultati di questo Piano l'Autorità regionale deciderà come proseguire in futuro i controlli sul latte e sulle produzioni zootecniche in generale.

Nel corso degli anni l'attività dell'Extra Piano, dal 2005 ad oggi, ha rilevato una progressiva riduzione del numero di non conformità all'interno dei valori massimi consentiti per legge. Da alcuni anni non si rilevano tracce di contaminazione nel latte. Questo è indubbiamente il risultato della macellazione degli animali inizialmente contaminati nel 2005 effettuato in base ad un approccio estremamente precauzionale in fase di emergenza, ma soprattutto della vigilanza svolta negli anni successivi dai servizi veterinari sulla corretta gestione ed alimentazione degli animali e di rispetto dei provvedimenti di restrizione ed interdizione. E' sicuramente da tenere in considerazione il perdurare del pericolo ambientale determinato dalla non completa conoscenza di tutti i potenziali contaminanti dispersi nel terreno e dal perdurare della contaminazione ambientale da Beta HCH. Futuri programmi di controllo e sorveglianza sulle produzioni zootecniche potranno essere implementati qualora il Piano di caratterizzazione dovesse rilevare ulteriori criticità.

Al seguente link è disponibile il report contenente i risultati degli anni precedenti:

https://www.izslt.it/wp-content/uploads/2017/04/Prot.3969-17_IZSLT_Report-2014-2016_extrapiano_Beta-HCH.pdf

ALIMENTI ETICHETTATI CON CLAIMS NUTRIZIONALI

FONTE Regione Umbria – Direzione Regionale Salute e Welfare - Servizio Prevenzione, sanità veterinaria, sicurezza alimentare

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Umbria - Alimenti etichettati con claims nutrizionali



L'attività prevede il campionamento ufficiale per valutare la corrispondenza dell'etichetta nutrizionale - composizione alimento, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale).

Nel 2020 sono stati effettuati 12 controlli, in accordo con quanto pianificato:

Alimenti etichettati con claims nutrizionali - IZSUM		
Matrice	REGIONE	
	Eseguiti	Programmati
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto energetico	2	2
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di zuccheri	2	2
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di grassi	2	2
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di proteine	2	2
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di sali	2	2
Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di fibra	2	2
Totale	12	12

Tutti i campioni sono risultati conformi.

CONTROLLO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

FONTE Regione Umbria – Direzione Regionale Salute e Welfare - Servizio Prevenzione, sanità veterinaria, sicurezza alimentare

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Umbria - Controllo dei prodotti della pesca



L'attività del piano regionale consiste nel campionamento per monitoraggio di pesci di acqua dolce per valutare la presenza di contaminanti chimici (Piombo, Cadmio, Mercurio Residui di antiparassitari e Fitofarmaci, Diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili) e parassitologiche (Opistorchis felineus, Opistorchis viverrini, Clonorchis sinensis, Eustrongylides).

Il panorama produttivo è rappresentato da 42 pescatori inseriti in 2 cooperative, più 17 autonomi. Nel lago Trasimeno sono presenti 7 punti di sbarco, ed il pescato, rappresentato da circa 250 q.li annui, viene lavorato in tre stabilimenti riconosciuti.

Ricerca	Eseguiti	Programmati
piombo	5	5
cadmio		
mercurio		
antiparassitari/ fitofarmaci/diossine	13	15
Parassitologiche		
TOTALE	18	20

L'attività svolta è stata inferiore al programmato; la causa è da ascrivere alla pandemia da COVID 19 e l'impiego del personale presente nei Dipartimenti di Prevenzione nel contact tracing.

Le ricerche sulla presenza di residui chimici non ha evidenziato non conformità, per quello che riguarda le indagini parassitologiche è stata riscontrata la presenza di larve di *Eustrongylides* spp. in dieci campioni.

L'eustrongilidosi ha un carattere potenzialmente zoonosico e, negli ultimi anni, la presenza del parassita nei pesci del lago Trasimeno è andata aumentando in maniera significativa.

Il monitoraggio, inizialmente, ha riguardato tutte le specie ittiche pescate per poi concentrarsi in quelle più infestate: persico reale e latterino.

Di seguito si riporta una tabella con la percentuale di persico reale scartato e smaltito come sottoprodotto di origine animale con ditte specializzate nel 2020.

Mese	% di scarto
Gennaio	63
Febbraio	67
Marzo	71,5
Giugno	71,5
Luglio	78
Agosto	78
Ottobre	80
Novembre	88,5
Dicembre	90,5

Il ciclo vitale degli *Eustrongilidi* prevede ospiti intermedi rappresentati da anellidi oligocheti acquatici e pesci bentofagi ed ospiti finali rappresentati dagli uccelli ittiofagi in particolar modo cormorani e aironi.

Per questo motivo, oltre a mantenere la vigilanza sul pescato, si è deciso di istituire un tavolo tecnico multidisciplinare per affrontare la problematica in tutti i suoi aspetti.

RICERCA CONTAMINANTI RADIOATTIVI

FONTE Regione Umbria – Direzione Regionale Salute e Welfare - Servizio Prevenzione, sanità veterinaria, sicurezza alimentare

Riferimento del PCNP 2020/2022: Sei in: Home > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti e sicurezza alimentare - f. Attività regionali > Umbria - Ricerca contaminanti radioattivi



L'attività del Piano consiste nel campionamento per monitoraggio di matrici di alimenti di origine vegetale e di origine animale, di alimenti della prima infanzia per la ricerca di radionuclidi (Isotopi dello Stronzio (Sr-90); Isotopi dello Iodio (I-131); Isotopi del Plutonio e di elementi transuranici che emettono alfa (Pu-239 e Am-241); Radionuclidi con tempo di dimezzamento superiore a 10 giorni (Cs-134 e Cs-137).

L'attività svolta nel 2020 è stata inferiore al programmato (89 %); la causa è da ascrivere alla pandemia da COVID 19 e all'impiego del personale presente nei Dipartimenti di Prevenzione nel contact tracing.

Ricerca Contaminanti Radioattivi – Analisi ARPA UMBRIA		
Matrici	Campionamenti programmati	Campionamenti effettuati
Carni fresche	4	3
Carni di selvaggina cacciata (cinghiali)	4	3
Latte	5	3
Latte crudo	4	4
Prodotti della pesca	4	4
Miele	2	2

Farina	4	4
Ortaggi, legumi e tuberi	4	4
Vegetali a foglia larga (insalata)	2	2
Funghi epigei spontanei commercializzati	4	4
Frutti di bosco (mirtilli freschi e congelati)	4	4
Succhi di frutta a base di mirtillo	4	4
Alimenti prima infanzia (latte in polvere)	4	6
Alimenti prima infanzia (altro)	4	2
Pasto completo	2	0
Totale	55	49

Tutti i campioni sono risultati conformi, tuttavia in alcuni di essi sono stati rilevati valori superiori al limite di rilevabilità degli strumenti.

Campioni con valori di concentrazione superiori al limite di rilevabilità strumentale		
Matrici	N°	Range di attività rilevato (Bq/kg)
Succhi di frutta ai mirtilli	2	15,8 ÷ 23,5
Funghi porcini congelati	2	0,2 ÷ 2,9
Mirtilli surgelati	1	2,2
Miele	2	0,31 ÷ 0,54
Selvaggina	1	13,8

PIANO STRAORDINARIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCB NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI ALIMENTI IN AZIENDE DELLA PROVINCIA DI TARANTO.

FONTE: Regione Puglia – Dipartimento di prevenzione



Il Dipartimento di Prevenzione della regione Puglia da diversi anni è impegnato nell'azione di monitoraggio finalizzata alla verifica della contaminazione degli alimenti da parte di diossine e PCB. Tale attività è integrata con i Piani Nazionali di Controllo Ufficiale (Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano di monitoraggio e classificazione delle acque destinate alla molluschicoltura) inclusi a livello locale nel Piano Locale dei Controlli Ufficiali per la Sicurezza Alimentare del PRIC Regionale, del quale anche questo Piano fa parte integrante.

Sono di seguito illustrati i risultati delle attività effettuate nell'anno 2020 per il monitoraggio continuo e la sorveglianza attiva nelle aziende zootecniche, agricole, di molluschicoltura e di pesca locale della provincia di Taranto, in riferimento alla contaminazione da diossine (PCDD e PCDF) e Policlorobifenili (PCB-DL e PCB-NDL) riscontrata nelle aree limitrofe alla zona industriale del Comune capoluogo.

Il Piano ha previsto l'esecuzione per fasi successive di interventi mirati al controllo della contaminazione da parte di PCDD/PCDF e PCB-DL/PCB-NDL negli animali produttori di alimenti per l'uomo, nei mangimi ad essi destinati e negli alimenti da essi derivati (latte, prodotti a base di latte, uova, fegati di ovini e caprini, prodotti della pesca, mitili e ostriche), nonché negli alimenti di origine vegetale (in particolare olive ed olio di oliva, ma anche ortaggi, frutta e vino) delle aziende zootecniche, agricole, di molluschicoltura e di pesca locale situate nel raggio di 20 Km dall'area industriale di Taranto, da effettuarsi nell'arco temporale dell'anno di riferimento.

Tutta l'attività relativa ai campionamenti ed ai relativi esiti, si avvale del Sistema Informativo SINVSA del Ministero della Salute, gestito dal Centro Servizi Nazionale presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, disponibile all'indirizzo

<https://www.vetinfo.sanita.it>. La disponibilità delle coordinate geografiche degli allevamenti e degli altri siti di campionamento permette di visualizzare su cartografia le attività svolte e quindi facilita l'adozione delle misure sanitarie a tutela della salute pubblica.

Le determinazioni analitiche sono effettuate con metodi di conferma, basati sulla gas cromatografia - spettrometria di massa ad alta risoluzione (GC-HRMS).

Il monitoraggio costante e la sorveglianza attiva sono stati eseguiti nelle aziende zootecniche ed agricole insistenti nel territorio contiguo alla zona ad alta densità industriale e nei prodotti della pesca locale e della molluschicoltura rivenienti dalle acque prospicienti la città di Taranto.

Il principale obiettivo del campionamento consiste nel disporre della possibilità di valutare sotto il profilo spazio-temporale il grado e l'andamento della contaminazione da diossine (PCDD/PCDF), PCB diossina simili (PCB-DL) e PCB non diossina simili (PCB-NDL) di animali, mangimi ed alimenti al fine di porre in sicurezza tutti i possibili prodotti.

Lo svolgimento delle attività è avvenuto garantendo il monitoraggio e la sorveglianza nelle aziende già sottoposte a controllo negli anni passati in relazione ai risultati ottenuti ed estendendola ad altre aziende in base alla valutazione del rischio sulla scorta degli esiti dei controlli degli anni precedenti, nel corso dei quali, dal 2008 in poi, è stata eseguita analoga attività.

Tutte le attività del Piano sono state eseguite in stretta collaborazione con il Dipartimento di Promozione della Salute della Regione Puglia che ha espresso parere favorevole all'avvio ed allo svolgimento del Piano e con il quale sono stati condivisi obiettivi, procedure ed elementi correttivi e migliorativi del Piano stesso, oltre che i provvedimenti da adottare a tutela della salute pubblica.

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL Taranto ha chiesto al Dipartimento di Promozione della Salute della Regione Puglia con nota prot. n. 53116 del 20.03.2020 l'approvazione del Piano in oggetto, approvazione concessa dall'Autorità Competente Regionale con nota Prot. n. AOO_152/2070 del 18/06/2020.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL TA, in qualità di Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, hanno posto in essere procedure specifiche al fine di ottimizzare e omologare le azioni intraprese dalle diverse professionalità interessate (SIAN, SIAV B e SIAV C). Tali procedure definiscono la distribuzione spaziale e temporale degli interventi sul territorio, le modalità di campionamento, la modulistica da utilizzare, la rendicontazione delle attività e il comportamento da adottare in caso di riscontro di non conformità.

L'attività è stata svolta mediante sopralluoghi, ispezioni delle Aziende zootecniche insistenti nell'area oggetto di studio e successivo prelievo di campioni delle seguenti matrici:

Matrici alimentari di origine animale: latte crudo delle specie bovina, ovina e caprina; fegati di ovini e di caprini; uova di galline ovaiole; prodotti a base di latte; mitili, ostriche e prodotti della pesca.

Matrici di origine vegetale destinate all'alimentazione zootecnica: alimenti zootecnici destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo (foraggio verde e secco, mangimi).

Matrici alimentari di origine vegetale: olive; olio; ortaggi di terra, principalmente cucurbitacee; frutta; vino.

Per quanto riguarda il campionamento di *latte crudo*, nel 2020 nell'area di sorveglianza oggetto di studio sono stati sottoposti a campionamento n. 30 allevamenti bovini sui 108 presenti, n. 30 allevamenti ovini sui 84 presenti e n. 32 allevamenti caprini sui 73 presenti, censiti e georeferenziati in BDN.

I campionamenti, per ognuna delle matrici sopra descritte, sono stati effettuati nell'arco temporale di riferimento in base alla disponibilità legata anche alla stagionalità produttiva, in aziende che detengono animali allevati all'aperto ed alimentati prevalentemente al pascolo.

La priorità nelle operazioni di campionamento è stata data alle aziende risultate negli anni precedenti "non conformi", successivamente a quelle che avevano superato i limiti di azione per

PCB e/o Diossine ed infine sono state saggiate anche quelle risultate in prima istanza “conformi” e rientranti nell’area di sorveglianza.

Il campionamento di *uova* è stato svolto principalmente in allevamenti della filiera avicola rurale, in particolare in quelli con produzione per autoconsumo familiare, con capacità strutturale inferiore a 250 capi e con tipologia di allevamento all’aperto, già registrate nell’anagrafe nazionale come allevamenti avicoli famigliari o per altre specie animali.

In totale sono stati sottoposti a controllo con campionamento n. 22 allevamenti rurali con n. 22 campioni di uova di galline ovaiole. Priorità è stata data alle aziende che avevano avuto negli scorsi anni riscontri di non conformità.

I campionamenti dei *prodotti a base di latte* è stato eseguito in 12 caseifici aziendali rientranti nell’area di Sorveglianza, nonché presso alcuni stabilimenti che producono prodotti a base di latte utilizzando latte crudo proveniente da allevamenti ricadenti nella stessa area. In totale sono stati effettuati n. 12 campioni di prodotti a base di latte.

I campionamenti dei *fegati di ovini e di caprini* sono stati effettuati in stabilimenti di macellazione siti in provincia di Taranto da animali provenienti da allevamenti della zona oggetto di studio, in n. totale di 2 campioni, così distinti: 1 fegato di ovini di età compresa tra 1 e 3 anni; 1 fegato di ovini di età superiore a 3 anni.

Per quanto riguarda il campionamento dei *mitili* e delle *ostriche*, si è proceduto in base al Piano straordinario di Monitoraggio già intrapreso negli scorsi anni utilizzando le griglie realizzate da ISPRA nel Mar Piccolo (I seno e II seno) e nel Mar Grande (Nord della Tarantola e Sud della Tarantola), per un totale di n. 4 specchi acquei sottoposti a controllo.

I siti di prelievo sono stati individuati con modalità random, accorgimento necessario a causa della fisiologica variabilità stagionale dei livelli di contaminazione nei mitili.

Nel I seno del Mar Piccolo, sono stati effettuati n. 29 campionamenti di cozze.

Nel II seno del Mar Piccolo, sono stati effettuati n. 26 campionamenti di cozze.

Nel Mar Grande Nord della Tarantola sono stati effettuati n. 25 campionamenti di cozze e n. 8 campionamenti di ostriche.

Nel Mar Grande Sud della Tarantola sono stati effettuati n. 2 campionamenti di ostriche.

I campionamenti di *prodotti della pesca* sono stati effettuati presso il mercato ittico di Taranto durante le operazioni di trasferimento del pescato proveniente prevalentemente dalle imbarcazioni che effettuano piccola pesca costiera su animali appartenenti a specie stanziali, bentoniche e demersali con tenore in grasso alto, con abitudini alimentari diverse: erbivore, onnivore e carnivore. In totale sono stati prelevati n 5 campioni di prodotti della pesca per la ricerca di diossine e PCB.

Il campionamento di *alimenti zootecnici (mangimi)* è stato effettuato su matrici destinate ad animali produttori di alimenti per l’uomo. E’ stata data priorità ai foraggi di autoproduzione coltivati in terreni ricadenti nell’area di Sorveglianza. Sono state campionate anche le foglie di olivo, unico alimento zootecnico che negli anni precedenti ha evidenziato superamenti dei limiti d’azione in aree più prossime l’Area Industriale di Taranto. E’ stato prelevato inoltre un campione di paglia di cereali coltivata nella Salina Grande, area ricadente nel SIN del Comune di Taranto rientrante nell’Area di Sorveglianza, in ossequio all’Ordinanza n. 8 del 01/03/2019 emanata dal Sindaco dello stesso comune. In totale sono stati prelevati n. 21 campioni, distinti in: n. 11 campioni di foraggio (fieno); n. 10 campioni di foglie di olivo.

I campionamenti effettuati su *alimenti vegetali* sono stati: n. 11 campioni di olio in n. 7 aziende di produzione; n. 14 campioni di olive in n. 12 aziende di produzione; n. 5 campioni di frutta in n. 5 aziende di produzione; n. 1 campioni di vino in n. 1 azienda di produzione; per un numero complessivo di n. 31 campioni di matrici alimentari di origine vegetale.

Tutti i campioni sono stati prelevati in aliquota unica ed inoltrati a temperatura controllata presso la Sezione di Taranto dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e Basilicata, con sede centrale a Foggia, che ha assicurato il trasferimento degli stessi presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, titolare di accreditamento delle prove analitiche per ricerca di diossine e PCB nelle matrici in questione, nonché Centro di referenza nazionale in materia.

L'esecuzione delle analisi è stata effettuata con modalità operative e tempi coerenti con la necessità di svolgimento tempestivo di tutte le attività di campionamento e la finalità di tutela della sicurezza alimentare. La refertazione è stata inviata direttamente ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto.

Il prelievamento dei campioni di monitoraggio è stato effettuato senza vincolo per gli animali e per i prodotti (mangimi e alimenti). In base ai risultati analitici sono stati adottati i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza alimentare come previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

I risultati dell'attività svolta sono riportati nella tabella seguente.

Matrici campionate	N. totale campioni effettuati	N. totale campioni con superamento dei limiti di legge	N. totale campioni negativi (con superamento dei limiti di azione)
Latte bovino	30	0	30
Latte ovino	30	0	30
Latte caprino	32	0	32
Uova allevamenti rurali	22	1 ¹²	21
Fegato (caprini ed ovini)	2	0	2
Foraggi	11	0	11
Prodotti a base di latte	12	0	2
Mitili	80	14	66 (18)
Ostriche	10	0	10 (1)
Prodotti della pesca	5	0	5
Foglie di ulivo ¹³	10	0	10 (2)
Olio	11	0	11
Olive	14	0	14
Frutta	5	0	5
Vino	1	0	1
Totale campioni	275	15	260 (21)

Dall'analisi dei risultati si evince che i superamenti dei livelli d'azione riscontrati riguardano le seguenti matrici:

- foglie di ulivo;
- uova di galline ovaiole;
- mitili;
- ostriche.

I superamenti dei tenori massimi (non conformità) riscontrati riguardano esclusivamente le seguenti matrici:

- uova di galline ovaiole;

¹² L'allevamento in cui è stata riscontrata la non conformità insiste nell'area di Sorveglianza sottoposta a monitoraggio per la ricerca di diossine e PCB ad una distanza di 10,85 km dall'area industriale di Taranto. L'allevatore detiene pochi avicoli per autoconsumo e le uova campionate negli anni pregressi hanno sempre evidenziato superamenti dei limiti d'azione e dei tenori massimi. L'esito sfavorevole riscontrato nel campione di uova nel 2020 ha evidenziato superamento dei Livelli d'azione per "PCB-DL" e "diossine", un superamento del tenore massimo di "diossine+PCB-DL" ed un rilevante superamento del tenore massimo di PCB-NDL. Tale situazione, in base all'indagine epidemiologica effettuata è probabilmente ascrivibile ad una contaminazione micro-ambientale dovuta ad una non corretta gestione dell'allevamento

¹³ Materie prime per mangimi di origine vegetale

- mitili.

Relativamente alla matrice mitili, è stato registrato il superamento dei livelli d'azione e il superamento dei tenori massimi, come evidenziato nella prossima tabella.

Matrici campionate	N. totale campioni effettuati	N. totale campioni con superamento dei limiti di legge	N. totale campioni negativi (con superamento dei limiti di azione)
Mitili Primo Seno mar Piccolo	29	14 ¹⁴	15 (10)
Mitili Secondo Seno mar Piccolo	26	0	26 (3)
Mitili Nord Tarantola Mar Grande	25	0	25 (5)
Totale campioni mitili	80	14	66 (18)

Sono state adottate le seguenti azioni correttive.

Uova di gallina non conformi: sono stati impartiti all'allevatore divieti e prescrizioni al fine di porre in sicurezza gli alimenti interessati dalla contaminazione e destinati all'autoconsumo.

Foglie di ulivo: agli allevatori sono state consigliate procedure per mantenere al livello più basso possibile il rischio di contaminazione chimica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale, evitando di destinare all'alimentazione animale tale matrice.

Mitili e ostriche: le azioni correttive del Piano sono state modulate in base all'andamento degli esiti analitici ed alle criticità rilevate ed hanno stretta aderenza alla situazione temporale e locale al fine di garantire l'appropriatezza, l'efficienza e l'efficacia.

La produzione di mitili dello specchio acqueo interessato dalla contaminazione è oggetto di una serie di misure straordinarie di tutela della sicurezza alimentare consistenti nella Ordinanza P.G.R. n. 188 del 25/03/2016, prorogata e modificata con O.P.G.R. n. 532 del 13/09/2018 in vigore per 36 mesi dalla data di emissione.

Tale Ordinanza dispone il divieto di prelievo e commercializzazione dei mitili presenti nel Primo Seno del Mar Piccolo; rimane consentito l'allevamento del novellame ed il suo spostamento previo campionamento ufficiale ed esiti di conformità, entro il 28 febbraio di ogni anno.

Il trend di contaminazione riscontrato, ciclico su base stagionale e persistente nel tempo, nel primo seno di Mar Piccolo interessa i mitili a partire dai mesi primaverili e permane fino all'autunno inoltrato, circostanza che conferma la validità e l'efficacia delle misure di prevenzione adottate.

Nello stesso periodo infatti si sono osservati i superamenti dei limiti di azione per i PCB-DL sia nel II Seno del Mar Piccolo che in Mar Grande a Nord della scogliera della Tarantola.

Al fine di integrare e migliorare il sistema dei controlli il Dipartimento di Prevenzione ha promosso una azione di contrasto alle violazioni della normativa vigente, con numerose iniziative. Tali interventi sono stati svolti con il supporto di Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza e Carabinieri del NAS sia in ambiente marino che in ambito terrestre nei confronti di allevatori e venditori abusivi responsabili di produzione e commercio illegali, ai quali sono state comminate sanzioni amministrative o penali e distrutte numerose tonnellate di prodotto. Sono stati diramati anche comunicati stampa volti a scoraggiare l'acquisto irresponsabile da parte dei consumatori.

Congiuntamente a tali interventi di repressione, sono stati svolti incontri formativi con gli operatori della filiera produttiva specifica, con le Associazioni di categoria e con le altre Autorità preposte al

¹⁴ Non conformi per i parametri "somma di diossine + PCB-DL" di cui 7 anche per "PCB NDL"

controllo in materia di che trattasi, al fine di assicurare la più ampia partecipazione collettiva possibile al raggiungimento dell'obiettivo della sicurezza alimentare.

In merito alla programmazione delle ulteriori attività, in riferimento alle matrici prodotte in ambito terrestre, la costante conformità di alcuni alimenti e mangimi ed il trend in lenta ma costante diminuzione negli anni della contaminazione degli alimenti sensibili hanno consentito di mettere a punto un livello di controllo mirato con riduzione ove possibile del numero dei campionamenti da effettuare.

Il trend di contaminazione degli alimenti derivati dall'ambito acquatico, in particolare dei mitili, è invece stazionario da oltre un decennio e pertanto il livello di controllo viene doverosamente mantenuto adeguato alle esigenze del caso.

La valutazione complessiva dell'attività svolta e dei risultati conseguiti è ottima in quanto sono stati posti in sicurezza gli alimenti destinati ai consumatori, in massima parte riconducibili alla popolazione locale, residenziale o turistica, ma anche destinatari di scambi in uscita ed esportazioni. Sono state adottate le migliori strategie di controllo in funzione del rischio e sono state apportate le modifiche al sistema di controllo, modulandone le azioni in base alle risultanze.

I sistemi di anagrafe di riferimento e il sistema di categorizzazione del rischio adottati per la pianificazione dei controlli sopra descritti sono risultati adeguati.

I controlli ufficiali effettuati sono ritenuti efficaci ed adeguati alle esigenze del periodo di tempo considerato.

G. ALTRI CONTROLLI

SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

FONTE Ispettorato nazionale per la sicurezza nucleare e la radioprotezione (ISIN), www.isinnucleare.it, su indicazione del Ministero della Transizione ecologica

Il sistema di controllo e acquisizione dati sulla radioattività ambientale è articolato in reti di sorveglianza regionali e nazionali.

La rete di sorveglianza nazionale, denominata RESORAD (Rete di Sorveglianza della RADioattività ambientale), è sottoposta al coordinamento tecnico dell'ISIN (Ispettorato per la Sicurezza Nucleare e la Radioprotezione) ed è costituita dai laboratori radiometrici delle ARPA/APPA e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che effettuano il monitoraggio sui principali comparti e matrici ambientali e alimentari.

I dati dei rilevamenti effettuati sono inviati con cadenza annuale alla banca dati DBRAD dell'ISIN e in caso di eventi anomali sono trasmessi immediatamente ai fini del pronto allarme.

Nel 2020 le attività di monitoraggio previste nei programmi regionali sono proseguite nei limiti consentiti dalle disposizioni di contrasto dell'emergenza COVID-19, secondo priorità e modalità di attuazione sintetizzate dall'ISIN in apposita nota dell'8 aprile 2020 indirizzata alle ARPA/APPA ed alle Regioni.

I dati raccolti nel 2020 con il monitoraggio della radioattività artificiale nell'ambiente, che prende in considerazione le concentrazioni del radionuclide guida Cs-137, dimostrano che i livelli di concentrazioni di tale radioisotopo nei principali comparti ambientali ed alimentari sono sostanzialmente stazionari e non implicano alcuna rilevanza radiologica, risultando al di sotto dei valori riscontrati prima dell'incidente di Chernobyl del 1986.

In assenza di incidenti rilevanti, l'esposizione della popolazione italiana alle radiazioni ionizzanti deriva, quindi, principalmente dalla radioattività naturale di origine cosmica o terrestre.

La relazione completa è disponibile alla pagina:

https://www.isinucleare.it/sites/default/files/contenuto_redazione_isin/relazione_def.2021.pdf

CONTROLLI DEI PESTICIDI NELLE ACQUE

FONTE Ministero della Transizione ecologica – Direzione Generale per il patrimonio naturalistico

I controlli ufficiali per il monitoraggio dei pesticidi nelle acque effettuati dalle ARPA. L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) raccoglie e sistematizza in un rapporto biennale nazionale i dati forniti dalle ARPA.

Il Rapporto nazionale sui pesticidi nelle acque più recente riguarda il biennio 2017-2018 ed è consultabile al seguente link:

https://www.isprambiente.gov.it/files2020/pubblicazioni/rapporti/rapporto_334_2020.pdf

Non sono disponibili dati relativi al 2020.

NITRATI NELLE ACQUE

FONTE Ministero della Transizione ecologica – Direzione Generale per la sicurezza del suolo e dell'acqua

Tra le attività di monitoraggio ambientale di aspetti correlabili alle produzioni agro-zootecniche e alla filiera alimentare, riveste particolare importanza l'inquinamento da nitrati di origine agricola.

A tale proposito sono disponibili dati relativi al quadriennio 2016/2019, riportati nella relazione di ISPRA disponibile sul sito:

<http://www.sintai.isprambiente.it/faces/public/NIT/reports.xhtml>

Non sono disponibili dati relativi al 2020.

2. OGM

EMISSIONE NELL'AMBIENTE - ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUL RISPETTO DEI DIVIETI DI COLTIVAZIONE

Fonte Ministero della transizione ecologica – Direzione Generale per il patrimonio naturalistico

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > 02. OGM > Emissione nell'ambiente - attività di vigilanza sul rispetto dei divieti di coltivazione

In Italia, allo stato attuale, non si effettuano coltivazioni commerciali di OGM, autorizzati ai sensi della parte C della direttiva 2001/18/CE, ai fini della produzione di alimenti e mangimi, né sperimentazioni, ai sensi della parte B della direttiva 2001/18/CE, con piante superiori geneticamente modificate ai fini della produzione di alimenti e mangimi: pertanto non sono previsti controlli ufficiali nel merito.

Per quanto riguarda l'attività di vigilanza sul divieto di coltivazione del mais MON 810, prevista dal Piano Operativo Nazionale per l'anno 2020, predisposto ai sensi del decreto 8 novembre 2017, recante il piano generale per l'attività di vigilanza ai sensi dell'articolo 32 del decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 224, si segnala che nel corso del 2020, a causa della pandemia da COVID 19, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano non hanno adottato i piani operativi regionali che dovevano stabilire, tra l'altro, i controlli sul divieto di coltivazione da effettuare nei territori regionali a vocazione maidicola.

3. MANGIMI

I mangimi rivestono un'importanza fondamentale per l'alimentazione animale e la produzione di prodotti di origine animale. Il monitoraggio dei mangimi è cruciale per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano e deve essere effettuato lungo l'intera catena produttiva, dalle materie prime ai prodotti finali. Il Ministero della salute ha come obiettivo primario quello di coordinare e assicurare i controlli ufficiali nella filiera dei mangimi eseguiti dai Servizi veterinari delle Asl sotto la supervisione dei Servizi veterinari regionali. La stessa attività di controllo viene effettuata sui mangimi importati da paesi terzi presso i Posti di ispezione frontaliere (PIF) ora divenuti Posti di controllo frontaliere (PCF).

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali svolge nel settore dei mangimi un'attività di controllo merceologico con un'azione di contrasto agli illeciti, la tutela del *made in Italy*, garantendo il mantenimento della leale concorrenza sul mercato.

A. CONTROLLI SULL'IGIENE E SICUREZZA DEI MANGIMI

FONTE Ufficio 7 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Mangimi - a. Controlli sull'igiene e sicurezza dei mangimi

I controlli ufficiali sui mangimi sono svolti su tutto il territorio nazionale in base a quanto stabilito dal Piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali (PNAA 2018-2020). Sono articolati in un'attività ispettiva, svolta presso gli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM), e in una attività di campionamento con prelievo e analisi di campioni di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi, premiscele, Pet-food, articoli da masticare/dog-chews).

Il panorama produttivo è pubblicato nella specifica sezione relativa all'alimentazione animale del portale Vetinfo.

Attività di ispezione presso gli operatori del settore dei mangimi

Conseguentemente alle restrizioni diramate dal governo per contrastare la diffusione del COVID-19, l'attività di controllo è stata suddivisa in differibile e indifferibile. Quest'ultima è stata poi rimodulata con una riduzione dell'attività pari al 30% di quella originariamente programmata. L'attività di ispezione presso gli OSM per la verifica della rispondenza alla normativa vigente, ha impegnato i Servizi Veterinari in una rilevante attività di controllo, finalizzata ad assicurare la tutela della salute animale, umana e dell'ambiente. Nell'anno sono stati rendicontati n. 15.296 ingressi e n. 12.158 attività ispezionate sull'intera filiera, dalla produzione primaria fino alla somministrazione dei mangimi agli animali in allevamento. Il numero di ingressi prende in considerazione le attività svolte presso le sedi degli OSM anche in occasione di attività diverse dalla vera e propria attività ispettiva come ad es. quelle relative allo svolgimento di Audit su OSM, il prelievamento campioni o l'effettuazione di follow-up vari per allerte o altre criticità rilevate. Le non conformità riscontrate durante le attività ispettive sono risultate 700 (5,7% rispetto al 4,7% del 2019).

In relazione alle non conformità rilevate sono state comminate n. 90 sanzioni amministrative facendo registrare un incremento delle sanzioni amministrative (12,85%), rispetto al 2019 (11,9%). Non sono stati registrati casi di denunce all'Autorità Giudiziaria.) Le principali criticità organizzative o strutturali hanno riguardato: inadeguate procedure per la gestione del Carry-Over; mancata/errata compilazione dei registri di carico e scarico; mancata idoneità dei requisiti strutturali nei piani di autocontrollo; modalità non idonee di stoccaggio dei mangimi; non sufficiente formazione degli operatori; non sufficienti programmi di protezione da parassiti e mancanza di autorizzazioni.

Per effetto delle restrizioni legata al COVID-19 si evidenzia, rispetto agli anni precedenti una diminuzione numerica dell'attività di ispezione sia prendendo in considerazione il numero di ingressi che il numero di attività ispezionate. L'attività però appare pienamente soddisfacente considerando che comunque, nonostante le difficoltà oggettive sono stati effettuati oltre 15.000 ingressi e che la percentuale di non conformità rilevate è persino aumentata.

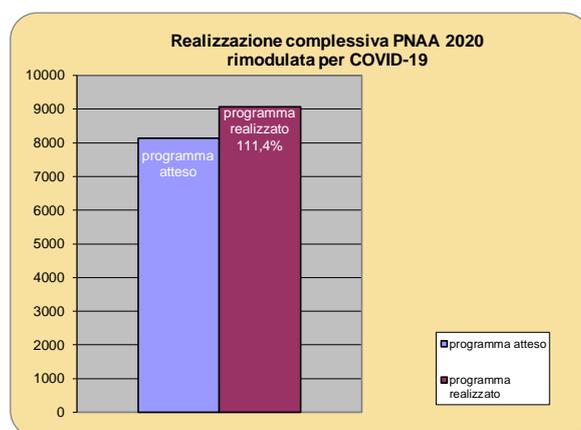
Nei casi di riscontro di carenze strutturali e funzionali presso gli operatori ispezionati, che si configurano quali non conformità alla normativa, così come stabilito dal PNAA 2018-2020, l'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente comunica, per ciascuna carenza, le seguenti disposizioni al legale rappresentante dell'impresa:

- il tipo di irregolarità accertata attraverso il verbale dell'ispezione;
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, per il ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti;

In caso di grave non conformità il Servizio Veterinario ASL/Regione, così come previsto dalla normativa può procedere alla sospensione o revoca dell'autorizzazione. A queste prescrizioni si aggiungono, a seconda del tipo e della gravità delle non conformità, eventuali sanzioni amministrative pecuniarie o, se del caso, la denuncia all'Autorità Giudiziaria.

Attività di campionamento

Nell'anno 2020, nell'ambito esclusivo del PNAA, sono stati prelevati n. 9.064 campioni ufficiali di mangimi, a fronte di 8.136 programmati così come rimodulati in virtù dell'emergenza COVID-19. Dal grafico seguente si osserva che, per quanto concerne le attività di campionamento, il PNAA è stato realizzato al 111,4% rispetto al programmato così come rimodulato nel corso dell'anno.



Di seguito si riporta la ripartizione del numero dei campioni effettuati:

- n. 1.811 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo per la verifica dell'utilizzo dei costituenti di origine animale vietati;
- n. 3.010 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo della presenza di principi attivi ed additivi vietati, loro concentrazione e Carry-Over;
- n. 365 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo sugli additivi volto al Monitoraggio di Rame, Zinco, Selenio, Manganese, Ferro;
- n. 1.215 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo della contaminazione da *Salmonella* spp.;
- n. 331 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo sulla presenza di OGM;
- n. 324 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo della contaminazione dei mangimi da Diossina e PCB;
- n. 969 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo della contaminazione dei mangimi da Micotossine;
- n. 1.039 campioni prelevati nell'ambito del programma di controllo della presenza di contaminanti:

Analizzando l'attività di campionamento, che è stata rimodulata nel corso dell'anno, si deve notare che nel complesso è stata comunque realizzata per l'83% rispetto al programmato originariamente alla fine del 2019, prima del COVID-19. In particolare, l'attività di Monitoraggio è stata svolta al 57,36% e quella di Sorveglianza al 98,20% dell'atteso programmato originariamente alla fine del 2019. Si riportano nella tabella seguente i dati relativi ai campioni prelevati e alle non conformità riscontrate per ciascuna categoria.

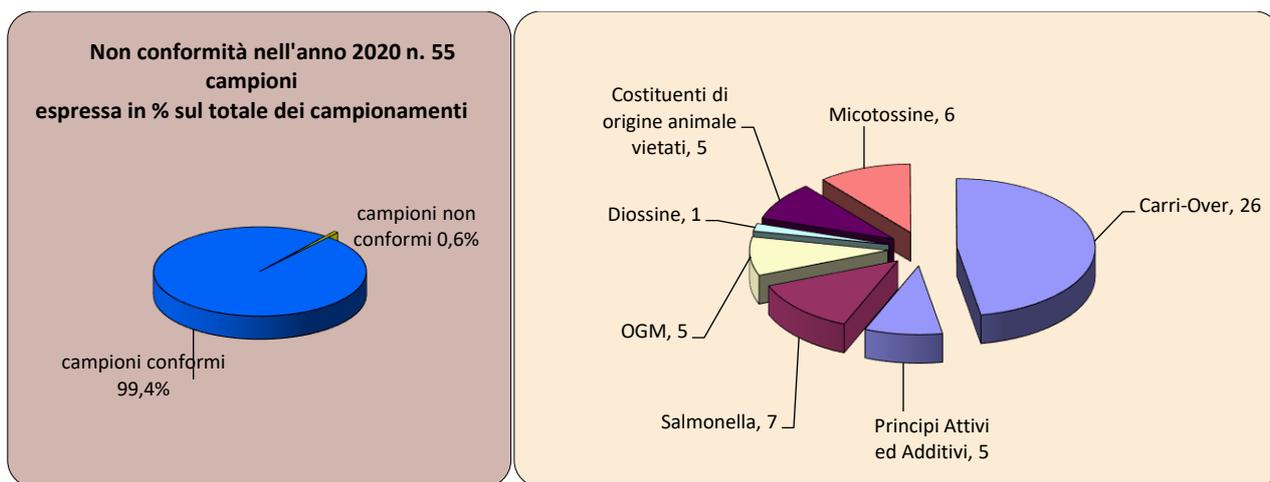
Programma di controllo	Campioni effettuati	Non conformità	% Non conformità
BSE Monit.	334	0	0
BSE Sorv.	1477	5	0.33
Totale parziale	1811	5	0.27
Additivi Monit.	365	0	0
Princ Att. E Additivi Sorv.	3010	31	1.02
Totale parziale	3375	31	0.91
Salmonella Monit.	598	0	0
Salmonella Sorv.	514	4	0.77
Salmonella pet-f Sorv.	103	3	2.91
Totale parziale	1215	7	0.57

Programma di controllo	Campioni effettuati	Non conformità	% Non conformità
OGM Monit.	246	1	0.4
OGM Sorv.	85	4	4.7
Totale parziale	331	5	1.51
Diossine Monit.	125	0	0
Diossine Sorv.	199	1	0.5
Totale parziale	324	1	0.3
Micotossine Monit.	512	2	0.11
Micotossine Sorv.	457	4	0.28
Totale parziale	969	6	0.19
Contaminanti Monit.	106	0	0
Contaminanti Sorv.	933	0	0
Totale parziale	1039	0	0
Totale	9.064	55	0.6

Nel 2020 sono state rilevate nel corso dei controlli ufficiali n. 55 non conformità, dato che anche percentualmente risulta inferiore a quello registrato l'anno precedente; infatti, sono stati registrati non conformi lo 0.60% dei campioni prelevati.

- n. 31 per presenza di principi farmacologicamente attivi ed additivi vietati o in concentrazione non consentita, in particolare n. 26 per il rilievo di fenomeni di Carry-Over sia da additivi coccidiostatici che principi farmacologicamente attivi e n. 5 per presenza di additivi e /o principi farmacologicamente attivi non dichiarati o in concertazioni errate o non consentite.;
- n. 7 per contaminazione da *Salmonella* spp.;
- n. 6 per presenza di Micotossine in quantità superiori ai limiti previsti;
- n. 5 per presenza di Organismi Geneticamente Modificati sopra la percentuale consentita;
- n. 5 per presenza di costituenti di origine animale vietati;
- n. 1 per presenza di PCBNDL.

I grafici seguenti rappresentano in percentuale le non conformità riscontrate nell'anno 2020 e la suddivisione per programma di controllo.



L'attività analitica relativamente al controllo della contaminazione da *Salmonella* nei mangimi e nei pet-food (presso gli stabilimenti di produzione), ha evidenziato la presenza del patogeno nello 0,57% dei mangimi analizzati (n. 7 non conformità su 1112 campioni) e nel 2,91 % dei pet-food (n. 3 non conformità su 103 campioni), confermando così la validità di questo specifico programma di controllo e la sua efficacia nel garantire la tutela della salute pubblica. Nel programma di profilassi della *BSE* è stato registrato un decremento delle non conformità, rispetto al 2019, in relazione all'attività di sorveglianza. Questo programma ha portato al riscontro di n. 5 campioni non conformi di cui n. 4 in mangimi per l'acquacoltura e 1 in mangimi per suini (pesce non dichiarato in etichetta).

Nell'ambito della sorveglianza dei *principi farmacologicamente attivi e additivi coccidiostatici* sono state registrate n. 5 irregolarità, pari allo 0,23% dei campioni analizzati, una percentuale leggermente inferiore rispetto all'anno precedente. I dati raccolti indicano ancora che l'uso degli additivi e dei principi attivi è da considerare, come sempre, un possibile rischio serio per la salute animale e per la salute umana anche per gli aspetti legati al fenomeno dell'antibiotico-resistenza. L'attività di verifica del livello di *Carry-Over*, invece, ha rilevato 26 campioni non conformi (pari allo 2,99% dei campioni analizzati, (percentuale lievemente maggiore rispetto all'anno precedente +0,68%). Questo riscontro è una conferma dell'esistenza del problema e mette in evidenza la necessità proseguire l'attività volta all'adeguamento dei sistemi di controllo e di efficaci interventi di contrasto. L'attività di controllo nel caso delle *micotossine* ha portato al riscontro di n. 6 campioni non conformi su un totale di n. 969 campioni prelevati (pari allo 0.61% percentuale superiore a quella dell'anno scorso +0.12%). In tutti e 6 i casi si è trattato del riscontro di Aflatossina B1 in varie tipologie di mangimi per animali da reddito e vacche da latte, e in un caso in mangimi per suini. L'attività di controllo per la contaminazione da *OGM* ha portato al riscontro di n. 5 irregolarità totali (pari allo 1,51%). Valori in diminuzione rispetto all'anno precedente e tutti relative a non conformità legate all'etichettatura. Nessuno caso di non conformità è stato riscontrato per la presenza di OGM non autorizzati. L'attività di controllo della contaminazione da *Diossine e PCB* ha portato al rilievo di un caso di non conformità per presenza di PCB-NDL oltre i limiti in un campione di grassi animali da SOA. Pertanto, su 324 campioni è risultato non conforme lo 0.3% dei campioni prelevati, dato in contrasto rispetto agli anni precedenti durante i quali non sono stati evidenziati casi non conformi. Per quanto attiene, invece, ai mangimi oggetto di campionamento che risultano non conformi all'analisi di laboratorio, i provvedimenti da adottare per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti debbano essere distrutti, o in alternativa, ritirati dal commercio. L'Autorità Sanitaria, inoltre, previa analisi del rischio, può decidere di destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o, ancora, destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale. I provvedimenti sono comunque sempre valutati caso per caso a seconda del tipo di irregolarità riscontrata e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato.

L'ufficio competente del Ministero della salute di concerto con i Centri di Referenza Nazionali, nonché i Laboratori di Riferimento pertinenti per materia, ha effettuato una valutazione dei dati relativi agli anni precedenti, nonché le criticità relazionate delle Regioni e P.A. Dalle valutazioni effettuate è stato predisposto il testo del nuovo PNAA con il quale è stato dato avvio ad un processo di informatizzazione di tutto il sistema di raccolta dati dei Controlli Ufficiali svolti ai sensi del PNAA, attraverso il sistema SINVSA con particolare riferimento alla gestione e archiviazione dell'attività di campionamento e dei casi di non conformità, nonché della rendicontazione semestrale. Tale informatizzazione a partire dal mese di gennaio 2022 coinvolgerà anche l'attività ispettiva. È stata completamente rimodulata tutta la numerosità campionaria in relazione all'aggiornamento delle anagrafiche degli OSM nonché della consistenza delle aziende zootecniche e ai dati rilevati dai controlli ufficiali degli anni precedenti. In alcuni programmi di controllo sono anche stati modificati i criteri di esecuzione delle attività. Le attività di controllo sono state ampliate al controllo delle tossine vegetali, e con il potenziamento del controllo OGM non Autorizzati. In considerazione di un accentramento delle analisi su meno laboratori ufficiali e delle poche non conformità rilevate al fine di far fronte a oggettive difficoltà è stato esteso a 15 gg il tempo per le analisi per Diossine e PCB. Inoltre, è stata aggiornata tutta la modulistica allegata al PNAA: sia del verbale di campionamento che delle check-list di ispezione.

Nonostante le criticità riscontrate, l'attività svolta ed i risultati conseguiti sono soddisfacenti e gli obiettivi sono stati completamente raggiunti ed in parte superati, grazie all'impegno profuso dei Servizi veterinari nel garantire la sicurezza dei mangimi, inclusi i pet-food. In tale contesto, l'analisi

del rischio, condotta dai Servizi veterinari e supportata dal sistema informatizzato di anagrafe degli OSM continuamente aggiornato (messo a punto attraverso il sistema SINVSA di VETINFO), ha permesso di ottenere il raggiungimento degli obiettivi grazie ad una ben organizzata pianificazione dei controlli ufficiali, nonché al coordinamento tra le varie amministrazioni coinvolte.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=3200

B. CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE DEI MANGIMI

Fonte Ufficio 7 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Mangimi - b. Controlli all'importazione

Nell'anno 2020 sono state presentate per l'importazione, complessivamente, n. 5.694 partite di mangimi, per una quantità totale pari a 4.770.282,788 tonnellate. Tutte le partite sono state sottoposte a controllo documentale; il controllo d'identità è stato eseguito su tutte le partite di mangimi di origine animale e sul 40,36% delle partite di mangimi di origine non animale, mentre il controllo materiale, con prelievo di campioni, è stato eseguito su n. 168 partite, pari ad una frequenza di campionamento del 2,95%, per un totale di n. 204 campioni prelevati (vedasi Tabella seguente).

Matrice	Numero di partite presentate per l'importazione	Quantità totale in tonnellate per matrice	Numero di partite oggetto di prelievo	% di partite oggetto di prelievo	Numero di campioni prelevati	Numero di non conformità	% di non conformità sulle partite oggetto di prelievo
Materie Prime di O.A.	248	47.320,655	18	7,26	23	0	0
Materie Prime di O. V.	1.230	4.511.485,853	63	5,12	82	0	0
Mangimi Composti/ Complementari	2.925	37.806,102	66	2,26	74	0	0
Additivi/ premiscele	1.189	71.496,750	13	1,09	16	0	0
Mangimi minerali	66	101.297,087	4	6,06	5	0	0
Dogchews	36	876,34	4	11,11	4	0	0
Altre materie prime	0	0	0	0	0	0	0
Totale	5.694	4.770.282,788	168	2,95	204	0	0

Per quanto concerne i 204 campionamenti effettuati, il dettaglio è riportato nella Tabella seguente.

Matrici	Materie Prime di O.A.	Materie Prime di O. V.	Mangimi Composti /Complementari	Additivi/ premiscele	Mangimi minerali	Dog-chews	Altre Materie Prime	Totale camp prelevati	Tot non conf
Costit. di O.A. vietati	5	0	0	0	0	0	0	5	0
Principi attivi ed Additivi	0	0	2	0	0	0	0	2	0
Diossine e PCB	3	18	0	3	0	1	0	25	0
Micotossine	0	21	0	0	0	0	0	21	0

Matrici	Materie Prime di O.A.	Materie Prime di O. V.	Mangimi Composti /Complementari	Additivi/premiscele	Mangimi minerali	Dog-chews	Altre Materie Prime	Totale camp prelevati	Tot non conf
Salmonella spp./Enterobacteriaceae	12	5	28	0	0	0	0	45	0
OGM	0	5	0	0	0	0	0	5	0
Contaminanti di cui al Capitolo 5 del PNAA	3	33	44	13	5	3	0	101	0
Totale campioni prelevati per matrice	23	82	74	16	5	4	0	204	0

Relativamente ai 101 campioni prelevati e finalizzati alla ricerca di contaminanti di cui al capitolo 5 del PNAA, si riporta nella seguente tabella il dettaglio delle ricerche analitiche effettuate.

Analisi		N.C.
Pesticidi	15	0
Melamina	9	0
Arsenico	26	0
Radionuclidi	3	0
Cadmio	38	0
Mercurio	29	0
Piombo	50	0
Fluoro	3	0
Totale	173	0

Si evidenzia come nell'anno 2020 la frequenza minima di campionamento, prevista per la prima volta dal PNAA 2008 (pari al 5% delle partite importate), non sia stata rispettata, essendo stato campionato il 2,95% delle partite presentate per l'importazione, per cui, al riguardo, il risultato conseguito è stato inferiore alle attese. Analizzando le probabili cause si è rilevata una particolare concentrazione di partite in alcuni singoli PIF, che in alcuni casi anche per problematiche relative a una temporanea carenza di personale e un conseguente sovraccarico di lavoro non sono stati in grado di assicurare la percentuale minima di campionamento prevista per il totale delle partite in arrivo al PIF. La percentuale minima del 5% è stata comunque assicurata e superata concentrando il controllo attraverso il campionamento di quelle partite che per loro natura rappresentano un più alto rischio di introduzione di possibili non conformità, ossia le materie prime di origine animale e vegetale e i mangimi minerali.

Nell'anno 2020 non è stata riscontrata nessuna non conformità, a seguito dei controlli effettuati. A seguito dell'entrata in vigore della nuova normativa in materia di controlli ufficiali sugli alimenti e sui mangimi, rappresentata dal regolamento (UE) n. 2017/625, nel nuovo "Piano Nazionale Alimentazione Animale 2021-2023" si è provveduto a modificare completamente il capitolo concernente i "Controlli all'importazione", riportando solo le informazioni relative ai controlli ufficiali da eseguire, e rimandando, contestualmente, per tutti gli aspetti procedurali, alle specifiche linee guida predisposte dall'Ufficio competente. Si riportano alcune importanti novità previste dal nuovo PNAA:

- la percentuale di controllo analitico, fermo restando le percentuali imposte da norme specifiche e dallo stesso Piano per alcuni ambiti, è stata diminuita dal 5% al 3% sul totale delle partite presentate all'importazione, esclusi i controlli obbligatori;
- con riferimento alle partite di mangimi di origine non animale (diversi da quelli soggetti a controllo accresciuto) oggetto di allerta, il blocco ufficiale presso il PCF o il Punto di Controllo

- e il controllo fisico-analitico è stato ridotto alle prime 3 (tre) partite aventi la medesima tipologia e provenienza;
- al fine di rendere più efficiente ed efficace l'attività di controllo sarà prevista la pianificazione di specifici programmi di monitoraggio ad hoc sia su partite provenienti dai Paesi terzi che su partite oggetto di scambio intracomunitario, sulla base di specifiche esigenze ed i programmi saranno predisposti direttamente dalla Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari.
 - sono state modificate le schede di rendicontazione, al fine di consentire l'acquisizione di più informazioni.

Nel 2020 il sistema di controllo sui mangimi all'importazione può essere considerato efficace perché è stata assicurata una percentuale di controlli superiore al 5% soprattutto in quelle partite che per loro natura rappresentano un più alto rischio di introduzione di possibili non conformità, ossia le materie prime di origine animale (7,26%), vegetale (5,12%) e i mangimi minerali (6,06%). È stata raggiunta una percentuale di controlli elevata (11%) anche nelle partite di prodotti destinati agli animali da compagnia (dogchews).

C. CONTROLLI SULLA QUALITÀ MERCEOLOGICA

FONTE: Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari E Forestali - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Mangimi - c. Controlli sulla qualità merceologica

L'attività di controllo nel settore dei mangimi ha riguardato tutte le tipologie di prodotto e tutte le fasi della filiera: produzione, importazione, stoccaggio, utilizzazione e commercio. Sono stati effettuati, inoltre, "controlli documentali" e di tracciabilità riguardanti, in particolare, gli acquisti di materie prime e di altri prodotti indicati nell'etichettatura e/o la documentazione di trasporto o di vendita; le verifiche nei mangimifici sulle varie autorizzazioni e la corrispondenza tra i mangimi prodotti e quelli detenuti. I controlli nella fase commerciale sono stati indirizzati alla verifica della conformità delle informazioni riportate nell'etichettatura con la vigente normativa comunitaria e nazionale. Le verifiche di laboratorio hanno riguardato il controllo della composizione qualitativa dei campioni prelevati rispetto al dichiarato e ai requisiti di legge, nonché, su numerosi campioni destinati agli animali d'allevamento, è stata effettuata la ricerca dell'eventuale presenza di proteine animali trasformate.

L'attività è stata svolta con l'obiettivo di contrastare le forme di concorrenza sleale connesse alla commissione di illeciti a danno degli operatori del settore e tutelare la salute animale e umana, in particolare contro il possibile rischio di sviluppo dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE). Nella tabella seguente si riportano i principali indicatori dell'attività operativa ICQRF sui mangimi.

Attività operativa	Controlli totali (n.)	2.450
	di cui, ispettivi (n.)	1.417
	analitici (n.)	1.033
	Operatori controllati (n.)	1.180
	<i>Operatori irregolari (%)</i>	13,9
	Prodotti controllati (n.)	1.996
	<i>Prodotti irregolari (%)</i>	3,9
	<i>Esiti analitici irregolari (%)</i>	15,8

Nel 2020, l'attività di controllo e prelievo campioni è stata fortemente condizionata dallo stato di emergenza legato all'epidemia COVID-19. Per tale ragione, come si evince dalla tabella successiva, è stato effettuato l'89,2% dei controlli programmati.

Settore	Controlli		
	Realizzato (n)	Programmato (n)	Realizzato (%)
Mangimi	1.417	1.588	89,2

I risultati operativi dell'azione di controllo dell'ICQRF sui mangimi hanno compreso 6 sequestri per un valore complessivo di 23.000 euro, 126 contestazioni amministrative e 36 diffide.

Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	-
	Contestazioni amministrative (n.)	126
	Sequestri (n.)	6
	Valore dei sequestri (€)	23.002
	Quantità prodotti sequestrati (Kg)	74.480
	Diffide (n.)	36

Gli illeciti più frequentemente rilevati nel 2020, a seguito dei controlli ispettivi e analitici sui mangimi, sono generalmente riconducibili a:

- ✓ mangimi di diverse tipologie, destinati sia agli animali da reddito che a quelli da compagnia, risultati alle analisi di composizione non conforme ai limiti di legge o a quanto dichiarato in etichetta;
- ✓ mangimi dichiarati da agricoltura biologica risultati all'analisi contenere residui di prodotti fitosanitari;
- ✓ mangimi irregolarmente confezionati o etichettati;
- ✓ mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità dei mangimi;

Nel 2020, ICQRF ha emesso 36 diffide nei confronti degli operatori del settore dei mangimi, con richiesta di regolarizzazione della notifica degli stabilimenti di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione o del sistema di etichettatura. Le violazioni alle disposizioni di legge relative a 35 diffide sono state sanate entro i termini concessi dall'applicazione dell'istituto della diffida stessa. Con l'adempimento delle diffide, così come con i pagamenti in misura ridotta, il procedimento sanzionatorio non sarà avviato, con notevole alleggerimento del contenzioso e delle incombenze burocratiche.

Relativamente ai pagamenti in misura ridotta, delle 126 contestazioni amministrative direttamente elevate da ICQRF nel corso del 2020, 94 sono state subito volontariamente pagate dal trasgressore, consentendo allo Stato di incassare oltre 125 mila euro. Le contestazioni non pagate in misura ridotta sono sanzionate con l'emanazione delle ordinanze di ingiunzione di pagamento dalle rispettive Autorità competenti entro i termini fissati dalla legge. Nel 2020 ICQRF ha emesso 19 ordinanze ingiunzione di pagamento relative al settore dei mangimi, per un importo di circa 60 mila euro.

Per perfezionare le competenze analitiche sui mangimi, l'ICQRF anche nel 2020 ha garantito la sua partecipazione ad uno studio interlaboratorio relativo all'analisi dei carotenoidi nei mangimi. Per migliorare l'efficacia dell'attività analitica è stata organizzata una specifica attività formativa volta ad esaminare le problematiche riscontrate dai laboratori nell'attività di accertamento e contestazione degli illeciti a seguito delle analisi effettuate.

In considerazione delle condizioni operative fortemente influenzate e negativamente condizionate dallo stato emergenziale imposto dal COVID-19, il leggero scostamento negativo rispetto all'attività programmata, permette comunque una valutazione positiva dell'attività complessivamente svolta nel settore. In ogni caso, per una maggiore organicità e sistematicità dei controlli, sarebbe auspicabile una più efficace condivisione delle anagrafiche degli operatori del settore, nonché un registro unico dei controlli. Quest'ultimo potrebbe rappresentare un valido strumento per migliorare il coordinamento tra le varie autorità di controllo, per evitare la duplicazione dei controlli, per una più equa distribuzione del potenziale ispettivo tra tutti gli operatori del settore e per fornire utili informazioni per un'adeguata analisi del rischio.

Attività ad hoc

ICQRF annualmente destina al settore dei mangimi un'importante attività di controllo finalizzata alla prevenzione dello sviluppo dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), che si concretizza con il prelievo di campioni su cui i laboratori ICQRF effettuano la ricerca di farine animali non consentite. Nel 2020 sono stati analizzati 47 campioni di mangimi sui quali non sono state rilevate irregolarità.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16773>

D. ATTIVITÀ REGIONALI

PIANO STRAORDINARIO DI SCREENING E SCREENING MIRATO DELLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCB NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI ALIMENTI CON CAMPIONAMENTO E ANALISI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (LATTE, PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA, FEGATI DI OVINI E CAPRINI, PRODOTTI DELLA PESCA, MITILI E OSTRICHE), ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE (OLIVE, OLIO, ORTAGGI, FRUTTA E VINO), FORAGGI E MANGIMI IN AZIENDE DELLA PROVINCIA DI TARANTO- ANNO 2020.



Fonte: Regione Puglia

Si rimanda al cap. 2 sezione F "Attività regionali"

4. SALUTE ANIMALE

Le attività connesse alla *salute animale*, sono principalmente finalizzate alla tutela del patrimonio zootecnico ed affrontano problematiche legate alla salute degli animali da reddito in tutti gli aspetti collegati al loro ciclo produttivo con l'obiettivo della salvaguardia dei capi, delle produzioni e del commercio. Nella stessa area sono comprese anche le attività che riguardano la fauna selvatica, compresa quella sinantropica, e gli animali da affezione, in quanto animali domestici e selvatici sono sempre più spesso interessati dalle stesse patologie. E' necessario sottolineare la stretta interconnessione tra la salute animale e la salute pubblica poiché alcune malattie degli animali si possono trasmettere all'uomo (zoonosi), così come la recente situazione epidemiologica ci ha insegnato. È fondamentale conoscere e controllare le patologie di animali domestici e selvatici che potrebbero essere fonte di contagio per l'uomo direttamente o indirettamente, ad esempio attraverso insetti vettori o il consumo di alimenti contaminati, in quanto la salvaguardia della salute e del benessere animale rientrano a pieno titolo tra i fattori fondamentali per la sicurezza alimentare. Altrettanto importante è il settore del farmaco veterinario che attraverso i piani di farmacovigilanza e i controlli dei medicinali in commercio, svolge anch'esso un ruolo significativo nell'ambito dell'approccio globale tra salute umana, animale e ambientale che contraddistingue la moderna ottica di *One health*.

Gli interventi in ambito di sanità animale sono operati mediante l'applicazione di specifici piani di sorveglianza, di controllo e di eradicazione delle malattie trasmissibili. Tali piani sono predisposti sulla base della normativa vigente in materia veterinaria a livello comunitario, nazionale e regionale; quando gli obiettivi sono stabiliti a livello dell'Unione Europea, i piani sono generalmente cofinanziati. La loro attuazione si fonda sulla stretta collaborazione tra i Servizi Veterinari delle ASL per le attività in campo e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali cui competono le attività diagnostiche ed epidemiologiche.

A. ANAGRAFE

BOVINI E OVI-CAPRINI: CONTROLLI NEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

Fonte Ufficio 2 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - a. Anagrafe

I controlli ufficiali inerenti al sistema di identificazione e registrazione degli animali delle specie zootecniche (I&R) sono eseguiti dai Servizi veterinari locali delle ASL competenti per territorio, sulla base della normativa europea e nazionale vigente e in base alle linee guida fornite dall'Autorità competente centrale.

Le aziende da sottoporre a controllo sono selezionate dall'Autorità competente (AC) locale in base alla categorizzazione effettuata secondo i criteri di rischio individuati dalla normativa vigente e nel rispetto del livello minimo di controlli da effettuare annualmente sancito dalla normativa europea per bovini e ovi-caprini. Per le altre specie i livelli minimi dei controlli sono stabiliti da normativa nazionale.

Nel 2020 sono state controllate 5.220 aziende con allevamenti bovini e bufalini, 4736 aziende con allevamenti ovini e caprini, 3634 aziende con allevamenti di equidi, 1.653 aziende con allevamenti suini e 244 allevamenti avicoli.

Il numero di aziende bovine e ovi-caprine riscontrate con casi di non conformità e le relative azioni amministrative e giudiziarie messe in atto sono di seguito evidenziate.

Non conformità	Numero di aziende/stabilimenti con casi di non conformità	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Identificazione e registrazione dei bovini	1297	1253	5
Identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini	1115	992	11

Si riportano nel dettaglio, nelle seguenti tabelle, le tipologie di irregolarità riscontrate nella specie bovina e ovi-caprina.

Bovini			
Tipologia irregolarità	Numero aziende con irregolarità	Numero attività con irregolarità	Numero capi con irregolarità
Identificazione dell'animale mancante	109	110	593
Identificazione dell'animale non corretta	480	496	5.760
Mancata notifica delle movimentazioni/nascite/decessi	307	319	2.075
Presenza/Assenza/Incongruenze del registro d'azienda	444	467	3.943
Ritardata notifica delle movimentazioni/nascite/decessi	880	897	8.554

Ovini e caprini			
Tipologia irregolarità	Numero aziende con irregolarità	Numero attività con irregolarità	Numero capi con irregolarità
Presenza/Assenza/Incongruenze del registro	581	649	30.085
Mancata notifica delle	286	314	19.803
Ritardata notifica delle	574	623	13.256
Identificazione dell'animale non corretta	431	474	7.714
Identificazione dell'animale mancante	215	229	4.063
Censimento annuale non aggiornato	394	433	/

Il 2020 è stato un anno atipico e nell'ambito della gestione dell'emergenza sanitaria COVID-19, sono state proposte alcune facilitazioni per l'allevatore, inclusa la non applicabilità delle sanzioni per eventuali ritardi negli adempimenti previsti dal sistema di identificazione e registrazione animale. E' stata proposta una riprogrammazione dei controlli per le difficoltà delle Autorità competenti locali a completare nell'arco del 2020 la programmazione ordinaria, per le conseguenze dell'emergenza in atto e i controlli sui campioni di aziende previsti dalle specifiche disposizioni comunitarie. E' stata, inoltre, realizzata una ridefinizione delle frequenze delle attività di controllo ufficiale delle Autorità competenti locali (Regioni ed ASL) in materia di sistema I&R.

Nell'ambito delle attività di valutazione e riscontro delle richieste dei soggetti interessati alla consultazione dei dati presenti in BDN e dei soggetti fornitori di mezzi identificativi animali, sono state valutate e riscontrate circa 610 richieste.

Nel corso del 2020 sono state numerose le attività di formazione ed informazione in modalità a distanza a livello nazionale (Associazioni di categoria, altre Amministrazioni), regionale e locale (Regioni, ASL), in materia di novità legate al Regolamento sull'Animal Health Law, sulla registrazione automatica in BDN delle movimentazioni in base alle informazioni del modello 4 informatizzato ai rapporti con la condizionalità nonché sulla nuova organizzazione della PAC, (regime di aiuti comunitari per gli allevatori).

In generale, nonostante la crisi pandemica, l'attività svolta nel corso del 2020 può reputarsi appropriata. L'esame dei dati rende possibile affermare che negli ultimi anni il sistema dei controlli

sia progressivamente migliorato, soprattutto grazie alla predisposizione di procedure uniformi e standardizzate. La criticità più evidente è legata alla gestione dei registri aziendali e ai tempi di notifica degli eventi che in ogni caso non rappresentano non conformità di rischio sanitario rilevante. Una misura efficace per la riduzione di tali infrazioni può essere rappresentata dalla progressiva informatizzazione di alcuni adempimenti e dei relativi documenti utilizzati per le comunicazioni all'Autorità competente. L'analisi globale dei dati sui controlli effettuati sul sistema di identificazione e registrazione degli animali e delle specie zootecniche, mostra un significativo miglioramento. La percentuale minima di aziende da sottoporre a controllo indicata dalle norme di riferimento è stata soddisfatta, nonostante le forti criticità legate all'emergenza COVID-19, eccezion fatta per gli equidi e per l'apicoltura. Per gli equidi e per l'apicoltura nel 2020, come per le annualità precedenti, l'attività svolta non ha soddisfatto i requisiti minimi, ma per entrambe le specie, le Regioni e Province Autonome hanno avuto la possibilità di riprogrammare i controlli in base ad una accurata analisi del rischio. La progressiva informatizzazione degli adempimenti e delle comunicazioni alle autorità competenti dovrebbe contribuire a ridurre le carenze di conformità favorendo il miglioramento dell'intero sistema.

B. CONTROLLI SUL FARMACO VETERINARIO

La normativa in materia di produzione e distribuzione dei medicinali veterinari ha come obiettivo prioritario la tutela della salute pubblica, attraverso la sicurezza alimentare, il benessere e la salute degli animali. A tal fine, le autorità competenti devono disporre di tutte le informazioni utili a monitorare l'impiego dei medicinali utilizzati in ambito veterinario.

FARMACOSORVEGLIANZA – PIANI REGIONALI

FONTE Ufficio 4 DGSAF

Riferimento del PCNP: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - b. Controlli sul farmaco veterinario > Attività di sorveglianza sul farmaco veterinario

L'art. 88 del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 e s.m.i. stabilisce che le regioni e le province autonome predispongano piani di sorveglianza sul medicinale veterinario sulla base di indicatori di rischio e di valutazione di congruità dell'uso. Le attività di ispezione e verifica sono eseguite dalle aziende sanitarie in dipendenza delle tipologie di allevamento e degli altri soggetti coinvolti nella filiera del medicinale veterinario, così come delle esigenze di tutela sanitaria esistenti sul territorio di competenza. Il patrimonio zootecnico di riferimento è estrapolato dalla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica, con l'aggiunta del dato specifico relativo alle autorizzazioni a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari, dei veterinari liberi professionisti e delle strutture in cui operano acquisito per il tramite del Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (di seguito sistema REV).

Le anagrafiche degli altri soggetti coinvolti nella fase di produzione, distribuzione e dispensazione dei medicinali per il settore veterinario sono estrapolabili dal Portale del Ministero della Salute, Sezione Open Data (<http://www.dati.salute.gov.it/dati/homeDataset.jsp>).

Nel corso del 2020, l'emergenza Covid-19 ha spinto il Ministero della Salute a diramare una serie di indicazioni necessarie alla riprogrammazione dei controlli ufficiali cercando di accogliere, per quanto possibile, le istanze pervenute dalle regioni e province autonome, stante una difficoltà di gestione dei sistemi di controllo ufficiale, pur confermandone la necessità.

Sono stati elencati i fattori da tenere in considerazione che potevano condizionare il regolare proseguimento dei controlli stessi:

- incertezza della situazione epidemiologica CoViD-19;

- disponibilità laboratoristica;
- possibilità di lavorare in sicurezza;
- eventuali altre emergenze e allerte che gioco forza dovevano essere gestite con le procedure determinate dalla situazione epidemiologica del momento.
- riduzione delle risorse umane disponibili perché impiegate in attività connesse al controllo della pandemia.

Sono state, poi, individuate le attività indifferibili, da assicurare su tutto il territorio nazionale per motivi di rischio sanitario e/o per elevato impatto economico e le attività da rimodulare e/o differire sulla base di una specifica valutazione, da parte delle regioni e province autonome, del contesto e rischio sanitario sul proprio territorio. Per il settore del farmaco veterinario, le attività di ispezione e di verifica negli allevamenti classificati a rischio per il tramite del sistema integrato ClassyFarm, sono state considerate indifferibili. Per le altre tipologie di strutture, con il supporto del Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (di seguito REV), sono state incentivate le verifiche da remoto.

La verifica da remoto termina con lo stato di “completato” o “da verificare”. Quest’ultimo caso si verifica qualora sia rilevato un possibile rischio nella gestione del medicinale veterinario che comporta la necessità di un’ispezione in loco. Le attività di controllo ufficiale in loco sono state regolarmente svolte compatibilmente con le rimodulazioni legate all’emergenza pandemica Covid-19. In termini complessivi, a fronte di un totale di 492.585 strutture censite, sono state eseguite 66.933 ispezioni, con una copertura nazionale, calcolata sul livello minimo di ispezioni, pari al 40%. A tale percentuale apparentemente bassa, si devono aggiungere le 6.105 verifiche eseguite da remoto, di cui l’82% ha visto coinvolti gli allevamenti, il 9,9% la fase distributiva e di dispensazione del medicinale veterinario, il 4,1% le strutture in cui si curano gli animali, il 3,9% i veterinari liberi professionisti e lo 0,1% i mangimifici. Soltanto lo 0,5% delle verifiche da remoto sono registrate con lo stato “da verificare”, con specifiche indicazioni nel campo Note che motivano la successiva ispezione in loco. Nel computo delle attività di controllo relative al piano di farmacosorveglianza, possono essere compresi anche controlli effettuati nell’ambito di altri piani che prevedono una verifica dell’utilizzo corretto del medicinale veterinario, quali ad esempio: macellazioni speciali d’urgenza, controllo della produzione del latte, biosicurezza, verifica delle vaccinazioni per la malattia di Aujeszky, sorveglianza Anemia infettiva equina.

Il numero delle prescrizioni veterinarie emesse nel corso del 2020, distinte per tipologia, stato e mese è consultabile al sito della ricetta veterinaria elettronica, sezione Dati di utilizzo:

https://www.ricettaveterinariaelettronica.it/dati_utilizzo.html

L’84,6% delle prescrizioni emesse interessano animali da compagnia e equidi non da produzione di alimenti. A seguire, le prescrizioni per animali da reddito (6,3%). In considerazione della situazione epidemiologica, nonché delle conseguenti misure volte a contenere la diffusione del virus SARS-CoV-2 sul territorio nazionale e regionale, le attività di controllo ufficiale sono state rimodulate e adeguate all’effettivo rischio desunto dai nuovi sistemi informatici messi a disposizione alle autorità competenti.

Le non conformità rilevate sono correlate principalmente ad errori od omissioni nella registrazione dei trattamenti nel settore degli animali da produzione di alimenti, per cui sono state irrogate sanzioni amministrative pecuniarie e/o eseguiti ulteriori controlli e/o campionamenti. Grazie agli strumenti informatici messi a disposizione, la verifica sull’uso prudente e responsabile degli antibiotici, particolarmente di quelli critici per la medicina umana - secondo la lista degli antimicrobici critici della World Health Organization¹⁵ o la categorizzazione degli antimicrobici

¹⁵ WHO | WHO list of critically important antimicrobials (WHO CIA list)

dell'AMEG¹⁶ - è migliorata, anche grazie a una maggiore sensibilizzazione del mondo veterinario e allevatoriale su un tema per cui sono presenti raccomandazioni ma non disposizioni normative che prevedono sanzioni.

Tra il 2019 e del 2020 la Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari (DGSAF) si è dotata di due grandi sistemi informatici per il miglioramento dei controlli ufficiali, resi disponibili alle autorità competenti. L'adozione della ricetta elettronica veterinaria (REV), resa obbligatoria con il decreto del Ministro della Salute 8 febbraio 2019, applicabile dal 16 marzo 2019, ha determinato:

- un miglioramento della tracciabilità dei medicinali veterinari;
- un miglioramento dell'efficacia dei controlli ufficiali in materia di farmacovigilanza;
- la possibilità di valutare i dati di vendita e di consumo degli antibiotici in tempo reale e adottare le necessarie misure;
- la promozione di un uso corretto (prudente e responsabile) degli antibiotici nelle diverse categorie professionali, al fine di ridurre le prescrizioni e prevenire il rischio di sviluppo e diffusione dell'antimicrobico-resistenza.

Il sistema ClassyFarm, nell'elaborare le informazioni estrapolate dalla REV, costruisce un ranking che, attraverso un algoritmo di valutazione del rischio, definisce la categorizzazione degli allevamenti a partire da quello con rischio maggiore (rank n.1) fino a quello con rischio inferiore, tramite l'indicatore di consumo espresso in DDD (Defined Daily Dose). Il sistema è al momento disponibile per le specie bovina, suina e per gli avicoli, ma dai prossimi anni sarà esteso anche ad altre specie/categorie animali. Ciò anche al fine di poter predisporre relazioni di consumo del medicinale veterinario per singoli settori produttivi. In ausilio alla categorizzazione del rischio e per completare il processo di dematerializzazione avviato, sono state sviluppate e informatizzate nuove checklist per il controllo ufficiale in impianti in cui si allevano animali da produzione di alimenti che rappresentano uno strumento di rilievo e di valutazione degli esiti del controllo ufficiale, utili per aggiungere ulteriori elementi per una valutazione del rischio degli allevamenti derivante da una gestione del medicinale veterinario non appropriata, nonché la forma di rendicontazione per ottemperare agli obblighi normativi. Il nuovo regolamento sui medicinali veterinari [Reg. (UE) n. 2019/6], in applicazione dal 28 gennaio 2022, rappresenta un quadro giuridico innovativo e moderno, con l'obiettivo di garantire il massimo livello di protezione della salute pubblica, della sanità animale e dell'ambiente, attraverso:

- promozione di un uso più consapevole dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati per contrastare la resistenza antimicrobica;
- semplificazione e riduzione degli oneri amministrativi;
- rafforzamento del mercato interno e aumento della disponibilità di medicinali veterinari.

Il regolamento stabilisce che i controlli siano effettuati regolarmente, in base al rischio e gli strumenti di cui sopra consentono il perfetto adempimento a tale disposizione. Impone, inoltre, agli Stati membri di raccogliere dati pertinenti e comparabili sul volume delle vendite e sull'impiego dei medicinali antimicrobici utilizzati negli animali, sia essi produttori di alimenti che non. Anche in questo caso, l'Italia arriva pronta a questa ulteriore sfida. Il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 ha introdotto l'obbligatorietà della registrazione dei trattamenti esclusivamente in formato elettronico a far data dal 28 gennaio 2022. L'informatizzazione dei trattamenti completa la tracciabilità dei medicinali veterinari per animali produttori di alimenti, avviata con la REV: dalla prescrizione all'effettiva somministrazione.

L'emergenza pandemica, benché non abbia fermato le attività di controllo ufficiale, ma le abbia soltanto rimodulate, ha comunque comportato un cambiamento nella loro metodologia. Il sistema REV, così come ClassyFarm, ha rappresentato importanti punti di forza per questo cambiamento,

¹⁶https://www.ema.europa.eu/en/documents/other/answer-request-european-commission-updating-scientific-advice-impact-public-health-animal-health-use_en.pdf

anticipando i dettami del nuovo regolamento di prossima applicazione. In una simile fase emergenziale, l'informatizzazione della tracciabilità dei medicinali veterinari, avviata dalla DGSAF nel lontano 2015, non è stata solo di supporto alle Autorità competenti regionale e locali nel proseguimento delle loro attività di verifica e ispezione, ma ha consentito anche ai veterinari liberi professionisti di continuare la loro attività di cura e benessere degli animali, limitando gli spostamenti alle sole prestazioni urgenti non differibili nella cornice delle misure governative in atto. Entrambi i sistemi sono in costante evoluzione, sia alla luce delle nuove disposizioni normative che dei feedback che pervengono dal territorio, in un'ottica di semplificazione. La registrazione dei trattamenti esclusivamente in formato elettronico consentirà sicuramente un ulteriore miglioramento dei controlli ufficiali, laddove la presenza ancora del registro cartaceo crea alcune difficoltà di gestione.

La relazione completa e altri documenti sono disponibili per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

<http://www.salute.gov.it/portale/antibioticoresistenza/homeAntibioticoResistenza.jsp>

MEDICINALI VETERINARI IN COMMERCIO - PROGRAMMA DI CONTROLLO

FONTE Ufficio 4 DGSAF

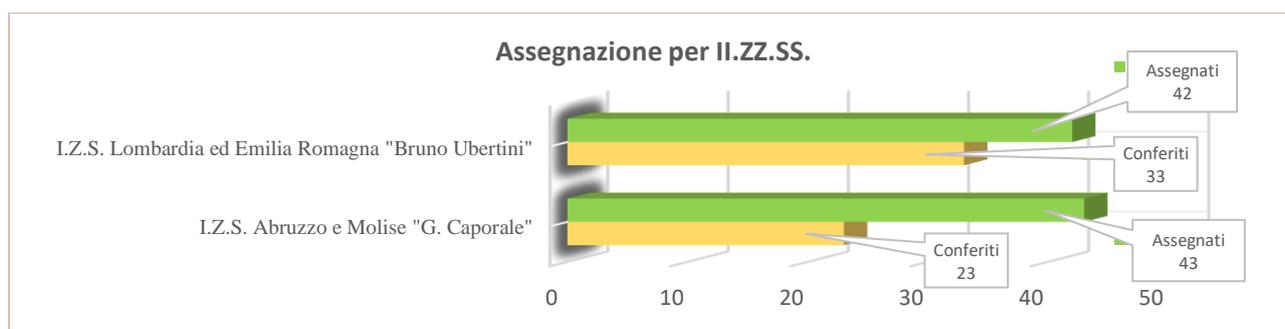
Riferimento del PCNP: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - b. Controlli sul farmaco veterinario > Piano annuale di controllo dei medicinali veterinari in commercio

Nel corso del 2020, anche a causa della situazione emergenziale da Covid-19, il programma di controllo post-marketing dei medicinali veterinari in commercio ha inevitabilmente subito ritardi, si è registrata, altresì, una riduzione dei campionamenti effettuati, una difficoltà nella gestione ed invio del materiale richiesto alle differenti ditte titolari di A.I.C., nazionali ed estere, e uno slittamento delle attività analitiche programmate.

Nella tabella seguente si riporta il risultato delle attività di campionamento eseguite del Nucleo Carabinieri per la Tutela della Salute (N.A.S.).

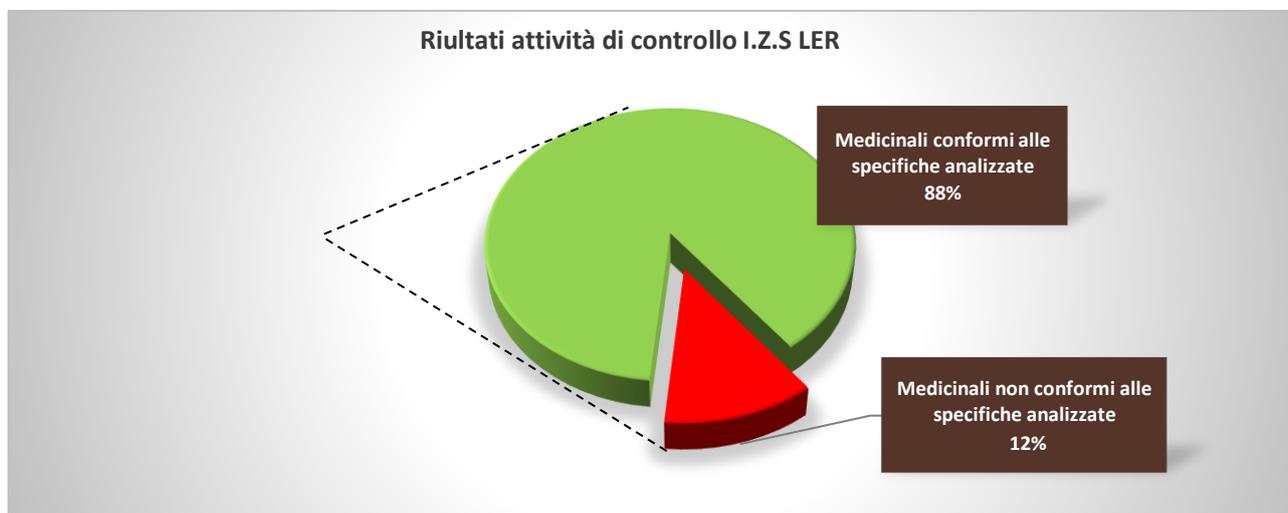
n. medicinali compresi nel Programma Annuale di Controllo (P.A.C.)	85
n. medicinali campionati	56 (66%)
n. medicinali non campionati	29 (34%)

Nella figura sottostante si riportano il numero dei medicinali veterinari conferiti contro il numero di prodotti assegnati nel piano di controllo a ciascun laboratorio



Risultati dell'attività effettuata dal Laboratorio Ufficiale di Controllo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

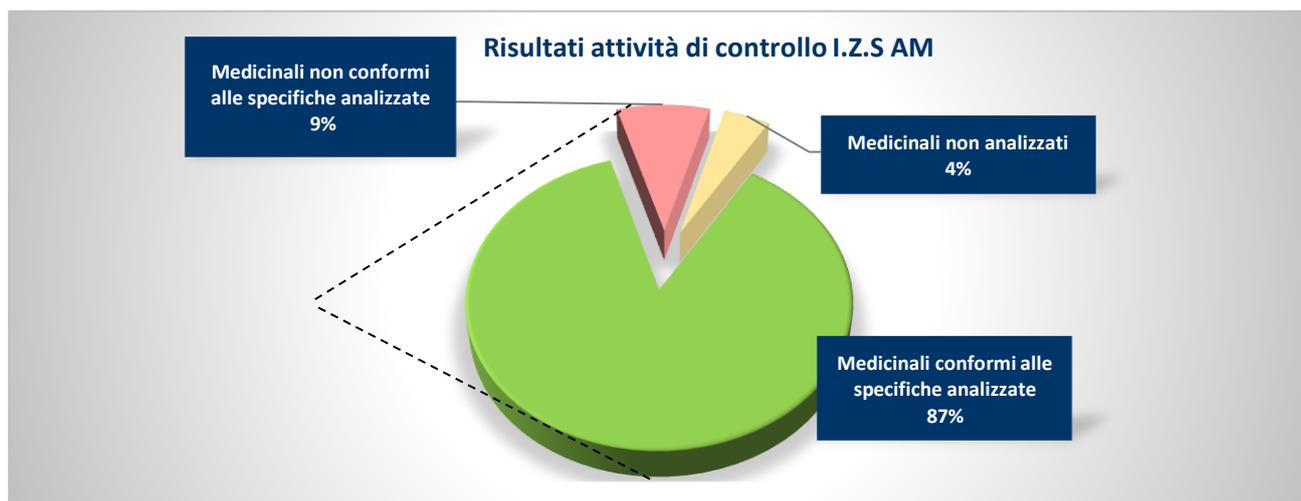
n. medicinali in controllo	33
n. medicinali conformi alle specifiche analizzate	29
n. medicinali non conformi alle specifiche analizzate	4
n. rilievi sulla documentazione di tecnica farmaceutica	7



Risultati dell'attività effettuata dal Laboratorio Ufficiale di Controllo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

n. medicinali in controllo	23
n. medicinali conformi alle specifiche analizzate	20
n. medicinali non conformi alle specifiche analizzate	2
n. rilievi sulla documentazione di tecnica farmaceutica	19
n. medicinali non analizzati (*)	1

(*) La ditta titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio ha formalizzato la cessazione definitiva della commercializzazione del medicinale veterinario



Durante l'attività di campionamento sono state reperite in commercio solo 56 specialità medicinali veterinarie (66%), rispetto alle 85 previste dal piano di controllo, da ulteriori approfondimenti è emerso che le 29 specialità medicinali non campionate (34 %) non risultavano disponibili sul mercato perché fabbricate a campagna, interamente commercializzate oppure per omessa comunicazione della temporanea sospensione della commercializzazione.

I risultati dei controlli di conformità alle specifiche di qualità autorizzate ed alla rispondenza della documentazione di tecnica farmaceutica alle normative e linee guida applicabili hanno evidenziato 6 non conformità analitiche e 26 rilievi documentali. Le non conformità analitiche riscontrate sono state relative a valori del titolo del principio attivo e di pH, esterni agli intervalli autorizzati quali specifica del prodotto, i rilievi documentali sono stati principalmente attribuibili a informazioni incomplete delle tecniche analitiche impiegate per il controllo del prodotto finito, tecniche o intervalli di specifica considerati obsoleti in base agli attuali progressi scientifici o mancata corrispondenza alla normativa o linee guida applicabili. A conclusione delle attività previste del piano di controllo, i medicinali non campionati per i quali è stata accertata la mancata commercializzazione da più di tre anni sono stati avviati alla procedura amministrativa di decadenza dell'autorizzazione all'immissione in commercio (sunset clause), relativamente ai rilievi documentali, le differenti ditte sono state invitate a colmare le carenze rilevate e ad aggiornare i dossiers dei medicinali, anche attraverso idonee istanze di variazione dei termini dell'autorizzazione all'immissione in commercio. Infine, per indagare le possibili cause legate alle non conformità analitiche e valutarne il possibile impatto nell'utilizzo, è stato richiesto alle ditte titolari dell'autorizzazione all'immissione in commercio di fornire ulteriore documentazione tecnica e una valutazione critica in relazione ad aspetti di qualità, sicurezza ed efficacia del medicinale veterinario.

C. CONTROLLI PER IMPORTAZIONI E SCAMBI

CONTROLLI VETERINARI DI ANIMALI VIVI A SEGUITO DI IMPORTAZIONI

FONTE Ufficio 8 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - c. Controlli per importazioni e scambi > Animali vivi, sperma, embrioni e ovuli - Controlli veterinari a seguito di importazioni

Gli animali vivi, sperma, embrioni, ovuli e uova SPF (Specific Pathogens Free) provenienti dai Paesi terzi e destinati al mercato interno dell'Unione europea sono soggetti ai controlli da parte dei posti di controllo frontaliere (PCF) che sono uffici riconosciuti ed abilitati dagli Stati membri e dalla Commissione europea ad effettuare verifiche e ispezioni veterinarie secondo le pertinenti disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625.

L'elenco dei PCF europei autorizzati per gli animali e prodotti sopracitati è allegato alla decisione della Commissione n° 2009/821/CE, pubblicata sulla GU dell'Unione Europea n° L 296 del 12 novembre 2009 e successive modifiche. L'elenco dei PCF italiani è altresì riportato nel seguente link:

<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/elencoUvacPif.jsp?lingua=italiano&area=uvac-pif&menu=vuoto>

Nel 2020 le partite di animali vivi importate attraverso i posti di controllo frontaliere (PCF) italiani sono state 2.228 (nel 2019, 2.722). La quasi totalità delle partite è stata destinata all'Italia e solo 34 destinate ad altri Stati membri. Su tutte le partite è stato eseguito il controllo documentale, d'identità e fisico (ispezione veterinaria). Rispetto allo scorso anno si registra una notevole diminuzione delle partite presentate per l'importazione (-494 partite; -18,1%) da associare alla

riduzione dei traffici derivata dall'emergenza pandemica covid19, mentre è rimasta invariata la frequenza dei controlli fisici. Come lo scorso anno, gli animali maggiormente importati (>50 partite) sono gli anellidi, impiegati come esche vive (categoria animali terrestri diversi dai mammiferi, dagli uccelli e dai rettili) e i pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici vivi che sono introdotti per la quasi totalità a scopo ornamentale. Seguono i carnivori, rappresentati principalmente dagli animali da compagnia e i rettili. I dettagli sulle partite importate e i controlli effettuati dai PCF italiani su tali partite sono riportati nella tabella seguente.

Partite di animali vivi importate attraverso i posti di ispezione frontiera italiani e destinate all'Italia e controlli 2020

Descrizione gruppo	N. partite	Quantità (capi, unità)	Controlli			
			N. controlli fisici	% controlli fisici	N. esami di laboratorio	% esami di laboratorio
Animali diversi da mammiferi, volatili, rettili e Insetti (anellidi, miriapodi, anfibi) (*)	894	28.844.437	894	100%	0	0
Pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati partite miste di animali ornamentali	862	639.424.332	862	100%	0	0
Carnivori (*)	328	502	328	100%	0	0
Rettili	51	113.183	51	100%	0	0
Altri mammiferi (roditori, insettivori, lagomorfi, diprotodonti, chiroterri, iracoidei)(*)	27	4.747	27	100%	0	0
Insetti diversi dalle api	26	141.794.434	26	100%	0	0
Equidi	22	22	22	100%	0	0
Materiale germinale acquacoltura	10	2.500.000	10	100%	0	0
Api	6	19.500	6	100%	0	0
Uccelli rapaci	1	1	1	100%	0	0
Psittaciformi	1	1	1	100%	0	0
Totale	2.228		2.228	100%	0	0

(*) sono incluse alcune partite controllate da PCF italiani e destinate ad altri Stati membri della UE: anellidi (18 partite), carnivori (15 partite, cani e gatti), roditori (1 partita)

Dati Traces DWH QlikView (CVEDA, CHEDA)

Nella seguente tabella sono riportate le partite di sperma, embrioni e uova SPF (Specific Pathogens Free) importate nel 2020 attraverso i PCF italiani e i relativi controlli. Sono state importate 220 partite (208 nel 2019), di cui la metà era costituita da sperma bovino, con una frequenza di controlli fisici complessiva del 18% (67 partite controllate nel 2019 pari al 32,2% delle partite presentate per l'importazione).

Partite di sperma, embrioni, uova SPF importate attraverso i posti di ispezione frontiera italiani e destinate all'Italia e controlli 2020

Categoria	Specie	N. Partite	N. dosi/unità	Controlli			
				N. controlli fisici	% controlli fisici	N. esami di laboratorio	% esami di laboratorio
Embrioni	Bos Taurus	28	252		0%		
	Sus scrofa Domesticus	1	10.793	1	100%		
	altre specie	1	0	1	100%		
Sperma	Bos Taurus	111	832.774	4	4%		
	Equus Caballus	44	1.929	8	18%		
	altre specie	9	27	2	22%		
	Sus Scrofa Domesticus	1	2		0%		
Uova SPF	Gallus gallus	25	11.773	24	96%		
Totale		220		40	18%		

Dati TRACES DWH Qlikview (CVEDP, CHEDP)

I dettagli dei respingimenti, con le specifiche motivazioni, relativi alle partite di animali vivi, sperma, embrioni e uova SPF presentate per l'importazione attraverso i posti di controllo frontaliere italiani nel 2020 sono riportati nella seguente tabella.

Respingimenti di partite di animali vivi, sperma, embrioni e uova SPF presentate per l'importazione attraverso i posti di controllo frontaliere italiani nel 2020

Descrizione	N. partite	Respingimenti (provvedimenti)			Motivazione dei respingimenti				
		Risp.	Trasf.	Distr. (eut)	Doc.	Ident.	Lab.	Es. Vet.	Altri
Animali diversi da mammiferi, volatili, rettili e Insetti (anellidi, miriapodi, anfi)	894								
Pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati partite miste di animali ornamentali	862			3	1			2	
Carnivori	328								
Rettili	51								
Altri mammiferi (roditori, insettivori, lagomorfi, diprotodonti, chiroteri, iracoidei)	27								
Insetti diversi dalle api	26	1			1				
Equidi	22								
Materiale germinale acquacoltura	10								
Api	6								
Uccelli rapaci	1								
Psittaciformi	1								
Embrioni bovini (Bos Taurus)	28								
Embrioni suini (Sus scrofa Domesticus)	1								
Embrioni altre specie	1								
Sperma bovino (Bos Taurus)	111								
Sperma equino (Equus Caballus)	44								
Sperma altre specie	9								
Sperma suino (Sus Scrofa Domesticus)	1								
Uova SPF (Gallus gallus)	25								
Totale	2.448	1		3	2			2	

Dati TRACES DWH Qlikview

Le non conformità sono state 4, pari allo 0,16 % delle partite presentate per l'importazione (10 nel 2019) e hanno riguardato una partita di insetti diversi dalle api e 3 partite della categoria "pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati e partite miste di animali ornamentali". In particolare, per tale categoria sono state respinte una partita di crostacei, una di pesci e una di altri invertebrati acquatici tutte destinate a scopo ornamentale. Gli insetti provenivano dagli Stati Uniti, non sono stati ammessi per motivi documentali (assenza di requisiti nazionali) e sono stati rispediti.

I crostacei provenivano dal Benin, sono stati respinti per motivi documentali (assenza di certificati) e destinati a distruzione. Gli invertebrati acquatici provenivano dal Ghana, sono stati respinti perché ritenuti non idonei al trasporto e destinati a distruzione. I pesci provenivano dall'Indonesia, sono stati respinti in quanto si trattava di specie invasive e sono state anch'essi destinati a distruzione. Per quanto riguarda le partite di animali vivi presentate per l'importazione attraverso i posti di controllo frontaliere italiani e destinate ad altri Stati Membri in analogia allo scorso anno non ci sono stati respingimenti.

Le azioni tese al miglioramento del sistema dei controlli ufficiali, ferma restando la continua attività istituzionale di indirizzo e coordinamento degli uffici centrali, vengono realizzate, se necessarie, attraverso l'aggiornamento periodico delle linee guida per le attività dei PCF. A partire dal 2016 i PCF italiani attuano anche i controlli finalizzati ad impedire l'introduzione delle specie animali considerate esotiche e invasive ai sensi del Regolamento (UE) 2016/1141 della Commissione.

I controlli degli animali, sperma, embrioni e uova SPF, nel 2020 sono stati eseguiti nel contesto delle misure restrittive alle movimentazioni delle persone messe in atto a livello nazionale in seguito all'emergenza pandemica CoViD-19. Ciononostante, tutte le partite di animali vivi presentate ai PCF italiani per l'importazione nella UE (2.228 partite) sono state sottoposte a controllo fisico. Per prodotti quali sperma, embrioni e uova SPF (220 partite) si è osservata una diminuzione della frequenza dei controlli (18%) che è accettabile considerata la situazione di emergenza. Va sottolineato, tuttavia, che il controllo volto alla verifica della correttezza della documentazione di

accompagnamento e dell'identità delle partite di tali prodotti è stato sistematico. Anche le partite di animali importati attraverso i PCF italiani, ma destinati ad altri paesi UE (34 partite) hanno subito il 100% dei controlli sia documentali che fisici.

La relazione completa e altri documenti sono disponibili per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/dettaglioContenutiUvacPif.jsp?lingua=italiano&id=4771&area=uvac-pif&menu=vuoto>

CONTROLLI VETERINARI DI ANIMALI VIVI A SEGUITO DI SCAMBI INTRACOMUNITARI

Fonte Ufficio 8 DGSF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - c. Controlli per importazioni e scambi > Animali vivi, sperma, embrioni e ovuli - Controlli veterinari a seguito di scambi intracomunitari

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero della Salute istituiti con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. L'elenco degli UVAC è disponibile sul seguente sito del Ministero della Salute:

<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/elencoUvacPif.jsp?lingua=italiano&area=uvac-pif&menu=vuoto>

Nel corso del 2020 (tabella seguente) sono state prenotificate presso gli UVAC 66.903 partite di animali vivi e materiale genetico, rispettivamente, 64.413 partite di animali vivi e 2.490 partite di materiale genetico. Rispetto al 2019 si è osservato complessivamente una minima diminuzione di 157 partite prenotificate corrispondente allo 0,2% (67.060 partite nel 2019 di cui 64.834 partite di animali vivi e 2.226 partite di materiale genetico). Si evidenzia, tuttavia, un aumento delle spedizioni di materiale genetico (+264 partite).

Tabella Partite prenotificate provenienti dagli Stati membri e controlli nel 2020

Descrizione Settore	Partite	Quantità	Unità Misura	Controllo fisico	% contr. su partite	Controllo laboratorio	% analisi lab. su partite contr.
Equidi	1.864	21.295	CP	108	5,79%	91	84,26%
Bovini	43.831	1.309.743	CP	1.749	3,99%	316	18,07%
Suini	4.851	1.443.606	CP	310	6,39%	158	50,97%
Ovini	2.659	812.857	CP	173	6,51%	110	63,58%
Caprini	82	1.891	CP	3	3,66%	2	66,67%
Pollame	2.145	49.778.132	CP	151	7,04%	29	19,21%
Invertebrati	1.673	13.323.402	CP	13	0,78%	-	0,00%
Pesci vivi	4.814	68.714.944	KG	70	1,45%	7	10,00%
Altri animali vivi	2.494	835.763	CP	70	2,81%	8	11,43%
Materiale genetico	2.490	2.071.774	DS	7	0,28%	-	0,00%
Totale	66.903	138.313.407		2.654	3,9%	721	27,1%

Nella tabella *Regolarizzazioni e respingimenti di animali provenienti da Stati membri 2020* sono riportati tutti i controlli disposti dagli UVAC sulle partite di animali vivi e materiale genetico prenotificate nel 2020, inclusi i campionamenti effettuati per gli scopi della sicurezza alimentare (es. controllo per i residui di sostanze farmacologicamente attive e contaminanti). Si evidenzia, tuttavia, che i controlli del 2019 e del 2020 rimangono significativamente più elevati rispetto agli anni precedenti (nel 2018, 570 partite campionate) in quanto a partire dal 2019 alcune specie di animali vivi spedite da altri paesi UE sono state incluse nel piano nazionale residui previsto dalla Direttiva 96/23/CE.

Si riporta che per gli scopi della sanità animale sono stati eseguiti ulteriori esami per la peste suina africana sulle carni di cinghiale refrigerate o congelate spedite da altri Stati membri interessati dalla malattia in accordo alla legislazione vigente. I suddetti controlli fanno parte di una specifica programmazione straordinaria e non sono riportati in tabella 1 in quanto eseguiti su carne e non su animali vivi. Tale potenziamento dei controlli è stato stabilito dal Ministero della Salute (DGSAF) in relazione ai rischi derivanti dalla situazione epidemiologica sfavorevole della peste suina africana in alcuni Stati membri nel periodo 2018-2020. La seguente tabella riporta i risultati complessivi del monitoraggio estratti dal sistema informativo nazionale SINTESIS selezionando le partite di carne refrigerata e congelata di cinghiale introdotte dagli Stati membri in cui è stata verificata la presenza della malattia e le partite sottoposte a test per la peste suina africana. Nessun esame ha dato esito sfavorevole, pertanto, non sono state adottate le misure correttive previste dalla normativa vigente.

Partite di carne di cinghiale refrigerata o congelata prenotificate e controlli 2020

Prodotti	N. partite	N. partite campionate per ASF	Frequenza di controllo programmata (*)	Frequenza di controllo attuata (*)	N. controlli sfavorevoli PSA
Carne refrigerata, congelata di cinghiale	368	108	20% fino al 30 maggio 25% dal 1 giugno	29,3%	-
(*) %: N. partite campionate ASF/N. partite prenotificate provenienti dagli Stati membri interessati dalla malattia					

La tabella seguente riporta per ciascuna categoria merceologica, le partite prenotificate, le partite per le quali gli UVAC hanno disposto controlli nel luogo di prima destinazione degli animali le partite regolarizzate, le partite respinte o partite non conformi, la percentuale delle partite respinte su quelle sottoposte a controllo documentale e fisico, la motivazione dei respingimenti e la destinazione finale delle partite respinte.

Regolarizzazioni e respingimenti di animali provenienti da Stati membri 2020

Settore Merceologico	Partite Prenotificate	Partite contr. fisico	Partite regol.	Partite Respinte	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento											
						Partite Rispedite			Partite Trasformate			Partite Distrutte			Altro Provvedimento a Destino		
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
Equidi	1.864	108	-	3	2.78%	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Bovini	43.831	1.749	2	2	0.11%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Suini	4.851	310	1	1	0.32%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Ovini	2.659	173	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caprini	82	3	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pollame	2.145	151	-	1	0.66%	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Invertebrati	1.673	13	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pesci vivi	4.814	70	1	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri animali vivi	2.494	70	-	2	2.86%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
Materiale genetico	2.490	7	-	1	14.29%	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Totale	66.903	2.654	4	10	0.38%	3	-	-	-	-	-	1	-	-	3	2	1

Nel 2020 sono state riscontrate 10 partite non conformi corrispondenti allo 0,38% delle partite sottoposte a controllo documentale e fisico (nel 2019, 3 partite respinte, 0,12%). Tali irregolarità sono emerse principalmente in seguito ad esame dei documenti, per esami fisici degli animali e per un esame di laboratorio sfavorevole (presenza di fenbendazolo oltre i limiti consentiti in una partita di suini dalla Germania).

Il regolamento (UE) 2017/625 disciplina, con gli articoli 137 e 138, le azioni obbligatorie che le autorità competenti devono attuare in caso di sospetta non conformità o di accertata non conformità. In particolare, l'art. 137 prevede che in caso di sospetta non conformità, le autorità competenti devono svolgere un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto. Le azioni da intraprendere nell'ambito di tale indagine possono includere un'intensificazione dei controlli per un periodo di tempo opportuno e il fermo ufficiale degli animali in attesa dei risultati dei controlli. Tali misure restrittive si esauriscono solo se i controlli sono soddisfacenti e quindi, consentono di eliminare i sospetti. Le partite di animali per le quali è stata accertata una non conformità possono essere destinate alla rispeditura, trasformazione, distruzione (eutanasia/abbattimento) o eventuale altro provvedimento a destino. Tali misure sono stabilite dagli UVAC sulla base della natura non conformità rilevata e per eliminare i rischi per la salute pubblica e animale. Infine, si evidenzia che il sistema delle registrazioni/convenzioni e di prenotifica obbligatorie rappresenta un importante strumento di controllo delle movimentazioni degli animali e quindi, della loro tracciabilità ed è reso efficace soprattutto dalle sanzioni previste dalla normativa nazionale (art. 13 bis decreto legislativo n. 28/93). Nel 2020 gli UVAC hanno comminato 115 sanzioni (110 nel 2019) di cui 9 sanzioni per mancata registrazione/convenzione e 106 per mancata prenotifica o per altre violazioni.

Si ritiene importante segnalare che in relazione alla situazione epidemiologica nella UE e nei Paesi terzi confinanti per talune malattie sono proseguite le attività di controllo sulle partite di animali introdotte da taluni Stati membri già avviate con apposite disposizioni nel 2016-2017. In particolare, tramite apposite programmazioni, è stato mantenuto un elevato livello di vigilanza per quanto riguarda la blue tongue, la dermatite nodulare contagiosa e la tularemia ed è proseguita l'attività di controllo per la peste suina africana sulla carne di cinghiale proveniente da Stati membri interessati dalla malattia.

Nel 2020 gli UVAC hanno svolto una fondamentale opera di coordinamento dell'attività di vigilanza e controllo veterinario sulle partite di animali provenienti dagli altri Stati membri della Unione europea specialmente in relazione al verificarsi di emergenti o ricorrenti situazioni epidemiche (es. peste suina africana, blue tongue, dermatite nodulare contagiosa, tularemia). Per quanto riguarda i controlli di laboratorio si evidenzia che nell'ultimo biennio (2019-2020) rimangono significativamente più elevati rispetto agli anni precedenti (es. 570 nel 2018) in quanto a partire dal 2019 alcune specie di animali vivi spedite da altri paesi UE sono state incluse nel piano nazionale residui previsto dalla Direttiva 96/23/CE. Per quanto concerne i sistemi informativi, si conferma ancora l'utilità di gestire le informazioni relative scambi intra-UE anche con il sistema Nazionale SINTESIS (modulo UVAC), che costituisce, anche alla luce delle novità introdotte con il sistema TRACES, il punto di riferimento principale a livello nazionale per la registrazione e la convenzione degli operatori, per la registrazione delle partite di provenienza intra-UE a loro destinate e dei controlli cui le stesse sono sottoposte.

La relazione completa e altri documenti sono disponibili per approfondimenti sul sito del Ministero della salute:

<https://www.salute.gov.it/portale/uvacpif/dettaglioContenutiUvacPif.jsp?lingua=italiano&id=4771&area=uvac-pif&menu=vuoto>

D. CONTROLLI SULLE MALATTIE INFETTIVE - PRINCIPALI ZONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE

Le zoonosi sono un importante gruppo di malattie che hanno la caratteristica di essere trasmissibili dagli animali all'uomo e viceversa. Per alcune di esse (brucellosi dei bovini e degli ovicapri, tubercolosi, salmonellosi e trichinellosi) sono in vigore, in ambito nazionale, piani pluriennali di eradicazione nelle specie sensibili. Per altre zoonosi, il cui rischio per la salute umana è particolarmente elevato, sono invece disposti specifici piani finalizzati alla rapida eradicazione della malattia. Per le cosiddette "zoonosi emergenti", quali la West Nile disease o le malattie a eziologia prionica (encefalopatie trasmissibili) sono adottati e attuati piani di sorveglianza, monitoraggio ed eradicazione, approvati e cofinanziati dalla Commissione Europea.

BRUCELLOSI - PIANI NAZIONALI DI CONTROLLO

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare > Brucellosi - Piani nazionali di controllo

Il programma per l'eradicazione di *Brucella abortus* e *Brucella melitensis* è annuale e si prefigge i seguenti obiettivi:

- proseguire e intensificare le misure di polizia sanitaria per prevenire la brucellosi nei bovini nei bufali e negli ovi-caprini;
- intensificare l'eradicazione della malattia nelle aziende infette in modo che possano essere dichiarate indenni da brucellosi senza vaccinazione o, per le aziende in cui potrebbe essere applicata la vaccinazione, indenni da brucellosi con vaccinazione;
- mantenere lo status ufficialmente indenne da malattia (o lo status di indenne da malattia qualora sia stata richiesta la vaccinazione) per aziende che hanno già conseguito tale qualifica.

L'obiettivo previsto e realizzabile per il 2020, era che altre province e regioni italiane acquisissero (o mantenessero) i requisiti per ottenere lo status di ufficialmente indenne per quanto riguarda la brucellosi nei bovini e nei bufali.

Brucellosi bovina e bufalina

L'analisi dei dati inseriti dalle Regioni nel sistema informatico S.I.R., presente nel portale VETINFO gestito dal centro Nazionale Servizi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Abruzzo e Molise, relativi alle attività di eradicazione effettuata nel 2020 rispetto al 2019 ha evidenziato che a livello nazionale il numero di aziende bovine nell'anno 2020 (88076) è diminuito rispetto al numero di aziende presenti nel 2019 (88917). Il numero di aziende soggette a programma nei territori non Ufficialmente Indenni (UI) è diminuito nel 2020 (28195) rispetto al 2019 (28773). La percentuale di controlli effettuati nel 2020 non ha una differenza significativa (99,05%), rispetto alla percentuale di allevamenti controllati nel 2019 (99,55%). Si riporta nella tabella seguente quanto descritto.

BRUCELLOSI BOVINA E BUFALINA - ANNO 2020

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Numero di aziende in cui è stato effettuato l'abbattimento totale	Indicatori	
						% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)
ABRUZZO: L'Aquila, Teramo, Chieti	3337	1839	1833	2	0	99,67 %	0,11 %
BASILICATA: tutta la regione	2569	2290	2290	17	1	100,00 %	0,74 %
CALABRIA: tutta la regione	6978	5244	4991	5	0	95,18 %	0,10 %
CAMPANIA: tutta la regione	8756	5825	5816	24	2	99,85 %	0,41 %

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Numero di aziende in cui è stato effettuato l'abbattimento totale	Indicatori	
						% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)
MOLISE: Isernia	670	448	448	26	11	100,00 %	5,80 %
PUGLIA: Foggia, Bari, Taranto, Lecce, Barletta-Andria-Trani	3482	3309	3309	38	4	100,00 %	1,15 %
SICILIA: tutta la regione	9508	9240	9240	282	2	100,00 %	3,05 %
Totale	35300	28195	27927	394	20	99,05 %	1,41 %

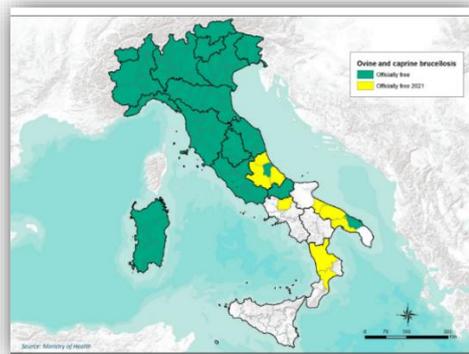
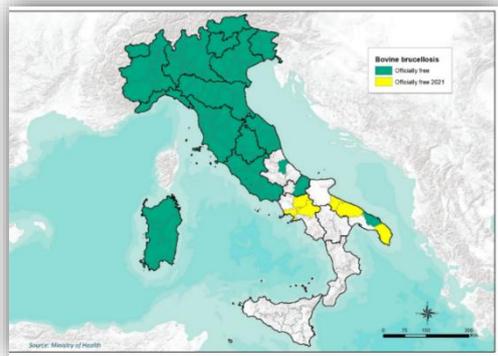
Brucellosi ovi-caprina

La popolazione degli allevamenti nazionali ovi-caprini soggetti al programma nell'anno 2020 è diminuita (33987), rispetto ai dati del 2019 (36488) così come risulta diminuito il numero delle aziende controllate (32479) rispetto al 2019 (35032). La percentuale di aziende controllate nel 2020 (95,56%) è inferiore alla percentuale di controlli effettuati nel 2019 (98,66%), ed è inferiore all'obiettivo previsto dall'Ordinanza Ministeriale del 28 maggio 2015 (che prevede il 100%).

BRUCELLOSI OVI-CAPRINA - 2020

REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Numero di aziende positive (f)	Numero di aziende in cui è stato effettuato l'abbattimento totale	Indicatori	
						% di copertura degli allevamenti	% aziende positive (prevalenza)
ABRUZZO: L'Aquila, Teramo, Chieti	3821	3390	3307	1	0	97,55 %	0,03 %
BASILICATA: tutta la regione	5479	5465	5465	8	0	100,00 %	0,15 %
CALABRIA: tutta la regione	8089	7561	6464	10	1	85,49 %	0,15 %
CAMPANIA: tutta la regione	6887	6216	5893	12	0	94,80 %	0,20 %
PUGLIA: Foggia, Bari, Taranto, Lecce, Barletta-Andria-Trani	2928	2871	2869	4	1	99,93 %	0,14 %
SICILIA: tutta la regione	8569	8484	8481	85	2	99,96 %	1,00 %
Totale	35773	33987	32479	120	4	95,56 %	0,37 %

La *Brucella abortus* è stata eradicata da gran parte del territorio italiano. Su 19 Regioni e 2 Province autonome, 13 di queste e 3 Province delle Regioni: Abruzzo, Molise e Puglia (in verde) sono state dichiarate dalla UE Ufficialmente Indenni da *B. abortus*. Inoltre alcune province della Puglia (Bari, Barletta-Andria-Trani e Lecce) e della Campania (Napoli, Avellino e Benevento) nel 2020 hanno presentato presso la Commissione la richiesta per la dichiarazione di UI, che è stata accettata con Decisione 385/2021 (territori in giallo). La *Brucella melitensis* è stata eradicata in gran parte del territorio italiano. Su 19 Regioni e 2 province autonome, 15 di queste e 2 province della Regione Abruzzo e Puglia (territori in verde) sono state dichiarate Ufficialmente Indenni (UI) da *B. melitensis* – dalla UE. Inoltre la Regione Abruzzo, alcune Province della Puglia, della Calabria e della Campania nel 2020 hanno presentato presso la Commissione la richiesta per la dichiarazione di UI, che è stata accettata con Decisione 385/2021 (territori in giallo).



Relativamente alle non conformità riscontrate nell'ambito della brucellosi bovina e bufalina, il numero di allevamenti positivi è risultato essere superiore (394) rispetto al 2019 (361). Il numero di focolai in cui è stato effettuato l'abbattimento totale nel 2020 (20) è risultato essere inferiore a quello del 2019 (23). La percentuale di controlli effettuati nel 2020 non ha una differenza significativa (99,05%), rispetto alla percentuale di allevamenti controllati nel 2019 (99,55%). La prevalenza e l'incidenza registrate nel 2020, nei territori non OBF (Officially brucellosis free) sono aumentate (1,41%-1,16%) rispetto ai risultati ottenuti nel 2019 (1,25%-1,08%). La prevalenza e l'incidenza registrate nel 2020, nei territori non UI, sono aumentate (1,41%-1,16%) rispetto ai risultati ottenuti nel 2019 (1,25%-1,08%).

Nel caso della brucellosi ovi-caprina il numero di aziende positive è diminuito (120), rispetto al 2019 (206). Il numero di abbattimenti totali eseguito nel 2020 (4) è risultato essere inferiore a quelli effettuati nel 2019 (7). La percentuale di aziende controllate nel 2020 (95,56%) è inferiore alla percentuale di controlli effettuati nel 2019 (98,66%), ed è inferiore all'obiettivo previsto dall'Ordinanza Ministeriale del 28 maggio 2015 (che prevede il 100%). La prevalenza e l'incidenza registrate nel 2020 sono inferiori (0,37% - 0,30%) rispetto ai risultati ottenuti in 2019 (0,60% - 0,49%).

A seguito di analisi dei risultati 2020, per la Brucellosi bovina e bufalina si evince una situazione che si presenta stazionaria rispetto al 2019. I dati indicano che questa situazione è causata dall'aumento della prevalenza registrata in:

- Regione Sicilia: con particolare riguardo alla Provincia di Messina (prevalenza del 9,85%);
- Regione Campania: con particolare riguardo alla popolazione bufalina in provincia di Caserta (prevalenza 14.83%);
- Regione Molise: con particolare riguardo alla Provincia di Isernia a causa di un cluster di brucellosi (fonte di infezione: allevamenti di Foggia).

Per quanto concerne la brucellosi ovi-caprina il mancato raggiungimento del 100% dei controlli nel 2020 è correlato al minor numero di controlli effettuati nei seguenti territori:

- Regione Calabria: con particolare riguardo ai servizi veterinari locali della provincia di Crotone, Cosenza e Reggio Calabria, a causa dell'emergenza pandemica COVID come specificato in una nota trasmessa al Ministero della Salute dall'Autorità Veterinaria Regionale;
- Regione Campania ed in particolare provincia di Salerno;
- Regione Abruzzo ed in particolare nelle province dell'Aquila e Lanciano-Vasto-Chieti.

Le azioni correttive intraprese dalle autorità territorialmente competenti delle regioni italiane non ancora Ufficialmente Indenni consistono nella individuazione e macellazione degli animali positivi

allo scopo di estinguere al più presto il focolaio di infezione. Come si evince dalle tabelle seguenti in Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria, Molise, Puglia e Sicilia sono risultati positivi alla brucellosi, nel 2020, 3227 bovini e ne sono stati abbattuti 3168 nel corso dell'anno.

Si riscontra, inoltre, che in Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria, Puglia e Sicilia nel 2020 sono risultati positivi alla brucellosi 2950 ovi-caprini e ne sono stati abbattuti 2889. Nel 2020 sono risultati positivi 11947 bufali e ne sono stati abbattuti complessivamente 11627.

Programma brucellosi bovina e bufalina				
REGIONE	Numero di animali da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente	Numero di animali positivi	Macellazione
				Numero di animali risultati positivi macellati o abbattuti
ABRUZZO	35203	35116	31	2
BASILICATA	76794	76794	51	51
CALABRIA	88038	86673	18	17
CAMPANIA bovini	123400	123304	269	263
CAMPANIA bufali	280349	279825	11947	11627
MOLISE	11288	11288	104	104
PUGLIA	144942	144942	346	337
SICILIA	273362	273329	2408	2394
Totale	753027	751446	3227	3168

Programma brucellosi ovi-caprina				
REGIONE	Numero di animali da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente	Numero di animali positivi	Macellazione
				Numero di animali risultati positivi macellati o abbattuti
ABRUZZO	146874	144125	1	1
BASILICATA	138765	138765	20	20
CALABRIA	323420	281991	198	185
CAMPANIA	222774	211433	21	20
PUGLIA:	241224	240862	119	119
SICILIA	853191	852643	2591	2544
Totale	1926248	1869819	2950	2889

Al fine di fornire ai servizi veterinari locali gli strumenti per accelerare il processo di eradicazione soprattutto in quelle Regioni che procedono più lentamente, il Ministero della Salute ha rinnovato l'Ordinanza Ministeriale 28 maggio 2015, in vigore fino al 23 giugno 2022. L'Ordinanza che si applica nei territori non OBF per l'eradicazione nonché nei territori OBF per la sorveglianza della malattia, ha lo scopo di consentire in questo modo un controllo uniforme della malattia in tutta Italia. Nel rinnovo dell'Ordinanza è regolamentato un obbligo per tutte le Regioni di inserire nel Sistema Informatico Veterinario Italiano (VETINFO), all'inizio dell'anno, l'elenco degli allevamenti che il servizio veterinario locale ha stabilito di controllare. Questa pianificazione dei controlli in VETINFO consente a un apposito CRUSCOTTO, di confrontare la programmazione con i dati delle attività veterinarie che vengono svolte durante l'attuazione del piano di eradicazione, producendo statistiche, aggiornate settimanalmente, sotto forma di indicatori, che permettano a livello locale, regionale e nazionale il monitoraggio del corretto svolgimento delle attività.

Il rinnovo dell'Ordinanza ha anche rivisto la frequenza e le modalità dei controlli sulle stalle di sosta e dei commercianti, stabilendo un controllo in presenza, almeno ogni tre mesi, più controlli mensili sul sistema informatico veterinario nazionale (VETINFO). Nel caso in cui i controlli sul sistema dovessero rivelare non conformità, il servizio veterinario locale controlla la stalla di sosta in loco.

Tutti i dati della verifica dell'efficacia e dell'efficienza vengono poi salvati in modo immodificabile e resi disponibili all'Autorità Regionale e Centrale per Audit e/o altre verifiche. Il programma brucellosi ovi-caprina nel 2020 ha dato risultati positivi avendo registrato una prevalenza in linea con gli obiettivi prefissati. L'acquisizione della qualifica della Regione Abruzzo e delle province

pugliesi, campane e calabresi ha dimostrato che l'eradicazione della malattia si è estesa nella penisola arrivando a toccare anche le regioni del sud. Il programma brucellosi bovina è rimasto a un livello stazionario, anche se la dichiarazione di UI delle province pugliesi e campane sono una conferma delle azioni svolte nel quinquennio antecedente il 2020. Non è ancora positiva la situazione della brucellosi bufalina nelle Province di Salerno e Caserta. In quest'ultima in particolare c'è un evidente e preoccupante aumento della prevalenza le cui cause non sono da attribuire alla legislazione vigente, ai controlli veterinari o al supporto laboratoristico considerato che queste hanno consentito il conseguimento della qualifica di UI nelle restanti province della Regione.

BSE – CONTROLLO, SORVEGLIANZA ED ERADICAZIONE

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Durante l'anno 2020, sulla base del programma nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione della BSE sono stati eseguiti 57.010 controlli su una popolazione nazionale di 6.045.344 capi bovini e bufalini. Nel 2020 non è stato registrato alcun caso sospetto clinico. Nonostante l'andamento epidemiologico positivo e quindi l'assenza di casi sul territorio nazionale, si continua a svolgere il programma di monitoraggio, ai sensi del regolamento europeo n.999/2001 e della Dec. 2013/76/UE. I laboratori attivi dislocati sul territorio nazionale che hanno eseguito i test di screening, anche per il 2020, sono 12. Come negli anni passati sono stati eseguiti test-rapidi su campioni di tronco encefalico (*obex*) reperiti dagli animali deceduti o macellati. Tali campioni sono prelevati dal Servizio veterinario locale e vengono inoltrati agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che processano il campione per il primo test di screening. Qualora il test risulti non-negativo viene inoltrato al Centro di riferimento per le Encefalopatie Animali (CEA presso IZS di Torino) per l'eventuale conferma di positività e successivamente all'Istituto Superiore di Sanità (ISS), centro di riferimento per la caratterizzazione molecolare dei capi risultati positivi e genotipizzazione dei casi confermati. Sono stati effettuati 25 test di conferma dal CEA su 18 capi. Per ogni capo si possono svolgere tre test: l'Immunoblotting, l'Immunoistochimica, l'Istologico. Vista l'assenza di focolai non è stato necessario svolgere alcun test discriminativo da parte dell'ISS. L'attività nell'ambito della BSE risponde agli adempimenti di cui all'Allegato III del regolamento CE n.999/2001 e alla decisione 2013/76/UE che pertanto non permette una vera e propria programmazione in quanto sono stati aboliti i test per gli animali regolarmente macellati, mentre vengono campionati solo i macellati d'urgenza, macellati in differita e i morti in stalla o durante il trasporto di età superiore ai 48 mesi, non pianificabili. La suddivisione dei test per categoria di rischio è esposta nella tabella sottostante.

Categoria	N° di test	N° di positivi	N° di negativi	Limite di età
Morti in stalla	41.630	0	41.630	*, **
Macellati d'urgenza	14.801	0	14.801	*, **
Macellati per differita	299	0	299	*, **
Regolarmente macellati	189	0	189	***
Sospetti clinici art. 12(2) Reg.999/2001	0	0	0	Tutte le età
Sotto i limiti di età o regolarmente macellati, ma nati in uno Stato incluso nella Dec. 2009/719/UE	91	0	91	
Totale	57.010	0	57.010	

* 48 mesi per gli animali nati in Stati inclusi nella lista della Dec. 2013/76/UE;

** 24 mesi per animali nati in Stati esclusi dalla lista della Dec. 2009/719/UE;

*** 30 mesi per animali nati in Stati esclusi dalla lista della Dec. 2009/719/UE;

Le non conformità riscontrate si basano sulla scarsa attività di campionamento rispetto ai capi morti di età superiore ai 48 mesi. Queste condizioni sono peculiari di alcune Regioni (tabella seguente), in

cui il territorio è particolarmente impervio, difficile da percorrere per il recupero delle carcasse e il ritardo nei tempi di denuncia delle morti dei capi da parte degli allevatori. Quest'ultimo aspetto è correlato alle difficoltà di sostenere gli elevati costi di smaltimento delle carcasse, a totale carico degli operatori.

REGIONE	Test BSE effettuati su capi morti in stalla e al pascolo di età > 48 mesi al 31/12/2020	Numero capi morti in stalla e al pascolo di età > 48 mesi registrati in BDN nel 2020	% capi testati su capi morti
ABRUZZO	454	717	63
BASILICATA	601	840	72
Bolzano	1.598	1.742	92
CALABRIA	169	353	48
CAMPANIA	2.932	4.493	65
EMILIA ROMAGNA	7.222	7.191	100
FVG	518	713	73
LAZIO	1.280	2.837	45
LIGURIA	84	113	74
LOMBARDIA	13.836	13.885	100
MARCHE	512	519	99
MOLISE	83	275	30
PIEMONTE	5.668	6.543	87
PUGLIA	344	949	36
SARDEGNA	294	3.571	8
SICILIA	495	1.693	29
TOSCANA	678	743	91
Trento	870	925	94
UMBRIA	516	646	80
Valle d'Aosta	181	201	90
VENETO	3.293	3.758	88
ESTERO		4	0
Totale	41.628	52711	79

L'efficacia dei controlli si basa essenzialmente sulla corretta alimentazione dei sistemi informativi che i servizi veterinari utilizzano per la verifica degli adempimenti a carico degli allevatori. Il livello regionale imposta la propria strategia sulla collaborazione tra i diversi Assessorati e promuove eventi di comunicazione con i portatori d'interesse. Importanti sono i sistemi di auditing interno, attuati da alcune Regioni che oltre alla verifica cercano di uniformare il comportamento d'intervento dei veterinari delle singole Autorità Sanitarie Locali competenti per territorio (AASSLL).

Ogni Regione e Provincia Autonoma, già dal 2006, per una disposizione ministeriale, trimestralmente ha l'obbligo di verificare la sorveglianza svolta nel proprio territorio. I dati forniti dal Centro di riferimento per le TSE, vengono utilizzati per il rapporto tra il numero dei testati morti per BSE e il dato della BDN. Il Ministero della salute presta una particolare attenzione alle Regioni in cui si rilevano maggiori problemi svolgendo attività di verifica e segnalando le criticità anche nell'ambito della valutazione del comitato LEA.

L'alta efficienza del sistema di identificazione e registrazione dei capi e delle strutture rende possibile il rilievo delle inadempienze in tale settore. Importante è l'adozione delle verifiche programmate nel corso di ciascun anno per l'attivazione di sistemi correttivi efficaci. In generale le attività di sorveglianza, prevenzione e controllo, grazie anche all'opera dei Centri nazionali di riferimento per le TSE, sono attuate in modo tale da garantire il mantenimento per l'Italia dell'attuale stato di rischio per BSE riconosciuto dall'OIE dal 2013 quale "Paese a rischio trascurabile".

SALMONELLOSI - PIANI NAZIONALI DI CONTROLLO NEGLI AVICOLI

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali - Salute animale - d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare > Salmonellosi - Piano nazionale di controllo negli avicoli

Nel corso del 2020 è stato applicato il piano nazionale di controllo delle salmonellosi - PNCS 2019-21, approvato dall'Unione Europea che ha come oggetto la tutela della salute pubblica attraverso il controllo delle seguenti tipologie di avicoli: Riproduttori *Gallus gallus*, Ovaiole *Gallus gallus*, Polli da carne *Gallus gallus*, Tacchini da riproduzione e da ingrasso *Meleagris gallopavo*. Il piano è obbligatorio su tutto il territorio nazionale per i gruppi degli allevamenti avicoli a carattere commerciale delle sopracitate tipologie, eccetto quelli di tipo familiare. Per gruppo si intende l'insieme di animali allevati, nello stesso ciclo, nello stesso locale o recinto (c.d. capannone). Le attività di controllo effettuate attraverso controlli ufficiali e autocontrolli, sono finalizzate al raggiungimento dell'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza dei sierotipi rilevanti all'1% nei gruppi di riproduttori *Gallus gallus*, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso, mentre per le galline ovaiole l'obiettivo di riduzione è fissato al 2%.

Per sierotipi rilevanti, s'intende:

- per i gruppi di riproduttori *Gallus gallus*: *Salmonella Enteritidis*, *Typhimurium*, ivi compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i:-, Virchow, Infantis, Hadar
- per i gruppi di ovaiole, polli da carne, tacchini da riproduzione e ingrasso: *Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium*, ivi compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i:-.

I luoghi controllati sono le aziende avicole e le tempistiche sono diverse in base alla tipologia avicola considerata. Le Aziende Sanitarie Locali verificano la completa applicazione dei Piani (tramite monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione) e prelevano i campioni per le analisi ufficiali. La frequenza minima dei controlli è stabilita in base alla normativa comunitaria. È previsto almeno un sopralluogo veterinario ufficiale nelle aziende, ma tale frequenza è aumentata in base alla categorizzazione del rischio attribuito all'azienda.

Di seguito si riportano i dati inerenti all'attività di controllo svolta nel 2020 relativa al numero di allevamenti/animali controllati.

2020	Numero di allevamenti controllati	Numero di gruppi controllati	Numero di allevamenti con più di 1000 capi adulti controllati
Riproduttori <i>Gallus gallus</i>		1010	
Ovaiole	1158		1019
Broiler	317		
Tacchini da riproduzione		149 (143 adulti e 6 pollastre)	
Tacchini da ingrasso		120	

Nel complesso l'attività svolta dai Servizi Veterinari è risultata soddisfacente, ma sicuramente migliorabile nel rispetto dei tempi di registrazione e della correttezza dei dati inseriti nei sistemi informativi dedicati e delle attività di controllo sul territorio.

Gli obiettivi comunitari di riduzione delle prevalenze di gruppi positivi a *Salmonelle* rilevanti sono stati raggiunti in tutte le categorie, tranne che nei tacchini Riproduttori, dove si sono registrate 4 positività su 317 gruppi adulti totali (controlli ufficiali e autocontrollo), portando la prevalenza al di sopra del limite massimo dell'1%.

Si riportano le positività riscontrate nel corso del 2020 nei confronti delle *Salmonelle* più rilevanti.

NON CONFORMITA'					
	N° gruppi positivi	S. enteritidis	S. tiphimurium	S. tiphimurium var. monofasica	Prevalenza
Riproduttori Gallus gallus	3	1	2		0.25%
Ovaiole	41	32	8	1	1%
Broiler	11		7	4	0.04%
Tacchini da riproduzione	4		2	2	1.26%
Tacchini da ingrasso	3		2	1	0.05%

L'analisi delle informazioni descritte e dei dati registrati nei Sistemi Informativi permette di dare una valutazione complessiva positiva del Sistema di controllo ufficiale svolta e dei risultati conseguiti. Il Piano è attuato su tutto il territorio nazionale e in tutte le popolazioni di pollame previste dalla normativa con frequenza e protocollo corretti. Le Autorità competenti dispongono di strumenti efficaci per monitorare e verificare continuamente lo stato di attuazione dei programmi. Il superamento dell'obiettivo comunitario relativamente ai tacchini riproduttori è dovuto al basso numero di allevamenti presenti sul nostro territorio che, seppur con poche positività può superare facilmente il limite comunitario della prevalenza attesa. Sono state eseguite indagini epidemiologiche approfondite per capire l'origine delle positività, relativamente ad ogni positività a salmonelle rilevanti riscontrata. Ai gruppi risultati positivi sono state applicate le seguenti misure sanitarie (previste dal Piano nazionale e tese a limitare la diffusione dell'infezione):

- macellazione o abbattimento e distruzione degli animali
- trattamento termico o distruzione dei prodotti derivati (carni e uova)
- pulizia e disinfezione degli ambienti, seguita da test di verifica dell'efficacia dei trattamenti
- indagine epidemiologica
- revoca della qualifica sanitaria dell'allevamento.

Di seguito sono riportate alcune attività svolte nel 2020 finalizzate a migliorare l'efficacia del "sistema di controllo salmonellosi negli avicoli":

- attuazione di ulteriori modifiche ed implementazione dei Sistemi Informativi dedicati, rendendoli più fruibili e funzionali per l'utilizzatore;
- disposizioni specifiche nazionali: circolari ministeriali in materia di chiarimenti e applicazioni del PNCS;
- procedure, schede di campionamento, processi di registrazione dei controlli nel SI, modifiche e miglioramenti ai Sistemi Informativi specifici; disposizioni ministeriali specifiche che sono accessibili sul portale internet www.vetinfo.sanita.it - settore salmonellosi); identificazione dei laboratori in possesso dei requisiti;
- svolgimento di riunioni, incontri, videoconferenze ed altre attività volte al miglioramento della collaborazione e del coordinamento tra amministrazioni coinvolte (Ministero DGSAF; Regioni; Unità Sanitarie locali; IZZSS, Centro di Referenza).

Nel corso del 2020, sono stati raggiunti gli obiettivi comunitari di riduzione della prevalenza in tutte le categorie produttive, eccetto che per i tacchini riproduttori *Meleagris gallopavo*, dove si è raggiunti una prevalenza dell'1.26%, (superando l'obiettivo comunitario dell'1%), a causa delle 4 positività riscontrate su un totale di 317 gruppi.

Negli anni di applicazione del Piano, l'impegno prodigato dalle Autorità competenti e dagli OSA per attuare il sistema nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli è testimoniato da dati visionabili anche sul portale dedicato (https://www.vetinfo.it/sezione_zoonosi) e attestato dalle numerose richieste di informazioni da parte dei vari operatori coinvolti dal Piano nazionale di controllo attraverso incontri specifici e tramite telefono, corrispondenza elettronica e documenti formali.

Avendo quale obiettivo il costante e crescente miglioramento del sistema nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli, si ritiene utile intensificare le azioni finalizzate a rimuovere alcune criticità e garantire in particolare:

- il rispetto dei tempi e la completa registrazione nei SI dei campionamenti di tali controlli nei SI;
- il rispetto dei tempi e dei metodi per le analisi dei campioni;
- il rispetto dei programmi di campionamento sia ufficiale che di autocontrollo;
- l'applicazione rapida delle misure restrittive soprattutto per i gruppi di ovaiole e riproduttori sospetti di positività a Salmonelle rilevanti;
- la corretta applicazione delle misure di biosicurezza;
- la correttezza dei controlli ufficiali sistematici finalizzati alla verifica dell'attuazione dei Piani e la registrazione dei report.

Saranno quindi fornite ancora informazioni e indicazioni, attraverso eventi formativi di diversa natura e documenti ufficiali, finalizzati al raggiungimento dei requisiti normativi. I Sistemi Informativi sono oggetto di continua implementazione e perfezionamento.

TRICHINELLOSI - PREVENZIONE E CONTROLLO

FONTE Ufficio 2 DGISAN e Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare > Trichine - Prevenzione e Controllo

La trichinellosi è una zoonosi causata dall'ingestione di carne di suino, di cinghiale o di cavallo, cruda o poco cotta e contenente larve di nematodi del genere *Trichinella*. Il regolamento (CE) n.1375/2015 stabilisce i principi del sistema di prevenzione e controllo delle trichine e comprende sia gli aspetti inerenti agli animali vivi (sanità animale) sia quelli relativi alle attività di macellazione (sicurezza alimentare).

La norma prevede il controllo sistematico di tutti gli animali suscettibili a *Trichinella* (sia domestici che selvatici) che raggiungono il mercato. I controlli prevedono il campionamento al macello o stabilimento di sezionamento delle carcasse di suini, equini e specie di animali selvatici sensibili (cinghiali, volpi, etc.). Sono previste deroghe al controllo sistematico nel caso in cui gli animali provengano da un'azienda o da un comparto ufficialmente riconosciuti per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata. Al macello il controllo è differenziato in base allo status sanitario dell'azienda da cui provengono i suini (aziende riconosciute esenti da trichine).

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2015/1375 le Autorità Competenti degli Stati membri devono trasmettere alla Commissione Europea i dati concernenti la situazione epidemiologica nazionale relativa alla ricerca delle Trichinelle. Gli allevamenti intensivi possono essere classificati, su richiesta degli Operatori del Sistema Alimentare (OSA) "ufficialmente esenti" da Trichinelle, e previo controllo delle Autorità territorialmente competenti.

Lo stato sanitario degli allevamenti è registrato nella Banca Dati Nazionale (BDN). Oltre ai controlli di cui sopra, per quanto riguarda i suini domestici, i cinghiali destinati al consumo familiare privato e i cinghiali allevati a scopo commerciale, pur se esclusi dal campo di applicazione del Reg. (UE) 2015/1375, rimangono in vigore le Linee Guida per la corretta applicazione del Reg. 2075/2005 del 10 maggio 2007.

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi sempre a rischio di infestazione da Trichine, la gestione dal punto di vista sanitario degli animali abbattuti a caccia e destinati all'immissione sul mercato viene effettuata ai sensi di quanto previsto dall'allegato III, sez. IV, capitolo II, del

regolamento CE n. 853/2004, che prevede l'invio delle carcasse ad un centro di lavorazione della selvaggina dove, nell'ambito dell'ispezione post mortem, viene prelevato il campione per effettuare l'esame trichinoscopico. Per quanto riguarda i cinghiali selvatici abbattuti a caccia e destinati al consumo privato, le succitate Linee Guida prevedono che le Regioni e le Province Autonome, in collaborazione con le Autorità preposte al controllo venatorio, definiscano le modalità per l'esecuzione dei campionamenti considerato il rischio che le carni di tali animali possono rappresentare per l'uomo.

Le Regioni e Province Autonome che hanno assegnato la qualifica sanitaria di "azienda esente da Trichinella" o che lo intendano assegnare alle aziende ricadenti nel loro territorio devono attuare un programma di sorveglianza e monitoraggio dei selvatici: aziende con orientamento produttivo "da ingrasso" o "da riproduzione" sotto condizioni di stabulazione controllate, e nelle quali sono rispettate le norme di biosicurezza e igienico-sanitarie, tali da consentire l'assegnazione della qualifica. La tabella seguente riporta la situazione degli allevamenti con la qualifica al 31 dicembre 2020.

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA	Numero di allevamenti che hanno ottenuto la qualifica nel 2020	Numero di allevamenti cui è stata revocata la qualifica nel 2020	Numero totale di allevamenti con qualifica al 31/12/2020
TOTALE	98	46	2.378

I dati per gli animali macellati (suini ed equidi), corrispondono alla comparazione tra le informazioni inviate dalle Regioni e Province Autonome al Ministero della Salute e quanto da loro registrato nella sezione apposita della BDN. Il numero totale dei capi saggiati risulta sostanzialmente inferiore al numero dei capi macellati in quanto un numero consistente di suini è stato macellato ad un'età inferiore a 5 settimane, per i quali non è previsto l'esame.

Per il controllo dei riproduttori, il Ministero della Salute ha disposto che i riproduttori provenienti da aziende esenti da Trichinella siano testati nell'ambito di un piano di monitoraggio secondo l'art. 11 del Reg (UE) 2015/1375.

Il numero totale di suini da ingrasso macellati nell'anno 2020 è di 11.060.611, di cui 10.869.750 di provenienza nazionale e 190.861 di provenienza comunitaria. Il numero di suini da ingrasso saggiati per Trichinella è di 9.616.597. Il numero degli animali testati risulta inferiore a quello degli animali macellati in quanto l'Italia applica la deroga 2015 prevista all' articolo 3, paragrafo 3, lettera a) del Reg. (UE) 2015/1375. Dall'attività di monitoraggio epidemiologico svolta nell'ultimo decennio e puntualmente rendicontata alla Commissione, emerge che l'allevamento suinicolo intensivo in Italia, sia da ingrasso che da riproduzione, non presenta rischi sanitari per l'infezione da Trichinella. I dati indicati nelle tabelle seguenti riporta la situazione dei controlli rilevata al 31 Dicembre 2020 per quanto riguarda i cavalli macellati di provenienza nazionale /estera, i cinghiali di allevamento macellati e i cinghiali selvatici abbattuti a caccia.

Equini di provenienza nazionale			Equini di provenienza comunitaria		
N. macellati	N. prelevati	N. Infetti	N. macellati	N. prelevati	N. Infetti
19.387	17.762	0	13.696	13.549	0

Cinghiali di allevamento macellati e saggiati per <i>Trichinella</i>			Cinghiali selvatici abbattuti a caccia	
N. macellati	N. testati	N. infetti	N. cinghiali abbattuti e saggiati per Trichine	Infetti
1.577	1.430	0	149.418	13

Per quanto riguarda la fauna selvatica, in Italia non è in vigore un piano nazionale di monitoraggio, ma alcune regioni attuano piani di monitoraggio attivo e/o passivo. Tali piani hanno dimostrato che il rischio di contagio potrebbe essere maggiore negli allevamenti posti al di sopra dei 400 metri sul livello del mare. Si riportano i dati provenienti da tali piani messi in atto da alcune Regioni italiane per la fauna selvatica suscettibile, sia da attività di campionamento svolte su animali rinvenuti morti o cacciati.

Riepilogo dei casi positivi indicati per specie animale colpita e di agente infettante				
Specie animale	Numero di positivi	N. positivi all'agente zoonotico (<i>T. britovi</i>)	N. positivi all'agente zoonotico (<i>T. spiralis</i>)	N. positivi all'agente zoonotico (<i>T. pseudospiralis</i>)
Cinghiale selvatico	13	9	0	0
Lupo	28	15	0	1 (infezione mista con <i>T. britovi</i>)
Volpe	12	6	0	0
Faina	1	1	0	0
Uccelli (Nibbio reale)	1	0	0	1
Cane	1	1	0	0

Nell'ambito dei controlli ufficiali sono state riscontrate n. 2 positività in capi suini provenienti da azienda di suini da ingrasso allevati allo stato semibrado.

Il Ministero della Salute invia annualmente una richiesta di dati ufficiale alle Autorità competenti delle Regioni e Province Autonome. La raccolta dati è stata totalmente informatizzata, tramite apposito applicativo gestito dall'Istituto Zooprofilattico Abruzzo e Molise per conto del Ministero della Salute.

Le azioni di miglioramento previste dal Ministero della Salute rientrano nell'ambito delle attività di audit di settore come da programmazione annuale ai sensi dell'articolo 4 del Reg. (CE) 882/2004. A seguito della pandemia da Covid-19, tutte le attività che prevedono spostamenti/sopralluoghi sul territorio nazionale (come le attività di Audit/Ispezione), hanno subito un considerevole rallentamento e tutto il sistema di verifica dell'applicazione dei controlli ufficiali sta affrontando un'evoluzione tecnica adeguata alle misure sanitarie emergenziali.

I risultati delle attività di controllo sono elaborati al fine della valutazione del rischio specifico per la presenza di Trichine ed alla conferma dello stato sanitario delle aziende accreditate. La rendicontazione sulle attività di controllo per la ricerca delle Trichinelle che l'Italia invia ogni anno alla Commissione Europea consente di valutare il livello di rischio sanitario per Trichinellosi in Italia. Con riferimento alla fauna selvatica, che funge da reservoir del parassita, laddove le Regioni e Province Autonome non applicassero piani di monitoraggio attivi o passivi per la fauna selvatica, sarebbe necessario ricorrere al controllo del 100% delle carcasse abbattute a caccia, oltre che effettuare l'esame trichinoscopico al 100% delle carcasse degli animali allevati con sistema semibrado e rafforzare la comunicazione con le Associazioni dei cacciatori volta ad un uso responsabile delle carni degli animali cacciati. Quest'ultima iniziativa, volta ad evitare il consumo delle carni crude degli animali potenzialmente a rischio, sarebbe utile inoltre per evitare l'insorgere di casi umani di trichinellosi e relativi focolai epidemici. Si segnala che nel 2020, nella Regione

Piemonte sono stati notificati 79 casi di trichinellosi umana che appartengono allo stesso cluster legato al consumo di salame di cinghiale. In particolare sono stati rilevati 20 casi confermati con positività sierologica e 59 casi probabili per marcata eosinofilia e aumento degli enzimi muscolari e link epidemiologico.

TUBERCOLOSI - PIANI NAZIONALI DI CONTROLLO PER BOVINI E BUFALINI

Fonte Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022:3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - d. Controlli sulle malattie infettive - Principali zoonosi a trasmissione alimentare > Tubercolosi - Piani nazionali di controllo per bovini e bufalini

Il programma per l'eradicazione del MTBC (*Mycobacterium tuberculosis complex*) è annuale e si prefigge i seguenti obiettivi:

- proseguire e intensificare le misure di polizia sanitaria per prevenire la tubercolosi nei bovini e nei bufali;
- intensificare l'eradicazione della malattia nelle aziende infette in modo che possano essere dichiarate ufficialmente indenni da MTBC;
- mantenere lo status ufficialmente indenne da malattia (o lo status di indenne da malattia qualora sia stata richiesta la vaccinazione) per aziende che hanno già conseguito tale qualifica.

L'obiettivo previsto e realizzabile per il 2020, era che altre province e regioni italiane acquisissero (o mantenessero) i requisiti per ottenere lo status di ufficialmente indenne per quanto riguarda la brucellosi nei bovini e nei bufali.

Dall'analisi dei dati ricevuti dalle Regioni in merito alle attività di eradicazione svolte tra 2020 e 2019 si è evidenziato quanto segue. Il numero di aziende a livello nazionale nel 2020 è diminuito (97663), rispetto al 2019 (98078) a causa della complessiva riduzione degli allevamenti. Viceversa il numero di allevamenti bovini, esclusi i bufali campani, sottoposti a programma nel 2020 nei territori non Ufficialmente Indenni (UI) per MTBC è aumentato (39586) rispetto al 2019 (38785), al contrario il numero di allevamenti positivi (188) del 2020 sono diminuiti rispetto all'anno 2019 (226). La percentuale di controlli effettuati nel 2020 è maggiore (99,67%), rispetto alla percentuale di controlli effettuate nel 2019 (98,67%).

PROGRAMMA MTBC ANNO 2020 BOVINI E BUFALINI				
REGIONE	Numero totale di aziende (d)	Numero totale di aziende interessate dal programma	Numero di aziende controllate (e)	Indicatori
				% di copertura degli allevamenti
ABRUZZO	3337	2331	2330	100,00 %
BASILICATA	2569	2396	2396	100,00 %
CALABRIA	6978	5280	4927	93,31 %
CAMPANIA Bovini	8756	5843	5831	99,79 %
CAMPANIA Bufali	1118	1091	1088	99,73%
LAZIO	3285	2292	1320	100,00 %
MARCHE	1224	497	497	100,00 %
MOLISE	2041	1351	1349	100,00 %
PUGLIA	3774	3664	3663	100,00 %
SARDEGNA	7018	6679	2035	98,06 %
SICILIA	9508	9253	9252	99,99 %
Totale	48490	39586	33600	98,76 %

In Italia la Tubercolosi Bovina è debellata in gran parte del Paese. Delle 20 Regioni presenti in Italia, 10 Regioni (comprese le Province autonome di Trento e Bolzano) e 13 Province di 4 Regioni (Sardegna, Marche, Lazio e Abruzzo) sono state dichiarate Ufficialmente Indenni per MTBC. Nel

2020 la Regione Molise, una Provincia della Sardegna (Sud Sardegna) e la Provincia di Matera in Regione Basilicata hanno raggiunto le condizioni previste dalla Direttiva 64/432 per presentare la richiesta di dichiarazione di UI che la Commissione ha ratificato con la Decisione 385/2020. Nella tabella di seguito sono indicati il numero di animali e di test eseguiti per l'esecuzione del programma.

PROGRAMMA MTBC 2020 – animali controllati e test eseguiti							
REGIONE	Numero totale di animali (c)	Numero di animali (d) da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente	Test tubercolinico	Gamma Interferon	Test Batteriologico	PCR
ABRUZZO	57452	50394	50390	50394	0	0	0
BASILICATA	111006	96566	96566	109466	0	5	0
CALABRIA	131886	108526	105526	115196	291	1	0
CAMPANIA	179821	141958	140690	141544	14	347	80
LAZIO	164447	131348	73314	73314	0	0	0
MARCHE	19019	17563	17563	17563	123	72	4
MOLISE	41670	33080	32986	32986	0	0	0
PUGLIA	202376	179346	179320	191507	0	19	9
SARDEGNA	217051	170952	39224	39397	1243	15	0
SICILIA	397876	351032	350978	396882	156	138	237
Totale	1522604	1280765	1086557	1168249	1827	597	330

Il numero dei focolai (185) registrati nel 2020 nei bovini-bufalini dei territori in cui è applicato il programma, esclusi quelli registrati in Campania Bufala, è diminuito rispetto al numero di focolai nella stessa popolazione registrati nel 2019 (226). Anche i focolai registrati nella popolazione della bufala campana nel 2020 (81) sono diminuiti rispetto al 2019 (103). Di questi 81 focolai, 1 è stato registrato in Provincia di Salerno mentre i restanti in Provincia di Caserta. La prevalenza italiana, calcolata dal Centro Nazionale di Riferimento per la Tuberculosis (IZSLER), su tutti gli allevamenti del territorio nazionale, popolazione bufalina campana esclusa, nel 2020, è stato dello 0,21%, mentre la prevalenza registrata nelle Regioni non UI per MTBC nello stesso anno è stata dello 0,55% (0,69% 2019) con un'incidenza di 0,46% (0,54% 2019). Includendo la popolazione bufalina campana la prevalenza diventa dello 0,77% e l'incidenza dello 0,50%. Questi dati di prevalenza mostrano un progresso nel processo di eradicazione della tubercolosi bovina rispetto ai dati registrati nel 2019 in tutto il territorio nazionale (0,24% nel 2019) e nei territori ancora non UI (0,69% nel 2019).

Il numero di abbattimenti totali (8) nel 2020, è diminuito rispetto al 2019 (10). La percentuale di controlli effettuati nel 2020 è maggiore (99,67%), rispetto alla percentuale di controlli effettuati nel 2019 (98,67%). La prevalenza e l'incidenza registrate nei territori non UI per MTBC, escludendo quelle registrate nella popolazione Bufalina in Campania, nel 2020 risultano essere in diminuzione (0,55% - 0,46%) rispetto ai risultati del 2019 (0,69% - 0,54%) come anche il numero di focolai nel 2020 (188) rispetto al numero di focolai registrati in 2019 (226).

Dall'analisi dei dati rendicontati dalle Regioni non UI per MTBC gli aspetti più rilevanti sono:

- 1) l'esecuzione del 100% dei controlli da parte delle regioni Abruzzo, Basilicata, Lazio, Marche e Puglia. Sicilia il 99,99%.
- 2) il trend in diminuzione della prevalenza registrato sia in Sicilia (1,55%) che nelle Marche (1,21%) uniche regioni a superare l'1%.
- 3) la bassa prevalenza registrata nelle regioni Abruzzo (0,00%), Basilicata (0,08%), Calabria (0,08%), Lazio (0,08%) Molise (0,0%), Puglia (0,08%) e Sardegna (0,1%). Importante è anche sottolineare che le Regioni Molise, Sardegna e Basilicata hanno già presentato alla Commissione la richiesta di OTbF per l'intera Regione (Molise) o parte di essa (Sardegna e Basilicata). Per ciò che riguarda la bufala in Campania il numero totale di aziende bufaline è diminuito da 1133 mandrie nel 2019 a 1118 mandrie nel 2020. Gli allevamenti controllati sono diminuiti da 1116 nel 2019 a 1091 nel 2020, il numero di

allevamenti positivi (81) è diminuito anche rispetto a quanto registrato nel 2019 (103). Il numero totale di bufale presenti nel 2020 (320688) è aumentato rispetto al numero totale di bufale presenti nel 2019 (317967). Al contrario il numero di bufale controllate nell'ambito del programma 2020 (298147) è in diminuzione rispetto al numero di bufale controllate per il programma 2019 (301032). Gli abbattimenti totali eseguiti nel 2020 (14) sono aumentati rispetto a quelli eseguiti nel 2019 (13). Il numero di allevamenti controllati nel 2020 (99,73%) è inferiore rispetto agli allevamenti controllati nel 2019 (100%) sono comunque pressoché in linea con il 100% previsto dal rinnovo dell'Ordinanza Ministeriale 28 maggio 2015. La prevalenza e l'incidenza registrate nel 2020 sono inferiori (7,44% - 1,75%) rispetto ai risultati del 2019 (9,23% -6,27%). I dati mostrano che nel 2020 il massimo di prevalenza si registra in Provincia di Caserta in diminuzione rispetto al 2019 (13,69 %, 9,21 %). La diminuzione dell'incidenza indica che i nuovi contagi sono inferiori e che possiamo aspettarci risultati migliori nei prossimi anni.

Le azioni correttive intraprese dalle autorità territorialmente competenti delle regioni italiane non ancora Ufficialmente Indenni per MTBC consistono nella individuazione e macellazione degli animali positivi allo scopo di estinguere al più presto il focolaio di infezione; in tabella sono indicati in dettaglio gli abbattimenti effettuati dalle varie regioni per le operazioni di risanamento del patrimonio bovino-bufalino.

Come si evince dalla tabella successiva, in Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria, Molise, Puglia e Sicilia sono risultati positivi alla brucellosi, nel 2020, 3227 bovini e ne sono stati abbattuti 3168 nel corso dell'anno.

ABBATTIMENTI E CONTROLLI PROGRAMMA MTBC 2020					
REGIONE	Numero di animali (d) da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente (e)	Numero di animali positivi	Macellazione	
				Numero di animali risultati positivi macellati o abbattuti	Numero totale di animali macellati (f)
ABRUZZO	51332	51332	0	0	0
BASILICATA	69000	69000	0	0	0
CALABRIA	103923	103923	0	0	0
CAMPANIA	140647	140647	6	6	100
MARCHE	17563	17563	15	15	65
PUGLIA	180276	180276	5	5	7
SARDEGNA	157775	52065	0	0	0
SICILIA	342413	342413	641	641	691
Totale	1062929	957219	667	667	863

Per dare ai servizi veterinari locali gli strumenti volti ad accelerare il processo di eradicazione soprattutto in quelle Regioni che procedono a rilento, il Ministero della Salute ha rinnovato l'Ordinanza Ministeriale 28 maggio 2015, in vigore fino al 23 giugno 2022. L'Ordinanza che si applica nei territori non UI per MTBC per l'eradicazione nonché nei territori UI per MTBC per la sorveglianza della malattia, ha lo scopo di consentire in questo modo un controllo uniforme della malattia in tutta Italia. Nel rinnovo dell'Ordinanza è regolamentato un obbligo per tutte le Regioni di inserire nel Sistema Informatico Veterinario Italiano (VETINFO), all'inizio dell'anno, l'elenco degli allevamenti che il servizio veterinario locale ha stabilito di controllare. Questa pianificazione dei controlli in VETINFO consente a un apposito CRUSCOTTO, di confrontare la programmazione con i dati delle attività veterinarie che vengono svolte durante l'attuazione del piano di eradicazione, producendo statistiche, aggiornate settimanalmente, sotto forma di indicatori, che permettano a livello locale, regionale e nazionale il monitoraggio del corretto svolgimento delle attività. Il rinnovo dell'Ordinanza ha anche rivisto la frequenza e le modalità dei controlli sulle stalle di sosta e dei commercianti, stabilendo un controllo in presenza, almeno ogni tre mesi, più controlli mensili sul sistema informatico veterinario nazionale (VETINFO). Nel caso in cui i controlli sul sistema dovessero rivelare non conformità, il servizio veterinario locale controlla la stalla di sosta in loco.

Tutti i dati della verifica dell'efficacia e dell'efficienza vengono poi salvati in modo immutabile e resi a disposizione dell'Autorità Regionale e Centrale per Audit e/o altre verifiche.

Il target di prevalenza della TBC, che l'Italia si era prefissata di raggiungere per il 2020 lo 0,30% calcolato in base al "DOCUMENTO DGSANTE/2017/10186 - Linee guida per il programma cofinanziato dall'Unione per l'eradicazione, il controllo e la sorveglianza delle malattie animali e zoonosi per gli anni 2018-2020" che prevedeva una riduzione della prevalenza di minimo 20% calcolata sui dati registrati nel 2018 (0,38%). La percentuale di prevalenza calcolata, dal Centro Nazionale di Riferimento TBC, sul numero totale degli allevamenti italiani, dove sono stati registrati in totale 228 focolai è risultato essere dello 0,21%. Si può quindi affermare che i risultati positivi registrati nel 2020 sono dovuti alla corretta applicazione del programma che hanno portato a una riduzione dei focolai e della prevalenza a livello nazionale e anche nei territori non UI per MTBC. La conferma di questo risultato positivo conseguente alla corretta applicazione del programma è il raggiungimento delle condizioni minime richieste dalla UE per la dichiarazione di UI per MTBC della Regione Molise, della Provincia del Sud Sardegna e della provincia di Matera nella Regione Basilicata. Questi progressi confermano che l'Ordinanza Ministeriale 28 maggio 2015 e il suo rinnovo è uno strumento importante per dare ai servizi veterinari lo strumento per procedere con successo nell'eradicazione della malattia specie in quelle aree in cui l'infezione persiste ad alti livelli di prevalenza.

E. CONTROLLI SU ALTRE MALATTIE INFETTIVE

FEBBRE CATARRALE DEGLI OVINI (BLUE TONGUE)

FONTE Ufficio 3 DGSAF

La Blue tongue è una malattia virale trasmessa da vettori (insetti ematofagi del genere *Culicoides*) che colpisce i ruminanti (bovini, bufalini, ovini, caprini). Non è una zoonosi. La malattia, presente in Italia da diversi anni, viene monitorata attraverso un programma annuale di controllo e sorveglianza, ai fini della protezione dell'intero patrimonio zootecnico degli animali delle specie sensibili. In vista dell'entrata in vigore della nuova normativa comunitaria di sanità animale (21 aprile 2021), già nel 2019 era stata apportata una modifica del sistema di sorveglianza allo scopo di mantenere comunque il livello della sorveglianza nei margini previsti dalla normativa e contestualmente in grado di garantire il principio di salvaguardia del settore zootecnico e commerciale.

In Italia circolano dai primi anni del 2000 diversi sierotipi del virus della Blue tongue (BTV). Negli ultimi anni sono presenti sul territorio nazionale i sierotipi BTV-1, BTV-3, BTV-4. Nel 2020 sono stati notificati 118 focolai (di cui 40 con animali che presentavano segni clinici). In particolare, 115 focolai sono stati ascritti al sierotipo BTV-4 (responsabile dei focolai clinici) e 3 al sierotipo BTV-1. Non è stata rilevata più circolazione di BTV-3, che in ogni caso era stata nel biennio precedente, estremamente limitata e circoscritta. Nella tabella seguente si riporta l'elenco dei focolai di BT 2020, con indicazione del sierotipo e distinti per regione).

Focolai BT 2020 con indicazione di sierotipi e regioni

Sierotipo	Regione	Numero Focolaio
Sierotipo 1	SARDEGNA	1
	SICILIA	2
Sierotipo 4	ABRUZZO	16
	BASILICATA	1
	CALABRIA	2
	CAMPANIA	27
	LAZIO	27
	MARCHE	5
	MOLISE	1
	PUGLIA	13
	SARDEGNA	4
	SICILIA	10
	TOSCANA	6
	UMBRIA	2
	VENETO	1
Totale		118

Il programma di controllo e sorveglianza, come previsto dalle norme vigenti, consente di monitorare la circolazione attiva dei sierotipi presenti sul territorio nazionale e allo stesso tempo si prefigge di rilevare l'ingresso dei nuovi sierotipi. Su tutto il territorio nazionale viene effettuata una sorveglianza attiva, che si basa su un piano annuale di controlli da eseguire sugli animali recettivi all'infezione.

Oltre al controllo sierologico degli animali, il programma prevede anche l'esecuzione di una sorveglianza entomologica, che ha l'obiettivo di monitorare la presenza degli insetti vettori della malattia, attraverso una rete di trappole dislocate in tutto il territorio, controllate settimanalmente, che consente anche di verificare la distribuzione dei vettori sul territorio e definire le aree a maggior rischio ed elaborare le mappe di rischio. In base agli esiti della sorveglianza sierologica ed entomologica sono quindi individuate le aree infette da sottoporre a restrizione e quelle libere da infezione, e le aree a maggiore rischio di introduzione virale. Al fine di evitare il blocco totale delle movimentazioni sul territorio, nelle zone sottoposte a restrizione è possibile ricorrere ad un regime derogatorio, nel rispetto di determinate condizioni sanitarie, come previsto dalla normativa vigente, e previa valutazione del rischio connesso a detti spostamenti.

La vaccinazione di tutti capi appartenenti alle specie sensibili è certamente la strategia difensiva ottimale al fine di creare una popolazione immune e contestualmente per scongiurare la ulteriore diffusione dei diversi sierotipi circolanti sul territorio. Tuttavia, il reperimento da parte delle Regioni e Province Autonome dei vaccini occorrenti al territorio, è reso difficile per motivi di ordine economico e commerciale.

Nel corso del 2020 sono stati campionati oltre 20.665 capi: nella tabella seguente si rappresentano i dettagli.

Animali campionati 2020 per il piano controllo nazionale BT

REGIONE	Numero totale di animali	Numero di animali da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente	Numero di animali positivi	Numero di focolai
ABRUZZO	253.103	1.259	769	48	16
BASILICATA	340.830	1.163	446	1	1
CALABRIA	456.544	1.759	1.250	5	2
CAMPANIA	1.250	1.579	615	49	27
EMILIA ROMAGNA	641.234	2.619	1.282	0	0
FRIULI VENEZIA GIULIA	104.981	896	722	0	0
LAZIO	926.631	2.003	742	269	27
LIGURIA	29.820	635	286	0	0
LOMBARDIA	1.756.137	2.788	1.400	0	0

REGIONE	Numero totale di animali	Numero di animali da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali esaminati individualmente	Numero di animali positivi	Numero di focolai
MARCHE	188.416	1.095	407	11	5
MOLISE	106.577	435	262	1	1
PIEMONTE	1.008.985	2.980	1.447	0	0
PUGLIA	6.322.009	2.255	883	16	13
SARDEGNA	3.629.565	2.827	2.298	16	5
SICILIA	1.243.672	2.995	4.269	31	12
TOSCANA	450.327	2.668	1.114	23	6
BOLZANO	191.052	864	303	0	0
TRENTO	91.402	724	240	0	0
UMBRIA	168.837	983	418	3	2
VALLE D'AOSTA	41.211	383	111	0	0
VENETO	853.693	2.065	1.401	14	1
TOTALE	18.806.276	34.975	20.665	487	118

Sono stati sottoposti a vaccinazione, nell'ambito di piani ufficiali, per il sierotipo BTV-1, 193.077 ovicapri, e per il sierotipo BTV-4 283.607 ovicapri. Nessun presidio vaccinale per il BTV3 è attualmente disponibile sul mercato, ed è momentaneamente critica la reperibilità di vaccini per BTV-1, la cui circolazione è, in ogni caso, piuttosto ridotta. Nella tabella successiva sono riportati i dati inerenti alle vaccinazioni per BT del 2020.

Regione	Specie	Numero totale di aziende	Numero totale degli animali	Sierotipo	Numero di aziende nel programma di vaccinazione	Numero totale di aziende vaccinate	Numero di animali vaccinati	Numero di dosi di vaccino somministrato
Sardegna	Ovicapri	14.879	335.4298	BTV-1	14879	3804	193.077	317.101
				BTV-4		4746	283.607	307.547

La normativa vigente per questa malattia non prevede l'applicazione di un sistema sanzionatorio. L'andamento delle attività di sorveglianza è costantemente monitorato attraverso la verifica dello stato di alimentazione del sistema informativo nazionale in cui vengono inseriti i dati della sorveglianza. Vengono inoltre effettuati opportuni rintracci degli animali eventualmente movimentati dall'azienda focolaio nel periodo comprendente il periodo di possibile presenza del virus, e in caso di avvenuta movimentazione, i controlli vengono naturalmente estesi anche alle aziende di destinazione. Nel caso di movimentazioni in deroga, ma anche nell'ambito delle movimentazioni ordinarie, le Forze dell'ordine deputate ai controlli effettuano costantemente attività di monitoraggio e vigilanza in relazione alla conformità di dette movimentazioni, alle informazioni presenti sulle documentazioni sanitarie di scorta ed accompagnamento degli animali, alle attestazioni inerenti ai mezzi di trasporto. Nel 2020 sono stati notificati 118 focolai (di cui 40 con animali che presentavano segni clinici). In particolare, 115 focolai sono stati ascritti al sierotipo BTV-4 (responsabile dei focolai clinici) e 3 al sierotipo BTV-1.

La gestione di una malattia trasmissibile da vettori quale la BT prevede il mantenimento costante di un elevato livello di sorveglianza attraverso il monitoraggio sierologico degli animali sensibili, nonché attraverso la cattura e l'esame degli insetti vettori. Le disposizioni dell'Autorità competente, finalizzate principalmente ad evitare il blocco delle movimentazioni dai territori in restrizione e di conseguenza del settore commerciale in relazione agli scambi di animali vivi, consentono contestualmente non solo gli spostamenti dei capi delle specie sensibili in sicurezza, ma sono finalizzate ad evitare la ulteriore diffusione dei sierotipi presenti in Italia in territori indenni o in restrizione per sierotipi diversi attraverso il mantenimento di elevati standard di sicurezza. Dette determinazioni, ivi inclusi i protocolli per la gestione del regime derogatorio delle movimentazioni,

sono elaborate di concerto con il Centro di Referenza Nazionale presso l'IZSAM, e sono necessariamente dettate dalla evoluzione epidemiologica della malattia, e sono di volta in volta modulate in funzione delle positività riscontrate, del sierotipo virale coinvolto, della valutazione del rischio e di altre numerose variabili (ad es. età animali, sierotipo che ha determinato la restrizione, territori di provenienza e destino, flussi consolidati, motivo della movimentazione – macello/vita, etc.).

L'attività di sorveglianza prevista dal Piano in vigore nel 2020 è stata svolta regolarmente. Il riscontro di positività da circolazione virale attiva è dovuto in parte allo scarso livello di protezione immunitaria nei confronti dei sierotipi circolanti sul territorio nazionale, ma è anche ascrivibile alla posizione geografica dell'Italia, e delle isole in particolare, storicamente esposte all'introduzione dei nuovi sierotipi come pure alle nuove ondate epidemiche di quelli già presenti e dove le densità di popolazioni ovicaprine è presente ad alte densità, con condizioni climatiche favorevoli e geneticamente più predisposte alle forme cliniche di malattia.

Tenuto conto che la gestione delle campagne vaccinali ed il relativo acquisto dei vaccini è in capo alle Regioni, per scongiurare il blocco commerciale, limitatamente ai capi da movimentare, analogamente a quanto adottato negli anni precedenti, è stata mantenuta la possibilità per gli allevatori di procedere all'acquisto dei vaccini per il tramite delle associazioni di categoria. La somministrazione dei vaccini afferisce ai servizi veterinari delle ASL e tutte le vaccinazioni vengono registrate negli appositi sistemi informativi nazionali.

La BT è presente in Italia ormai da vent'anni, e il territorio nazionale sarà sempre esposto ad incursioni virali, per posizione geografica e in base ai dati storici. Tuttavia, negli ultimi 5 anni non si sono registrate ondate epidemiche particolarmente violente, specialmente in riferimento all'incursione del BTV3 del 2017, trattandosi di sierotipo nuovo per il territorio nazionale e per la mancanza di presidi vaccinali esistenti. Come previsto dalle norme vigenti di settore, dopo due anni di assenza di circolazione virale e vettoriale, è possibile richiedere alla CE la valutazione dei dati della sorveglianza di detto arco temporale, al fine di valutare la possibilità di espunzione del territorio considerato dall'elenco dei territori in restrizione. Ciò è indice della corretta e puntuale implementazione delle attività di sorveglianza.

Per maggiori informazioni sulle caratteristiche della malattia, la consultazione di documenti tecnici e dati inerenti alle zone di restrizione e al programma di sorveglianza, si rimanda alla sezione dedicata del portale del Ministero della Salute relativa alla Blue tongue, con informazioni e dati epidemiologici, azioni di controlli, raccomandazioni:

<http://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=210>

ed alla sezione dedicata del sito web dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise:

https://bluetongue.izs.it/j6_bluetongue/home;jsessionid=27C9C3E3AE22847600B9448D02C88C79.tomcatprod3

nonché alla pagina relativa alla Blue tongue del sito web della Commissione Europea:

https://ec.europa.eu/food/animals/animal-diseases/control-measures/bluetongue_en

INFLUENZA AVIARIA: PIANO DI SORVEGLIANZA

FONTE Ufficio 3 DGSAF

L'attività di sorveglianza viene svolta al fine di individuare la presenza e prevalenza dei virus influenzali a bassa patogenicità LPAI, nonché quelli ad alta patogenicità HPAI, sia negli avicoli domestici che nei volatili selvatici.

Il DM 14 marzo 2018, ha classificato le Regioni e Province autonome ad alto o basso rischio di introduzione e diffusione dei virus influenzali, con assegnazione ad ognuna di un determinato livello di rischio, individuato dall'IZSVE, Centro di Referenza Nazionale (CRN) per l'influenza aviaria. In base al rischio di introduzione e di diffusione di virus di Influenza Aviaria, sono stati testati sia allevamenti del settore industriale sia del settore rurale (svezzatori, commercianti e rurali).

Le province considerate ad alto rischio di introduzione e diffusione e quindi da sottoporre a monitoraggio con frequenza elevata, suddivise per regione, sono:

- Emilia Romagna: province di Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena e Ravenna;
- Lombardia: province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova;
- Piemonte: province di Cuneo;
- Veneto: province di Padova, Rovigo, Venezia, Verona e Vicenza.

Le province considerate a rischio medio sono:

- Friuli-Venezia-Giulia: province di Pordenone e Udine;
- Lazio: provincia di Viterbo;
- Umbria: province di Perugia e Terni
- Veneto: Provincia di Treviso.

Su tutto il territorio nazionale è in vigore l'Ordinanza 26 agosto 2005, e successive modifiche (ultima con OM 10 dicembre 2019) relativa alle misure di biosicurezza da applicare negli allevamenti.

Riepilogo attività svolte nel 2020

Tipologia	N° totale aziende campionabili	N° totale aziende controllate	N° allevamenti positivi	N° totale animali campionati	ELISA	HI-H5/H7	PCR	ISOLAMENTI
Anatre da carne	47	29		1227			274	
Anatre riproduttori	8	5		145			61	
Faraone riproduttori	6	6		90	80	20		
Oche da carne	12	6		73			42	
Oche riproduttori	5	4		85			49	
Ovaiole	653	526		14767	14303	1090		
Ovaiole free range	138	107		1835	1776	258		
Polli riproduttori	183	153		4866	4646	450		
Quaglie riproduttori	8	6		240			42	
Ratiti	17	8	1**	80	80	10		
Rurali	250*	74		1284			429	
Selvaggina	7	4		160	160	6		
Svezzatori	612	422	1***	42579	26921	1310	2465	
Tacchini da carne	703	606		24969	19680	11067		
Tacchini riproduttori	41	36		1184	1064	242		
TOTALE	2690	1992	2	93584	68710	14453	3362	
					Totale analisi sierologiche		Totale analisi virologici	
					83163		3362	

(*) numeri di aziende da controllare stimato su base nazionale

(**) H5N3 a bassa patogenicità – Provincia di Mantova

(***) H5N2 a bassa patogenicità – Provincia di Pavia

Attività svolta nel 2020 suddivisa per regione

	Polli riproduttori	Ovaiole	Ovaiole free range	Tacchini da carne	Tacchini riproduttori	Ratiti	Faraone riproduttori	Selvaggina allevata	Quaglie riproduttori	Anatre da carne	Anatre riproduttori	Oche da carne	Oche riproduttori
Emilia Romagna	41	147	27	44	3	5	0	0	1	6	5	2	2
Friuli Venezia Giulia	2	10	12	16	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Lazio	0	21	46	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lombardia	54	180	16	142	0	8	2	0	0	18	0	2	0
Piemonte	18	61	12	2	0	3	0	0	0	2	0	0	0
Umbria	15	27	9	22	0	2	0	0	0	2	2	2	2
Veneto	53	207	27	469	36	1	4	7	7	19	1	6	1

Nel 2020 non sono stati rilevati focolai HPAI. Nel 2020, nell'ambito delle attività di sorveglianza, l'IZSVE, ha confermato quattro focolai di Influenza Aviaria a bassa patogenicità (LPAI) di cui i primi due in due allevamenti di tacchini da carne contigui (un'unica unità epidemiologica) in provincia di Treviso sostenuti da virus LPAI H7N1. Un altro focolaio in un allevamento di ratiti in provincia di Mantova per virus influenzale sottotipo H5N3 a bassa patogenicità (LPAI) e l'ultimo in uno svezzatore in provincia di Pavia sostenuto da virus influenzale sottotipo H5N2.

Nelle aziende sede di focolaio sono state attuate tutte le misure di controllo previste ai sensi del Decreto legislativo n. 9/2010 recante attuazione della Direttiva 2005/94/CE, nonché l'adozione di tutte le misure previste dal medesimo D.L.vo.

Focolai LPAI 2020

Regione	Provincia	Tipologia produttiva	Specie	Motivo campionamento	Diagnosi sierologica/virologica	Sottotipo	Data di depopolamento
Veneto	Treviso	Ingrasso	Tacchini da carne (7150)	Lieve sintomatologia	Virologica	H7N1	Aprile 2020
Veneto	Treviso	Ingrasso	Tacchini da carne (7150)	Lieve sintomatologia	Virologica	H7N1	Aprile 2020
Lombardia	Mantova	Ingrasso	Ratiti (132)	Piano di sorveglianza	Sierologica	H5N3	Giugno 2020
Lombardia	Pavia	Svezzatore	Capponi e anatre (11214)	Piano di sorveglianza	Sierologica	H5N2	Novembre 2020

Anche per il 2020 le attività di sorveglianza effettuate si sono dimostrate adeguate a raggiungere gli obiettivi fissati nel programma di sorveglianza, in particolare nel rilevare precocemente la circolazione virale dei virus a bassa patogenicità negli allevamenti situati nelle province classificate ad alto rischio per influenza aviaria.

Il sistema di sorveglianza adottato in Italia per il monitoraggio dell'Influenza aviaria è appropriato ed in linea con le linee guida europee. In relazione alla situazione emergenziale Covid19, le attività di sorveglianza sono state definite attività indifferibili e pertanto sono proseguite per tutto il 2020 senza alcuna interruzione. L'intervento normativo adottato nell'ultimo trimestre 2020, mediante la disposizione di alcune misure restrittive quali la chiusura del pollame allevato all'aperto, la

regolamentazione delle mostre-fiere-mercati ed altre misure di riduzione del rischio, è riuscito ad impedire l'ingresso del virus H5N8 responsabile dell'epidemia che ha coinvolto numerosi Paesi europei. Il settore produttivo ha mostrato collaborazione ed il rispetto delle misure imposte, con particolare riferimento all'applicazione delle misure di biosicurezza.

La relazione completa è disponibile per approfondimenti sul sito:

<https://www.izsvenezie.it/temi/malattie-patogeni/influenza-aviaria/piani-sorveglianza>

MALATTIA DI AUJESZKY: PIANO DI ERADICAZIONE

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Considerato che la maggior parte dei Paesi europei ha raggiunto la qualifica sanitaria di indennità, onde evitare significative penalizzazioni economiche, le regioni italiane del nord a prevalente vocazione suinicola hanno ottenuto a partire dal 2017 l'approvazione comunitaria di programmi regionali di eradicazione della malattia e l'inserimento nell'Allegato II della Decisione 2008/185/CE. Attraverso l'applicazione delle misure contenute nei programmi di eradicazione, le regioni del nord hanno ottenuto dal 2017 ad oggi, un drastico calo della prevalenza della malattia, giungendo al riconoscimento dello status di indennità (regione Friuli nel 2019 unitamente alla Provincia di Bolzano) o ad essere prossimi ad una definitiva eradicazione della malattia dal territorio regionale. Nel corso del 2020 è stato redatto per l'invio e approvazione alla Commissione europea, un programma da applicarsi a tutte le aziende suinicole presenti sul territorio delle regioni Valle d'Aosta, Liguria, Toscana, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Provincia autonoma di Trento. Detto Piano è stato approvato dalla Commissione nel mese di dicembre 2020 e ritenuto conforme alla decisione 2008/185/CE. Nello specifico è previsto:

- la verifica e il monitoraggio della presenza e della circolazione del virus della Malattia di Aujeszky (MA) nelle aziende di suini delle regioni Valle d'Aosta, Liguria, Toscana, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Provincia autonoma di Trento;
- l'aumento della percentuale delle aziende in possesso della qualifica di indenne da MA, attraverso il risanamento delle aziende infette;
- protocolli operativi per l'assegnazione e il mantenimento della qualifica e per l'applicazione delle misure di biosicurezza.

Regione	Numero di aziende suinicole	Numero di aziende suinicole oggetto di un programma per la malattia di Aujeszky [1]	Numero di aziende suinicole non contaminate dalla malattia di Aujeszky (con vaccinazione) [2]	Numero di aziende suinicole indenni dalla malattia di Aujeszky (senza vaccinazione)
ABRUZZO	790	591	271	-
BASILICATA	360	347	257	-
CALABRIA	631	519	292	-
CAMPANIA	669	577	518	-
EMILIA ROMAGNA	1072	887	738	-
FRIULI VENEZIA GIULIA	624	290	0	73
LAZIO	1135	1045	329	-
LIGURIA	84	72	46	-
LOMBARDIA	2628	2462	1551	-
MARCHE	854	599	307	-
MOLISE	310	209	140	-
PIEMONTE	1378	1233	1090	-
PUGLIA	656	623	517	-
SARDEGNA	12697	12489	1008	-
SICILIA	1658	1544	738	-
TOSCANA	1043	826	500	-

Regione	Numero di aziende suinicole	Numero di aziende suinicole oggetto di un programma per la malattia di Aujeszky [1]	Numero di aziende suinicole non contaminate dalla malattia di Aujeszky (con vaccinazione) [2]	Numero di aziende suinicole indenni dalla malattia di Aujeszky (senza vaccinazione)
TRENTINO- ALTO ADIGE (BZ)	286	237	0	194
TRENTINO- ALTO ADIGE (TN)	51	44	42	-
UMBRIA	841	704	458	-
VALLE D'AOSTA	63	19	2	-
VENETO	1961	1051	0	588
TOTALE	29791	26368	8804	855

[1] Programma sotto il controllo dell'autorità competente.

[2] Aziende suinicole in cui le prove sierologiche per la malattia di Aujeszky sono state effettuate con esito negativo conformemente a un programma ufficiale e in cui è stata praticata la vaccinazione nei 12 mesi precedenti.

[3] Aziende suinicole conformi ai requisiti di cui all'articolo 1, punto 3.

Sono stati sottoposti a controllo anche 18 centri genetici nei quali non è stata riscontrata alcuna positività.

La Regione Veneto, che ha sospeso la vaccinazione nel mese di novembre 2019, ha chiesto il riconoscimento dello status di indennità senza vaccinazione. La malattia di Aujeszky è una malattia soggetta ad obbligo di denuncia ma la normativa vigente non prevede azioni correttive nei confronti degli operatori a seguito di riscontro di positività né sierologica né virologica, poiché è un programma di controllo e monitoraggio che si basa sulla profilassi igienico-sanitaria e sulla vaccinazione pianificata obbligatoria di tutti i suini allevati nelle Regioni con qualifica indenne con vaccinazione.

L'obiettivo perseguito fin dal 2011, continua ad essere quello di rendere omogeneo il territorio ai fini del raggiungimento dello status di indennità per Malattia di Aujeszky dell'Italia anche conformemente a quanto previsto dal Regolamento 2016/429 (Animal Health Law) e Regolamento 2020/689. Allo stato attuale la Provincia di Bolzano e il Friuli Venezia Giulia sono indenni da MA senza vaccinazione e le restanti regioni sono indenni da MA con vaccinazione (Regolamento 2021/620). La peculiarità del sistema suinicolo italiano (ciclo di ingrasso più lungo rispetto a quanto attuato negli altri Stati membri) ha sicuramente rappresentato un ostacolo per eradicare la malattia dal territorio nazionale. Con le attività poste in essere dal 2011 insieme all'implementazione dell'anagrafe suina e il rispetto di misure igienico-sanitarie, si è assistito ad un notevole calo della prevalenza di malattia sia nelle regioni ad elevata vocazione suinicola, che hanno raggiunto la qualifica di territorio indenne con vaccinazione, sia in altre regioni del centro Italia che hanno avviato piani regionali di controllo volti al raggiungimento del medesimo status sanitario. I risultati favorevoli raggiunti negli ultimi anni, hanno determinato l'approvazione del Piano multiregionale conforme all'Animal Health Law, Reg. (CE) n. 2016/429, che di fatto ha reso il territorio da un punto di vista epidemiologico più simile ad altri Stati membri con l'obiettivo di depenalizzare il comparto produttivo suinicolo nazionale negli scambi intracomunitari.

Altre informazioni sono disponibili sul sito dell'IZS LER - Centro di referenza nazionale per la malattia di Aujeszky:

archive.izsler.it/izs_bs/s2magazine/index1.jsp?idPagina=388

PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - e. Controlli su altre malattie infettive > Peste Suina Africana - Piano di eradicazione

La Peste suina africana (PSA) è una malattia virale altamente contagiosa e spesso letale, che colpisce suini e cinghiali. Non è trasmissibile all'uomo. La PSA è una malattia con un enorme potenziale di diffusione. Un'eventuale epidemia sul territorio nazionale potrebbe ripercuotersi pesantemente sul patrimonio zootecnico suino con danni ingenti sia per la salute animale (le norme prevedono abbattimento obbligatorio degli animali malati e sospetti tali), sia per il comparto produttivo suinicolo e per il commercio internazionale di animali vivi e dei loro prodotti (dai Paesi infetti è vietato commercializzare suini vivi e prodotti suinicoli).

In considerazione delle caratteristiche della malattia e della corrente epidemia che dal 2014 sta interessando l'Europa, ma anche altri Paesi Terzi, nonché in ottemperanza alle direttive comunitarie nell'ambito della strategia europea di prevenzione e controllo della PSA, in Italia dal 2020 è stato implementato un Piano nazionale di sorveglianza, che contempla una parte dedicata all'eradicazione in Regione Sardegna, dove la malattia è presente dal 1978. Obiettivo generale del Piano nazionale è quello di proteggere il patrimonio suinicolo nazionale da eventuali incursioni del virus PSA sulla parte continentale.

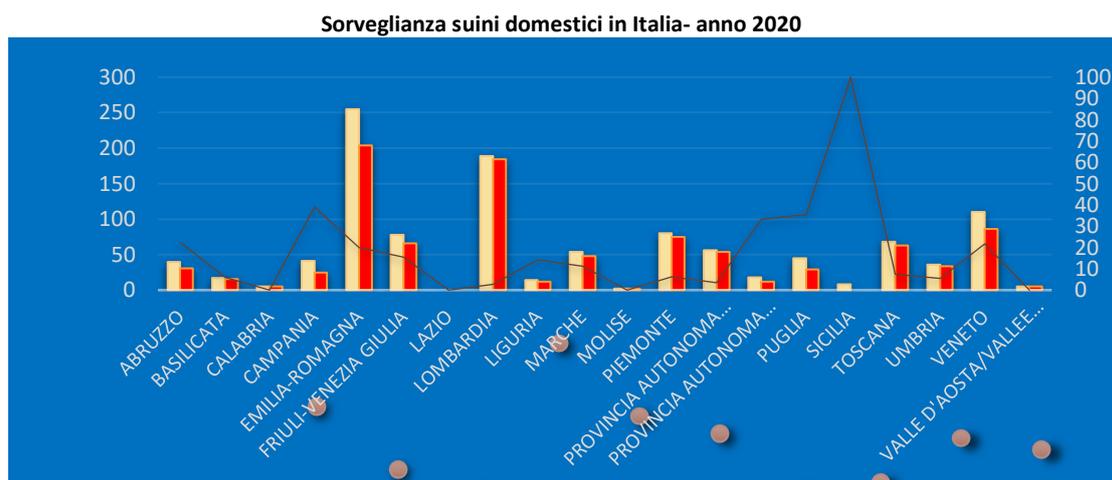
È stata implementata la sorveglianza passiva negli allevamenti domestici attraverso la segnalazione ai servizi veterinari e il successivo controllo diagnostico di tutti i suini deceduti fisiologicamente in azienda in specifiche percentuali quantificate in base alla consistenza numerica della popolazione allevata per regione ed al livello di rischio.

Nel settore del selvatico, la sorveglianza passiva è stata applicata tramite il controllo diagnostico di tutte le carcasse di cinghiale rinvenute nell'ambiente o in seguito ad incidenti stradali (attraverso la segnalazione ai servizi veterinari direttamente o per il tramite di enti parco, forze dell'ordine locali). Oltre a ciò, tenuto conto dell'accertato ruolo epidemiologico dei cinghiali nel mantenimento del virus nell'ambiente e nella sua trasmissione attraverso gli spostamenti dei gruppi di animali infetti (i gruppi di cinghiali sono in grado di coprire giornalmente grosse distanze), e anche in virtù dell'estrema resistenza del virus nelle carcasse di cinghiali, sono previste specifiche attività nel settore del selvatico, con la collaborazione dei Ministeri dell'Agricoltura e della Transizione Ecologica, finalizzate alla gestione delle popolazioni di cinghiali, anche in termini numerici, attraverso il miglioramento delle modalità di stima numerica della popolazione. La verifica del livello di applicazione delle misure di biosicurezza negli allevamenti suini è stata svolta attraverso specifici controlli e compilazione di apposite checklist presenti sul sistema informativo Classyfarm. Il rispetto delle misure di biosicurezza degli allevamenti suini è un pilastro fondamentale nella prevenzione dell'infezione, con particolare riferimento alle possibilità di contatto con i selvatici e in riferimento alle operazioni di pulizia e disinfezione in azienda, alla corretta gestione delle norme igienico-sanitarie del personale, etc.

Si è proceduto, inoltre, al controllo dei prodotti importati e alla costante sorveglianza sullo smaltimento dei rifiuti alimentari contenenti carni suine di ristoranti, navi e aerei ed è stata avviata un'attività di formazione ed informazione a veterinari, allevatori, operatori del settore suinicolo, fino ai comuni cittadini, vista la possibilità di trasmissione del virus attraverso il "fattore umano" con lo smaltimento in modo improprio di rifiuti di prodotti di origine suina potenzialmente contaminati, nei quali il virus si conserva attivo per lunghi periodi.

Le informazioni e i dati relativi all'attività di sorveglianza passiva di cui al Piano sono inseriti in un apposito sistema informativo (SINVSA), che consente il monitoraggio costante dell'andamento delle attività.

Nel 2020 sulla parte continentale dell'Italia sono stati campionati 1121 suini domestici e 1828 cinghiali. Non sono stati riscontrati esiti positivi.



In Sardegna, nell'ambito delle attività previste dal Programma straordinario di eradicazione, coordinato dall'Unità di Progetto, sono proseguiti anche nel 2020 i controlli ufficiali delle aziende suinicole, diversificati sulla base del rischio di ogni Comune della Sardegna e con specifiche cadenze temporali, al fine di attribuire a ciascuna azienda, sotto il profilo dello stato sanitario, la qualifica di azienda certificata per PSA e di azienda controllata per PSA.

È proseguita la campagna di abbattimento dei suini detenuti illegalmente, che rappresenta una delle maggiori criticità nella gestione della malattia nell'isola e una pericolosa riserva di virus. In totale, dall'inizio delle attività di depopolamento, i suini bradi detenuti illegalmente e abbattuti sono stati quasi 5.000. Relativamente al settore del selvatico, il piano prevede la sorveglianza passiva estesa su tutto il territorio regionale ad ogni carcassa di cinghiali (compreso il caso di incidente stradale) che viene campionata e testata per escludere l'infezione da virus PSA.

Il piano prevede il divieto di caccia nella zona infetta per il selvatico e la possibilità di accesso a specifiche deroghe durante la campagna venatoria annuale, allo scopo di alimentare la sorveglianza attiva della popolazione; le compagnie di caccia, nel rispetto di specifici requisiti, sono autorizzate a cacciare e hanno l'obbligo di consegnare i campioni di milza e sangue da tutti gli animali abbattuti e custodire in biosicurezza le carcasse fino all'esito favorevole dei test.

Nel resto della regione al di fuori dell'area infetta, la caccia è consentita alle compagnie di caccia autorizzate e si effettua una sorveglianza a campione degli animali abbattuti. Altre attività contemplate dal Piano di eradicazione sono relative all'implementazione dell'anagrafe, ivi inclusa quella dei riproduttori, ai controlli sulle movimentazioni, alle campagne di informazione e sensibilizzazione, ai controlli sui prodotti alimentari di origine suina freschi e lavorati, nell'ambito di stabilimenti, ristoranti, agriturismo, sagre e feste paesane. La situazione epidemiologica regionale è decisamente favorevole, con il riscontro di 41 focolai, tutti registrati nei cinghiali, a conferma dell'efficacia delle misure adottate.

Nel 2020 sono stati abbattuti 334 capi bradi, ne sono stati analizzati con esami sierologici 205 e con test virologici 206, con il riscontro di 25 sieropositivi e 0 virus positivi. In totale, dall'inizio delle attività di depopolamento, i suini bradi detenuti illegalmente e abbattuti sono stati quasi 5.000.

Si riportano nella tabella seguente le attività di controllo ufficiale condotte nelle aziende di suini domestici in Sardegna per l'anno 2020 (fonte dati OEVR Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale).

ASSL	N. aziende presenti	N. aziende sottoposte al controllo	N. aziende con esito CL controllata	N. aziende con esito CL certificata	N. aziende con non conformità
SASSARI	2.616	925	85	837	100
OLBIA	1.251	275	64	209	77
NUORO	2.352	532	137	393	113
LANUSEI	1.054	236	84	152	81
ORISTANO	2.639	983	170	807	218
SANLURI	707	391	37	354	45
CARBONIA	499	114	46	64	46
CAGLIARI	2.417	705	198	507	184
TOTALE	13.535	4.161	821	3.323	864

In caso di focolaio PSA, sono applicate le disposizioni previste dalle norme vigenti. Sul territorio continentale il Piano di sorveglianza nel 2020 è stato implementato per la prima volta ed ha inevitabilmente risentito dell'emergenza COVID19 dal punto di vista organizzativo e gestionale, pertanto le attività previste sono state parzialmente implementate, ma comunque effettuate in quantità e percentuali soddisfacenti. Non sono state in ogni caso riscontrate positività ai test diagnostici e non sono state segnalate situazioni che potessero determinare un aumento del livello di allerta nazionale.

Le non conformità riscontrate hanno riguardato principalmente l'applicazione delle misure di biosicurezza, il rispetto dei parametri riproduttivi, la tenuta dei registri aziendali. In considerazione del primo anno di applicazione del Piano sono state riscontrate alcune criticità per l'implementazione del sistema informativo SINVSA.

La realizzazione del Piano presuppone il rispetto delle norme in materia di anagrafe suina e per le movimentazioni, quindi, laddove in occasione di un sopralluogo in azienda nell'ambito delle attività di sorveglianza passiva nel domestico, o della verifica del livello di applicazione delle misure di biosicurezza, si dovessero riscontrare inadempimenti in materia di anagrafe, registrazione animali e movimentazione, si procede alle previste sanzioni di settore.

Inoltre, al fine di responsabilizzare sia gli addetti del settore sia i comuni cittadini all'adozione di comportamenti corretti e ad incrementare la collaborazione con i servizi veterinari, è stato elaborato e pubblicato sul sito web del Ministero della Salute apposito materiale informativo, destinato ad allevatori, veterinari, turisti, trasportatori, per una diffusione capillare di informazioni relative alla malattia e soprattutto al rischio connesso alla sua eventuale presenza e diffusione.

In Regione Sardegna la normativa regionale e di settore in riferimento all'attuazione delle misure previste dal Piano di eradicazione prevede l'applicazione delle sanzioni previste. A seguito di opportuni incontri di verifica da parte del Ministero sono stati identificate talune criticità applicative e gestionali e si è intervenuti nel rimodulare le attività individuando specifici correttivi. A tal fine è stata utilizzata la metodica della *gap analysis*, una valutazione che prevede la definizione della situazione attuale, l'individuazione delle criticità che ostacolano il raggiungimento dell'obiettivo e la successiva identificazione del *gap* tra le due situazioni e delle misure per colmare il *gap* stesso, definendo risorse e tempistiche del processo di miglioramento.

Non essendo prevedibile lo specifico contesto del possibile ingresso del virus, è necessario definire misure gestionali preventive. In caso di diffusione per contiguità, sono previste misure specifiche nelle aree di confine adiacenti a zone infette dei paesi limitrofi attraverso l'istituzione di barriere e/o la riduzione della densità di cinghiali.

Nell'ambito delle iniziative del Ministero della Salute in cooperazione con i Ministeri dell'Agricoltura e della Transizione Ecologica, competenti nella gestione della fauna selvatica, e con l'Istituto Superiore Protezione e Ricerca Ambientale (ISPRA) e Centro di Referenza Nazionale Pesti (CEREP), è stato elaborato un documento di indirizzo tecnico per le Regioni e Province Autonome per la prevenzione della PSA nell'ambito dei Piani di gestione della fauna selvatica.

Relativamente alla Sardegna, i favorevoli risultati ottenuti sono ascrivibili, tra l'altro, all'efficienza dei controlli nelle aziende, all'efficacia del sistema di identificazione e registrazione dei riproduttori, strumento indispensabile al contrasto delle pratiche illegali legate alla detenzione e movimentazione dei suini, che nell'area endemica rappresentano un importante fattore di persistenza dell'infezione. Nel 2020 è stata ulteriormente regolamentata l'attività venatoria, per sensibilizzare le compagnie di caccia, consentendo un aumento del numero di campioni conferiti per gli esami diagnostici e fornendo un quadro della situazione più accurato.

La corrente epidemia europea ha certamente innalzato il livello di rischio di introduzione in Italia, pertanto necessario mantenere in essere il sistema di sorveglianza passiva elaborato, e le altre attività previste dal Piano nazionale di sorveglianza, monitorando costantemente la situazione epidemiologica europea ed internazionale, rafforzando dove necessario il sistema dei controlli, incrementando la diffusione delle informazioni e la conoscenza della malattia e l'implementazione delle misure di biosicurezza.

La situazione epidemiologica della PSA in Sardegna è sensibilmente migliorata, specialmente negli allevamenti di suini domestici. La rivisitazione ed il miglioramento delle misure sanitarie di controllo e lotta alla malattia ai fini dell'eradicazione, fortemente richieste e periodicamente verificate dalla Commissione europea, in ultimo anche tramite una missione conoscitiva condotta nel Giugno 2019 e che ha dato esiti certamente favorevoli, hanno contribuito ad aumentare la consapevolezza degli operatori del settore e degli organismi di controllo.

Il Ministero della Salute ha già effettuato con tutte le Regioni e Province Autonome una verifica dello stato di implementazione delle misure previste dal Piano, e proseguirà con una costante azione di monitoraggio sullo stato dell'arte di implementazione del Piano medesimo, che viene aggiornato e presentato alla Commissione Europea su base annuale.

Informazioni e report sono disponibili nelle seguenti pagine web dedicate all'argomento:

<http://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=208>,

<http://www.izsum.it/IZSUM/Common/pages02/wfContentListaDoppia.aspx?IDMAP=512>

https://ec.europa.eu/food/animals/animal-diseases/control-measures/asf_en

SETTICEMIA EMORRAGICA VIRALE (S.E.V.) E NECROSI EMATOPOIETICA INFETTIVA (N.E.I.) – RICONOSCIMENTO COMUNITARIO DI INDENNITÀ

FONTE Ufficio 3 DGSAF

La setticemia emorragica virale è una delle malattie a maggior impatto nel settore dell'acquacoltura per la sua capacità di colpire le specie più allevata in Italia quale la trota (es. trota iridea, trota marmorata). La Necrosi Ematopoietica Infettiva, malattia virale dei salmonidi di acqua dolce e salata è in grado anch'essa di colpire le trote iridee.

Tutte le aziende di acquacoltura (deroghe sono previste solo per i laghetti di pesca sportiva e le aziende che cedono piccoli quantitativi di pesce per consumo umano) devono essere registrate nell'anagrafe dell'acquacoltura ed essere in possesso di una specifica autorizzazione sanitaria. La Direttiva 206/88/CE, recepita con il decreto legislativo 4 agosto 2008 n.148, prevede, nello specifico, misure che vanno dall'obbligo di autorizzazione sanitaria delle aziende, alla tracciabilità delle movimentazioni per arrivare alle modalità di attuazione della sorveglianza e alla gestione di alcune malattie esotiche e non esotiche ritenute di maggiore impatto economico in acquacoltura. Le aziende o le zone che intendono essere riconosciute come indenni per una delle malattie non esotiche devono seguire un iter particolare che prevede la presentazione di uno specifico dossier alla Commissione europea e agli Stati membri previa valutazione del Ministero della Salute. A causa dell'emergenza da COVID-19, il numero dei controlli per l'ottenimento dell'indennità nei confronti

della Setticiemia Emorragica Virale (S.E.V.) e Necrosi Ematopoietica Infettiva (N.E.I.) sono stati effettuati in misura ridotta rispetto all'atteso. In Italia sono attualmente presenti in banca dati il seguente numero di allevamenti distinto per regione e per specie.

DATA RIFERIMENTO	31/12/2020		
REGIONE	CROSTACEI	MOLLUSCHI	PESCI
VENETO	5	566	357
VALLE D'AOSTA			11
UMBRIA			52
TRENTINO ALTO ADIGE (TN)			90
TRENTINO ALTO ADIGE (BZ)	5		90
TOSCANA	1	2	176
SICILIA	1	4	19
SARDEGNA	6	52	32
PUGLIA	5	138	27
PIEMONTE			377
MOLISE	2	7	10
MARCHE	1	27	34
LOMBARDIA	4		307
DATA RIFERIMENTO	31/12/2020		
LIGURIA		7	18
LAZIO	2	11	89
FRIULI VENEZIA GIULIA	2	86	136
EMILIA ROMAGNA	4	177	309
CAMPANIA		77	52
CALABRIA		1	11
BASILICATA			13
ABRUZZO	3	8	44
Totale allevamenti	41	1163	2254

Nel 2020, in riferimento ai piani volontari, si registra 1 azienda riconosciuta (in Toscana) e nessuna zona riconosciuta né alcun programma approvato. La richiesta di riconoscimento per indennità da SEV NEI di un'azienda in Provincia di Belluno, che aveva ripreso l'attività dopo un periodo di fermo, è stata respinta dalla Commissione europea perché il compartimento non risultava indipendente da acque pubbliche.

L'azienda della provincia di Belluno, a seguito del respingimento di cui sopra, dovrà effettuare i previsti controlli per ottenere la qualifica di indennità per SEV e NEI secondo quanto previsto dal Regolamento delegato 2020/689/UE.

La principale attività per il miglioramento del sistema è stata quella di introdurre nell'ordinamento nazionale le nuove disposizioni previste dai Regolamenti 2016/429/UE 2020/689/UE.

Il sistema di controllo ufficiale vede la partecipazione dei veterinari ufficiali delle ASL che in funzione del livello di rischio eseguono controlli nelle aziende di acquacoltura e che ha consentito di rilevare un focolaio di SEV nel Comune di Brescia nell'ottobre del 2020. Ad oggi non si rilevano particolari criticità nel sistema di sorveglianza e controllo che risulta essere in grado di intercettare l'eventuale presenza di malattie notificabili negli allevamenti.

Altre informazioni sono disponibili ai seguenti link:

<https://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=252&tab=3>

<https://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=228>

WEST NILE DISEASE E USUTU VIRUS: PIANO ARBOVIROSI (PNA)

FONTE Ufficio 3 DGSAF

Il Piano Arbovirosi, di cui all'Accordo Stato Regioni 2020-2025 del 15 gennaio 2020, prevede, ai fini della sorveglianza integrata, una sorveglianza entomologica, su uccelli stanziali e selvatici sinantropici e sui cavalli di tipo sindromico (sintomatologia).

La sorveglianza veterinaria nel 2020 in cavalli, zanzare, uccelli stanziali e selvatici, ha confermato la circolazione del WNV in Emilia-Romagna, Campania, Lombardia, Piemonte, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Sardegna. Le analisi molecolari eseguite nell'ambito della sorveglianza entomologica e sull'avifauna hanno identificato la circolazione del Lineage 2 del WNV. Il Lineage 1 è stato rilevato in due uccelli in Campania. Dall'inizio di giugno 2020 sono stati segnalati in Italia 68 casi umani confermati di infezione da West Nile Virus (WNV), di questi 45 si sono manifestati nella forma neuro-invasiva (34 in Lombardia, 5 in Emilia-Romagna, 4 in Piemonte, 2 in Veneto), 7 casi come febbre confermata (4 in Lombardia, 1 in Piemonte, 2 in Veneto di cui un caso importato), 16 casi identificati in donatori di sangue (4 in Piemonte, 3 in Emilia-Romagna, 9 in Lombardia). Tra i casi sono stati riportati 5 decessi (1 Piemonte, 1 in Emilia-Romagna e 3 in Lombardia). Nello stesso periodo è stato segnalato il primo caso di Usutu virus in Veneto nella forma neuro invasiva.

Il territorio nazionale è suddiviso in Province ad Alto (AR), Basso (BR) e Minimo (MR) rischio di diffusione del WNV le cui mappe e attività sono riportate al capitolo 3 del Piano Nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi (PNA) 2020-2025.

Il PNA 2020-2025 prevede, da parte delle Regioni e Province autonome e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentale, l'implementazione dei sistemi informativi della WND.

Come negli anni precedenti, il rispetto della tempistica non è risultato conforme a quanto richiesto dal PNA ed è stato effettuato un richiamo in riferimento soprattutto all'alimentazione del sistema SINZOO ai fini della rendicontazione EFSA.

Altro aspetto critico è la mancata attivazione dei piani di sorveglianza attiva su uccelli selvatici stanziali che richiede la collaborazione di altri Enti. Il ricorso al controllo degli allevamenti avicoli all'aperto ha garantito in ogni caso la raccolta dei dati necessari per individuare precocemente la circolazione virale e quindi l'attivazione del sistema di allerta ai fini di sanità pubblica.

L'attuazione del PNA 2020-2025, rappresenta, per la prima volta, il consolidamento della sorveglianza integrata umana e veterinaria con un approccio One Health. Al momento non sono previste azioni per il miglioramento tenuto conto che le Regioni e Province autonome hanno recepito il PNA con proprio atto amministrativo e che le relazioni delle attività svolte nel 2020 sono state inviate alla DGSAF e alla DGPRES.

Rilevato che l'obiettivo generale della sorveglianza integrata WNV, ossia individuare precocemente la circolazione sul territorio nazionale negli uccelli o negli insetti vettori e gli obiettivi specifici della sorveglianza integrata di WNV sono stati raggiunti, si ritiene che il sistema sia adeguato ed efficace. Nonostante la nota situazione emergenziale, le attività di sorveglianza WND sono state definite attività indifferibili e pertanto sono proseguite per tutto il 2020 senza alcuna interruzione.

Altre informazioni sono disponibili nei seguenti siti:

https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2947

https://westnile.izs.it/i6_wnd/home

F. ATTIVITÀ AUTORIZZATIVE/VALIDAZIONI

IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI E REGISTRAZIONE AZIENDE

FONTE Ufficio 2 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali – 4 Salute animale-Attività autorizzative/validazioni

L'anagrafe zootecnica è il sistema di identificazione e registrazione attraverso cui le autorità competenti, gli operatori di settore e i cittadini possono ottenere informazioni aggiornate sulla consistenza della popolazione animale di interesse zootecnico, sulla sua distribuzione sul territorio e sulle sue caratteristiche, ma anche sulle aziende e sugli animali domestici allevati o custoditi per la produzione di carne, latte, uova e altri prodotti, o destinati ad altri usi zootecnici.

I dati sulle consistenze del patrimonio zootecnico nazionale, distinto per specie e tipologia animale sono presenti e consultabili in Banca Dati Nazionale (BDN) delle anagrafi zootecniche, con periodici aggiornamenti.

https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/#/

Al 31 dicembre 2020 il patrimonio zootecnico nazionale risultava costituito da 5.632.509 bovini, 412.835 bufalini, 6.525.161 ovini, 1.058.431 caprini, 8.841.517 suini di cui 4.714 cinghiali. Sono risultati inoltre essere presenti, 9.355 allevamenti avicoli, 154.948 equidi, 3.458 allevamenti d'acquacoltura e 1.678.487 alveari. Unitamente allo sviluppo continuo delle anagrafi delle specie bovina e bufalina, ovina e caprina, suina, avicola ed apistica, dal 2019 è stata attivata l'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche di lagomorfi d'allevamento, dei camelidi e dell'elicicoltura (DM 02.03.2018). I controlli ufficiali al sistema di identificazione e registrazione di bovini e ovi-caprini sono dettagliati nella parte A, sezione 4, cap.2.

CENTRI DI RACCOLTA E MAGAZZINAGGIO SPERMA, GRUPPI DI RACCOLTA E PRODUZIONE EMBRIONI PER SCAMBI COMUNITARI- AUTORIZZAZIONE

FONTE Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali - Salute animale - Controlli sulla riproduzione

Il Ministero della Salute, a seguito della richiesta da parte della Regione/P.A., rilascia il numero univoco nazionale, come previsto dalla normativa vigente (D.lgs n.132/05, D.P.R. n. 241/94, D.P.R. n. 242/94, D.lgs n.633/96).

L'elenco dei centri abilitati è pubblicato sul sito VETINFO:

https://www.vetinfo.it/sso_portale/no_login/lista_info_strutture.pl

Le autorità regionali (Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome) effettuano il rilascio dell'autorizzazione all'attività di raccolta, stoccaggio e vendita sperma, ovuli ed embrioni destinati agli scambi comunitari e richiedono al Ministero della Salute il rilascio del numero univoco nazionale e comunicano eventuali revoche delle autorizzazioni.

Le autorità competenti locali (Dipartimenti veterinari delle Aziende sanitarie locali) a seguito della richiesta della Regione, effettuano un sopralluogo ispettivo per verificare il possesso, da parte dei Centri, degli adeguati requisiti tecnici, come previsto dalla norma. Fermo restando l'obbligo del possesso dei requisiti igienico-sanitari attestati dal parere rilasciato dall'AUSL competente per

territorio, eseguono i controlli presso la sede operativa del centro da autorizzare, prima del rilascio delle autorizzazioni da parte delle Regioni.

Nella tabella seguente sono riportati il numero dei centri autorizzati per l'anno 2020. I risultati dei controlli sono dettagliati nella parte H, sezione 4, cap.2.

Anno 2020	Numero aziende/stabilimenti
Centri raccolta sperma:	
Bovino	15
Suino	2
Ovino/caprino	0
equino	40
Centri magazzino dello sperma:	
Bovino	14
Ovino/caprino	3
Equini	17
Suino	3
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	
Bovini	20
Suini	2
Ovini/capri	2
Equini	10

STAZIONI DI MONTA NATURALE PUBBLICA, STAZIONI DI INSEMINAZIONE ARTIFICIALE EQUINA, CENTRI DI PRODUZIONE DELLO SPERMA, RECAPITI, GRUPPI DI RACCOLTA EMBRIONI, GRUPPI DI PRODUZIONE EMBRIONI PER COMMERCIO NAZIONALE

FONTE Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - Controlli sulla riproduzione

Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali vigila sulla effettiva attuazione delle norme del settore (D.M. 19 luglio 2000, n. 403) e provvede a divulgare annualmente l'elenco delle strutture operanti. Le autorità regionali (Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome) sono deputate al rilascio dell'autorizzazione all'attività per la monta naturale pubblica, l'inseminazione artificiale, raccolta e produzione di embrioni ed oociti. I Dipartimenti veterinari delle Aziende sanitarie locali su richiesta della Regione, eseguono un sopralluogo ispettivo per il riscontro della sussistenza dei requisiti normativi richiesti al fine del "nulla osta" necessario al rilascio dell'autorizzazione da parte della Regione. In caso di riscontro di non conformità il "nulla osta" necessario al rilascio dell'autorizzazione all'attività viene a mancare. Le Regioni aggregano i dati delle autorizzazioni rilasciate e revocate e li inviano al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ed al Ministero della salute. Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali provvede annualmente a divulgare l'elenco delle strutture operanti. L'elenco aggiornato dei gruppi di raccolta e di produzione autorizzati degli embrioni bovini, equini, ovi-caprini e suini sono riportati presso il sito VETINFO: https://www.vetinfo.it/sso_portale/no_login/lista_info_strutture.pl

G. ATTIVITÀ REGIONALI - MALATTIE INFETTIVE

Si riportano di seguito alcune attività più significative svolte a livello regionale in materia di malattie infettive animali.

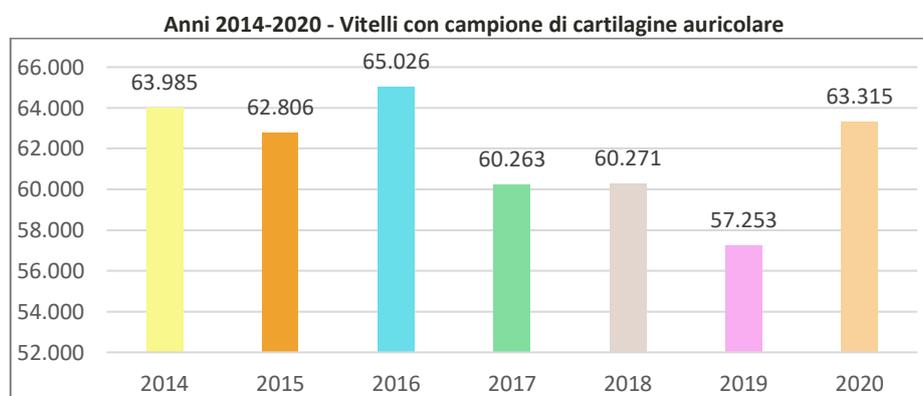
PIANO REGIONALE DI ERADICAZIONE DELLA DIARREA VIRALE BOVINA/MUCOSAL DISEASE (BVD/MD)

FONTE Provincia autonoma di Bolzano



A partire dal 1° aprile 2005 i vitelli neonati sono stati tutti controllati relativamente alla BVD mediante il prelievo di un campione di cartilagine auricolare delle dimensioni di 3 mm. I marcatori prelevano i campioni dai vitelli al momento dell'apposizione della marca auricolare, entro le prime tre settimane di vita degli animali. Questa procedura consente di allontanare dall'azienda, poco tempo dopo la nascita, eventuali eliminatori del virus (PI) della BVD ed evitare quindi che gli stessi costituiscano un pericolo di contagio per gli altri animali ivi presenti. I bovini positivi per il virus BVD (PI) vengono immediatamente condotti alla macellazione.

Nel 2020 gli animali persistentemente infetti (PI) sono stati macellati e 9 aziende sono ancora sotto restrizione per movimentazione.



I metodi utilizzati sono rappresentati da prelievi sierologici ed indagini diagnostiche con i seguenti test (IZSve, Sezione di Bolzano):

- ELISA Ac (siero)
- ELISA Ag (siero, cartilagine auricolare)
- ELISA Ac (latte)
- PCR (siero, organi, cartilagine auricolare)

Si riporta un quadro sintetico dei risultati:

	PROVA SIEROLOGICA	CARTILAGINE AURICOLARE
BVD-Virus	796	
BVD-Virus		63.315
BVD-Anticorpi	4.017	

Le esperienze acquisite all'estero hanno dimostrato che per la realtà di questa Provincia con una media di 17 bovini a allevamento è conveniente proseguire con il controllo del 100 % dei vitelli tramite prova cartilagine.

L'obiettivo, nel prossimo futuro, è acquisire l'indennità per la BVD/MD nella Provincia di Bolzano secondo il Regolamento 429/2016.

PIANO REGIONALE DI ERADICAZIONE DELL'ARTRITE-ENCEFALITE DEI CAPRINI (CAEV)

FONTE Provincia autonoma di Bolzano

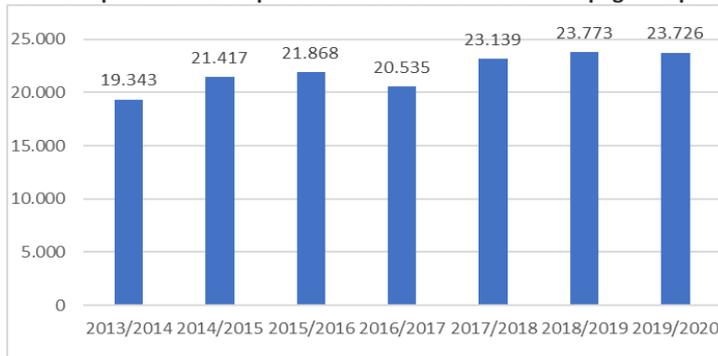


La CAEV causa gravi danni all'allevamento dei caprini, pertanto, in Provincia di Bolzano si applica un piano obbligatorio per questa malattia ed un piano volontario per la Pseudotubercolosi. Il piano prevede, nell'ambito delle campagne di profilassi obbligatorie, il controllo sierologico di tutti i caprini di età superiore ai sei mesi presenti nelle aziende della Provincia di Bolzano, almeno una volta all'anno. I sieri di caprini con esito dubbio o positivo in ELISA vengono successivamente sottoposti a genotipizzazione indiretta mediante l'uso di peptidi sintetici e western-blot test (WB). Gli animali che risultano positivi per SRLV genotipo B, subgenotipo B1 o per una combinazione con il genotipo B1, vengono condotti alla macellazione. Il controllo riguardante la Pseudotubercolosi è su base volontaria e viene eseguito durante le aste di bestiame oppure su richiesta dell'allevatore. I metodi utilizzati sono rappresentati da prelievi ematici e indagini sierologiche con i seguenti test (IZSve, Sezione di Bolzano):

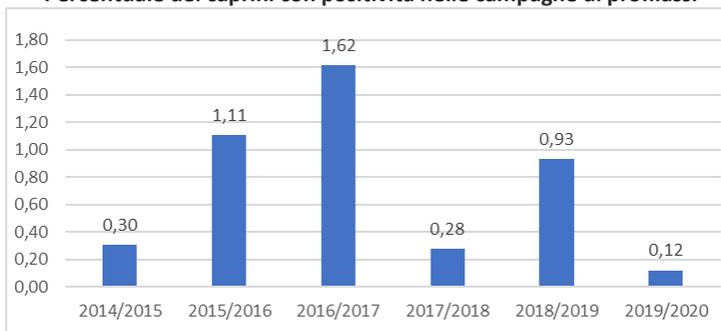
- ELISA Ab (ID Screen® MVV/CAEV Indirect Screening Test, ID.Vet Innovative Diagnostics, Grabels, France)
- ELISA Ab SRLV – protocollo in-house (Mordasini et al., 2006), genotipizzazione indiretta – peptidi sintetici SU-5 (A1, A3, A4, B1)
- WB – protocollo in-house (basato sulla PdP dell'IVI - Università di Berna), genotipizzazione indiretta – CAEV-Co (subgenotipo B1).

Si riportano nelle tabelle seguenti il numero di caprini esaminati e le percentuali di positività riscontrate:

Numero di caprini esaminati per lentivirus nel corso delle campagne di profilassi



Percentuale dei caprini con positività nelle campagne di profilassi



Lo screening anticorpale è stato eseguito anche durante il piano di profilassi 2019/2020 mediante l'uso del kit ID Screen® MVV/CAEV Indirect Screening Test, ID.Vet Innovative Diagnostics. È stato invece modificato l'approccio diagnostico di genotipizzazione indiretta su campioni positivi o dubbi al test di screening. Alla genotipizzazione indiretta mediante peptidi sintetici (SU_5) è stato affiancato il western blot test (ceppo CAEV-Co, subgenotipo B1). Nel piano di eradicazione (o meglio: di profilassi) della CAEV rientrano tutti i caprini (–soltanto gli animali positivi al genotipo B (subgenotipo B1) o con co-infezioni AB (subgenotipo B1), sono però destinati all'abbattimento/alla macellazione. Nel piano di eradicazione della CAEV vengono ricercati solo i caprini che reagiscono positivamente al genotipo B, subgenotipo B1 e AB (subgenotipo B1) di SRLV.

In collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'Istituto di Immunologia e Virologia (IVI) dell'Università di Berna ed il Centro di Referenza elvetico, per la CAEV è stato avviato uno studio sulla diffusione del SRLV genotipo B nelle aziende che detengono sia ovini che caprini oppure solo ovini. In base a questi esiti il decreto precedentemente in vigore n.20947 del 27.10.2017 è stato sostituito dal decreto del Direttore del Servizio veterinario provinciale n.18200 del 26 settembre 2019

Con la modifica del piano di eradicazione nel nuovo decreto, che prevede esclusivamente la macellazione dei capi positivi al genotipo B, subgenotipo B1 o a combinazioni con il genotipo B1, si è riuscito a diminuire il numero dei casi con un risultato finale positivo.

H. CONTROLLI SULLA RIPRODUZIONE

Fonte: Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Salute animale - h. Controlli sulla riproduzione

L'attività ispettiva nei centri genetici destinati agli scambi e alle esportazioni viene eseguita dai servizi veterinari delle Aziende UU.SS.LL. La "tabella centri comunitari" di seguito riportata, sintetizza l'attività dei controlli svolta nell'anno 2020 dalle Aziende UU.SS.LL. competenti per il territorio. L'attività di rendicontazione è riportata sul modello previsto dal Reg. (UE) 2019/723.

	Numero aziende/stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero di aziende/stabilimenti con casi di non conformità	Amministrative
Centri raccolta sperma:				
Bovino	15	65	1	1 strutture –flusso operatori
Suino	2	2	0	0
Ovino/caprino	0	0	0	0
equino	40	45	1	3 gestionali – attrezzature - strutturali
Centri magazzino dello sperma:				
Bovino	14	66	1	1 strutture – flusso operatori
Ovino/caprino	3	3	0	0
Equini	17	23	0	0
Suino	3	0	0	0
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni				
Bovini	20	8	0	0
Suini	2	0	0	0
Ovini/caprini	2	4	0	0
Equini	10	15	0	0

La maggior parte dei controlli ha avuto esito positivo. Le non conformità riportate riguardano:

- un centro raccolta sperma bovino con una non conformità relativa al flusso degli operatori;
- un centro raccolta sperma equino con 3 non conformità: gestionale, attrezzature e strutturali;
- un centro magazzino sperma bovino con una non conformità relativa al flusso degli operatori.

Le azioni correttive comprendono la richiesta di adeguamento alla norma cogente e, ove non raggiunto, si effettua la revoca dell'autorizzazione del centro. Nell'anno 2020 non sono state comminate revoche delle autorizzazioni.

I controlli da parte del veterinario ufficiale sono stati continui, in quanto ogni attività di commercializzazione di materiale genetico deve essere accompagnata da un certificato sanitario messo a punto dal veterinario ufficiale. Di conseguenza la presenza del veterinario ufficiale nel centro genetico è quasi costante. Per ottimizzare il sistema dei controlli e la rendicontazione annuale degli stessi sarà utile l'emanazione di una nota ministeriale che dia a tal riguardo istruzioni alle Regioni e PA.

Dai dati raccolti risulta che i controlli effettuati dai Servizi Veterinari sono per lo più sufficienti ma andrebbero incrementati nei centri magazzinaggio e soprattutto resi più omogenei. Inoltre è necessaria un'azione sul territorio per ottimizzare la rendicontazione annuale dei risultati dei controlli.

I. IGIENE URBANA

Fonte Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali -4. Salute animale - Igiene urbana - Randagismo

La prevenzione del randagismo risulta necessaria per implicazioni:

- a) di tipo sanitario legate a zoonosi quali, rabbia, echinococcosi, leptospirosi e leishmaniosi;
- b) di sicurezza pubblica: aggressioni, morsicature, incidenti;
- c) di benessere animale: maltrattamenti, avvelenamenti, uccisioni.

La normativa di riferimento comprende il D.P.R. 320/54 la L.Q. 281/91, il D.P.C.M. 28 febbraio 2003, la Legge 189/2004, Decreto 2 novembre 2006, il Decreto 6 maggio 2008, la Legge 201/2010, l'Accordo 24 gennaio 2013, oltre alle Ordinanze ministeriali relative alla tutela dell'incolumità pubblica dall'aggressione dei cani (13 luglio 2016) e sul divieto di utilizzo e di detenzione di esche o di bocconi avvelenati (13 giugno 2016). I dati riferibili all'attività svolta in materia di randagismo e tutela del benessere animale, da parte delle regioni e Province Autonome, sono inseriti nella tabella sotto riportata.

Dati sul randagismo al 31 dicembre 2020

Regioni	Numero canili sanitari	Numero canili rifugio	Strutture miste	Gattili	Ingressi nei canili sanitari	Ingressi nei canili rifugio	Cani restituiti al proprietario	Cani dati in adozione	Numero cani nei canili	Numero cani nei canili rifugio	Sterilizzazioni cani	Sterilizzazioni gatti
Abruzzo	5	11	6		3.369	1.114	258	3.073	116	3.123	1.701	1.684
Basilicata	0	1	29	1	2.117	1.934	50	1.145	98	6.775	1.070	133
Bolzano	1	2	0		100	100	50	87	3	40	np	0
Calabria	13	19	0		1.651	1.473	63	1.662	477	8.361	np	0
Campania	0	0	101		8.672	3.656	875	7.322	1.088	8.285	6.087	6.896
Emilia Romagna	0	0	60		5.859	0	3.252	2.879	3.875	0	307	6.504
Friuli Venezia Giulia	6	9	0		1.213	163	755	459	49	412	np	np
Lazio	25	50	0		8.240	5.085	1.406	6.050	827	7.763	5.011	7.323
Liguria	1	15	0		338	993	118	535	10	959	np	884
Lombardia	28	66	0		6.039	2.166	3.864	2.868	196	1.962	381	8.462
Marche	20	32	0		1.556	934	679	1.208	33	1.959	404	3.779
Molise	0	0	10		579	0	183	339	1.139	0	459	257
Piemonte	16	14	8		5.578	3.065	3.296	3.383	151	2.855	np	410
Puglia	48	102	25		5.925	7.324	600	7.866	2.426	16.132	4.586	5.211
Sardegna	5	39	78		2.926	8.978	181	0	9.159	0	711	577
Sicilia	8	21	25		4.956	0	855	1.759	7.949	0	11.938	6.306
Toscana	0	0	82		4.489	1.327	2.829	1.636	370	3.119	np	4.577

Regioni	Numero canili sanitari	Numero canili rifugio	Strutture miste	Gattili	Ingressi nei canili sanitari	Ingressi nei canili rifugio	Cani restituiti al proprietario	Cani dati in adozione	Numero cani nei canili	Numero cani nei canili rifugio	Sterilizzazioni cani	Sterilizzazioni gatti
Trento	3	3	0		244	63	81	71	0	59	np	545
Umbria	6	23	0		1.095	359	384	816	191	2.461	735	2.647
Valle d'Aosta	1	1	0		161	39	122	56	7	80	2	485
Veneto	9	22	0		3.264	1.524	1.591	2.171	302	1.529	1.141	10.562
Totale	195	430	424	1	68.371	40.297	21.492	45.385	28.466	65.874	34.533	67.242

N.B. I dati riferiti alle strutture presenti sul territorio, evidenziati in rosso, non sono aggiornati

Nel corso del 2020, non ci sono stati riscontri sui controlli effettuati dalle autorità del territorio, a causa della emergenza epidemica da SARS-CoV-2, che ha anche impedito lo svolgimento da parte del Ministero della Salute di audit di settore.

Altre informazioni sono disponibili sul sito del Ministero della salute:

<https://www.salute.gov.it/portale/caniGatti/menuContenutoCaniGatti.jsp?lingua=italiano&area=cani&menu=abbandono>

Sui siti istituzionali delle Regioni è possibile, inoltre, consultare ulteriori dati sul randagismo come il monitoraggio sul territorio, norme e sanzioni.

5. SOTTOPRODOTTI

A. CONTROLLI SUI SOTTOPRODOTTI

FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 –3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Sottoprodotti - a. Controlli sui sottoprodotti > Sottoprodotti, incluso il materiale specifico a rischio, controlli ufficiali su stabilimenti, impianti e operatori e supervisione regionale

I controlli ufficiali sugli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 1069/2009 e controlli relativi alla rimozione di Materiale Specifico a Rischio (MSR) sono eseguiti con il supporto di liste di riscontro e di verbali di ispezione e sono espletati sulla base della programmazione da parte del servizio veterinario locale, in funzione delle dimensioni dell'impianto, dell'analisi dei rischi, dei contenuti ed applicazione del piano di autocontrollo aziendale, nonché delle frequenze indicative dei controlli stabiliti nell'accordo Stato Regioni del 10 novembre 2016, concernente *linee guida per il controllo ufficiale*.

Nel 2020 tale frequenza non è stata completamente rispettata, a causa delle restrizioni sanitarie per emergenza COVID -19, venute a crearsi in gran parte dell'anno ed anche a causa della riduzione del personale dovuto alla pandemia in corso. Nonostante ciò, il trend del numero dei controlli non si discosta da quello degli anni precedenti.

Al fine di migliorare l'efficacia dell'attività di controllo ufficiale, il Ministero della Salute ha emanato disposizioni e chiarimenti sulla corretta applicazione delle norme sui sottoprodotti di origine animale (SOA).

Nell'ultima colonna della seguente tabella sono illustrati i numeri delle non conformità rilevate, durante i controlli ufficiali effettuati dalle ASL, nel corso del 2020.

Attività di controllo ufficiale su stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 1069/2009

		(A)	(B)*	(C)**	(D)	(E) (***)	(F)	(G)
CAT.	Tipologia attività 1069/2009	N° attività attive	N° di attività soggette a controllo nel 2020 tra quelle indicate in (A)	(*) N. controlli	dei controlli (C) quanti sono stati audit su OSS	dei controlli (C) quante sono state le ispezioni	dei controlli (C) quanti sono stati gli altri controlli ufficiali	N° non conformità riscontrate
1 --2	magazzinaggio ex art.24 I)	187	166	359	17	160	181	11
3	magazzinaggio ex art.24 I)	175	145	176	18	128	27	14
1--2	magazzinaggio ex art.24 J)	30	20	32	6	17	9	7
3	magazzinaggio ex art.24 J)	92	79	163	9	109	44	30
1 --2	manipolazione ex art 24 h)	79	66	86	6	68	13	4
3	manipolazione ex art 24 h)	165	137	320	10	221	106	22
1	trasformazione ex art.24 a)	18	18	154	7	67	81	2
2	trasformazione ex art.24 a)	16	13	38	1	36	1	2
3	trasformazione ex art.24 a)	96	86	973	16	208	749	27
3	produzione petfood (****) ex art 24 e)	125	100	556	20	129	410	34
2	produzione fertilizzanti ex art. 24 f)	50	39	106	1	40	64	0
3	produzione fertilizzanti ex art. 24 f)	65	55	169	5	50	114	4
2	compostaggio/biogas ex art.24 g)	285	212	198	26	158	11	10
3	compostaggio/biogas ex art.24 g)	119	88	86	9	67	5	6
1-2-3	inceneritore e coinceneritore ex art.24 b) e c)	107	65	129	7	54	65	1
1	impianto di combustione ex art. 24 d)	34	26	25	5	19	0	0

		(A)	(B)*	(C)**	(D)	(E) (***)	(F)	(G)
CAT.	Tipologia attività 1069/2009	N° attività attive	N° di attività soggette a controllo nel 2020 tra quelle indicate in (A)	(*) N. controlli	dei controlli (C) quanti sono stati audit su OSS	dei controlli (C) quante sono state le ispezioni	dei controlli (C) quanti sono stati gli altri controlli ufficiali	N° non conformità riscontrate
2	impianto di combustione ex art. 24 d)	19	17	12	0	12	0	0
3	impianto di combustione ex art. 24 d)	74	54	47	5	41	1	0
1-2-3	impiegni speciali nei mangimi (art.18)	101	65	71	1	62	4	5
OSS: operatore settore sottoprodotti								

(*) «controllo ufficiale»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi

(***) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi. In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimi.

Le non conformità rilevate nel 2020 sono state 179. Il numero maggiore di non conformità è stato rilevato presso gli impianti di produzione di pet-food, di trasformazione e di magazzinaggio (con o senza manipolazione). Le irregolarità hanno riguardato, principalmente, i seguenti ambiti:

- Strutture e attrezzature: carenze strutturali, mancanza di manutenzione di attrezzature e automezzi, scarse condizioni igieniche dello stabilimento;
- Gestione materiali in ingresso: promiscuità di materiale al ricevimento;
- Gestione prodotti ottenuti alla fine del processo o dei materiali/prodotti depositati: requisiti microbiologici disattesi;
- Parametri di processo: mancato rispetto del layout di processo;
- Piano di autocontrollo e sistema HACCP: carenze formali nelle procedure e nella applicazione e assenza di formazione del personale; condizioni veicoli e contenitori per il trasporto che non garantiscono la tenuta stagna e presentano scarse condizioni igieniche;
- Tracciabilità e rintracciabilità (registro delle partite, documenti commerciali o certificati sanitari): documenti commerciali incompleti.
- Gestione eventuali sottoprodotti rimanenti: stoccaggio e smaltimento non corretto.

Sono state, anche, riportate non conformità relative allo smaltimento delle carcasse animali in ambito aziendale.

Nella maggior parte delle non conformità, è stato adottato un provvedimento prescrittivo, per la rimanente parte sono state applicate sanzioni di tipo amministrativo.

Le non conformità di scarso rilievo e le prescrizioni impartite sono state risolte in tempi rapidi dagli operatori. Anche le non conformità analitiche sono state correttamente gestite e risolte.

Andamento delle non conformità negli ultimi 11 anni: la percentuale di non conformità in rapporto al numero di controlli si attesta intorno 7% negli anni 2015 e 2016, il doppio rispetto a quanto rilevato nel 2014 (3.4%) e leggermente in rialzo rispetto al triennio 2011-2013 (5%). Solo nel 2010 c'è stata una percentuale più alta di non conformità in rapporto ai controlli (7.7%). Nell'anno 2017 le non conformità rilevate (140) sono in numero inferiore, in termini assoluti, a quelle degli anni precedenti. In rapporto ai controlli, per il 2017, la percentuale di non conformità si attesta al 3.7%, mentre per il 2018 la percentuale di non conformità arriva al 5% (come nel triennio 2011-2013) dei

controlli effettuati durante l'anno. Per il 2019 ci troviamo con il 4.1% di non conformità, mentre per il 2020 il 4.8%. Nel dettaglio:

- anno 2010: 196 non conformità a fronte di 2546 controlli
- anno 2011: 211 non conformità a fronte di 4160 controlli
- anno 2012: 163 non conformità a fronte di 3885 controlli
- anno 2013: 198 non conformità a fronte di 3511 controlli
- anno 2014: 168 non conformità a fronte di 4909 controlli
- anno 2015: 320 non conformità a fronte di 4754 controlli
- anno 2016: 226 non conformità a fronte di 3097 controlli
- anno 2017: 140 non conformità a fronte di 3807 controlli
- anno 2018: 205 non conformità a fronte di 4177 controlli
- anno 2019: 162 non conformità a fronte di 3950 controlli
- anno 2020: 179 non conformità a fronte di 3700 controlli

La successiva tabella evidenzia il dato nazionale relativo ai controlli ufficiali sulla gestione del materiale specifico a rischio (MSR) negli impianti di macellazione, sezionamento e nelle macellerie autorizzate. Come prevedono i regolamenti (CE) 999/2001 e (CE) 1069/2009, le autorità competenti locali devono verificare che l'operazione di rimozione e smaltimento del MSR avvenga correttamente e senza contaminazione delle carni.

Rimozione materiale specifico a rischio (anno 2020)

Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)	Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)	Impianti di sezionamento	Macellerie autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale	Impianti di macellazione
A) numero di impianti presenti che trattano MSR	35	275	31	993
B) numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	33	233	21	872
C) numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	33	231	21	3.327
D) numero di impianti con non conformità presenti	1	1	0	24

Il Veterinario Ufficiale, che svolge attività presso i vari centri di macellazione, sorveglia che le misure di prevenzione, messe in atto dall'operatore, quali la rimozione, la separazione, lo stoccaggio e l'invio dei sottoprodotti della macellazione ed in particolare del MSR, avvenga secondo quanto previsto dalle normative vigenti. I controlli prevedono:

- la verifica dell'applicazione di tutte le disposizioni operative per la prevenzione delle TSE ed in particolare delle norme generali e specifiche previste dal Reg. (CE) 999/2000;
- la verifica sull'applicazione delle disposizioni contenute nelle *“Linee Guida di attuazione dell'Allegato V del Regolamento (CE) n. 999/2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili - Asportazione del materiale specifico a rischio (MSR)”*

Le non conformità rilevate ai controlli interessano circa il 2,7% degli impianti di macellazione controllati (con una riduzione del 50%, rispetto al dato 2019), un impianto di manipolazione di sottoprodotti, ed un impianto di sezionamento e nessuna delle macellerie controllate. In tutti i casi, i dati mostrano un decremento delle non conformità rispetto all'anno precedente.

A seguito delle non conformità rilevate, sono stati emanati provvedimenti amministrativi di prescrizione a cura del Veterinario Ufficiale con gestione e risoluzione da parte dell'Operatore interessato

In pochi casi sono state elevate sanzioni, in nessun caso sono state intraprese azioni giudiziarie. A causa della pandemia in corso, e alle restrizioni ad essa connesse, le attività di Audit programmate per il 2020 dal Ministero della Salute non sono state condotte.

Prosegue l'assistenza reciproca, con gli uffici della sanità animale, per quanto riguarda la prevenzione delle TSE, la sicurezza dei mangimi e le politiche sanitarie relative agli scambi comunitari e dell'esportazione e importazione.

Le riunioni nazionali ed internazionali e le attività di formazione, ove non revocate per motivi di salute pubblica, legate all'emergenza, sono state svolte a distanza, così come i corsi BTSF che la Commissione mette a disposizione ogni anno.

La programmazione relativa ai controlli ufficiali ha subito, nel corso dell'anno 2020, una riformulazione sostanziale a causa della diffusione dell'epidemia su territorio nazionale da SARS-Cov-2, con relativa rimodulazione degli obiettivi prefissati. L'esecuzione delle attività di controllo è stata ridotta sul territorio nazionale, e le attività inserite tra quelle differibili (audit verticali), sono state del tutto sospese. La rimodulazione delle attività di controllo ha riguardato anche le modalità con cui sono state condotte le ispezioni prevedendo, in alcuni casi, la modalità di controllo da remoto. Nonostante la grave situazione emergenziale, si ritiene, comunque, che il controllo da parte dell'autorità competente sia stato adeguatamente ottemperato e che sia stato raggiunto un adeguato livello di conformità.

In generale, si può affermare che il livello di controllo risulta essere adeguato al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza dei sottoprodotti di origine animale e della conformità degli operatori ai dettami previsti dalla normativa di riferimento. Gli operatori oggetto di controllo ufficiale hanno messo in atto le misure per garantire il corretto trattamento dei SOA e del MSR, in conformità alla normativa vigente. Si evidenzia, da alcuni anni, un aumento delle capacità valutative e quindi di controllo da parte dell'autorità competente locale nei confronti di ambiti prima totalmente sconosciuti alla categoria veterinaria (ad es. il biogas, la combustione ed i fertilizzanti). La valutazione dei risultati e delle modalità dei controlli è da considerarsi positiva. Altrettanto, lo è la capacità di documentare le attività di controllo svolte, anche grazie allo sviluppo di sistemi informativi regionali che ne consentono una facile rendicontazione e registrazione. L'implementazione di tali sistemi informativi appare di indubbia importanza, ai fini di un puntuale e preciso controllo da parte di tutte le Amministrazioni coinvolte.

Il Ministero della Salute che ha anche il ruolo di coordinamento per il settore dei sottoprodotti è in costante e quotidiano contatto con la Commissione Europea, con il Ministero dell'Ambiente e delle Politiche Agricole e con tutte le Regioni e le associazioni di categoria, al fine di rispondere ad ogni tipologia di problematica e per migliorare l'uniformità di applicazione della normativa e quella dei controlli ufficiali (grazie anche all'interscambio di opinioni e problematiche all'interno del gruppo di lavoro Ministero-Regioni sui sottoprodotti).

Una criticità è legata all'aggiornamento del sistema Sintesi, che presenta diverse difficoltà non risolvibili in tempi adeguati. Risulta necessaria l'attività di formazione a tutto campo, considerato la vasta area di applicazione del Regolamento.

B. ATTIVITÀ AUTORIZZATIVE/VALIDAZIONI

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - PANORAMA PRODUTTIVO

FONTE Ufficio 2 DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 - 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Sottoprodotti - b. Attività autorizzative/validazioni > Sottoprodotti: riconoscimento e registrazione operatori, stabilimenti ed impianti

L'attività di controllo ufficiale nel settore dei sottoprodotti di origine animale (SOA) riguarda in modo trasversale tutte le aree funzionali veterinarie. Le attività di registrazione, di cui all'articolo 23 del regolamento (CE) 1069/2009, e quelle di istruzione delle pratiche di riconoscimento (tabella seguente), di cui all'articolo 24 del medesimo regolamento, sono generalmente espletate dai Servizi veterinari dell'area di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (IAPZ), mentre le attività di controllo ufficiale riguardante la corretta gestione dei sottoprodotti nella filiera degli alimenti di origine animale, incluso il materiale specifico a rischio (MSR), sono svolte anche dai Servizi veterinari dell'area di Igiene degli alimenti di origine animale.

Registrazione e riconoscimento delle attività ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009

Regione	Numero di atti di riconoscimento/registrazione rilasciati nel 2020	Numero di atti di riconoscimento/registrazione revocati nel 2020	Numero di attività riconosciute e registrate attive al 31/12/2020	numero di stabilimenti attivi al 31/12/2020
ABRUZZO	5	0	69	43
BASILICATA	2	0	34	21
CALABRIA	3	0	65	32
CAMPANIA	27	6	482	252
EMILIA ROMAGNA	49	26	804	499
FRIULI VENEZIA GIULIA	6	1	97	66
LAZIO	54	18	504	317
LIGURIA	0	1	44	39
LOMBARDIA	58	21	797	621
MARCHE	7	1	166	113
MOLISE	5	0	34	20
PIEMONTE	24	9	432	351
PR.AUT.BOLZANO	12	2	38	31
PR.AUT. TRENTO	0	3	10	5
PUGLIA	19	5	295	212
SARDEGNA	12	2	139	110
SICILIA	13	0	238	132
TOSCANA	33	27	509	487
UMBRIA	16	1	107	71
VALLE D'AOSTA	0	3	3	2
VENETO	54	11	684	496
TOTALE	399	137	5551	3920

SEZIONI	Numero registrati nel 2020	Numero revocati nel 2020	Numero Attività attive al 31/12/2020	Numero impianti attivi al 31/12/2020
V	0	0	20	16
IX	11	8	401	383
X	28	0	329	246
XI	0	0	18	12
XIII	239	82	3023	2911
	278	90	3791	3568

Il seguente link http://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimento_SOTTPROD.jsp consente la consultazione degli elenchi degli stabilimenti, riconosciuti e registrati, ai sensi del reg. (CE) 1069/2009.

Nella seguente tabella sono indicati i quantitativi, in tonnellate, dei sottoprodotti di origine animale, ottenuti a livello nazionale e, di questi, la quantità destinata allo smaltimento o all'utilizzo, sempre in ambito nazionale. I dati sono suddivisi secondo le tre categorie di rischio e sono ottenuti dalla sommatoria dei dati forniti dai servizi veterinari regionali (dal computo è stato escluso lo stallatico).

Quantitativi di sottoprodotti (2020)

ITALIA	Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3
ANNO 2020	tonnellate	tonnellate	tonnellate
materiale fresco eliminato tal quale:			
mediante incenerimento/coincenerimento in impianto riconosciuto ex art 24 b e c del Reg 1069/2009	196.148	4.341	5.589.284
mediante interrimento (ex art.19 del Reg 1069/2009)	2.823	592	1.533
materiale fresco utilizzato tal quale (introdotto):			
in impianti di trasformazione ex art 24 a del Reg 1069/2009	155.852	159.711	2.213.792
in impianti di combustione ex art 24 d del Reg 1069/2009	768	12.000	18.344
in impianti di biogas/compostaggio ex art 24 g del Reg 1069/2009	0	388.671	484.013
in impianti tecnici ex art 23 del Reg 1069/2009 di cui alla sezione IX di SINTESI	1	186.695	311.754
materiale fresco utilizzato tal quale nell'alimentazione animale:			
in impianti di petfood	16*	0	182.929
per animali particolari (art. 18 Reg. 1069/2009)	37	3.132	19.473
Prodotto derivato ottenuto da impianti di trasformazione della Regione (totale):			
farine animali/pat	37.033	33.519	453.805
grassi	14.910	13.991	339.663
idrolizzati proteici	0	8.119	72.701
prodotto derivato (farine/PAT, grassi, idrolizzati) eliminato:			
mediante incenerimento/coincenerimento in impianto riconosciuto ex art 24 b e c del Reg 1069/2009	8.751	0	0
prodotto derivato (farine/PAT, grassi, idrolizzati) utilizzato:			
in impianti di fertilizzanti ex art 24 f del Reg 1069/2009	0	50.433	76.005
in impianti di combustione ex art 24 d del Reg 1069/2009	5.812	7.084	6.425.182
in impianti di biogas/compostaggio ex art 24 g del Reg 1069/2009	0	38.534	69.729
in impianti oleochimici ex art 23 del Reg. 1069/2009 di cui alla sezione V di Sintesi	3.175	0	125.074
in impianti tecnici ex art 23 del Reg 1069/2009 di cui alla sezione IX di SINTESI	0	30	7.260
prodotto derivato (farine/PAT, grassi, idrolizzati) utilizzato nell'alimentazione animale:			
per animali da reddito in mangimifici autorizzati ai sensi del Reg 183/2005	0	0	440.135
in impianti di petfood ex art 24 e del Reg 1069/2009	0	0	574.159

* Materiale lavorato a partire da materiale di importazione dal nord America

Nella tabella seguente vi sono i dati relativi alla specie animale di cui sono composte le materie prime che transitano o sono lavorate negli impianti riconosciuti per l'attività di magazzino, manipolazione e trasformazione dei sottoprodotti di origine animale. Il dato è finalizzato a garantire il rispetto del *feedban* nell'alimentazione animale come previsto dalle norme comunitarie, in particolare dal Reg. CE 999/2001.

Dati sulla specie animale transitata o lavorata in taluni impianti (anno 2020)

CAT.	Tipologia attività 1069/2009	lavora solo ruminanti	lavora solo non ruminanti	lavora ruminanti e non ruminanti
1 ---2	magazzinaggio ex art.24 I)	1	29	84
3	magazzinaggio ex art.24 I)	19	9	89
1---2	magazzinaggio ex art.24 J)	1	5	16
3	magazzinaggio ex art.24 J)	7	15	41
1 ---2	manipolazione ex art 24 h)	2	18	37
3	manipolazione ex art 24 h)	36	20	77
1	trasformazione ex art.24 a)	2	1	9
2	trasformazione ex art.24 a)	3	1	4
3	trasformazione ex art.24 a)	10	30	27

6. BENESSERE DEGLI ANIMALI

A. BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

FONTE Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > 06. Benessere degli animali > Benessere animale in allevamento

Nell'anno 2020, le Regioni e le Province Autonome attraverso l'attività dei propri Servizi veterinari delle Aziende UU.SS.LL., hanno effettuato controlli nei diversi settori dell'allevamento. I dati dettagliati relativi ai controlli e agli allevamenti controllati per le diverse specie sono riportati nelle tabelle seguenti.

Specie	N. luoghi di produzione	Luoghi di produzione controllabili	N. controlli effettuati	N. luoghi di produzione controllati	% allevamenti controllati/controllabili
Gallus gallus- ovaiole	2394	1323	402	357	27.0%
Gallus gallus- broiler	3328	2692	402	388	14.4%
Suini - (non intensivo)	115438	283	87	87	30.7%
Suini - (obiettivo controllo)	32188	7871	3622	3578	45.5%
Vitelli	144619	60174	3340	3314	5.5%

Altre specie PNBA	N. luoghi di produzione	Luoghi di produzione controllabili	N. controlli effettuati	N. luoghi di produzione controllati	%allevamenti controllati/controllabili
Bovini	144597	24165	3245	3224	13.3%
Bufalini	2690	1768	159	159	9.0%
Ovicaprini	139694	29118	2906	2881	9.9%
Equidi	181597	1456	599	594	40.8%
Conigli	1576	1576	103	103	6.5%
Anatre	302	112	5	5	4.5%
Avicoli misti	6148	1080	25	25	2.3%
Avicoli ornamentali	1078	421	2	2	0.5%
Colombe	123	15	1	1	6.7%
Faraone	184	115	2	2	1.7%
Oche	171	60	2	2	3.3%
Piccioni	410	100	6	6	6.0%
Quaglie	125	82	6	6	7.3%
Ratiti	154	34	4	4	11.8%
Tacchini (Meleagris gallopavo)	870	781	135	129	16.5%
Gallus gallus	11830	5334	30	30	0.6%
Pesci	2218	2218	119	119	5.4%
totali	493767	68435	7349	7292	10.7%

Nel corso del 2020 sono state svolte 15.202 ispezioni per un totale di 15.016 luoghi di produzione controllati delle diverse specie animali oggetto di controllo per il Piano nazionale benessere animale (PNBA).

Il target previsto di ispezioni è stato raggiunto per broiler, ovaiole e suini. In particolare, sono stati ispezionati il 14.4% degli allevamenti di broiler e il 27% degli allevamenti di ovaiole controllabili rispetto al 10% previsto per entrambe le categorie e il 45.5% degli allevamenti di suini rispetto al 18% programmato. Per la specie suina sono stati rendicontati anche 2207 controlli di tipo documentale effettuati da remoto mediante l'applicativo Classyfarm. Di questi allevamenti, 360 sono stati controllati anche in loco, mentre 1639 solo da remoto. L'obiettivo non è stato raggiunto per la categoria vitelli, dove sono stati ispezionati il 5.5% degli allevamenti rispetto al 10% previsto e per le "altre specie" (altri bovini, struzzi, tacchini e altri avicoli, conigli, ovini, caprini, bufali, cavalli, pesci) per le quali è stato controllato il 10.7% degli allevamenti rispetto al 15% programmato.

La modifica dei criteri di selezione degli allevamenti da sottoporre a verifica nel PNBA 2020 ha portato all'inclusione come luoghi di produzione soggetti a controllo anche gli allevamenti non compresi nelle ispezioni degli anni precedenti sia per gli avicoli (allevamenti di ovaiole <250 capi; allevamenti di broiler<500 capi), che per i suini (allevamenti <40 capi/6 scrofe). Per i suini il numero di tali allevamenti da sottoporre a controllo oltre a quelli tradizionalmente ispezionati è esplicitato nel PNBA (n. 470 allevamenti), mentre non lo è per ovaiole e broiler, dove è stato indicato un numero di ispezioni pari allo 0.3% degli allevamenti, da effettuarsi da parte delle regioni come attività extra in fase di programmazione. Non è pervenuto il dato specifico ma è presumibile che tale obiettivo sia stato raggiunto visto le alte percentuali di allevamenti controllati rispetto ai programmati.

Per quanto riguarda la specie suina, l'utilizzo del sistema Classyfarm ha consentito di effettuare controlli da remoto anche durante la situazione emergenziale dovuta alla pandemia da Covid 19. Questo non è stato, invece, possibile per le ispezioni ai vitelli e alle altre specie, per le quali l'applicativo non è ancora disponibile. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo per queste specie è da imputarsi alla particolare situazione di emergenza che ha interessato gran parte del 2020.

In seguito a controllo sono risultati non conformi 809 allevamenti dei 14.929 controllati delle specie incluse nel PNBA (suini, galline ovaiole, broiler, vitelli e altre specie) pari al 5.4%. Nel dettaglio sono risultati non conformi il 4.2% degli allevamenti di ovaiole controllati, l'1.8% degli allevamenti di broiler controllati, il 6.9% degli allevamenti di suini controllati e il 4.1% degli allevamenti di vitelli controllati e il 5.6% delle altre specie (altri bovini, ratiti, tacchini e altri avicoli, conigli, ovicapri, bufali, cavalli, pesci). I dettagli per le singole specie sono visibili nelle tabelle seguenti.

Specie	N. luoghi di produzione non conformi	% n. luoghi di produzione non conformi	Sanzione amministrativa	Sequestro capi	Blocco movimentazioni	Abbattimento capi	Informativa in procura	Altra sanzione
Gallus gallus-ovaiole	15	4.2%	1	0	0	0	0	0
Gallus gallus-broiler	7	1.8%	3	1	1	1	0	1
Suini - obiettivo controllo)	246	6.9%	15	12	11	11	11	14
Vitelli	136	4.1%	16	11	11	11	0	11

Altre specie PNBA	N. luoghi di produzione non conformi	% n. luoghi di produzione non conformi	Sanzione amministrativa	Sequestro capi	Blocco movimentazioni	Abbattimento capi	Informativa in procura	Altra sanzione
Bovini	239	7.4%	20	14	14	14	15	13
Bufalini	18	11.3%	16	16	16	16	16	16
Ovicapri	108	3.7%	9	1	6	1	0	5
Equidi	30	5.1%	11	11	11	11	0	11
Conigli	6	5.8%	1	1	1	1	0	1
Anatre	0	0.0%	0	0	0	0	0	0
Avicoli misti	2	8.0%	0	0	0	0	0	0
Tacchini (Meleagris gallopavo)	2	1.6%	1	1	1	1	0	1
Totale	405	5.6%	58	44	49	44	31	47

Indipendentemente dalla specie, il requisito con una maggiore prevalenza di irregolarità è rappresentato dagli edifici e locali di stabulazione non idonei per la specie. Si tratta di un parametro environmental-based, di non diretta misurazione dell'animale, tuttavia importante pre-requisito per la tutela del benessere degli animali allevati. Si tratta altresì della tipologia di non conformità in generale economicamente più impegnativa e di più lunga risoluzione. Nello specifico nei suini sono state evidenziate 633 irregolarità in totale, 36 nelle galline ovaiole, 28 nei broiler e 367 nei vitelli.

In seguito al riscontro di 809 allevamenti irregolari, sono state comminate 93 sanzioni amministrative, con 44 sequestri di capi, 49 blocchi di movimentazione, 44 abbattimenti di capi,

sono state comminate 47 sanzioni di altra tipologia e sono state effettuate 31 informative in procura.

I dettagli per specie delle azioni intraprese in seguito al riscontro delle non conformità sono visibili nelle tabelle riportate in precedenza.

Nell'anno 2020 è stato emanato il Piano nazionale benessere animale 2020 (in condivisione con il Piano farmacosorveglianza). Tale Piano, elaborato con la collaborazione delle Regioni e il Centro di riferimento nazionale per il benessere animale (CRENBA) presso l'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna, ha visto rispetto agli anni precedenti alcune innovazioni tra cui la rielaborazione delle percentuali di allevamenti da controllare così come descritta nei capitoli precedenti e, sempre al fine di migliorare il sistema di controlli, la revisione dei criteri di valutazione del rischio degli allevamenti. Inoltre, la modifica dei criteri di selezione degli allevamenti da sottoporre a verifica ha portato all'inclusione tra i luoghi di produzione soggetti a controllo anche gli allevamenti non inclusi nelle ispezioni degli anni precedenti.

Con la stessa nota ministeriale sopra citata, è stata anche emanata la nuova check-list elettronica per il controllo ufficiale negli allevamenti bovini e bufalini.

L'attività di controllo ufficiale degli allevamenti viene svolta costantemente e con molta attenzione da parte delle Autorità territoriali. Nello specifico l'attività svolta nel 2020, tenendo anche in considerazione l'emergenza sanitaria che ha investito il Paese, può essere ritenuta valida. Alcuni punti critici riferiti ad esempio all'allevamento dei vitelli, verranno presi in considerazione nell'elaborazione del Piano nazionale benessere animale 2021.

B. BENESSERE DURANTE L'ABBATTIMENTO

FONTE Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > 06. Benessere degli animali > Protezione degli animali durante l'abbattimento

Il Ministero della Salute raccoglie e valuta le schede di rendicontazione dei controlli ufficiali eseguiti dai servizi veterinari locali, inviate ogni anno dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.

Nonostante la situazione di emergenza sanitaria, sono stati effettuati 1.641 controlli su tutto il territorio nazionale utilizzando le check list ai fini della verifica dell'applicazione del Regolamento 1099/2009.

Nel territorio nazionale in tutti gli impianti presenti (n.1812) gli impianti controllati ai sensi del Reg. 1099/2009 sono stati 1563, i controlli effettuati utilizzando le check list (in toto o in parte) sono 1981 e gli impianti non conformi sono risultati 103 a cui hanno fatto seguito 147 prescrizioni e 4 sanzioni. Dall'analisi dei dati inviati dalle Regioni e Province Autonome nell'anno 2020 si osserva rispetto agli anni precedenti un numero di impianti presenti diminuiti di 157 unità e si registra un minor numero di impianti in cui sono state riscontrate non conformità (n.103) rispetto all'anno precedente (218). In generale le non conformità riguardano la parte strutturale degli impianti, le strutture e attrezzature presenti, la formazione del personale, l'organizzazione dell'attività programmatica e la manutenzione degli strumenti utilizzati. La significativa diminuzione delle non conformità riscontrate rispetto all'anno precedente potrebbe essere imputabile all'adeguamento degli impianti a seguito dell'entrata in vigore dell'Allegato II del Reg. 1099/2009 (8 dicembre 2019). Di seguito si riporta la tabella dettagliata dei controlli, delle non conformità e dei relativi provvedimenti adottati.

Controlli effettuati sulla protezione animale negli impianti di macellazione dai servizi veterinari delle Regioni e Province autonome ai sensi del reg. 1099/2009 - anno 2020								
	Macellazione ungulati (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Macellazione selvaggina allevata (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Macellazione avicunicoli (Stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Macellazione avicunicoli (Impianti registrati Reg.852/2004)	Allevamenti animali da pelliccia	TOTALE		
Numero impianti presenti	1262	72	159	310	9	1812		
Numero impianti controllati ai fini della verifica applicazione reg. (CE)	1219	42	156	139	7	1563		
Numero di controlli ufficiali effettuati utilizzando la check-list (in toto od in parte) ai fini della verifica applicazione reg. (CE) 1099/2009 ai fini della verifica applicazione reg. (CE)	1641	46	192	93	9	1981		
Numero di impianti con non conformità	81	4	15	3	0	103		
Numero totale non conformità' riscontrate								
Numero e tipologia non conformità' riscontrate	Benessere animale alla macellazione - programma		36	2	7	0	0	45
	Benessere animale alla macellazione - gestione		26	0	7	1	0	34
	Formazione del personale		8	2	4	0	0	14
	Strutture ed attrezzature		59	1	2	1	0	63
	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - programma		17	2	1	0	0	20
	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - gestione		29	1	1	0	0	31
Numero totale di provvedimenti adottati a seguito di non conformità'	Prescrizioni		117	8	20	2	0	147
	Sanzioni		4	0	0	0	0	4

È essenziale focalizzare l'attenzione sulla corretta gestione degli animali in tutte le fasi del processo di abbattimento, anche in considerazione dell'aumentata sensibilità e attenzione dei cittadini alle tematiche che riguardano la tutela del benessere degli animali.

È indispensabile che tutto il personale coinvolto (veterinari, operatori ecc.) partecipi a corsi di aggiornamento, in parte anche in modalità da remoto, per acquisire le nuove evidenze scientifiche e le nuove tecnologie in continua evoluzione, orientate a garantire la minore sofferenza possibile a tutela dell'animale. In considerazione di ciò è, inoltre, indispensabile che i veterinari formati organizzino corsi per gli operatori che abbiano come finalità l'aggiornamento dell'applicazione del Regolamento 1099/2009.

Dall'osservazione dei dati, pur considerando una riduzione degli impianti presenti sul territorio, emerge una diminuzione dei controlli effettuati negli impianti di macellazione. È tuttavia d'obbligo prendere in considerazione l'emergenza sanitaria che ha avuto sicuramente pesanti ripercussioni nell'anno di riferimento. Nonostante ciò la verifica dell'applicazione della normativa sul territorio risulta ancora più parziale rispetto agli anni precedenti (da 2608 dato relativo all'anno 2016 a 1981 dell'anno 2020, controlli con check list). Alla luce di questo dato, è auspicabile che le Autorità Sanitarie Regionali e Provinciali aumentino i controlli del benessere alla macellazione su tutto il territorio utilizzando le check list, con verifiche più capillari ed efficaci per la valutazione delle caratteristiche strutturali e funzionali degli impianti e per verificare il rispetto dei requisiti minimi di benessere animale previsti dalla normativa vigente.

C. BENESSERE DURANTE IL TRASPORTO

Fonte Ufficio 6 DGSAF

Riferimento del PCNP 2020/2022: 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > 06. Benessere degli animali > Protezione degli animali durante il trasporto

L'attività di controllo relativa al benessere degli animali durante il trasporto (Regolamento (CE) n. 1/2005) è svolta dai Servizi Veterinari Locali, dagli UVAC e dagli Organi di Polizia. In particolare, i controlli messi in atto dai Servizi Veterinari Locali nel 2020 sono stati effettuati in base alle indicazioni sulla programmazione minima e ai criteri di valutazione del rischio forniti dal Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA). I controlli effettuati congiuntamente dagli UVAC e dalla Polizia Stradale, eventualmente coadiuvati dai Servizi Veterinari, sono effettuati, invece, sulla base delle indicazioni fornite dal Protocollo d'Intesa, siglato nel 2011 tra Ministero della Salute e Ministero dell'Interno - Polizia Stradale, sul potenziamento dei controlli sul trasporto internazionale di animali vivi sul territorio nazionale.

Si riporta la tabella relativa ai controlli predisposta secondo il Regolamento 2019/723 (UE), che risulta semplificata inserendo il numero dei controlli effettuati, il numero e categoria di non conformità riscontrate e le eventuali sanzioni applicate (amministrative e giudiziarie).

Numero di controlli ufficiali effettuati, categoria e numero di casi di non conformità, categoria e numero delle azioni intraprese dall'Autorità competente per specie animale, a norma del Regolamento (CE) 1/2005

Protezione degli animali durante il trasporto (per specie)	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero e categoria dei casi di non conformità						Azioni/Misure	
		Idoneità degli animali	Pratiche di trasporto, spazio disponibile, altezza	Mezzi di trasporto	Intervalli per l'abbeveraggio e l'alimentazione, periodi di viaggio e di riposo	Documenti	Altro	Amministrative	Giudiziarie
Bovini	5.350	39	19	13	10	30	6	96	3
Suini	2.453	204	50	13	3	20	4	92	0
Ovini/Caprini	366	0	2	0	0	2	0	9	0
Equini	287	0	1	0	0	9	2	12	0
Pollame	1.161	1	12	3	2	7	17	33	2
Altri	247	0	0	1	1	1	1	4	0
Totale	9.864	244	84	30	16	69	30	246	5

Il totale delle ispezioni effettuate (9.864) è in forte aumento rispetto al 2019 (8.785 ispezioni), nonostante il periodo emergenziale. I controlli hanno interessato soprattutto bovini (5.350), suini (2.453) e pollame (1.161).

Nel corso del 2020 le non conformità riscontrate sono state 473, dato sensibilmente in aumento rispetto al 2019 (341); le specie interessate sono soprattutto suini (294) e bovini (117). Come è possibile evidenziare dai dati riportati nelle tabelle sopra riportate, la frequenza maggiore di non conformità si riscontra prevalentemente nella idoneità al trasporto degli animali (244), seguita dalle pratiche di trasporto (84) e dai documenti (69). Il dato della non idoneità al trasporto è in forte aumento e sostanzialmente triplicato rispetto all'anno precedente (74) e conferma un trend in costante aumento anche rispetto agli anni precedenti (52 nel 2018). Tale valore non è giustificabile dall'aumento del numero di controlli, ma si ritiene che possa essere indice di una maggiore capacità da parte degli ispettori nell'individuare situazioni a rischio da porre sotto controllo oppure possa essere legato ad una minore attenzione da parte degli operatori nella gestione del trasporto di animali potenzialmente non idonei al trasporto. Risulta ancora alto il numero delle non conformità nella documentazione (69), anche se in diminuzione rispetto ai due anni precedenti. Anche questo

dato indica una minore attenzione da parte degli operatori del settore, ma non è possibile indagare più precisamente la causa di questo riscontro per mancanza di informazioni più dettagliate. Le altre non conformità, rispetto al 2019, sono rimaste sostanzialmente invariate.

Le 246 azioni amministrative applicate risultano leggermente in aumento ma sostanzialmente in linea rispetto ai due anni precedenti (228 nel 2019 e 229 nel 2019) considerando il numero di controllo effettuati. Da sottolineare che dopo molti anni sono presenti anche 5 azioni/misure giudiziarie.

Anche per l'anno 2020 è proseguita l'attività di formazione capillare mediante il sistema di formazione a distanza che ha consentito, nonostante le misure di prevenzione per la diffusione del Covid 19, di erogare corsi in materia di protezione degli animali durante il trasporto. I corsi sia per i medici veterinari sia per i conducenti e guardiani sono stati erogati a titolo gratuito sulla piattaforma formativa di IZSLER in collaborazione con il Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale. Sono stati organizzati regolarmente anche corsi di formazione a pagamento per conducenti e guardiani da parte di enti di formazione accreditati (modalità online e in presenza). A fronte del tipo di non conformità riscontrate e del loro preoccupante aumento, risulterebbe opportuno sensibilizzare in modo più incisivo e capillare gli operatori del settore al rispetto della normativa. Tuttavia, l'assenza di informazioni dettagliate non consente di chiarire se le non conformità siano state ascritte ad operatori italiani o stranieri. Si auspica un'approfondita e costante formazione degli operatori, anche in modalità FAD, coadiuvata dall'utilizzo ormai consolidato delle "Guide pratiche al trasporto animale".

Nel corso del 2020, nonostante l'emergenza sanitaria da Covid-19, oltre ai controlli minimi previsti dal Piano nazionale benessere animale, effettuati dai Servizi Veterinari, è proseguita l'attuazione del Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Salute e la Polizia Stradale, per potenziare sul territorio nazionale l'attività di controllo su strada dei veicoli che trasportano animali vivi, al fine di tutelarne il benessere, garantendo la regolarità delle operazioni di trasporto attraverso un'opera di prevenzione e repressione delle infrazioni sui trasporti nazionali e comunitari che attraversano il nostro Paese. È fondamentale il regolare mantenimento di tali controlli sul territorio e sarebbe auspicabile il loro potenziamento. Alla luce dei dati emersi soprattutto sulle non conformità riscontrate, in particolare sull'idoneità degli animali, è importante mantenere alta l'attenzione sia da parte del trasportatore che dal veterinario ufficiale che effettua i controlli alla partenza degli animali.

7. ORGANISMI NOCIVI ALLE PIANTE

A. CONTROLLI SUL TERRITORIO

FONTE : MIPAAF –DISRV – Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Riferimento del PCNP 2020/2022 –3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali – 7. Organismi nocivi delle piante – Controlli sul territorio

Nel 2020 sono stati svolti i seguenti controlli: 6.163 ispezioni presso i vivai e gli altri soggetti iscritti al Registro ufficiale degli operatori professionali (RUOP), quali importatori, commercianti all'ingrosso, stabilimenti di produzione di patate, ditte sementiere, ecc. al fine di assicurare che le piante ed i prodotti vegetali destinati alla commercializzazione in ambito UE siano privi di organismi nocivi; 59.680 sopralluoghi in aziende agricole, aree forestali, parchi e giardini pubblici e privati, ditte di lavorazione del legname, garden, ecc. al fine di:

- assicurare l'assenza di determinati organismi nocivi dal territorio italiano;

- nel caso siano presenti sul territorio italiano determinati organismi nocivi, delimitarne le aree di diffusione.

Tali controlli sono funzionali a diagnosticare precocemente la presenza di nuovi parassiti al fine di attuare misure fitosanitarie per la loro eradicazione o, quando l'eradicazione è impossibile, per il loro contenimento, ma anche a dare garanzie per l'esportazione di vegetali e prodotti vegetali verso i Paesi terzi o altri Stati membri. Si illustrano di seguito i dati relativi alle indagini degli organismi nocivi delle piante eseguite nel 2020, oggetto delle principali misure di emergenze unionali, per i quali sono state svolte indagini basate sul rischio, volte ad accertare l'eventuale loro presenza sul territorio:

- *Xylella fastidiosa*: sono stati controllati 32.217 siti di indagine, comprensivi di vivai e altri siti sensibili nel territorio, svolte 38.880 ispezioni visive e analizzati 34.082 campioni;
- *Anoplophora chinensis*: sono stati controllati 7.420 siti di indagine, che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 10.205 ispezioni visive;
- *Anoplophora glabripennis*: sono stati controllati 6.523 siti di indagine, che includono sia i vivai e altri siti sensibili nel territorio, e svolte 9.963 ispezioni visive;
- *Bursaphelenchus xylophilus*: sono stati controllati 2.968 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 3.204 ispezioni visive e analizzati 796 campioni;
- *Pomacea* sono stati controllati 239 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 276 ispezioni visive;
- *Aromia bungii*: sono stati controllati 3.298 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 4.584 ispezioni visive e analizzati 16 campioni;
- *Fusarium circinatum*: sono stati controllati 1995 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 2.153 ispezioni visive e analizzati 143 campioni;
- *Spodoptera frugiperda*: sono stati controllati 625 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 710 ispezioni visive e analizzati 19 campioni;
- *Rose Rosette Virus*: sono stati controllati 632 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 631 ispezioni visive;
- *ToBRFV*: sono stati controllati 449 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 656 ispezioni visive e analizzati 979 campioni;
- *Phytophthora ramorum* : sono stati controllati 1.938 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio; sono state svolte 2.388 ispezioni visive e analizzati 274 campioni;
- *Geosmithia morbida*: sono stati controllati 816 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio; sono state svolte 1.597 ispezioni visive e analizzati 250 campioni;
- *Filiera produttiva e di commercializzazione della patata*: sono stati effettuati controlli per i principali patogeni della patata su 4.866 lotti di tuberi e analizzati 2.444 campioni;
- *Colpo di fuoco batterico (Erwinia amylovora)*: sono stati effettuati 2.169 controlli in siti sensibili, svolte 3.051 ispezioni visive e analizzati 308 campioni;

- *Ceratocystis platani*: sono stati controllati 1.359 siti di indagine che includono sia i vivai che altri siti sensibili nel territorio, e sono state svolte 2.468 ispezioni visive e analizzati 85 campioni
- *Citrus Tristeza Virus* (CTV): sono stati effettuati controlli su 2.007 ettari di agrumeti commerciali, sono state controllate 1.493 piante madri nei vivai e sono state ispezionate 529.552 piante nei vivai e analizzati 6.335 campioni.

A seguito dei controlli attuati sono state rilevate situazioni di non conformità alla normativa fitosanitaria vigente relative a lotti di produzioni vivaistiche, impianti frutticoli, appezzamenti, o singole piante, contaminati da organismi nocivi dannosi ai vegetali. Per le non conformità riscontrate sono state elevate 137 sanzioni amministrative e sono state emanate prescrizioni di imposizione di adeguate misure fitosanitarie ai proprietari dei vegetali contaminati e dei terreni o degli stabilimenti ove sono stati trovati i vegetali contaminati, al fine di contenere o eradicare i parassiti.

Le misure fitosanitarie imposte sono state principalmente: sequestro dei lotti vegetali contaminati; distruzione; trattamento adeguato; sospensione o revoca delle autorizzazioni fitosanitarie per la commercializzazione.

Il maggior numero di controlli ha riguardato *Xylella fastidiosa* sull'intero territorio nazionale e di *Anoplophora chinensis* a seguito del focolaio rinvenuto in regione Toscana nel 2017. Oltre alle prescrizioni, sono stati adottati atti generali di imposizione di misure fitosanitarie per i proprietari dei terreni e degli stabilimenti di produzione ricadenti nelle aree delimitate.

Il 2020 risulta il sesto anno di applicazione dei Programmi nazionali di monitoraggio nel settore fitosanitario, disciplinati dal Regolamento (UE) n. 652/2014 (art. 19 e 24) cofinanziato dalla Commissione europea.

Nell'anno 2020 18 Regioni hanno preso parte al progetto, il cui coordinamento tecnico - finanziario del programma è affidato integralmente al CREA-DC dal 2017. Ogni anno lo Stato Membro fornisce una relazione finale, di natura tecnica e finanziaria, relativa al Programma attuato nell'anno precedente, unitamente alla domanda di pagamento e un resoconto dettagliato dei costi ammissibili sostenuti. Tale rapporto comprende i risultati raggiunti, misurati sulla base di specifici indicatori rappresentati principalmente dal numero di ispezioni effettuate a livello nazionale per ciascun organismo nocivo rispetto al numero di aree a rischio identificate. Si è passati da un numero di 20 organismi nocivi monitorati nel primo anno 2015, a un numero di 33 nel 2016, a un numero di 43 nel 2017, a un numero di 45 nel 2018, a un numero di 48 nel 2019, mentre per l'anno 2020 gli organismi monitorati risultano 51.

L'emergenza fitosanitaria connessa al coronavirus, in conseguenza delle importanti restrizioni alla circolazione, ha compromesso la piena capacità dei Servizi fitosanitari regionali (SFR) di effettuare i controlli ufficiali previsti e le altre attività ufficiali di indagine sugli organismi nocivi per le piante sul territorio. L'andamento del programma di monitoraggio è stato comunque positivo sia nella partecipazione ed interesse da parte delle Regioni, sia nell'acquisizione degli aspetti tecnici e finanziari richiesti per la rendicontazione, come pure si è registrato una maggiore capacità di programmazione delle attività di monitoraggio sul territorio nazionale.

Il 2020 è stato il primo anno di applicazione del regolamento (UE) 2016/2031, che ha modificato il regime fitosanitario europeo contro gli organismi nocivi delle piante, introducendo nuovi adempimenti e prescrizioni a carico degli Stati Membri. Contestualmente è stato anche il primo anno di applicazione del regolamento (U) 2017/625 che disciplina l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuati anche in materia di misure di protezione contro gli organismi nocivi.

A partire dal 2019 è stato intrapreso un impegnativo e articolato percorso di riordino dell'attuale normativa nazionale e del Servizio Fitosanitario Nazionale (SFN), al fine di garantire una piena ed

efficace applicazione della normativa europea attraverso un sistema nazionale più rispondente alle mutate esigenze delineate dai nuovi regolamenti. Tale riordino si è recentemente concluso con l'emanazione del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 19, entrato in vigore il 13 marzo 2021, recante "Norme per la protezione delle piante dagli organismi nocivi, in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/2031 e del regolamento (UE) 2017/625" nell'ambito del quale il Servizio fitosanitario nazionale, articolato nel Servizio fitosanitario centrale, nei Servizi fitosanitari regionali e nell'Istituto nazionale di riferimento per la protezione delle piante, è stato individuato autorità competente per la protezione delle piante ai sensi dei regolamenti (UE) 2016/2031 e 2017/625. Il riordino normativo ha riguardato, oltre la riorganizzazione del SFN sopra citata, altri aspetti specifici che prevedono:

- la definizione e l'adozione di un *Piano di controllo fitosanitario nazionale*, con previsione pluriennale per l'attuazione dei controlli ufficiali disciplinati dall'articolo 1, comma 2, lettera g), del regolamento (UE) 2017/625 e dal regolamento (UE) 2016/2031. L'elaborazione, l'attuazione e l'aggiornamento di tale piano sono coordinate dal Servizio fitosanitario centrale. La sua applicazione è invece garantita dai Servizi fitosanitari regionali che effettuano i controlli ufficiali previsti;
- la definizione di procedure di controllo univoche attraverso la realizzazione di un Manuale operativo nazionale per i controlli ufficiali all'importazione, alle produzioni e in esportazione;
- l'istituzione di un Sistema informativo per la protezione nazionale (SIPP), che include una sezione specifica dedicata ai controlli ufficiali, attraverso il quale saranno elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi alle attività di protezione delle piante e che consentirà lo scambio di dati e informazioni tra i Servizi fitosanitari regionali ed il Servizio fitosanitario centrale, tra il Servizio fitosanitario nazionale e la Commissione europea, le altre autorità e gli operatori;
- la rideterminazione delle dotazioni di personale fitosanitario e il loro adeguamento alla luce dei nuovi ruoli e competenze attribuite dai regolamenti suddetti;
- l'istituzione di un sistema di audit alle strutture del Servizio fitosanitario nazionale, nonché la predisposizione di specifici piani di formazione e aggiornamento permanente;
- la realizzazione di piani di emergenza e piani di azione ad hoc per la gestione delle emergenze fitosanitarie;
- la razionalizzazione dei posti di controllo frontaliere.

Tutte le azioni sopra descritte, usufruiranno di risorse aggiuntive grazie all'istituzione di un apposito Fondo per la protezione delle piante e di un Sistema informativo nazionale SIPP, interconnesso con gli altri sistemi europei, per la raccolta e la registrazione di tutti i dati e le informazioni (dati di monitoraggio, intercettazioni, certificati, informazioni su controlli ufficiali). La nuova organizzazione del SFN, sopra descritta, sarà pienamente operativa con l'emanazione di oltre 12 atti applicativi di secondo livello la cui adozione è prevista per la fine di settembre 2021.

Le risultanze dei controlli ufficiali realizzati nel corso dell'annualità 2020, nell'ambito dell'articolo 1, paragrafo 2, punto g) "misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante", si basano su una pianificazione e organizzazione, con previsione annuale, messa in atto dagli stessi Servizi fitosanitari regionali e dal soggetto gestore del marchio IPPC/FAO per gli imballaggi in legno, individuato nel Consorzio Servizi Legno Sughero.

L'obiettivo generale dei controlli ufficiali è stato quello di verificare la conformità degli operatori professionali autorizzati a rilasciare passaporti delle piante e di quelli autorizzati ad applicare il marchio sul materiale da imballaggio di legno, in applicazione di quanto previsto dal regolamento (UE) 2019/66, sia in termini di frequenza del controllo che di modalità di esecuzione. La

pianificazione dei controlli è stata realizzata partendo da un numero totale di operatori autorizzati pari a 7.048.

L'obiettivo specifico ha riguardato l'effettuazione di almeno un controllo ufficiale presso i siti e i luoghi utilizzati da operatori autorizzati. Tali operatori ammontavano ad un totale di 7.048. I suddetti controlli ufficiali sono stati pianificati in coerenza con i cicli produttivi delle piante e i cicli vitali degli organismi nocivi indagati.

L'emergenza fitosanitaria connessa al coronavirus (COVID-19), in conseguenza delle importanti restrizioni alla circolazione, ha compromesso la piena capacità dei SFR di effettuare i controlli ufficiali previsti. Nonostante le misure temporanee emanate con il regolamento (UE) 2020/466, e le modalità messe in atto dai SFR per porre rimedio alle difficoltà di esecuzione dei controlli ufficiali, è stato possibile garantire un numero complessivo di 6.163 controlli su 7.048 operatori portando così a compimento 87% dei controlli programmati e di svolgere, se pur subendo una contrazione, l'attività di indagine dei monitoraggi disciplinati dal Regolamento (UE) n. 652/2014 (art. 19 e 24) cofinanziato dalla Commissione Europea.

B. CONTROLLI IMPORT / EXPORT

fonte: MIPAAF-DISR V - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Riferimento del PCNP 2020/2022 -3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali – 7. Organismi nocivi delle piante – Controlli import/export

Organismi nocivi delle piante - Controlli importazione

Nel 2020 sono state notificate 23680 richieste di ingresso nel territorio comunitario di partite in arrivo presso i Posti di Controllo Frontaliero italiani, di queste, 18870 sono state sottoposte a controlli ufficiali all'importazione ai sensi delle norme comunitarie in materia di frequenza e intensità dei controlli ufficiali. Sono state autorizzate all'ingresso 23343 richieste all'importazione di vegetali e prodotti vegetali regolamentati. I controlli Ufficiali effettuati consistono in:

- controlli documentali, in particolare sulla validità del certificato fitosanitario del paese di origine, che deve accompagnare ciascuna spedizione, e sull'iscrizione dell'importatore al Registro Ufficiale dei Produttori;
- controlli d'identità, volti principalmente a verificare la rispondenza tra quanto riportato nella documentazione che accompagna la merce ed il contenuto della spedizione;
- controlli fitosanitari, consistenti in ispezione visiva dei vegetali e se del caso in appropriate analisi di laboratorio, volti a verificare l'assenza di organismi nocivi ai vegetali di temuta introduzione nel territorio comunitario.

Nella tabella seguente si illustrano i dati nazionali sui controlli, che sono effettuati in determinati punti di entrata identificati nell'allegato II del D.lgs. 2 febbraio 2021, n.19. Data la deperibilità di molte delle merci vegetali, le maggiori importazioni di fiori recisi e prodotti vegetali destinati all'impianto (piante a radici nude, talee e marze) si effettuano attraverso gli aeroporti. Attraverso i porti transitano invece merci quali sementi, semi, legname e piante in vaso.

IMPORT	NOTIFICHE DI IMPORT	CONTROLLI ALL' IMPORT	NOTIFICHE AUTORIZZATE	INTERCETTAZIONI O ALTRE NON CONFORMITÀ RILEVATE
Totale	23.680	18.870	23.343	337

I controlli effettuati hanno consentito di individuare ed intercettare 337 spedizioni di merce non conforme alla normativa fitosanitaria, sia per presenza o sospetta presenza di organismi nocivi sia per altre motivazioni, in particolare per assenza di documentazione appropriata (certificato fitosanitario del paese d'origine), o non adempimento dei requisiti particolari come il mancato rispetto dello Standard ISPM 15 relativa agli imballaggi in legno. Si sottolinea, inoltre, che sono stati intensificati i controlli dei bagagli a seguito di passeggeri presso alcuni aeroporti e sono state riscontrate numerose intercettazioni di prodotti vegetali infestate da organismi nocivi o vietati.

Le intercettazioni hanno comportato sia il respingimento che la distruzione della merce. Quando le analisi di laboratorio sono risultate negative o è stata fornita la documentazione necessaria, i vegetali sottoposti a quarantena sono stati infine svincolati.

Nell'ambito dell'adozione delle nuove normative comunitarie in materia di controlli ufficiali, si rende necessario l'aggiornamento delle procedure operative per effettuare tali controlli. Tali azioni sono già contemplate nel progetto di informatizzazione di tutte le procedure per l'effettuazione dei controlli ufficiali e sono in fase di implementazione. Particolare attenzione deve essere prestata agli imballaggi in legno annessi a merci non soggette a controlli fitosanitari, per cui è necessario mantenere e incrementare i rapporti di collaborazione con l'Agenzia delle dogane e dei monopoli, con azioni di formazione continua.

La nuova normativa comunitaria ha ridefinito le frequenze e l'intensità dei controlli ufficiali sulla base della valutazione dei rischi connessi. Questo ha ridotto le fattispecie meno rischiose soggette a controllo, permettendo di concentrarsi sulla qualità dei controlli delle merci o delle provenienze più a rischio. L'adozione delle funzionalità della piattaforma informatica della Commissione IMSOC, e nello specifico le sezioni "TRACES-NT" ed "Europhyt" per la gestione delle richieste di importazione e la notifica delle non conformità ha agevolato in maniera sensibile l'operatività degli ispettori fitosanitari presso i BCP.

Organismi nocivi delle piante - Controlli Esportazione

Il rilascio di ogni certificato fitosanitario all'esportazione prevede lo svolgimento di controlli documentali, d'identità e fisici delle partite in spedizione da parte dell'ispettore fitosanitario che si reca, nella data concordata con l'operatore professionale interessato, nel luogo indicato nella richiesta preventivamente trasmessa al Servizio Fitosanitario Regionale competente per territorio, in cui è ubicata la spedizione per effettuare i controlli.

In base ai requisiti fitosanitari di importazione del Paese terzo di destino, può essere necessario sottoporre ad analisi preliminari le piante, i prodotti vegetali e altri oggetti da esportare, per garantire l'assenza di determinati organismi nocivi. Pertanto, il certificato fitosanitario può essere rilasciato solo dopo aver ricevuto i risultati delle analisi in questione.

Può essere, altresì, necessario condurre specifici controlli in fase di produzione. Detti controlli possono essere effettuati dall'ispettore fitosanitario o dall'agente fitosanitario o dall'assistente fitosanitario, al fine di verificare la conformità dei campi di produzione/frutteti e degli stabilimenti di lavorazione, stoccaggio e confezionamento di piante, prodotti vegetali e altri oggetti ai requisiti fitosanitari di importazione del Paese di destinazione. L'ispezione viene effettuata nel momento

opportuno dell'anno al fine di verificare il livello di controllo fitosanitario messo in atto dall'azienda, in conformità ai requisiti fitosanitari definiti dal Paese terzo importatore. Gli esiti di tale attività vengono acquisiti dall'ispettore fitosanitario in fase di compilazione e rilascio del certificato fitosanitario.

Nel corso del 2020 sono stati rilasciati complessivamente 56.960 certificati fitosanitari all'esportazione, come risultato della positiva conclusione dell'iter summenzionato. Qualora l'esito anche di uno solo dei controlli summenzionati non soddisfi i requisiti definiti dal Paese terzo importatore oppure le norme nazionali ed unionali di riferimento del settore, il processo di rilascio del certificato fitosanitario s'interrompe e viene negato, motivandolo, il suo rilascio.

Il mancato rilascio del certificato fitosanitario rappresenta di per sé stesso una forma di penalizzazione dell'operatore professionale che intende esportare, che, pertanto, tende a mettersi rapidamente in regola adottando tutte le azioni correttive indicate dall'ispettore fitosanitario. La richiesta di rilascio del certificato fitosanitario non può essere accolta, in particolare, nei seguenti casi:

- spedizione interamente prodotta o costituita al di fuori del territorio nazionale e in assenza di informazioni fitosanitarie. Se non vi è nulla che determini lo stato fitosanitario della merce (ispezione fisica non realizzabile, assenza di certificato di pre-esportazione o altre garanzie fitosanitarie, etc.), la richiesta di certificato fitosanitario non è ammissibile e il certificato va rilasciato dal Paese in cui è stata allestita la spedizione;
- confusione tra certificato fitosanitario e un altro documento richiesto dal Paese importatore (certificato di origine, certificato di esportazione, certificato di qualità, certificato di libera vendita, certificato di sicurezza, permesso CITES, certificato sanitario ecc.). Si fa riferimento al caso in cui l'esportatore richiede un certificato fitosanitario mentre il requisito del Paese terzo corrisponde ad un altro documento;
- il certificato fitosanitario non è un requisito previsto dalla normativa del Paese terzo di destinazione;
- già dall'analisi dell'istanza emerge che non sono soddisfatti i requisiti fitosanitari di importazione verso il Paese terzo di destinazione della merce (es. il richiedente non è inserito nelle liste ufficiali degli esportatori nazionali autorizzati); operatore professionale non iscritto al Registro Ufficiale degli Operatori Professionali (R.U.O.P.): fatti salvi i casi succitati, la richiesta viene accolta a seguito del suo perfezionamento con l'iscrizione al R.U.O.P. dell'operatore professionale in questione.

La richiesta di rilasciare un certificato fitosanitario per prodotti che hanno subito una profonda trasformazione e, di conseguenza, non pongono un rischio fitosanitario, inoltre, viene soddisfatta solo qualora la normativa del Paese terzo importatore lo preveda espressamente. In tal caso, è responsabilità dell'esportatore reperirne una copia da esibire all'ispettore fitosanitario.

Al fine di migliorare l'efficacia del sistema di controlli all'esportazione, il Servizio fitosanitario centrale chiede ai Servizi Fitosanitari Regionali competenti per territorio di svolgere specifiche indagini a fronte delle notifiche di intercettazione pervenute dai Paesi terzi importatori a carico di spedizioni nazionali di vegetali e prodotti vegetali risultate non conformi nel corso dei controlli ai punti di entrata dei Paesi di destino. Nel 2020 sono pervenute dai Paesi terzi importatori 83 notifiche di intercettazione riconducibili alla presenza di organismi nocivi da quarantena per questi Paesi.

L'unica situazione che ha sollevato preoccupazioni si è verificata per l'export di frutti di kiwi in Australia, che ha registrato un forte incremento di casi di non conformità. Al riguardo, per evitare indesiderate interruzioni del flusso commerciale in questione, è stato predisposto, in collaborazione con gli operatori del settore coinvolti e i Servizi Fitosanitari Regionali competenti, un piano d'azione volto a ridurre significativamente le non conformità. Si evidenzia, tuttavia, che le Autorità australiane non hanno mai definito un elenco di organismi nocivi da quarantena per questa tipologia

di merce dall'Italia e adottano un approccio generalizzato che non è in linea con le norme internazionali.

Ad oggi non sono state condotte attività di audit a livello nazionale sui Servizi Fitosanitari Regionali per i controlli all'esportazione. Con l'emanazione del D.lgs. n.19 del 2 febbraio 2021 è stato formalmente istituito un sistema di audit interni del Servizio Fitosanitario Nazionale che sarà reso operativo attraverso un provvedimento del Ministero dell'Agricoltura, attualmente in via di elaborazione, in cui siano individuati i soggetti coinvolti nell'esecuzione del piano di audit e le linee guida per l'effettuazione degli audit.

La certificazione fitosanitaria in export del 2020 ha risentito della pandemia di COVID 19 che ha colpito tutto il mondo. In generale le esportazioni di vegetali e prodotti vegetali verso i paesi terzi hanno subito una contrazione più o meno marcata.

I paesi del Medio Oriente hanno ulteriormente ridotto le importazioni. Questo andamento è da iscriversi al Covid 19 solo parzialmente, perché la contrazione era già evidente nel corso del 2019. La pandemia ha evidenziato maggiormente una serie di problematiche di queste nazioni: in Turchia permangono difficoltà economiche, l'Iraq e il Libano in particolare, risentono delle tensioni politiche della zona.

L'implementazione di un sistema di certificazione elettronico a livello UE, così come previsto dal Reg. 2016/2031, potrà ovviare all'invio di certificati fitosanitari cartacei consentendo scambi più veloci e sicuri fra i Servizi fitosanitari, anche con un risparmio sulla spesa relativa all'acquisto dei formati in carta filigranata. In questo frangente storico, in particolare, si è fatta strada l'esigenza di ridurre lo scambio di documenti cartacei senza incorrere, al contempo, in ritardi ai punti di controllo frontaliero e nel rischio di contraffazione dei certificati fitosanitari.

Il potenziamento del personale deputato ai controlli, ad es. attraverso il ricorso al supporto di assistenti fitosanitari, potrà garantire un'azione di controllo più efficace sulla merce in esportazione ed ovviare così alle non conformità registrate a carico delle spedizioni nazionali da parte delle Autorità fitosanitarie dei Paesi importatori.

8. PRODOTTI FITOSANITARI

FITOSANITARI - CONTROLLO UFFICIALE SULL'IMMISSIONE IN COMMERCIO E L'UTILIZZAZIONE

Fonte Ufficio 7 - DGISAN

Riferimento del PCNP 2020/2022 – 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > 08. Prodotti fitosanitari

I prodotti fitosanitari, utilizzati nell'agricoltura tradizionale per combattere le malattie e i parassiti delle piante, vengono impiegati nel rispetto delle condizioni di autorizzazione riportate sulle etichette. Questi prodotti vengono attualmente autorizzati dal Ministero della salute, che si avvale degli esperti del mondo accademico e della sezione fitosanitari del Comitato della nutrizione e della sanità animale per le valutazioni (tossicologiche, ecotossicologiche, chimico fisiche, d'efficacia, etc.) necessarie per autorizzarli. Il Ministero della salute funge anche da raccordo con il Ministero della transizione ecologica, con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e con il Ministero dello sviluppo economico per concludere i procedimenti autorizzativi dei prodotti fitosanitari.

Attualmente sono autorizzati dal Ministero della salute 3.239 prodotti a base di 345 sostanze attive di cui sono titolari, o importatori paralleli, 217 operatori. Molti dei fitosanitari autorizzati sono prodotti nei 45 stabilimenti italiani, altri sono importati nei punti d'entrata governati da 21 direzioni territoriali delle Agenzia delle dogane e dei Monopoli in tutta Italia. Sono presenti in Italia anche 5 stabilimenti di rietichettatura, ugualmente autorizzati dal Ministero della salute.

Su tutto il territorio nazionale sono dislocati oltre 5.938 rivenditori e depositi di prodotti fitosanitari. Il dato si riferisce alle informazioni attualmente disponibili e fornite dagli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano. Tali locali sono attualmente autorizzati, a seconda delle loro dimensioni, con le procedure riportate nel d.lgs n. 222/2016 che consistono in un sistema di segnalazione di inizio attività condizionata da parere che viene emesso a seguito d'ispezione (SCIA condizionata) oppure in un sistema autorizzazione che viene concessa a seguito d'ispezione.

Dagli ultimi dati disponibili si evince che la superficie totale utilizzabile agricola è pari a 12.598.161 (UAA) dato ISTAT 2016, mentre il numero di aziende agricole in Italia secondo l'ultimo censimento in agricoltura del 2010 dell'ISTAT è pari a 1.620.884 mentre l'area agricola utilizzabile per la produzione biologica risulta essere pari a 1.958.045 (dato SINAB 2019).

La finalità del controllo ufficiale è la verifica della conformità dei prodotti fitosanitari in commercio al regolamento CE N. 1107/2009 e alle condizioni di autorizzazione, mentre quelle del controllo sull'utilizzazione dei fitosanitari e sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari sono rispettivamente la verifica delle condizioni di autorizzazione riportate sulle etichette dei prodotti fitosanitari e contenute nei decreti dirigenziali di autorizzazione e la verifica delle misure adottate per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari.

La conformità dei prodotti fitosanitari permette di garantire che sia tutelata la salute dei consumatori, degli operatori, degli animali e dell'ambiente. Infatti, se i prodotti fitosanitari non vengono utilizzati secondo le indicazioni contenute nelle etichette autorizzate, potrebbe non essere rispettato il limite massimo di residuo previsto per gli alimenti di origine vegetale causando rischi a breve o lungo termine per la salute del consumatore, allo stesso modo se non vengono rispettate le indicazioni sui dispositivi di protezione individuale o sulle aree di rispetto per l'applicazione dei fitosanitari gli operatori potrebbero avere problemi di salute o potrebbero inquinare le aree che non devono essere trattate. L'effettuazione dei controlli permette di garantire che le disposizioni di legge sopra citate siano applicate a tutela di tutti i cittadini.

Nella Tabella seguente sono riepilogati i risultati globali dei controlli e delle infrazioni, trasmessi alla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione da parte delle Regioni/Province, del Comando Carabinieri e dell'Ispettorato Centrale Repressione frodi e

dell’Agenzia delle dogane e dei monopoli relativi all’attività svolta nel corso dell’anno 2020 in materia di immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari.

Sull'uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Numero totale di operatori controllati	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Utenti agricoli	150	1265	132	5
Operatori della concia per le sementi	2	4	2	
Contraenti/fornitori di servizi di polverizzazione		24		
Zone non agricole (campi da golf/altre aree pubbliche)		37		
Altro	3	17	4	

Le Regioni hanno eseguito i controlli presso le rivendite e i depositi, presso gli agricoltori, i contoterzisti, le aree extraagricole, gli impianti per la concia delle sementi presso le officine di produzione, presso titolari di autorizzazione e presso gli importatori paralleli, presso le aziende produttrici di fiori.

In particolare sono stati eseguite 4260 ispezioni così ripartite:

- 559 ispezioni all’importazione, 3 di queste in aeroporti sono state rendicontate dal Comando Carabinieri che generalmente collabora anche con l’agenzia delle dogane e dei monopoli,
- 8 ispezioni presso le officine di produzione,
- 2254 ispezioni di rivenditori e depositi,
- 31 ispezioni di titolari di autorizzazione o importatori paralleli,
- 1322 aziende agricole,
- 4 ditte sementiere,
- 27 contoterzisti,
- 37 zone extraagricole
- 18 aziende florovivaistiche.

Le Regioni hanno effettuato 2916 ispezioni ed effettuato 4393 controlli come di seguito riportato:

- 1613 alle rivendite
- 18 presso aziende floricole
- 2 importatori paralleli
- 8 officine di produzione di fitofarmaci
- 4 ditte sementiere
- 21 titolari di autorizzazione
- 1188 aziende agricole
- 35 aziende extraagricole
- 27 contoterzisti
- 119 campioni
- 2223 etichette
- 1773 confezioni
- 278 schede di sicurezza

Il Comando Carabinieri ha effettuato i seguenti controlli:

- 3 controlli all’importazione
- 334 ispezioni alle rivendite

- 128 ispezioni alle aziende agricole
- 1 titolare di autorizzazione
- 2 etichette
- 4 campioni

L'Ispettorato ha eseguito 320 ispezioni ed ha effettuato 1303 controlli e 186 analisi di cui 175 campionati dai suoi Uffici:

- 307 ispezioni alle rivendite
- 6 ispezioni presso aziende agricole
- 7 ispezioni presso titolari di autorizzazione dei prodotti fitosanitari
- 376 controlli delle etichette
- 376 controlli delle confezioni
- 376 schede di sicurezza
- 186 campioni (11 solo eseguiti quest'anno)

Sono stati eseguiti 311 campionamenti relativi a 234 prodotti fitosanitari e 85 sostanze attive. Sono inoltre stati effettuati durante i controlli al commercio 2149 controlli sulle confezioni, 2631 controlli delle etichette e 654 controlli alle schede di sicurezza. Il 2020 è stato un anno difficile caratterizzato dall'emergenza causata dal Covid 19, che ha causato un decremento del numero dei controlli dovuto all'arresto delle attività legate al commercio e al coinvolgimento delle autorità sanitarie nella gestione della pandemia. Tuttavia, nonostante le difficoltà, sono stati raggiunti gli obiettivi fissati:

- controlli alle rivendite compresi tra il 10 e il 20% (eseguite 2254 ispezioni rispetto a 5938 rivendite autorizzate, pari al 38 %)
- presso gli utilizzatori sono stati eseguiti circa lo 0,1 % dei controlli come previsto dalle disposizioni nazionali.

Di seguito è riportata un'analisi delle non conformità riscontrate nei controlli.

Sono state rilevate 318 infrazioni, con una percentuale di irregolarità è pari al 7 % dei controlli.

Dai risultati dei controlli si evince che:

- Le Regioni/Province hanno rilevato 236 infrazioni pari al 8% di tali controlli e pari al 5.5% dei controlli totali
- Il Comando carabinieri per la tutela della salute ha rilevato 73 infrazioni pari al 16% di tali controlli e pari al 1.7% dei controlli totali;
- L'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari ha riscontrato 9 infrazioni pari a 3% dei loro controlli e 0.2% dei controlli totali.

Si riportano di seguito le non conformità rilevate per ciascuna autorità.

Le Regioni/ Province Autonome hanno rilevato:

- 102 infrazioni alle rivendite
- 3 infrazioni alle aziende floricole
- 2 infrazioni alle ditte sementiere
- 129 presso le aziende agricole

Il Comando Carabinieri ha rilevato 55 infrazioni alle rivendite e 18 infrazioni alle aziende agricole.

L'Ispettorato ha rilevato 6 infrazioni alle rivendite e 3 infrazioni presso aziende agricole.

Si rileva che 13 campioni su 311 (4%) sono risultati essere relativi a prodotti non conformi perché il prodotto era revocato o presentava impurezze di fosetil e fosfiti o per altri motivi. In merito ai controlli delle etichette, confezioni e schede di sicurezza sono state rilevate 4 infrazioni alle confezioni e 13 infrazioni alle etichette durante i controlli al commercio dei prodotti fitosanitari. Rispetto al 2019, in cui la percentuale delle irregolarità rilevate complessive si attestava al 13, % si può notare un miglioramento con una percentuale di irregolarità che si attesta per il 2020 al 7%. In particolare la percentuale delle infrazioni rilevate dalle Regioni si è abbassata dal 12 % all'8%; quella del Comando carabinieri dal 19% al 16% e infine quella rilevata dall'Ispettorato è passata dal 5% al 3%.

Per ogni infrazione rilevata, a seconda della gravità, sono state comminate prescrizioni, sanzioni amministrative, sanzioni penali o notifiche di reato all'autorità competente, imposizioni, sequestri.

9. PRODUZIONE BIOLOGICA

Fonte: MIPAAF-ICQRF Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Riferimento del PCNP 2020/2022 –3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali – 9. Produzione biologica

Prodotti da Agricoltura Biologica - Controlli sulle caratteristiche merceologiche e Qualità regolamentata

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica e l'attività di controllo con la relativa distribuzione tra i settori merceologici. Questa attività rappresenta un dettaglio dell'attività di controllo sugli alimenti descritta nel relativo capitolo.

Attività di controllo ICQRF sugli alimenti da agricoltura biologica

Attività operativa	Controlli totali (n.)	6.878
	di cui, ispettivi (n.)	5.499
	analitici (n.)	1.379
	Operatori controllati (n.)	4.139
	Operatori irregolari (%)	11,5
	Prodotti controllati (n.)	6.505
	Prodotti irregolari (%)*	8,5
	Esiti analitici irregolari (%)	6,0
Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	33
	Contestazioni amministrative (n.)	280
	Sequestri (n.)	24
	Valore dei sequestri (€)	1.451.930
	Quantità prodotti sequestrati (kg)	399.189
	Diffide (n.)	206

* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

Attività di controllo ICQRF sugli alimenti da agricoltura biologica per settore merceologico

Settore	Controlli (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Vitivinicolo	905	680	12,1	1.278	7,9	399	9,3
Oli e grassi	1.213	968	9,2	1.399	7,7	180	6,7
Lattiero caseario	205	179	5,6	244	4,5	23	4,3
Ortofrutta	1.235	750	13,9	1.237	8,7	254	3,5
Carne	115	106	7,5	127	6,3	3	0,0
Cereali e derivati	715	626	11,7	852	9,3	259	1,9
Uova	86	61	13,1	87	11,5	-	-
Conservati vegetali	417	302	10,9	496	6,7	115	8,7
Miele	264	187	13,4	318	11,6	82	6,1
Zuccheri	23	23	4,3	25	4,0	5	0,0
Bevande spiritose	13	11	9,1	18	5,6	-	-
Altri settori (*)	308	246	17,9	424	13,7	59	6,8
Totale	5.499	4.139	11,5	6.505	8,5	1.379	6,0

*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande analcoliche, spezie, birre, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari

Dall'analisi della distribuzione dei controlli ispettivi e analitici si evince che questi hanno interessato prevalentemente il settore ortofrutticolo (21,6%) e oleario (20,3%). Nel 2020 l'ICQRF ha effettuato 5.499 controlli ispettivi sulle produzioni alimentari da agricoltura biologica, pari al 191,4% dell'attività programmata.

L'attività di controllo svolta nel 2020 dall'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica ha prodotto 33 notizie di reato, 280 contestazioni amministrative, 206 provvedimenti di diffida, 24 sequestri di prodotti per un valore complessivo di circa 1,5 milioni di euro. Nella tabella successiva è riportata la ripartizione dei risultati dell'attività di controllo per settore merceologico.

Risultati dei controlli ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica per settore merceologico

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Valore dei sequestri (€)	Diffide (n.)
Vitivinicolo	5	51	9	567.989	32
Oli e grassi	2	46	1	425	62
Lattiero caseario	1	7	-	-	3
Ortofrutta	20	87	-	-	14
Carne	-	7	-	-	1
Cereali e derivati	1	51	3	62.785	22
Uova	1	6	3	1624	3
Conserve vegetali	-	7	8	819.107	22
Miele	3	5	-	-	16
Zuccheri	-	1	-	-	-
Bevande spiritose	-	-	-	-	1
Altri settori (*)	-	12	-	-	30
Totale	33	280	24	1.451.930	206

**Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande analcoliche, spezie, birre, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari*

Nel 2020 è stato aperto un fascicolo penale presso la Procura della Repubblica di Pisa che ha portato al sequestro probatorio di 443 hl di vino atto a dare Chianti DOCG biologico e di 50 hl di vino IGT Toscano biologico confezionato.

Inoltre, è stata inoltrata una notizia di reato alla Procura della Repubblica di Lucca a carico di un produttore che continuava a vendere uova biologiche nonostante l'esclusione dal sistema di produzione biologica. Nel corso delle indagini sono state eseguite perquisizioni e sequestri di uova e documentazione.

Applicazione della diffida agli alimenti da agricoltura biologica

Nel 2020, l'ICQRF sugli alimenti da agricoltura biologica ha applicato l'istituto della diffida in 206 casi e, nel 97,1% dei casi, gli operatori hanno messo in atto le azioni correttive per regolarizzare le cause di violazione.

Nella seguente tabella sono riportati i casi di diffida distinti per settore merceologico.

Diffide ICQRF applicate agli alimenti da agricoltura biologica per settore merceologico

Settore	Diffide BIO (n.)	Diffide BIO ottemperate (n.)	Diffide BIO ottemperate (%)
Vitivinicolo	32	31	96,9
Oli e grassi	62	61	98,4
Lattiero caseario	3	3	100,0
Ortofrutta	14	13	92,9
Carne	1	1	100,0
Cereali e derivati	22	21	95,5
Uova	3	3	100,0
Conserven vegetali	22	21	95,5
Miele	16	16	100,0
Altri settori (*)	31	30	96,8

*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande spiritose, bevande analcoliche, spezie, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari

La formazione del personale

Si riportano di seguito gli interventi formativi relativi alle produzioni biologiche.

- Evento formativo congiunto tra ACCREDIA e ICQRF;
- Condivisione esperienze BTSF su “Organic farming”;
- Attività di vigilanza sugli organismi di controllo delegati [articolo 28 e seguenti del Regolamento (UE) 625/2017] - Controlli nel settore biologico – overview;
- Riconoscimento organismi di controllo – settore biologico;
- Attività sanzionatoria nel settore biologico;
- Reg. UE 2018/848 - agricoltura biologica;
- Focus group sulle questioni trasversali dell’attività sanzionatoria;
- Indicazioni in materia di diffida, a seguito dell’entrata in vigore della legge n.120/2020;
- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di gestione della qualità.

Qualità regolamentata - Strutture di controllo - Riconoscimento, Attività e Audit (Reg. CE 889/2008)- Alimenti da agricoltura biologica

Gli Organismi di controllo (Odc) delegati al controllo delle produzioni biologiche sono 18.

Nel 2020 ICQRF ha emanato 2 decreti di autorizzazione alla certificazione e controllo in agricoltura biologica.

Attività di controllo per settore svolta dagli Organismi di controllo

Settore	Numero operatori assoggettati	Numero totale visite effettuate	Numero campioni prelevati	Numero campioni irregolari	Non conformità accertate	
					Non conformità lievi	Non conformità gravi
Agricoltura biologica	83.812	109.780	7.661	748	33.332	3.982

Controlli ufficiali nel settore biologico ai sensi dell’art. 92 septies del Reg. CE 889/2008

Le informazioni sull’attività di controllo svolti dagli Organismi di controllo nel 2020 sono riepilogate nelle tabelle seguenti

N. codice organismo di controllo	Numero di operatori registrati per organismo di controllo	Numero di operatori registrati (31.12.20)						Numero di ispezioni annuali						Numero di visite supplementari in base all'analisi dei rischi					
		Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori
IT-BIO-001BZ	236	223	0	13	0	0	0	207	0	7	0	0	0	34	0	0	0	0	0
IT-BIO-003BZ	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IT-BIO-002	1.807	1.701	0	106	0	18	0	1.760	0	124	0	0	0	640	0	58	0	0	0
IT-BIO-004	20.388	19.078	5	1.305	0	140	0	18.655	6	1.513	0	0	0	3.085	1	991	0	0	0
IT-BIO-005	6.029	5.393	20	616	0	73	0	6.266	82	888	0	0	1	1.988	22	518	0	0	0
IT-BIO-006	14.979	12.445	3	2.531	0	203	0	13.057	0	3.125	0	0	0	2.931	0	1.133	0	0	0
IT-BIO-007	13.652	12.014	18	1.620	1	183	0	11.851	22	2.137	2	183	0	2.215	18	517	0	10	0
IT-BIO-008	5.096	4.712	1	383	0	82	0	4.699	0	671	0	82	0	478	0	94	0	2	0
IT-BIO-009	10.708	8.989	13	1.706	3	94	0	8.794	19	2.230	3	0	0	3.740	11	765	2	0	0
IT-BIO-012	3.843	3.618	0	225	0	19	0	3.586	0	260	0	0	0	664	0	105	0	0	0
IT-BIO-013	1.577	1.250	0	327	0	8	0	1.218	0	328	0	0	0	293	0	126	0	0	0
IT-BIO-014	1.455	1.021	5	429	0	27	0	1.363	0	761	0	0	0	136	0	136	0	0	0
IT-BIO-015	1.839	1.491	0	348	0	11	0	1.521	1	372	0	40	0	413	0	66	0	12	0
IT-BIO-016	211	168	0	43	0	0	0	210	0	78	0	0	0	71	0	16	0	0	0
IT-BIO-017	555	484	0	71	0	8	0	701	0	94	0	0	0	104	0	7	0	0	0
IT-BIO-018	810	657	0	153	0	29	0	776	0	183	0	4	0	143	0	61	0	0	0
IT-BIO-019	51	32	0	19	0	1	0	40	0	21	0	1	0	7	0	5	0	1	0
IT-BIO-020	284	279	0	5	0	0	0	272	0	10	0	0	0	2	0	0	0	0	0
IT-BIO-021	267	210	0	57	0	3	0	126	0	55	0	0	0	63	0	8	0	0	0
IT-BIO-022	24	23	0	1	0	0	0	23	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE	83.812	73.788	65	9.959	4	899	0	75.125	130	12.859	5	310	1	17.007	52	4.606	2	25	0

N. codice organismo di controllo	Numero di operatori registrati per organismo di controllo	Numero totale di ispezioni/visite						Numero di ispezioni con preavviso						Numero di ispezioni senza preavviso						Numero di campioni analizzati					
		Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori
IT-BIO-001BZ	236	241	0	7	0	0	0	204	0	7	0	0	0	37	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0
IT-BIO-003BZ	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IT-BIO-002	1.807	2.400	0	182	0	0	0	1.916	0	146	0	0	0	484	0	36	0	0	0	138	0	22	0	0	0
IT-BIO-004	20.388	21.740	7	2.504	0	0	0	19.268	7	1.910	0	0	0	2.479	0	595	0	0	0	1.073	0	285	0	0	0
IT-BIO-005	6.029	8.254	104	1.406	0	0	1	5.987	78	808	0	0	1	2.272	27	598	0	0	0	667	8	228	0	0	0
IT-BIO-006	14.979	15.988	0	4.258	0	0	0	14.606	0	3.634	0	0	0	1.382	0	624	0	0	0	886	0	1.025	0	0	0
IT-BIO-007	13.652	14.066	40	2.654	2	193	0	12.352	31	2.267	2	611	0	1.714	9	387	0	122	0	826	15	266	0	97	0
IT-BIO-008	5.096	5.177	0	765	0	84	0	4.533	0	586	0	502	0	647	0	179	0	162	0	187	0	121	0	88	0
IT-BIO-009	10.708	12.534	30	2.995	5	0	0	10.927	29	2.673	4	0	0	1.611	1	322	1	0	0	606	0	306	0	0	0
IT-BIO-012	3.843	4.250	0	365	0	0	0	3.638	0	280	0	0	0	612	0	85	0	0	0	145	0	61	0	0	0
IT-BIO-013	1.577	1.511	0	454	0	0	0	1.268	0	342	0	0	0	243	0	112	0	0	0	124	0	15	0	0	0
IT-BIO-014	1.455	1.499	0	897	0	0	0	1.384	0	769	0	0	0	117	0	128	0	0	0	87	0	227	0	0	0
IT-BIO-015	1.839	1.934	1	438	0	52	0	1.727	1	397	0	50	0	209	0	41	0	3	0	123	0	29	0	6	0
IT-BIO-016	211	281	0	94	0	0	0	263	0	76	0	0	0	17	0	18	0	0	0	39	0	11	0	0	0
IT-BIO-017	555	805	0	101	0	0	0	684	0	81	0	0	0	122	0	21	0	0	0	55	0	7	0	0	0
IT-BIO-018	810	919	0	244	0	4	0	877	0	223	0	4	0	43	0	21	0	0	0	19	0	18	0	0	0
IT-BIO-019	51	47	0	26	0	2	0	46	0	23	0	2	0	1	0	4	0	1	0	4	0	5	0	1	0
IT-BIO-020	284	274	0	10	0	0	0	268	0	10	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IT-BIO-021	267	189	0	63	0	0	0	154	0	60	0	0	0	35	0	3	0	0	0	17	0	2	0	0	0
IT-BIO-022	24	23	0	1	0	0	0	23	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE	83.812	92.132	182	17.465	7	335	1	80.125	146	14.294	6	1.169	1	12.031	37	3.174	1	288	0	5.010	23	2.628	0	192	0

Nel 2020 nell'ambito dell'agricoltura biologica sono stati eseguiti 16 audit a carico di 16 Organismi di controllo.

Presso ciascuna di tali strutture è stato svolto un Office audit per valutare il mantenimento dei requisiti organizzativi, gestionali e amministrativi utili a poter operare nell'ambito della certificazione e controllo della produzioni di qualità.

Le verifiche presso gli operatori o *review* audit, che consistono in un esame critico dell'attività svolta dall'Organismo, e le verifiche in affiancamento o *witness* audit sono state in totale 302.

Attività di vigilanza nell'ambito della produzione da agricoltura biologica ripartita per Ufficio territoriale

	Office audits (n)	Review/witness audits (n)
ICQRF Nord Ovest	2	29
ICQRF Lombardia	-	9
ICQRF Nord-Est	3	28
ICQRF Emilia Romagna e Marche	4	38
ICQRF Toscana e Umbria	1	23
ICQRF Italia centrale	2	21
ICQRF Italia meridionale	-	58
ICQRF Italia Sud-Est	-	44
ICQRF Sicilia	2	46
ICQRF Sardegna	-	6
Ufficio PREF II	2	-
TOTALE	16	302

Informazioni sulla vigilanza e gli audit svolti delle Autorità competenti (ICQRF)

N. codice organismo di controllo o autorità di controllo	Numero di operatori registrati per organismo o autorità di controllo	Numero operatori registrati						Verifica documentale e audit presso gli uffici (n. fascicoli di operatori controllati)					
		Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori
IT-BIO-001 BZ	236	223		13									
IT-BIO-003 BZ	1			1									
IT-BIO-002	1.807	1.701		106		18		14		4			
IT-BIO-004	20.388	19.078	5	1.305		140		37		14			
IT-BIO-005	6.029	5.393	20	616		73		15		9			
IT-BIO-006	14.979	12.445	3	2.531		203		28		17			
IT-BIO-007	13.652	12.014	18	1.620	1	183		15		17			
IT-BIO-008	5.096	4.712	1	383		82		12		10			
IT-BIO-009	10.708	8.989	13	1.706	3	94		16		19			
IT-BIO-012	3.843	3.618		225		19		19		2			
IT-BIO-013	1.577	1.250		327		8							
IT-BIO-014	1.455	1.021	5	429		27		11		2			
IT-BIO-015	1.839	1.491		348		11		12		4			
IT-BIO-016	211	168		43		0		2					

IT-BIO-017	555	484		71		8		1		1			
IT-BIO-018	810	657		153		29		4		2			
IT-BIO-019	51	32		19		1				3			
IT-BIO-020	284	279		5				2		1			
IT-BIO-021	267	210		57		3		4		5			
IT-BIO-022	24	23		1									
TOTALE	83.812	73.788	65	9.959	4	899	0	192	0	110	0	0	0

N. codice organismo di controllo o autorità di controllo	Numero di operatori registrati per organismo o autorità di controllo	Numero di audit di controllo						Numero di audit in affiancamento					
		Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori
IT-BIO-001 BZ	236												
IT-BIO-003 BZ	1												
IT-BIO-002	1.807	12		4				2					
IT-BIO-004	20.388	32		13				5		1			
IT-BIO-005	6.029	15		9									
IT-BIO-006	14.979	28		14						3			
IT-BIO-007	13.652	15		17									
IT-BIO-008	5.096	12		7						3			
IT-BIO-009	10.708	16		15						4			
IT-BIO-012	3.843	18		1				1		1			
IT-BIO-013	1.577												
IT-BIO-014	1.455	8		2				3					
IT-BIO-015	1.839	10		4				2					
IT-BIO-016	211	2											
IT-BIO-017	555	1						1					
IT-BIO-018	810	4		2									
IT-BIO-019	51			2						1			
IT-BIO-020	284	2		1									
IT-BIO-021	267	4		4						1			
IT-BIO-022	24												
TOTALE	83.812	179	0	95	0	0	0	14	0	14	0	0	0

Informazioni sulla vigilanza e gli audit svolti delle Autorità competenti (Regioni)

Le informazioni sull'argomento sono riassunte nella tabella seguente:

N. codice organismo di controllo o autorità di controllo	Numero di operatori registrati per organismo o autorità di controllo	Numero operatori registrati						Verifica documentale e audit presso gli uffici (n. fascicoli di operatori controllati)						Numero di audit di controllo						Numero di audit in affiancamento						
		Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	Produttori agricoli	Unità di produzione animale in acquacoltura	Trasformatori	Importatori	Esportatori	Altri operatori	
IT-BIO-001 BZ	236	223		13		0		2						2												
IT-BIO-003 BZ	1			1		0																				
IT-BIO-002	1.807	1.701		106		18		12		4				12		4										
IT-BIO-004	20.388	19.078	5	1.305		140		38		5				38		5										
IT-BIO-005	6.029	5.393	20	616		73		22						20						2						
IT-BIO-006	14.979	12.445	3	2.531		203		25		14				25		14										
IT-BIO-007	13.652	12.014	18	1.620	1	183		15		14				15		14										
IT-BIO-008	5.096	4.712	1	383		82		17		5				17		5										
IT-BIO-009	10.708	8.989	13	1.706	3	94		12		17				12		17										
IT-BIO-012	3.843	3.618		225		19		11		6				11		6										
IT-BIO-013	1.577	1.250		327		8		13						12						1						
IT-BIO-014	1.455	1.021	5	429		27		6		3				6		3										
IT-BIO-015	1.839	1.491		348		11		10		1				10		1										
IT-BIO-016	211	168		43				1						1												
IT-BIO-017	555	484		71		8		3						3												
IT-BIO-018	810	657		153		29		1						1												
IT-BIO-019	51	32		19		1																				
IT-BIO-020	284	279		5																						
IT-BIO-021	267	210		57		3																				
IT-BIO-022	24	23		1																						
TOTALE	83.812	73.788	65	9.959	4	899	0	188	0	69	0	0	0	185	0	69	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0

10. PRODOTTI DOP, IGP E SPECIALITÀ TRADIZIONALI

Fonte: MIPAAF-ICQRF Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Riferimento del PCNP 2020/2022 –3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali – 10. Prodotti DOP,IGP e specialità tradizionali

Prodotti a DOP/IGP/STG - Controlli sulle caratteristiche merceologiche

ICQRF è in Europa l’Autorità italiana *ex officio*¹⁷ per le DOP e IGP e l’Organismo di contatto italiano¹⁸ in materia di controlli nel settore vitivinicolo. È l’autorità che adotta tutte le misure necessarie per far cessare in Europa e nel mondo l’uso illecito delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette italiane, sia nel settore del *Food* che del *Wine*.

Sul Web, a livello mondiale, agisce per tutelare i prodotti di qualità italiani a DO e IG, attraverso la collaborazione con i principali *player* mondiali dell’*e-commerce*. Da diversi anni l’ICQRF, infatti, opera sulle piattaforme di Ebay, Alibaba e Amazon e, da ottobre 2020, anche su Rakuten come soggetto legittimato (*owner*) a difendere il “nome” delle Indicazioni Geografiche italiane. Grazie a specifici protocolli d’intesa per la tutela dei nomi protetti nell’agroalimentare e stretti rapporti di collaborazione, l’ICQRF dialoga direttamente con i grandi *player* mondiali bloccando nel giro di qualche ora gli annunci ingannevoli e/o evocativi dei prodotti di eccellenza italiani.

Nel 2020 l’ICQRF ha avviato procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni che hanno riguardato 1.142 casi, di cui 1.079 prodotti in vendita sui *marketplace* (Alibaba, Ebay, Amazon, Rakuten), 32 casi hanno riguardato prodotti vitivinicoli e 31 prodotti agroalimentari in vendita su siti web e in esercizi commerciali di operatori esteri.

Di seguito si riportano le tabelle (1-4) con i casi di prodotti contraffatti in cui l’ICQRF è intervenuto e i Paesi o le piattaforme Web coinvolti. Gli interventi sono inoltre ripartiti per strumento di tutela utilizzato (accordi di cooperazione web, Autorità “Vino”, Autorità *ex officio*).

ICQRF Interventi sul web e fuori Italia – 2020

Prodotto tutelato	Casi (n.)	Cooperazione web	Autorità "vino"	ex-officio
Olio di Puglia	177	177		
Olio di Calabria	117	117		
Prosecco	96	73	23	
Toscana (olio EVO)	91	91		
Parmigiano Reggiano	56	56		
Salsiccia di Calabria	46	45		1
Umbria (olio EVO)	45	45		
Soppresata di Calabria	43	42		1
Liquirizia di Calabria	41	41		
Capocollo di Calabria	31	30		1
Pecorino Sardo	28	28		
Aceto Balsamico di Modena	25	15		10
Sicilia (olio EVO)	25	25		
Mozzarella di bufala Campana	23	23		
Nocciola di Piemonte	21	21		
Pancetta di Calabria	21	21		
Cantucci Toscani	19	19		
Gorgonzola	17	17		
Pecorino Crotonese	15	15		
Cipolla Rossa di Tropea Calabria	14	14		
Pecorino Toscano	14	14		
Prosciutto Toscano	13	11		2

¹⁷ In attuazione dell’art. 13, par. 3, Reg. UE 1151/2012

¹⁸ In attuazione dell’art. 40, Reg. UE 2018/273

Prodotto tutelato	Casi (n.)	Cooperazione web	Autorità "vino"	ex-officio
Finocchiona	13	9		4
Peperone di Senise	11	11		
Patata della Sila	11	11		
Salamini Italiani alla Cacciatora	9	8		1
Melanzana Rossa di Rotonda	7	7		
Salame Felino	6	3		3
Grana Padano	6	6		
Prosciutto di San Daniele	5	5		
Pomodoro S.Marzano dell'agro sarnese-	5	5		
Prosciutto di Norcia	5	5		
Barolo	5	2	3	
Acqui	5	1	4	
Castagna Cuneo	5	5		
<i>Altri prodotti</i>	<i>71</i>	<i>61</i>	<i>2</i>	<i>8</i>
Totale (n.)	1.142	1.079	32	31

ICQRF – blocco vendite sulle piattaforme web per prodotto

Prodotto tutelato	Casi (n.)	ebay	Amazon	Alibaba	Rakuten
Olio di Puglia	177	163	11	3	
Olio di Calabria	117	117			
Toscana (olio EVO)	91	88	1	2	
Prosecco	73	25	43	5	
Parmigiano Reggiano	56	47	7	2	
Umbria (olio EVO)	45	43	2		
Salsiccia di Calabria	45	45			
Soppressata di Calabria	42	42			
Liquirizia di Calabria	41	41			
Capocollo di Calabria	30	30			
Pecorino Sardo	28	27	1		
Sicilia (olio EVO)	25	25			
Mozzarella di bufala Campana	23	23			
Nocciola di Piemonte	21	21			
Pancetta di Calabria	21	21			
Cantucci Toscani	19	14	5		
Gorgonzola	17	14		3	
Aceto Balsamico di Modena	15		3		12
Pecorino Crotonese	15	15			
Pecorino Toscano	14	13		1	
Cipolla Rossa di Tropea Calabria	14	14			
Patata della Sila	11	11			
Prosciutto Toscano	11	11			
Peperone di Senise	11	11			
Finocchiona	9	8	1		
Salamini Italiani alla Cacciatora	8	6	2		
Melanzana Rossa di Rotonda	7	7			
Grana Padano	6	4		2	
Pomodoro S.Marzano dell'agro sarnese-nocerino	5	5			
Prosciutto di Norcia	5	4	1		
Castagna Cuneo	5	5			
Prosciutto di San Daniele	5	5			
Nebbiolo d'Alba	4	4			
Clementine di Calabria	4	4			

Molise (olio EVO)	4	4			
Pecorino Romano	3	3			
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	3	2		1	
Asiago	3	3			
Salame Felino	3	2	1		
Altri prodotti	43	28	10	5	-
Totale (n.)	1.079	955	88	24	12

ICQRF – Interventi 2020 come Organismo di contatto settore vitivinicolo

Prodotto tutelato	Casi (n.)	Paesi coinvolti
Prosecco	23	Germania, Austria, Regno Unito, Spagna, Romania, Svezia
Acqui	4	Regno Unito, Finlandia
Barolo	3	Regno Unito
Trento	1	Paesi Bassi
Brunello di Montalcino	1	Canada
Totale	32	

ICQRF – Interventi 2020 come Autorità “ex officio”

Prodotto tutelato	Casi (n.)	Paesi coinvolti
Aceto balsamico di Modena	10	Germania
Finocchiona	4	Germania, Regno Unito
Aceto balsamico tradizionale di Modena	4	Francia
Salame Felino	3	Germania
Prosciutto Toscano	2	Germania
Fontina	1	Danimarca
Mortadella di Bologna	1	Germania
Salamini Italiani alla Cacciatora	1	Regno Unito
Coppa di Parma	1	Germania
Prosciutto di Parma	1	Francia
Capocollo di Calabria	1	Regno Unito
Salsiccia di Calabria	1	Regno Unito
Soppresata di Calabria	1	Regno Unito
Totale	31	

Attività di controllo sui prodotti DOP, IGP e STG

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo dell'ICQRF sui prodotti a DOP, IGP, STG (tabella 5), con relativa distribuzione tra i settori merceologici (tabella 6). Si riporta inoltre la distribuzione, per schema di certificazione, dei prodotti controllati e dei campioni analizzati, con relativi esiti dei controlli analitici (Figure 1 e 2). Questa attività rappresenta un dettaglio dell'attività di controllo sugli alimenti descritta nel relativo capitolo.

ICQRF – controlli su produzioni a DOP/IGP/STG

Attività operativa	Controlli totali (n.)	5.923
	di cui, ispettivi (n.)	5.212
	analitici (n.)	711
	Operatori controllati (n.)	3.026
	Operatori irregolari (%)	13,0
	Prodotti controllati (n.)	6.484
	Prodotti irregolari (%)*	21,9
	Esiti analitici irregolari (%)	2,5

Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	13
	Contestazioni amministrative (n.)	439
	Sequestri (n.)	6
	Valore dei sequestri (€)	31.712
	Quantità prodotti sequestrati (kg)	871
	Diffide (n.)	757

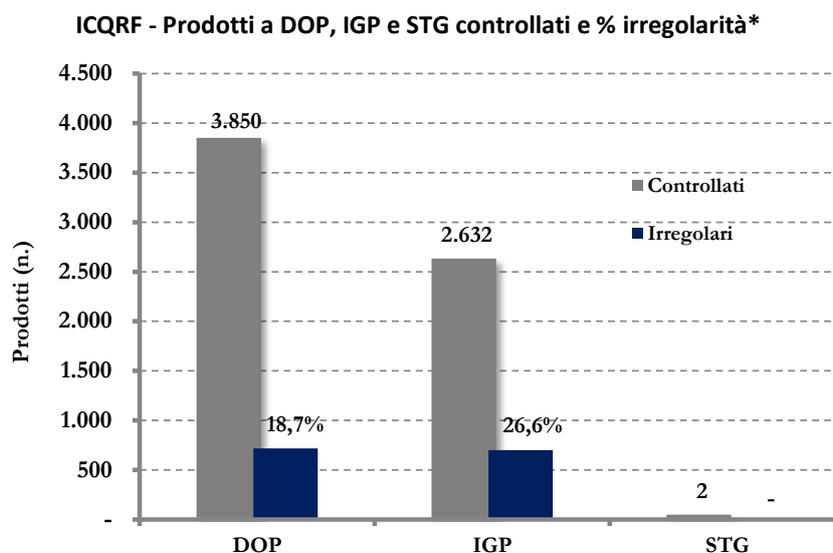
* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

Attività di controllo ICQRF sui prodotti DOP, IGP, STG per settore merceologico

Settore	Controlli (n.)	Operatori	Operatori	Prodotti	Prodotti	Campioni	Campioni
Oli e grassi	1.717	968	6,8	2.556	21,5	40	5,0
Lattiero caseario	1.419	962	12,7	1.692	17,7	597	2,3
Ortofrutta	336	245	18,8	443	25,5	19	5,3
Carne	1.297	500	22,2	1.253	26,2	21	-
Cereali e derivati	157	140	9,3	169	7,1	2	-
Conservate vegetali	44	33	36,4	54	37,0	1	-
Miele	5	5	-	5	-	30	-
Altri settori (*)	237	173	13,9	312	31,1	1	-
Totale	5.212	3.026	13,0	6.484	21,9	711	2,5

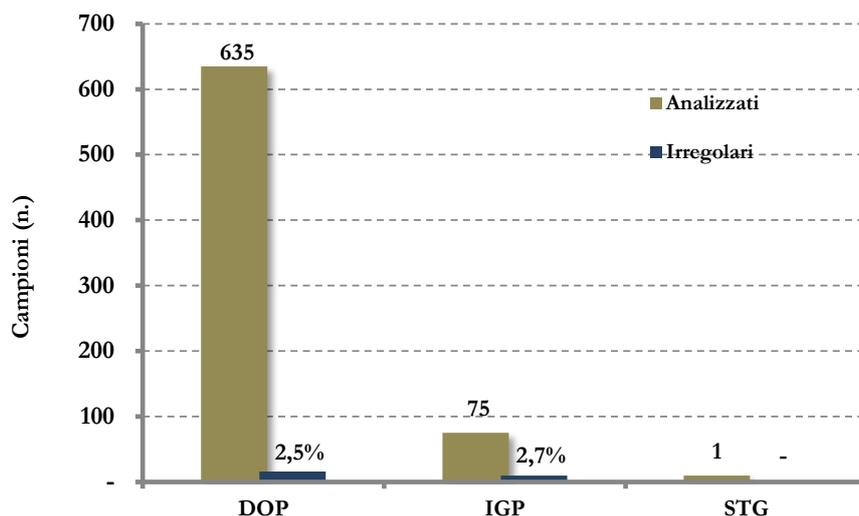
*Altri settori comprende: aceti, spezie, prodotti dolciari

Dall'analisi della distribuzione dei controlli si evince che oltre l'85% dei controlli ha riguardato i settori delle indicazioni geografiche simbolo del made in Italy: oleario (33%), lattiero caseario (27%) e carni trasformate (25%).



* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

ICQRF - Campioni di prodotti a DOP, IGP e STG analizzati e % irregolarità



Dal grafico nel quale sono rappresentati la distribuzione dei prodotti controllati e gli esiti dell'attività ispettiva, distinti per schema di certificazione, si evidenzia che i prodotti controllati sono stati per il 59,4% DOP e per il 40,6% IGP, mentre un numero esiguo di controlli ha riguardato i prodotti a STG. La percentuale più elevata di irregolarità, per lo più di carattere documentale, ha riguardato i prodotti a IGP (26,6%) contro il 18,7% di irregolarità riscontrate nei prodotti a DOP.

I controlli analitici hanno riguardato principalmente le produzioni a DOP (89,3%), con irregolarità accertate ben inferiori rispetto alla media dei prodotti alimentari (2,5% vs. 6,3%); simile è la percentuale di irregolarità analitiche risultate per i prodotti a IGP (2,7%).

Attività di controllo sui vini DOCG, DOC e IGT

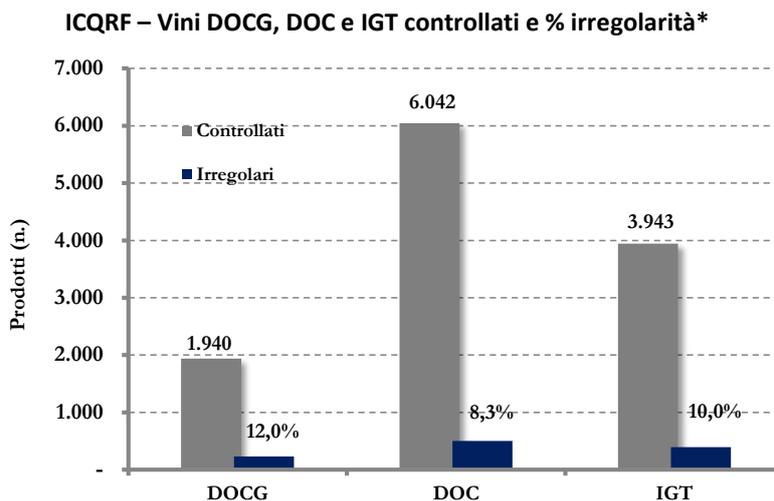
Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo ICQRF sui vini DOCG, DOC e IGT. Si riporta inoltre nei successivi grafici la distribuzione, per schema di certificazione, dei prodotti controllati e dei campioni analizzati, con relativi esiti dei controlli e analitici.

Questa attività rappresenta un dettaglio dell'attività di controllo sugli alimenti descritta in precedenza.

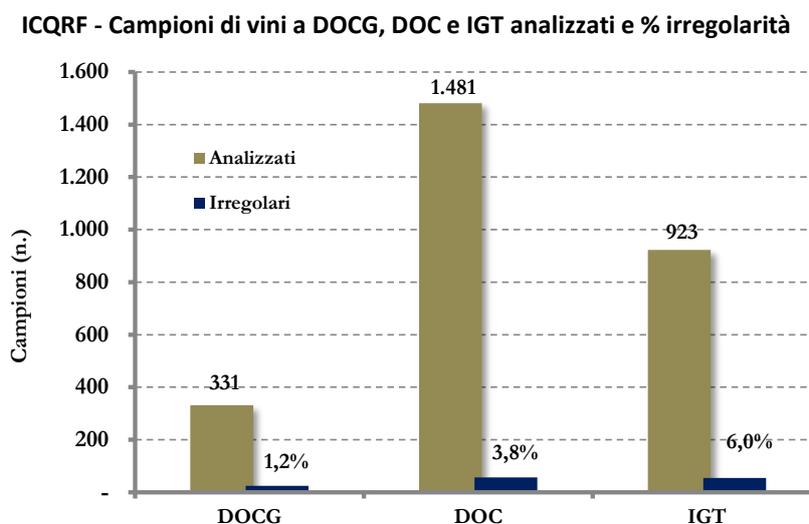
ICQRF – controlli su Vini a DOCG/DOC/IGT

Attività operativa	Controlli totali (n.)	11.595
	di cui, ispettivi (n.)	8.860
	analitici (n.)	2.735
	Operatori controllati (n.)	5.700
	Operatori irregolari (%)	15,5
	Prodotti controllati (n.)	11.925
	Prodotti irregolari (%)*	10,4
	Esiti analitici irregolari (%)	4,2
Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	22
	Contestazioni amministrative (n.)	2.533
	Sequestri (n.)	83
	Valore dei sequestri (€)	5.695.837
	Quantità prodotti sequestrati (kg)	2.304.507
	Diffide (n.)	754

* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura



* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura



Dal grafico riportato nel quale sono rappresentati la distribuzione dei prodotti controllati e gli esiti dell'attività ispettiva, distinti per schema di certificazione, si evidenzia che il maggior numero di prodotti controllati ha riguardato i vini a DOC e IGT (50,7% e 33,0%, rispettivamente); pari al 16,3% è stata la percentuale di vini DOCG controllati. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nei prodotti a DOC (12,0%).

Anche i controlli analitici (figura 4), hanno interessato prevalentemente i prodotti DOC (52,2%) e IGT (33,7%), con una percentuale di irregolarità accertate pari al 3,8% e 6,0%, rispettivamente. Decisamente inferiore è stata la percentuale di irregolarità analitiche accertata sui prodotti a DOCG (1,2%).

Risultati dell'attività di controllo sui prodotti DOP, IGP e STG

L'attività di controllo svolta nel 2020 dall'ICQRF sui prodotti a DOP, IGP e STG ha prodotto 13 notizie di reato, 439 contestazioni amministrative, 757 provvedimenti di diffida, 6 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di oltre 30 mila euro.

Nella tabella seguente è riportata la ripartizione dei risultati dell'attività di controllo per settore merceologico.

Risultati dei controlli ICQRF sui prodotti da DOP, IGP e STG per settore merceologico

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Valore dei sequestri (€)	Diffide (n.)
Oli e grassi	1	129	3	29.050.00	369
Lattiero caseario	2	81	1	2.000.00	153
Ortofrutta	1	41	1	470	66
Carne	9	154			107
Cereali e derivati		5			19
Conserven vegetali		8			8
Altri settori (*)		21	1	192	35
Totale	13	439	6	31.712.00	757

*Altri settori comprende: aceti, mieli, spezie, prodotti dolciari

Le principali tipologie di violazione riscontrate dall'ICQRF nei prodotti DOP e IGP nel 2020 sono:

- mozzarella di Bufala Campana DOP ottenuta con aggiunta di latte vaccino;
- formaggi e carni non conformi al disciplinare di produzione
- formaggi DOP contenenti, conservanti non consentiti o non dichiarati;
- usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute di prodotti lattiero caseari, ortofrutta, oltre che di oli di oliva, conserve vegetali, aceti, prodotti dolciari e derivati dei cereali.

L'attività di controllo svolta nel 2020 dall'ICQRF sui vini DOCG, DOC, IGT ha prodotto 22 notizie di reato, 2.533 contestazioni amministrative, 754 provvedimenti di diffida, 83 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di circa 5,7 milioni di euro. Rilevanti sono state le attività investigative nel settore che hanno portato al sequestro di un laboratorio clandestino e di uno stabilimento enologico in Sicilia, oltre che di una cantina fantasma nel Lazio. Tali operazioni sono descritte in maniera dettagliata nella sezione relativa alle attività ad hoc. Da segnalare, inoltre, l'importante attività di protezione internazionale e sul Web dettagliata nelle tabelle 2 e 3. In particolare, anche nel 2020 è stata particolarmente importante l'attività di protezione a tutela dell'indicazione geografica "Prosecco" con 73 richieste di take-down alle principali piattaforme di commercio elettronico e 23 segnalazioni inviate agli organismi di contatto di altri Stati membri (Germania, Austria, Regno Unito, Spagna, Romania e Svezia).

Le principali tipologie di violazione riscontrate dall'ICQRF nei vini DOCG, DOC, IGT nel 2020 sono state:

- Commercializzazione fraudolenta di vini a DOP e a IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione;
- Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini a denominazione d'origine.

Un approfondimento delle tematiche dei settori fin qui illustrate è possibile, consultando il report 2020 sul sito istituzionale del MIPAAF-ICQRF, al seguente indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16773>

Qualità regolamentata - Strutture di controllo - Riconoscimento, Attività e Vigilanza (Audit) per Indicazioni geografiche ed etichettatura facoltativa carni.

Al 31 dicembre 2020, si contano 873 denominazioni registrate (di cui, 312 DOP/IGP/STG, 526 vini DOC/DOCG/IGT, 34 bevande spiritose e un vino aromatizzato).

ICQRF ha il compito di autorizzare gli organismi di certificazione e controllo (OdC), privati o pubblici, che certificano i prodotti a DOP, IGP, STG (compresi i vini), le produzioni biologiche e le bevande spiritose. ICQRF, oltre ad autorizzare gli OdC, approva i piani di controllo specifici per ciascuna produzione a DOP e IGP/STG e i tariffari con i costi dei controlli a carico degli operatori.

Le strutture di controllo autorizzate ad operare nell'ambito delle produzioni regolamentate sono: 48 (22 private e 26 pubbliche) sui prodotti DOP/IGP/STG food; 26 sono attive sui vini a DO e IG (7 private e 19 pubbliche) e un OdC pubblico controlla e certifica una bevanda spiritosa ad IG (Genepi del Piemonte).

Nel 2020 ICQRF ha emanato 151 decreti di autorizzazione alla certificazione e controllo di prodotti di qualità, di cui 147 per produzioni a DOP, IGP, STG, 4 nel settore del vino.

I 97 piani di controllo e i tariffari approvati nel corso dell'anno, così come i decreti di autorizzazione emessi, per un totale 248 documenti, sono disponibili sul sito Internet del Mipaaf.

Attività di controllo per settore svolta dagli Organismi di controllo

Settore	Numero operatori assoggettati	Numero totale visite effettuate	Numero campioni prelevati	Numero campioni irregolari	Non conformità accertate	
					Non conformità lievi	Non conformità gravi
Produzioni di qualità DOP/IGP	163.196	81.869	22.430	1.038	4.078	673
Vini di qualità (*)	255.057	32.864	3.015	14	2.460	507
Etichettatura carni	7.254	1.467	261	3	31	22

Nel 2020, in coerenza con la strategia nazionale di tutela del Made in Italy, le funzioni istituzionali attribuite e le nuove esigenze di controllo determinate dalla crisi epidemiologica ancora in atto, l'attività dedicata alle produzioni a indicazione geografica è stata molto superiore a quanto preventivato in fase di programmazione (215,9%). Per i prodotti a DOP, IGP e STG (esclusi i vini), relativamente all'attività sui prodotti a DOP, a IGP e STG, gli indicatori dell'attività realizzata mostrano chiaramente un'attività ispettiva ben superiore a quella programmata (238,0%). Il dato è da attribuire all'intensificazione dell'attività di controllo che si è resa necessaria nel corso dell'intero anno e non preventivabile in fase di programmazione. Vini a DOCG, a DOC e a IGT: i controlli svolti nel settore dei vini a D.O. e a IGT sono stati superiori (204,7%) all'obiettivo prefissato. L'eccesso di attività rispetto al programmato, in questo caso, è da attribuire alle attività non programmabili svolte in ambito internazionale a tutela delle denominazioni vitivinicole protette e alle operazioni di PG "Lysios" e "Cantina fantasma".

FORZE DI POLIZIA

In tutte le aree di interesse del PCNP, accanto alle attività di governo e di controllo ufficiale svolte dalle Autorità competenti, importanti funzioni sono attribuite anche ai Corpi di polizia, organi di controllo che svolgono specifiche indagini investigative correlate ad inchieste giudiziarie o a programmi di repressione degli illeciti penali.

I controlli effettuati dalle Forze di Polizia (Agenzie delle Accise Dogane e Monopoli, Capitanerie di Porto, Carabinieri agro alimentari, Carabinieri forestali, Guardia di Finanza, NAS) hanno evidenziato, anche per il 2020, un'intensa attività che ha portato ad effettuare un elevato numero di interventi e a sequestrare notevoli quantità di merce, su tutto il territorio nazionale. Nel complesso le infrazioni/irregolarità più ricorrenti hanno riguardato:

- frodi alimentari, frode in commercio, contraffazione e pratiche commerciali ingannevoli (violazioni alle norme sull'etichettatura e la tracciabilità);
- utilizzo dei termini mutuati da terminologie comuni del comparto alimentare per definire prodotti vegani);
- importazione e immissione in commercio di prodotti con la falsa indicazione del "Made in Italy";
- violazione sui disciplinari di produzione delle DOP/IGP/STG e delle "produzioni regolamentate" dalle normativa UE e MIPAAF, quali "Biologico" e "OGM";
- detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione;
- carenze igienico strutturali; violazione delle norme relative all'autocontrollo alimentare.

Le non conformità individuate hanno avuto rilevanza sia penale che amministrativa. Da sottolineare le numerose attività svolte in collaborazione tra diverse amministrazioni che hanno consentito, tra l'altro, un sinergico scambio informativo, nonché l'effettuazione di controlli congiunti.

A. COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nel corso del 2020 il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, da cui dipendono i 38 Nuclei Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità, ha eseguito complessivamente 27.926 controlli nell'ambito della filiera alimentare finalizzati alla tutela della salute e della sicurezza del consumatore.

Descrizione	Controlli	Esiti non conformi	Incidenza delle non
Acque e Bibite	368	62	17%
Alimenti Dietetici	257	36	14%
Alimenti vari	3.719	774	21%
Carni ed Allevamenti	2.652	710	27%
Conserve Alimentari	730	136	19%
Farine, Pane e Pasta	2.702	771	29%
Latte e Derivati	1.764	419	24%
Olii Grassi	599	81	14%

Descrizione	Controlli	Esiti non conformi	Incidenza delle non
Prodotti Fitosanitari	558	86	15%
Prodotti Ittici	1.229	286	23%
Ristorazione	12.165	3.709	30%
Vini ed Alcolici	1.183	264	22%
Totale	27.926	7.334	26%

Le verifiche svolte hanno consentito di individuare non conformità presso 7.334 obiettivi, pari al 26% dei controlli compiuti.

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che la maggior parte delle irregolarità sono state riscontrate nei comparti della ristorazione (30%), delle farine, pane e pasta (29%) e degli alimenti vari (27%).

Le indagini esperite nel periodo in esame hanno consentito di delineare anche gravi episodi di criminalità che hanno determinato l'arresto di 13 persone per reati riconducibili all'associazione per delinquere finalizzata alla sofisticazione di sostanze alimentari e/o alla vendita di alimenti nocivi, pericolosi per la salute dei consumatori o in cattivo stato di conservazione. Sono altresì stati denunciati all'Autorità Giudiziaria 1.202 titolari di esercizi o aziende della filiera alimentare, ritenuti responsabili dei reati di frode, falsificazione, contraffazione e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione e segnalate 7.461 persone all'Autorità Amministrativa per violazione delle norme afferenti l'autocontrollo alimentare, l'etichettatura e tracciatura dell'origine dei prodotti.

L'esecuzione di mirati servizi preventivi e repressivi sul territorio nazionale ha consentito di:

- elevare 11.854 sanzioni amministrative, per un valore di oltre 10 milioni e 670 mila euro;
- contestare 4.191 sanzioni di natura penale;
- sequestrare: 27 mila tonnellate e 749.741 confezioni di alimenti/bevande irregolari; 254 mila litri/kg e 8.033 confezioni di fitosanitari; 20.700 animali da reddito privi di identificazione, detenuti in assenza di condizioni igieniche sanitarie e di benessere;
- eseguire provvedimenti di sospensione/chiusura/sequestro di 1.021 strutture, per un valore complessivo pari ad oltre 351 milioni di euro.

Settore Operativo	Persone			Sanzioni			Valore sequestri in €
	Segnalate	Segnalate	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni	
Acque e Bibite	85	7	0	9	117	141.340	428.670
Alimenti Dietetici	32	15	0	15	44	514.530	42.770
Alimenti Vari	819	84	0	1343	1194	1.201.204	2.375.762
Carni ed Allevamenti	694	139	6	249	1150	1.456.887	27.412.355
Conserven Alimentari	131	9	0	11	263	215.572	1.091.539
Farine, Pane e Pasta	782	86	0	112	1490	1.040.146	3.832.842
Latte e Derivati	417	59	2	82	680	540.001	4.705.590
Olii Grassi	65	31	0	106	105	72.440	457.050
Prodotti fitosanitari	65	17	0	17	79	99.293	505.580
Prodotti Ittici	289	52	0	66	429	346.167	800.620
Ristorazione	3.749	323	0	427	5809	4.381.329	973.498
Vini ed Alcolici	333	380	5	1754	494	661.816	37.332.727
Totale	7.461	1.202	13	4.191	11.854	10.670.725	79.959.003

SEQUESTRI	Kg./litri	Confezioni/Unità
Alimenti	27.184.948	749.741
Animali da reddito		20.723
Prodotti fitosanitari	254.269	8.003
Strutture chiuse/sequestrate		1.021

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito penale, i reati di: frode in commercio, detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o nocivi, falsità materiale in certificazioni.

Le infrazioni in campo amministrativo hanno compreso carenze igienico sanitarie e strutturali; irregolare etichettatura e mancanza di tracciabilità degli alimenti; mancata applicazione dell'autocontrollo alimentare; violazioni alla normativa di contenimento alla diffusione del covid-19.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere anche attraverso mirati servizi di controllo in campo nazionale, effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi: i centri estivi, i prodotti ittici, gli stabilimenti balneari, i punti di ristoro presso porti, aeroporti, stazioni ferroviarie, autostrade e grandi vie di comunicazione, i villaggi turistici, le gelaterie, le discoteche e gli agriturismi.

Tali attività hanno consentito, nell'arco temporale giugno - settembre, di eseguire 6.655 ispezioni nell'intero territorio nazionale, riscontrando irregolarità presso 1.833 aziende e strutture controllate (pari al 28%), deferendo alle autorità giudiziarie 386 persone e contestando violazioni amministrative, per un ammontare complessivo di 2.300.000 euro, nei confronti di ulteriori 1.679 titolari e gestori.

Inoltre, 253 attività ed imprese di settore sono state oggetto di provvedimenti di sospensione, chiusura o di sequestro a causa di gravi carenze strutturali e igienico-sanitarie, mancanza di adeguate condizioni al funzionamento o risultate abusive. Nel medesimo contesto, i NAS hanno operato il sequestro di circa 44 tonnellate di prodotti alimentari non idonei al consumo; monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato principalmente la corretta applicazione delle misure di contenimento sulla diffusione del Covid-19 che hanno interessato oltre gli operatori del settore alimentare anche quelli del comparto sanitario e socio assistenziale.

Al fine di verificare l'aderenza alle misure imposte per limitare la possibilità di contagio da Covid-19, i NAS hanno effettuato una serie di specifiche campagne di controllo dedicate alla filiera alimentare, in particolare gli esercizi di ristorazione e di vendita al dettaglio di alimenti e beni di prima necessità. In tale contesto, l'attenzione dei NAS è stata rimodulata tenendo presente le esigenze del delicato periodo epidemiologico, procedendo contestualmente alle evoluzioni normative che si sono susseguite nel tempo.

In collaborazione anche con i reparti territoriali dell'Arma dei Carabinieri, i NAS hanno ispezionato 16.150 esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (bar, ristoranti, pizzerie, birrerie, pub, gastronomie, etc.), prediligendo i locali collocati in zone ad elevata frequenza giovanile.

Nel corso dei controlli sono state accertate 8.786 violazioni in materia di sicurezza igienica e commerciale degli alimenti, nonché in tema di misure di prevenzione epidemica, come il mancato uso delle mascherine da parte di operatori e avventori, l'assenza di informazioni sulle precauzioni da adottare, l'insufficiente distanziamento tra i tavoli e l'assenza di prodotti igienizzanti e di procedure di sanificazione degli ambienti.

Gli esiti dei controlli hanno portato al sequestro di oltre 202 tonnellate di prodotti alimentari irregolari e la chiusura/sospensione di 573 attività commerciali.

Inoltre sono stati ispezionati 6.025 supermercati, dei quali 612 sanzionati per violazioni pari un milione 200.000 euro, sequestrando 13 tonnellate di alimenti irregolari ed eseguendo provvedimenti di chiusura o immediata sospensione delle attività commerciali nei confronti di 66 esercizi di vendita. Particolare attenzione è stata rivolta alla corretta applicazione delle misure di contenimento presso tale tipologia di negozi al fine di prevenire assembramenti all'interno dei locali, l'uso di materiale monouso e di sanificanti e verificare possibili episodi di rialzo arbitrario dei prezzi, specie nel periodo di lockdown e nel corso delle Festività natalizie.

Le attività di contrasto ai fenomeni fraudolenti svolte dei NAS nel 2020 sono state valorizzate delle seguenti indagini di Polizia giudiziaria.

ALIMENTI

L'Operazione OPSON, coordinata dai Servizi di Cooperazione Internazionale di Polizia di INTERPOL ed EUROPOL e dedicata al contrasto del fenomeno della contraffazione e del commercio illecito di prodotti alimentari, è giunta alla IX edizione con la partecipazione di 83 Paesi che hanno svolto attività investigative ed ispettive, da dicembre 2019 a giugno 2020.

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha aderito all'Operazione mediante lo svolgimento di attività di contrasto a crimini ed illeciti nella filiera alimentare, con particolare attenzione operativa ai settori oleario e vitivinicolo, nonché la partecipazione ad azioni operative mirate sulle frodi di latte e prodotti caseari e sulla contraffazione/falsificazione di passaporti equini per la successiva commercializzazione di carne di cavallo proveniente da animali non destinati al consumo umano. Il contributo dei NAS all'operazione OPSON, proseguito anche nel periodo emergenziale dovuto al Covid, è stato fornito con l'esecuzione di mirati accertamenti presso 1.647 aziende, che hanno determinato l'avvio di 85 indagini di polizia giudiziaria e di 312 procedimenti di natura amministrativa nonché il sequestro di oltre 850.000 kg/litri di alimenti vari risultati irregolari, per un valore approssimativo di oltre 4.000.000 di euro.

SANITÀ ANIMALE

NAS COSENZA - Indagine FOX dicembre 2020

Il NAS di Cosenza, nelle province di Crotone, Cosenza e Reggio Calabria, ha eseguito un'ordinanza di custodia cautelare emessa dal Tribunale di Crotone, a carico di 8 persone (tra cui 6 veterinari ufficiali in servizio presso l'Asp di Crotone e 2 gestori di uno stabilimento di macellazione carni) ritenute, a vario titolo, responsabili dei reati di accesso abusivo a sistema informatico, falsità ideologica commessa da pubblici ufficiali in atti pubblici, ricettazione, abuso d'ufficio, omissione di atti d'ufficio, contraffazione di sostanze alimentari, commercio di sostanze alimentari nocive e diffusione di malattie infettive animali. Inoltre è stato sequestrato uno stabilimento di macellazione e 4 allevamenti ad esso direttamente collegati, per un valore di oltre un milione di euro.

L'attività investigativa ha consentito di ricostruire compiutamente come i veterinari indagati, al fine di procurare ingiusti vantaggi patrimoniali agli allevatori cui erano contigui, avessero attestato falsamente l'esecuzione della profilassi anti-tubercolosi, alterando i prelievi di sangue effettuati su capi suini al fine di consentirne la macellazione, utilizzato marche auricolari sovente appartenute ad animali deceduti e successivamente apposte ad altri capi abusivi, al fine di sanarne l'illecita posizione o, ancora, inserito e/o revocato false denunce di smarrimento di animali.

NAS Catania - macellazione abusiva - novembre 2020

Nell'ambito di controlli agli allevamenti e alla filiera alimentare delle carni, il NAS di Catania ha scoperto un mattatoio abusivo attivato all'interno di un'azienda zootecnica nel comprensorio di Paternò. Nel corso di mirati accertamenti i militari risalivano ad un allevamento bovino ove si celava un vero e proprio mattatoio abusivo al cui interno è stato sorpreso un soggetto pregiudicato intento a macellare clandestinamente numerosi capi di bestiame di provenienza sospetta, in ambienti non autorizzati, con attrezzature che si presentavano in pessime condizioni d'igiene e senza alcun controllo veterinario. Nelle pertinenze dell'insediamento che occupa una superficie di circa 30.000 mq, sono state scoperte alcune aree all'aperto ove, in maniera incontrollata, venivano depositati "rifiuti speciali" costituiti da materiali aziendali esausti, deiezioni animali e addirittura scarti di lavorazione che l'allevatore dopo la macellazione bruciava ed interrava. Al termine delle operazioni, con la collaborazione di veterinari ufficiali dei distretti di Catania e Paternò, sono stati sottoposti a sequestro l'allevamento, le aree inquinate, il mattatoio e 60 capi di bestiame destinati all'abbattimento, considerato che non erano censiti all'anagrafe veterinaria né tantomeno sottoposti alla prescritta profilassi sanitaria imposta dalla legge. L'allevatore è stato denunciato all'autorità giudiziaria.

PRODOTTI FITOSANITARI (Commercializzazione)

Operazione SIL VERAXE

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha aderito alla 51ª edizione dell'operazione coordinata da Europol e denominata *Silver Axe*, contro la contraffazione e il commercio illecito di pesticidi. Le attività di contrasto, svolte tra gennaio e aprile 2020, hanno riguardato verifiche condotte a livello di importazione, distribuzione e impiego di prodotti destinati all'uso in agricoltura, supportate dallo scambio di informazioni e di analisi operativa fornite da Europol e dalle altre Forze di polizia europee. Tra gli interventi più significativi si inserisce l'attività del NAS di Viterbo con il sequestro di 16,9 tonnellate di pesticidi, dal valore di 300.000 euro, custoditi in un magazzino abusivo e privo dei requisiti minimi per garantire la corretta conservazione dei prodotti.

PRODUZIONE BIOLOGICA

Nas Bologna, novembre 2020

Rinvenuti, all'interno di una industria conserviera, alimenti prodotti realizzati con materie prime aventi termine minimo di conservazione superato di validità dal marzo 2020, in violazione delle procedure previste dal manuale di autocontrollo HACCP. Nel corso del controllo sono stati sequestrati 3.972 confezioni di ceci bio e 38.136 vasetti di omogenizzato vitellone bio, per un peso complessivo di 7.242 kg ed un valore di 70.000 euro.

PRODUZIONE REGOLAMENTATA: DOP e IGP

Nas Firenze –Indagine Vuoti a rendere –giugno 2020

Il NAS di Firenze, in varie aree del territorio nazionale, a conclusione di un'articolata attività d'indagine, ha eseguito 9 decreti di perquisizione nei confronti di altrettanti indagati, ritenuti responsabili, insieme ad altre due persone già oggetto di interesse investigativo, di contraffazione di vini pregiati, sia italiani (*con marchi IGTIDOCIDOCG*) che stranieri.

L'indagine trae origine da una segnalazione inerente la vendita in Italia e in Belgio, tramite la piattaforma di aste on line "*E-bay*", di bottiglie di vino pregiato contraffatte. I riscontri investigativi hanno permesso di acclarare che il sodalizio criminale era dedito al:

- reperimento di bottiglie vuote autentiche di vini pregiati, riciclate nel settore dalla ristorazione;
- riempimento delle predette bottiglie con vini di diversa provenienza e di qualità inferiore,

a cui seguiva la sigillatura con tappi in sughero, capsule contraffatte, film da imballaggio e falsi sigilli di garanzia;

- la commercializzazione a prezzi concorrenziali delle bottiglie contraffatte, sul mercato nazionale ed internazionale (*in particolare Spagna, Germania, Belgio, Francia ed USA*), utilizzando prevalentemente la piattaforma di aste on line "Ebay" e, di pertanto, introdotti nei normali canali commerciali di vendita al dettaglio (enoteche) o somministrati in esercizi di ristorazione.

In ambito internazionale è stata attivata una cooperazione EUROPOL per verificare la destinazione di alcune partite più ingenti di vini contraffatti destinate all'estero, a livello europeo ed extra europeo.

NAS Firenze - Indagine Geminus - novembre 2020

Agli inizi del mese di novembre 2020, i Carabinieri del NAS di Firenze e di Padova, a conclusione di un'articolata attività d'indagine, hanno individuato un'organizzazione criminale composta da 7 soggetti dediti alla produzione, imbottigliamento e commercializzazione, soprattutto all'estero, di vino con false indicazioni relative a *denominazioni di origine geografica garantita e tipica*, utilizzando in etichetta marchi, segni distintivi nonché caratteristiche grafiche e tipografiche che indebitamente imitano marchi registrati e il design del *packaging* di vini pregiati prodotti in Toscana. L'indagine è stata avviata a marzo 2019 a seguito di una segnalazione di una società produttrice del vino "*DOC Sassicaia*", relativa all'esposizione di "cloni" dei propri prodotti e di altri vini toscani di pregio in una fiera organizzata nella città cinese di Chengdu. Le conseguenti indagini avviate dal NAS hanno permesso di:

- individuare il punto di origine delle bottiglie presso un'azienda agricola in provincia di Pistoia, con ramificazioni anche in provincia di Siena (Chianti e Montalcino);
- rintracciare su una nota piattaforma *on fine* di vendita l'offerta di vini sospetti oggetto di interesse investigativo;
- accertare l'esistenza di pregresse ingenti movimentazioni di vino Chianti rosso in bottiglia in partenza dal pistoiese verso Hong Kong e la Cina;
- intercettare presso il porto di La Spezia alcune partite di bottiglie di vino rosso spedite verso quelle destinazioni, prive dell'etichetta frontale (aggiunte fraudolentemente a destinazione). I vini così prodotti erano poi commercializzati nel mercato cinese e su un famoso *marketplace* asiatico.

Nas Alessandria - Indagine Marcaurelio - dicembre 2020

Il NAS di Alessandria ha smantellato un'associazione per delinquere finalizzata alla contraffazione di pubblici sigilli o altri strumenti destinati a pubblica autenticazione o certificazione, all'impiego di sigilli e strumenti contraffatti, alla frode nell'esercizio del commercio, alla contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari e alla ricettazione, dando esecuzione:

- a 5 decreti di sottoposizione alla misura degli arresti domiciliari e 4 decreti di obbligo di dimora, nei confronti di altrettanti soggetti facenti capo all'organizzazione;
- al sequestro di 97 ettolitri di prodotto vinoso con all'interno trucioli di legno rovere per dare l'effetto barricato; 50 flaconcini per complessivi litri 5 di colorante alimentare; 130 bottiglie di vino di varia tipologia, per un valore complessivo di circa 12.000 euro.

L'indagine, svolta anche in collaborazione con l'Autorità Giudiziaria del Canton Ticino (Svizzera) per i profili di competenza territoriale, ha consentito di acclarare che il sodalizio criminale, attivo dal 2016 e operante principalmente nell'astigiano, era dedito all'illecita commercializzazione sul territorio nazionale (prevalentemente Toscana, Umbria e Marche) e

all'estero (Svizzera e Cina) di vino comune che veniva imbottigliato con etichette contraffatte di rinomate case vinicole di livello internazionale (*Tignanello, Antinori, Sassicaia, Sito Moresco Gaja*) o di denominazioni di origine controllata e garantita (*Amarone della Valpolicella, Valpolicella Superiore Ripasso 2015*). Ai risultati complessivi si sommano quelli già operati nella prima fase dell'indagine quando erano state sequestrate 15.000 bottiglie di vino contraffatto, 19 clichè, 10.600 etichette singole, 8.393 contrassegni di stato per vini DOC e DOCG, 165.320 capsule di chiusura per bottiglie con marchi o loghi di aziende vitivinicole, oltre a 200 kg di sostanze vietate nell'ambito delle pratiche enologiche (aromi, sciroppi e coloranti), per un valore di rivendita al dettaglio di oltre 200.000 euro.

B. COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA FORESTALE

Il Comando Carabinieri per la Tutela Forestale ha riscontrato non conformità per : indicazione non ammessa o senza la prescritta certificazione della varietà di vite, annata di vendemmia e di provenienza delle uve per i prodotti appartenenti alla classe generica dei vini ovvero senza DOP o IGP; violazioni alle indicazioni facoltative dell'annata di vendemmia delle uve e delle varietà di vite; violazioni al disciplinare di produzione per prodotti vantanti una DO/IG; violazioni al sistema di etichettatura adottato ovvero indicazioni obbligatorie assenti o incomplete; violazioni sull'utilizzo del nome protetto per prodotti diversi da quello tutelato.

C. COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA AGROALIMENTARE

Il Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare¹⁹ ai sensi del comma 1 dell'art. 7 del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 25, dell'8 febbraio 2019- svolge controlli straordinari sull'erogazione e percezione di aiuti pubblici nel settore agroalimentare, della pesca e dell'acquacoltura, sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti ai Paesi in via di sviluppo e indigenti. Le frodi agroalimentari si vanno caratterizzando in senso più specifico verso le forme della contraffazione, della evocazione e delle pratiche commerciali ingannevoli

che riguardano in particolare le violazioni alle norme sulla "etichettatura" e "tracciabilità", nonché sul "Made in Italy", sui disciplinari di produzione delle DOP/IGP/STG e delle "produzioni regolamentate" dalle normativa UE e Mipaaf, quali "Biologico" e "OGM". In tale contesto, il Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, nel corso del 2020, ha svolto 1.271 controlli.

L'azione dei Reparti ha consentito di:

- sequestrare circa 346 mila chilogrammi di prodotti agroalimentari per un controvalore di circa 3,8 milioni di euro;
- denunciare all'Autorità Giudiziaria 81 soggetti principalmente per i reati di frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.), vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.) e contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (517 quater c.p.), rilevando 60 illeciti penali
- accertare 298 violazioni amministrative per un controvalore oltre 755 mila euro.

Dai risultati raggiunti è emerso che:

- l'operatore del settore agroalimentare è sempre più al centro della vigente normativa, sia comunitaria sia nazionale, in materia di rintracciabilità e tracciabilità alimentare attribuendo ad esso un ruolo fondamentale di garanzia sugli alimenti che immette in

¹⁹ denominazione modificata dall'art.2- comma 1 , lettera b- dlgs 228/2017 (già Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari).

commercio, ciò al fine di ridurre le frodi nel settore di specie. Nonostante tale centralità di garanzia data agli operatori, nel corso del trascorso anno sono state accertate irregolarità in materia di etichettatura, mancanza di tracciabilità/rintracciabilità, vendite viziate per il legittimo affidamento riposto dall'utente nelle informazioni dichiarate, evocate, omesse ovvero realizzate mediante *aliud pro alio*, frodi in commercio, contraffazioni delle produzioni regolamentate (DOP/IGP/STG) o di quelli certificati "Biologici;

- il comparto DOP/IGP/STG, escludendo la mozzarella e la pizza che, per ora, sono le uniche due Specialità Tradizionali Garantite, racchiude 839 prodotti alimentari (313 inerenti al cibo e 526 relative al vino) ed il consistente numero dei prodotti tutelati suscita confusione fra il consumatore medio e, quindi, una carenza di conoscenza e di coscienza all'acquisto. Infatti, in tali meandri vengono ad insinuarsi le condotte ambigue e/o fraudolente nell'ambito delle filiere che, spesso, riescono a portare sul mercato alimenti o vini che evocano, per nome o etichetta, la denominazione d'origine oppure prodotti di tutt'altra provenienza che vengono spacciati come alimenti tutelati.

Uno degli elementi che agevola le condotte fraudolente sono i numerosi passaggi del prodotto prima di giungere "al banco" e l'immissione sul mercato in promiscuità con altri alimenti tal quali;

- il biologico, a differenza delle produzioni tutelate, ha una filiera più canalizzata e diretta ed è stato recepito dai consumatori con maggiore facilità. La crescita del comparto in termini di preferenze, da parte dei consumatori, ha permesso un esponenziale aumento del volume di affari per i produttori, che ha reso il settore agroalimentare del biologico particolarmente vulnerabile e sensibile alle frodi.

I dati desumibili dai controlli amministrativi e dalle attività di P.G. in corso e concluse confermano le criticità esistenti, sia in ordine alle modalità produttive, sia alle pratiche scientifiche. Queste ultime, infatti, allo stato attuale permettono il fraudolento impiego di agro-farmaci vietati non rilevabili poi sui prodotti commercializzati o l'apposizione di irregolari certificazioni biologiche, nella maggior parte dei casi, nelle importazioni di prodotti alimentari dai Paesi dell'est Europa, quali ad esempio quelli cerealicoli. Più in generale, per quanto concerne la matrice dei fatti di frode, una "concausa" è la crisi economica del Paese, dalla quale è impossibile prescindere. Il consumatore è sempre più orientato a scegliere i prodotti economicamente più vantaggiosi e ritenuti "migliori" non sulla base di una scelta necessariamente qualitativa ma, soprattutto, del risparmio. L'avvento del dlgs 20/2018, che ha introdotto il regime sanzionatorio nello specifico settore inserendo sanzioni sia per gli organismi di controllo sia per gli operatori biologici, non è sufficiente da solo a poter arginare il fenomeno degli illeciti. Tra le principali criticità del sistema vengono evidenziate nel novero della tracciabilità e conformità delle importazioni di prodotto biologici provenienti da paesi extra UE.

- i reati concernenti le frodi e le truffe di settore sono da considerarsi fra quelle più remunerative e a basso rischio, poiché la pena edittale prevista è minima e qualora si arrivi a giudizio spesso il reato giunge a prescrizione. Tali metodi vengono adottati anche dalla criminalità organizzata che, ha un legame storico e culturale con le campagne, opera e si espande sul territorio nazionale in forma d'impresa seguendo le direttrici logistiche del trasporto e del commercio della filiera agroalimentare, poiché laddove si può lucrare la criminalità organizzata s'insinua.
- spesso il prodotto vegano utilizza dei termini mutuati da terminologie comuni del comparto alimentare (es.: hamburger, formaggio, cotoletta, latte, ecc.): le medesime

vengono utilizzate per similitudine o evocazione andando a definire un prodotto di tutt'altra natura che lascia pensare, al consumatore meno informato, di trovarsi davanti a un prodotto analogo a quello richiamato dal termine utilizzato sulla confezione e che, invece, non è contenuto all'interno del prodotto (ad esempio, il formaggio vegano è costituito da prodotti vegetali e non contiene in nessun caso latte o suoi derivati). Sarebbe opportuno stabilire, regolamentandole, terminologie più appropriate e calzanti agli alimenti vegani.

Nel corso delle attività espletate si sono confermate fra le condotte criminose più diffuse:

- le frodi nell'esercizio del commercio;
- la mancata rintracciabilità e/o tracciabilità dei prodotti (settori: avicolo, conserviero, ittico, lattiero-caseario, mielicolo, ortofrutticolo, olivicolo, oleicolo, vitivinicolo, zootecnico);
- l'evocazione e/o contraffazione dei prodotti tutelati (DOP/IGP/STG) o di quelli certificati "Biologici".

Si riportano a seguire le tabelle relative all'attività svolta e alle frodi agroalimentari nell'anno 2020.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA AGROALIMENTARE

ATTIVITÀ SVOLTA NEL 2020

SETTORE D'INTERVENTO	IMPRESSE AGRICOLE		SEGNALAZIONI CORTE DEI CONTI	FRODI UE (Illecite erogazioni)			CONTRAVALORE FRODI AGROALIMENTARI	FRODI AGROALIMENTARI (c.d. "Agropirateria")		VIOLAZIONI ACCERTATE			PERSONE	
	CONTROLLATE	PROPOSTE PER SOSPENSIONE DA AIUTI COMUNITARI		CONTRIBUTI VERIFICATI	AIUTI INDEBITAMENTE PERCEPITI/RICHIESTI	VALORE DEI BENI IMMOBILI, CONTI CORRENTI ED ALTRI BENI SEQUESTRATI		CHILLOGRAMMI PRODOTTI AGROALIMENTARI SEQUESTRATI	VALORE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI SEQUESTRATI	PENALI	AMM.VE	CONTRAVALORE	ARRESTATE	SEGNALATE STATO LIBERTÀ'
ITTICO	73	0	-	€ -	€ -	€ -	€ 52.470,00	3.495	€ 65.470,00	2	13	€ 16.500,00	-	2
OLEARIO	20	0	-	€ -	€ -	€ -	€ 15.000,00	2.810	€ 20.000,00	1	9	€ 4.500,00	-	1
CONSERVIERO	87	0	-	€ -	€ -	€ -	€ 36.550,00	93.996	€ 703.980,00	4	17	€ 11.614,00	-	4
CEREALICOLO	80	0	1	€ 1.611.293,52	€ 422.020,00	€ -	€ 300,00	1.563	€ 4.650,00	24	22	€ 227.863,00	-	22
ZOOTECNICO	260	28	-	€ 122.722,30	€ 69.000,00	€ 492.039,44	€ 1.245.365,00	16.859	€ 389.473,50	20	52	€ 82.516,67	4	45
ALCOOL	9	0	-	€ -	€ -	€ -	€ -	44	€ 5.500,00	1	1	€ -	-	1
ORTOFRUTTA	137	0	-	€ -	€ -	€ 80.000,00	€ 6.730,00	120.536	€ 926.360,00	6	26	€ 73.667,00	-	3
TABACCO	-	0	-	€ -	€ -	€ -	€ -	0	€ 0,00	-	-	€ -	-	-
VITIVINICOLO	47	0	-	€ 18.500,00	€ 16.000,00	€ -	€ 1.950,00	765	€ 102.680,00	11	10	€ 9.770,00	-	6
LATTIERO CASEARIO	189	0	-	€ -	€ -	€ -	€ 54.210,00	14.345	€ 693.925,00	7	55	€ 95.500,00	-	6
AIUTI A PAESI IN VIA DI SVILUPPO ED INDIGENTI	16	2	-	€ -	€ -	€ -	€ -	0	€ 0,00	-	4	€ -	-	-
FONDI STRUTTURALI	104	1	12	€ 2.513.582,82	€ 2.727.511,56	€ 13.821.585,58	€ -	0	€ 0,00	51	12	€ 772.816,57	24	59
ALTRI	524	15	1	€ 3.260.560,44	€ 2.687.493,42	€ 334.000,00	€ 951.590,00	91.469	€ 901.385,00	125	95	€ 233.579,00	-	110
TOTALE	1.546	46	14	€ 7.526.659,08	€ 5.922.024,98	€ 14.727.625,02	€ 2.364.165,00	345.881,86	€ 3.813.423,50	252	316	€ 1.528.326,24	28	259

FRODI AGRO-ALIMENTARI 2020

(Illecite erogazioni)

SETTORE D'INTERVENTO	IMPRESSE AGRICOLE		SEGNALAZIONI CORTE DEI CONTI	CONTRIBUTI VERIFICATI	AUTI INDEBITAMENTO PERCENTUALE CHIESTI	VALORE DEI BENI IMMOBILI, CONTI CORRENTI ED ALTRI BENI SEQUESTRATI	VIOLAZIONI ACCERTATE			PERSONE	
	CONTROLLATE	PROPONTE PER SOSPENSIONE DA AIUTI (DIMINUITARI)					PENALI	AMM.VE	CONTRONALORE	ARRESTATE	SEGNALATE STATO LIBERTA'
ITTICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OLEARIO	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CONSERVIERO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CEREALICOLO	7	-	1	1.611.294	422.020	-	24	-	-	-	22
ZOOTECNICO	36	28	-	122.722	69.000	492.039	3	-	-	4	2
ALCOOL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ORTOFRUTTA	4	-	-	-	-	80.000	-	2	-	-	-
TABACCO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VITIVINICOLO	2	-	-	18.500	16.000	-	7	-	-	-	4
LATTIERO CASEARIO	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AUTI A PAESI IN VIA DI SVILUPPO ED INDIGENTI	12	2	-	-	-	-	-	4	-	-	-
FONDI STRUTTURALI	104	1	12	2.513.583	2.727.512	13.821.586	51	12	772.817	24	59
ALTRI	104	15	1	3.260.560	2.687.493	334.000	107	-	-	-	91
TOTALE	276	46	14	€ 7.826.669	€ 5.922.026	€ 14.727.826	192	18	€ 772.817	28	178

FRODI AGRO-ALIMENTARI 2020

(c.d. "Agropirateria")

SETTORE D'INTERVENTO	IMPRESSE AGRICOLE CONTROLLATE	CONTRONALORE FRODI AGROALIMENTARI	CHILOGRAMMI PRODOTTI AGROALIMENTARI SEQUESTRATI	VALORE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI SEQUESTRATI	VIOLAZIONI ACCERTATE			PERSONE	
					PENALI	AMM.VE	CONTRONALORE	ARRESTATE	SEGNALATE STATO LIBERTA'
ITTICO	73	52.470	3.495	65.470	2	13	16.500	-	2
OLEARIO	19	15.000	2.810	20.000	1	9	4.500	-	1
CONSERVIERO	87	36.550	93.996	703.980	4	17	11.614	-	4
CEREALICOLO	73	300	1.563	4.650	-	22	227.863	-	-
ZOOTECNICO	224	1.245.365	16.859	389.474	17	52	82.517	-	43
ALCOOL	9	-	44	5.500	1	1	-	-	1
ORTOFRUTTA	133	6.730	120.536	926.360	6	24	73.667	-	3
TABACCO	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VITIVINICOLO	45	1.950	765	102.680	4	10	9.770	-	2
LATTIERO CASEARIO	184	54.210	14.345	693.925	7	55	95.500	-	6
AUTI A PAESI IN VIA DI SVILUPPO ED INDIGENTI	4	-	-	-	-	-	-	-	-
ALTRI	420	951.590	91.469	901.385	18	95	233.579	-	19
TOTALE	1.271	€ 2.364.165	346.882	€ 3.813.424	60	298	€ 786.510	0	81
di cui, nelle produzioni regolamentate (DOP, IGP, STG)	224	20.650	€ 25.663,83	€ 521.348,50	12	71	€ 156.314,00	0	34

D. COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

Ufficio Tutela Uscite e Mercati – Sezione Tutela Mercato Beni e Servizi -Settore Agroalimentare

I Reparti del Corpo della Guardia di Finanza hanno sottoposto a sequestro, complessivamente, oltre 286 tonnellate di prodotti agroalimentari solidi e oltre 1 milione di litri di generi alimentari liquidi, oggetto di frode commerciale e/o sofisticazione. I sequestri più consistenti hanno riguardato, nell'ordine, i prodotti alcolici (con oltre 1 milione di litri), i generi alimentari (con oltre 155 tonnellate), i mosti e le uve parzialmente fermentati (57 tonnellate) e gli ortaggi freschi (oltre 25,5 tonnellate). Dal punto di vista territoriale, la maggior parte dei sequestri di prodotti liquidi e solidi eseguiti nel 2020 è stata registrata nelle regioni del Sud Italia. Di seguito si riporta una illustrazione dei dati.

Sequestri settore agroalimentare

TOTALE SEQUESTRI		QUANTITA'
Totale prodotti sequestrati	kg	286.148
Totale prodotti sequestrati	lt/lt an	1.071.492
GENERI SEQUESTRI		QUANTITA'
ACETO	lt	270
AGRUMI	kg	201
ALCOL ETILICO NON DENATURATO	lt/an	192
ALCOLICI, ALTRI PRODOTTI	lt/an	1.053.572
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	kg	155.158
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	lt	492
CACAO IN POLVERE	kg	1
CAFFE' E SUCCEDANEI	kg	3
CROSTACEI E MOLLUSCHI	kg	16
FARINE DI CEREALI	kg	3
FRUTTA ALTRA	kg	5.581
FRUTTA SECCA	kg	70
FRUTTA, SUCCHI DI	lt	170
LATTE E CREME DI LATTE CONSERVATI	lt	3
LIQUORI E DISTILLATI	lt/an	40
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	kg	57.000
OLI E ALTRI GRASSI ANIMALI	kg	561
OLIO DI OLIVA	kg	1.663
ORTAGGI CONSERVATI	kg	3
ORTAGGI FRESCHI	kg	25.511
PANETTERIA ORDINARIA, PRODOTTI DELLA	kg	557
PASTE ALIMENTARI	kg	21
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	kg	337
PESCHE, ALBICOCCHE, CILIEGE, ECC.	kg	58
POMODORI, CONSERVA DI	kg	2
RADICI E PATATE DOLCI	kg	84
RISO	kg	45
SALUMI	kg	37
SCATOLAME	kg	13
SPEZIE ALTRE	kg	12
TE'	kg	3.111
UVA	kg	10.800
VINI E SPUMANTI	lt	16.753
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	kg	25.000
ZUCCHERO, PRODOTTI A BASE DI	kg	300

Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotto sequestrati dal corpo per Regioni

REGIONE	2020	
	Kg.	Litri
BASILICATA	0	3
CALABRIA	910	1
CAMPANIA	2.213	889
EMILIA ROMAGNA	10.800	0
LAZIO	60	0
LOMBARDIA	3.183	0
MARCHE	202	288
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA	150.568	0
PUGLIA	22.696	161
SICILIA	93.327	1.070.148
TOSCANA	1.900	0
TRENTINO A.A.	210	2
VENETO	79	0
Totale complessivo	286.148	1.071.492

Si segnalano, di seguito, le attività di servizio di maggior rilievo condotte dai Reparti del Corpo nel 2020, a contrasto delle frodi nel settore in argomento.

- L'operazione "Bad tuscan", condotta dalla Compagnia di Empoli ha permesso di disarticolare un'organizzazione criminale che aveva posto in essere una sofisticata e accurata falsificazione di bottiglie di vino recanti il noto marchio registrato "DOC Bolgheri Sassicaia" attraverso la contraffazione della relativa indicazione geografica. Il vino utilizzato per confezionare il prodotto era siciliano, le bottiglie provenivano dalla Turchia e la produzione di etichette, tappi, casse e carta velina era incentrata in Bulgaria. Le bottiglie di vino contraffatte riproducevano falsamente gli ologrammi e i segni distintivi originali e venivano vendute a livello internazionale. Nel corso delle indagini sono stati sequestrati nella provincia di Milano circa 80.000 pezzi contraffatti tra etichette, bottiglie, tappi, casse di legno ecc. utilizzabili per confezionare circa 1.100 casse di vino "Sassicaia 2015", per un totale di 6.600 bottiglie, il cui valore di mercato, laddove il prodotto fosse stato originale, si sarebbe avvicinato ai 2 milioni di euro. La tempestività dell'intervento ha consentito, tra l'altro, di intercettare la consegna di un ordine di 41 casse di "Sassicaia 2015" già confezionate e pronte per essere vendute. Sono stati inoltre segnalati all'Autorità Giudiziaria 11 soggetti ritenuti a vario titolo responsabili, in concorso, dei reati di contraffazione, alterazione o uso di marchio e segni distintivi, contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari e ricettazione. Da quanto emerso, la produzione e vendita del mercato illecito parallelo si attestava su circa 700 casse di vino contraffatto al mese, per un totale di 4.200 bottiglie, con un introito illecito stimato che si aggirava sui 400 mila euro. Secondo le ricostruzioni investigative, diversi clienti tra cui, in particolare, coreani, cinesi e russi avevano già fatto ordini per un migliaio di casse mentre una piccola parte sarebbe stata destinata al territorio nazionale.
- L'operazione condotta dal Nucleo di polizia economico finanziaria di Napoli, in collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha permesso di individuare nel Comune di San Giuseppe Vesuviano una fabbrica clandestina utilizzata per il confezionamento di bevande, gestita da due cittadini italiani. In particolare, all'interno dell'opificio, perfettamente allestito per l'etichettatura delle bottiglie, sono stati rinvenuti quasi 1.400 litri tra champagne, olio ed alcool etilico privi delle indicazioni obbligatorie in materia di tracciabilità alimentare e contraffatti. Complessivamente, le indagini hanno consentito di sequestrare 774 bottiglie di champagne, 804 bottiglie di olio e di alcool etilico, nonché 129.400 accessori per il confezionamento (tappi, etichette, contenitori in cartone,

capsule copri-tappo in alluminio) recanti loghi e falsi marchi “Moet & Chandon”, “Olio Sapiro”, “Olio San Colombano” e “Made in Italy” e 1.100 contrassegni di Stato per bevande alcoliche con il logo contraffatto della Repubblica Italiana.

I 2 soggetti responsabili dell’illecita attività sono stati segnalati all’Autorità Giudiziaria per i reati di contraffazione e ricettazione. Se immessi sul mercato, i prodotti avrebbero consentito un illecito guadagno di oltre 120 mila euro.

- L’operazione “Dionisio”, condotta dalla Compagnia di Voghera ha consentito di smantellare un complesso sistema di frode attraverso il quale i rappresentanti di una Cantina Sociale di Canneto Pavese (PV), con il concorso di enologi di fiducia, hanno posto in commercio vino asseritamente DOC e IGP, ma in realtà contraffatto per quantità, qualità e origine. In particolare, è stata riscontrata una consistente differenza tra la quantità fisica di vino presente nelle cisterne e la quantità commerciale riportata nei registri di cantina, che era decisamente superiore a quella fisica. La differenza, pari circa a 1 milione e 200 mila litri, ha determinato per il produttore un’ulteriore possibilità di vendita di vino contraffatto per un valore economico di svariati milioni di euro. Tale ammanco, dolosamente creato falsificando le rese dell’uva/ettaro mediante bolle di consegna relative ad uve mai conferite in azienda da agricoltori compiacenti, ha consentito alla cantina di giustificare la vendita, come vini DOC e IGT o “BIO”, anche di prodotti che in realtà non possedevano le caratteristiche richieste per tali etichettature, poiché “miscelati” con vini di qualità decisamente inferiore, non provenienti da uve certificate, alle quali, tra l’altro, venivano aggiunti aromi vietati dalla produzione vinicola allo scopo di falsarne le proprietà olfattive e al palato. Al termine dell’attività investigativa sono stati segnalati all’Autorità Giudiziaria 7 soggetti responsabili dei reati di associazione per delinquere finalizzata alla frode in commercio e alla contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine.
- L’operazione condotta dal Gruppo Pronto Impiego di Torino in materia di contrasto delle frodi commerciali nel settore dell’importazione e distribuzione di generi alimentari ha consentito di individuare e porre sotto sequestro, complessivamente, 100 mila confezioni pre-imballate di ortaggi, funghi e olive, per un peso complessivo di 150 tonnellate, con indicazioni mendaci in relazione all’origine italiana. Le indagini hanno permesso di ricostruire l’intera filiera illecita e di appurare che i generi alimentari, confezionati apponendo etichette recanti illecitamente la bandiera italiana al fine di ingannare i consumatori sulla reale origine e provenienza, venivano in realtà coltivati e lavorati in Spagna, Francia e Ungheria.
- L’operazione “Ago della bilancia”, condotta dal Gruppo Pronto Impiego di Torino ha permesso di scoprire una frode commerciale posta in essere da un market del capoluogo piemontese che commercializzava alimenti spacciati come “made in Italy” ma in realtà coltivati in Africa. All’interno di una toilette adiacente al negozio, inoltre, era stato allestito un vero e proprio laboratorio clandestino per la preparazione e il confezionamento del pesce ed è stata rinvenuta un’ingente quantità di crostacei tritati e pronti per essere venduti come derivati del pesce. Complessivamente, sono state oltre 7 le tonnellate di prodotti alimentari sequestrate tra cui farine e semole con ingredienti di ogni tipo e non indicati in etichetta, rotture di riso miscelate e vendute come cereali di pregio nonché numerosi alimenti riportanti il “tricolore”, simbolo del “made in Italy”, ma che in realtà erano provenienti dall’Africa. Il titolare dell’attività e due suoi collaboratori sono stati denunciati all’Autorità Giudiziaria per il reato di frode in commercio.
- Il Gruppo di Napoli ha scoperto due attività commerciali clandestine dove venivano stoccati illegalmente e messi in vendita, anche di notte, prodotti lattiero-caseari. All’interno delle due aziende, una risultata sconosciuta al Fisco e l’altra riconducibile a un caseificio in cui gran parte dei prodotti erano privi della documentazione igienicosanitaria,

è stata sequestrata 1 tonnellata di mozzarella non certificata, ovvero priva delle autorizzazioni amministrative e sanitarie di tracciabilità, centinaia di etichette, realizzate per attestare falsamente le caratteristiche organolettiche, la provenienza delle materie prime utilizzate, la data e il luogo di produzione.

E. COMANDO GENERALE DELLE CAPITANERIE DI PORTO REPARTO III

(ufficio IV Centro controllo nazionale pesca)

L'attività svolta sul territorio nazionale nell'anno 2020 ha permesso di rilevare i seguenti risultati sull'intera filiera della pesca dalle fasi di cattura alla commercializzazione del prodotto nei confronti del consumatore finale:

- Numero e tipo di controlli svolti: in mare 25.991; entroterra 32.852; punti di sbarco 43.562; controllo da remoto 10.191; per un totale di 112.596 controlli. Le non conformità rilevate sono state 4899 amministrative e 211 penali.
- Provvedimenti adottati a seguito del riscontro delle non conformità: 4899 sequestri; per un importo di 7.617.421,55 € e 357.410,000 kg di prodotto ittico sequestrato e 8.803 attrezzature sequestrate.

Nonostante le limitazioni imposte dall'emergenza epidemiologica da COVID 19 il Corpo delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera ha assicurato una costante attività di monitoraggio e sorveglianza che ha coinvolto non solo il personale a terra ma anche la componente aeronavale.

Particolare attenzione è stata rivolta alla tutela degli stock ittici oggetto di piani di ricostituzione, di

gestione o per i quali è vietata la cattura in ogni tempo e luogo; al contrasto all'utilizzo di attrezzi da pesca vietati o irregolari; alla tutela della salute del consumatore, attraverso il controllo della tracciabilità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, e l'accertamento della sussistenza dei requisiti d'igiene e salubrità, soprattutto con riguardo a quelli importati come freschi, congelati o trasformati.

ATTIVITA' RILEVANTI:

Operazione complessa nazionale

Durante il periodo delle Festività Natalizie la domanda dei prodotti ittici aumenta considerevolmente; a ciò fa da contraltare l'inevitabile incremento del rischio a cui è esposta la salute del consumatore per l'acquisto di prodotti ittici non genuini o non etichettati e quindi non idonei al consumo umano per lo più provenienti dall'estero.

La tutela del consumatore rappresenta una delle priorità dell'attività di controllo della filiera ittica di competenza della Guardia Costiera che può essere minacciata da frodi commerciali per l'acquisto di prodotti della pesca per origine, provenienza, qualità o quantità differenti rispetto a quanto pubblicizzato. A tal fine, si è deciso di prevenire eventuali minacce alla salute del consumatore rafforzando la presenza sul territorio degli ispettori della pesca della Guardia Costiera, privilegiando l'attività di controllo sui prodotti della pesca importati, pronti ad essere smistati nel mercato nazionale attraverso la grande distribuzione, tutelando in tal modo sia il prodotto proveniente dai mari italiani, sia quello trasformato a garanzia del *made in Italy*.

L'operazione «*Frontiere Tracciabili*», svoltasi lo scorso dicembre su tutto il territorio nazionale ha visto impegnato il personale del Corpo delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera in una complessa attività, anche con la collaborazione di altre Amministrazioni dello Stato, quali l'Agenzia delle Dogane e le ASL, diretta a garantire che i prodotti della pesca, con particolare riferimento a quelli importati, rispondessero ai requisiti d'igiene e qualità previsti dal c.d. «pacchetto igiene» e dalla normativa comunitaria sulla tracciabilità ed etichettatura.

L'attività di controllo, oltre a tutelare il consumatore finale e contrastare la pesca illegale, mirava, tra l'altro, a tutelare l'onesto operatore di settore che con sacrificio porta avanti la propria attività in aderenza agli obblighi di legge, proponendo prodotti sicuri e di qualità provenienti dal nostro mare. Nel corso dell'operazione sono state elevate circa 300 sanzioni pari a circa 900 mila euro e sequestrate oltre 90 tonnellate di prodotto ittico.

Ai risultati sopra evidenziati, se si sommano anche quelli riferiti a tutto il 2020, i livelli si attestano ad oltre 100.000 controlli e 20.000 ispezioni approfondite sia in mare che lungo la filiera commerciale, con l'elevazione di circa 5.000 sanzioni tra amministrative e penali per un importo di circa 7,5 milioni di euro ed il sequestro di oltre 300 tonnellate di prodotto proveniente, per un terzo, da piattaforme logistiche e centri all'ingrosso che commerciano principalmente prodotto non nazionale. Tali risultati rappresentano lo sforzo dagli ispettori del controllo della pesca della Guardia Costiera italiana e del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali quale autorità nazionale competente in materia di pesca.

Nel settore dei molluschi bivalvi sono state svolte 3.664 ISPEZIONI su tutto il territorio mare/terra e rilevate 725 infrazioni. Si riportano i provvedimenti adottati a seguito del riscontro delle non conformità:

SPECIE	KG SEQUESTRATI	MOTIVAZIONI PRINCIPALI
COZZE - MITILI	40.546	Tracciabilità/etichettatura Mancanza Bolli Sanitari Impianti di
VONGOLE	19.317	Sottomisura/Tracciabilità Mancanza Bolli Sanitari
ALTRI MOLLUSCHI BIVALVI	297.537	Sottomisura/ Tracciabilità Mancanza Bolli Sanitari

Data la facilità di alterazione dei mitili e la brevità dei tempi di conservazione degli stessi i molluschi hanno rappresentato l'obiettivo strategico relativo al Piano Nazionale Integrato per l'anno 2020. La filiera dei molluschi bivalvi, a tal proposito, è quella che presenta i maggiori rischi da un punto di vista sanitario. Tale comparto rappresenta una parte importante del settore ittico che va dalla produzione fino alla tavola dei consumatori. La vigilanza da parte degli uomini del Corpo delle Capitanerie è stata svolta sui seguenti settori principali:

- gli impianti di allevamento;
- i centri di stabulazione produzione e trasformazione;
- la GDO (grande distribuzione organizzata);
- i grossisti;
- la vendita al dettaglio.

Lo scopo di questi controlli è stato quello di garantire al consumatore un prodotto con una tracciabilità garantita e privo di sostanze pericolose per la salute. Per quanto concerne la frode

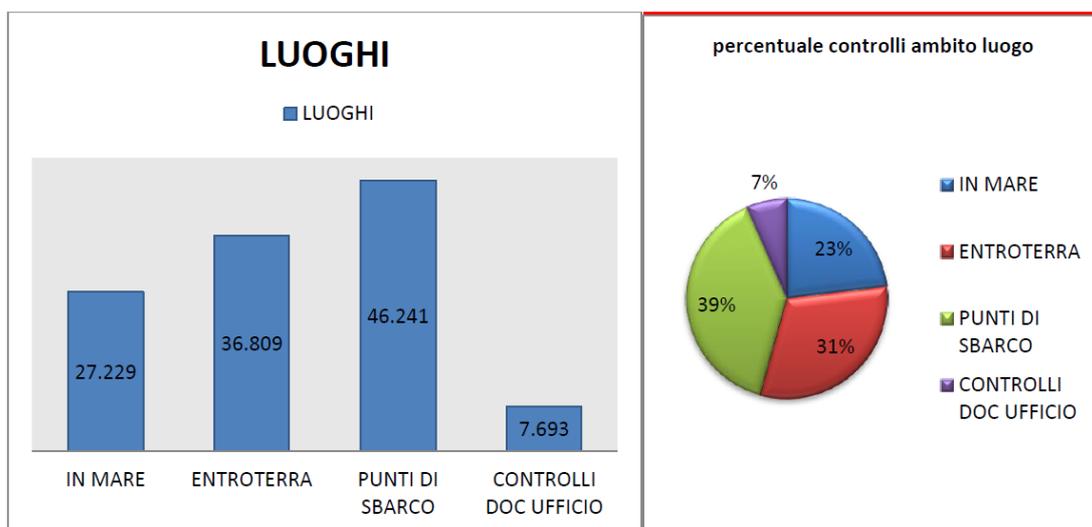
in commercio il numero delle sanzioni elevate è 20 (di cui una amministrativa e 19 sanzioni penali); relativamente alla pubblicità ingannevole sono state comminate 5 sanzioni amministrative.

Il Corpo delle Capitanerie attraverso il Centro di Controllo Nazionale Pesca (CCNP) svolge l'attività di controllo e vigilanza sulla filiera della pesca, tramite i 5 Centri di Controllo Area Pesca (CCAP) presenti presso ciascuna delle 15 direzioni marittime, attuando le verifiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria.

I CCAP, che estendono la propria giurisdizione non solo lungo tutto il litorale nazionale ma anche nell'entroterra, effettuano sistematicamente operazioni di controllo che interessano tutta la filiera ittico-alimentare dal mare aperto fino al consumatore finale.

Il Centro di Controllo Nazionale Pesca dal 2010, è l'organo deputato al monitoraggio immediato e costante dei controlli in ambito di vigilanza pesca. Questa attività si realizza attraverso un sistema informatizzato di registrazione delle attività espletate dalla periferia, denominato G.I.A.N.O. (*Guidance tor Intormation and Analisys tor Operation*), all'interno del quale vengono inseriti i dati concernenti i controlli e le ispezioni eseguiti e le violazioni, amministrative o penali rilevate nel corso delle attività.

Nel 2020, i dati consuntivi relativi ai controlli effettuati in ambito nazionale sono i seguenti:



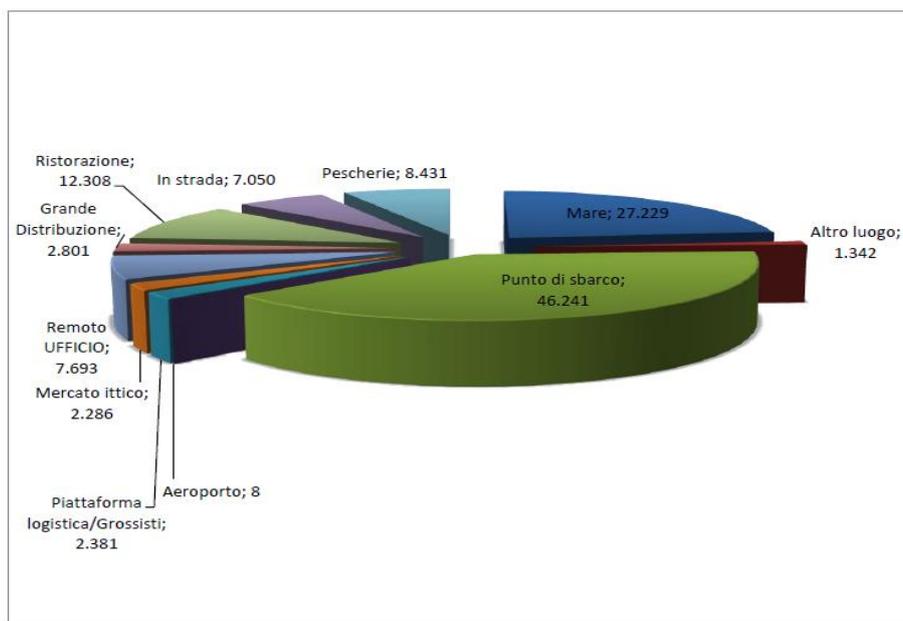
Dall'elaborazione dei dati si evince che lo sforzo maggiore è stato effettuato nell'ambito dei punti di sbarco con una percentuale di controlli pari al 39,00%, mentre per gli altri segmenti le percentuali si attestano a:

- in mare 23,00%;
- entroterra 31,00%
- verifiche documentali in Ufficio 7,00%.

La ripartizione sopra espressa rappresenta la diretta espressione della naturale collocazione degli uffici Marittimi.

Con particolare riferimento al piano di controllo nazionale pluriennale (ex PNI), limitatamente all'ambito della *sicurezza alimentare*, i settori che hanno visto il maggiore interesse sono i controlli espletati presso *ristoranti, venditori ambulanti, pescherie, automezzi* (con riferimento al trasporto dei prodotti ittici) e *grossisti*, i quali rappresentano il 77% del totale. Inoltre ai fini

di una più completa valutazione generale appare utile, analizzare anche la rimanente parte di dati relativi a tutti i segmenti della filiera.

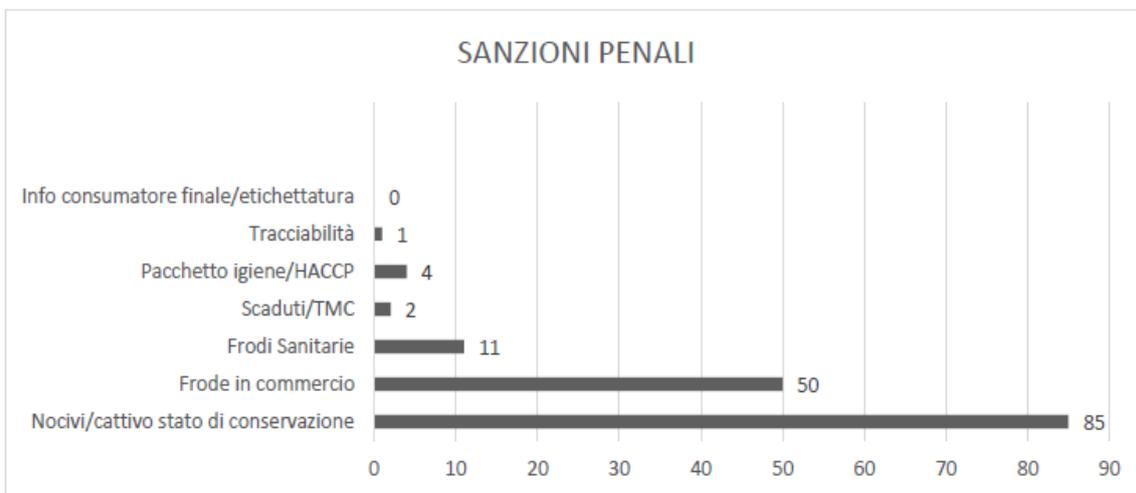
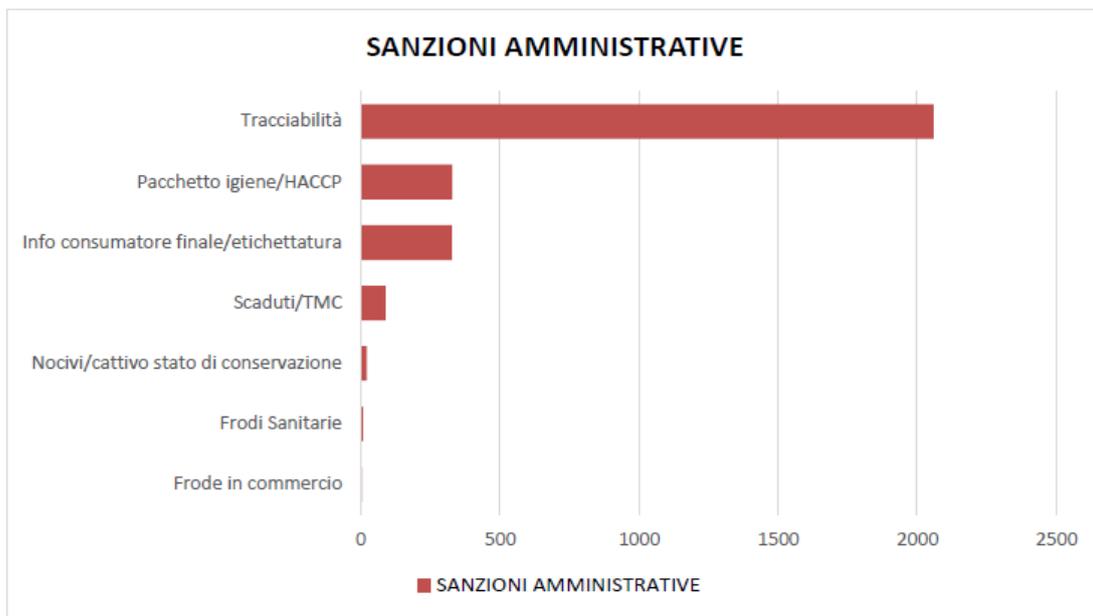
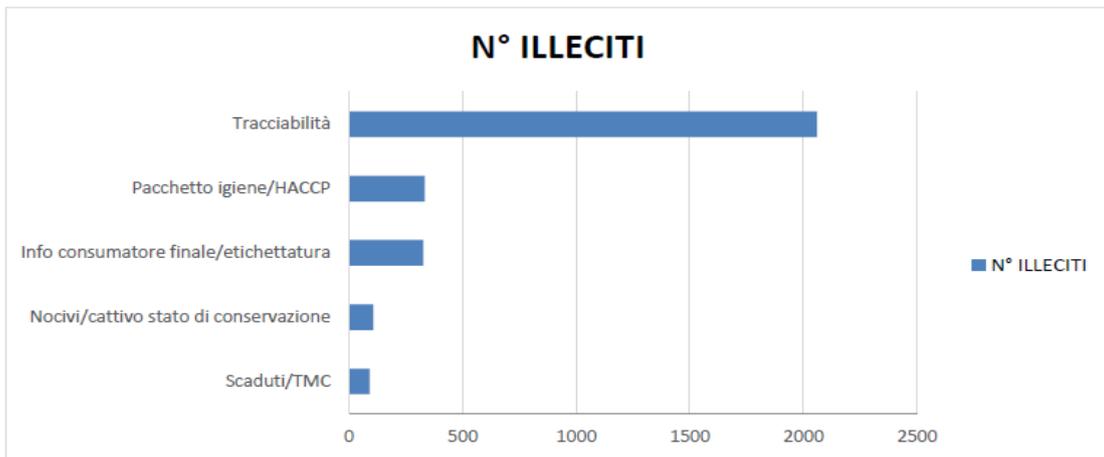


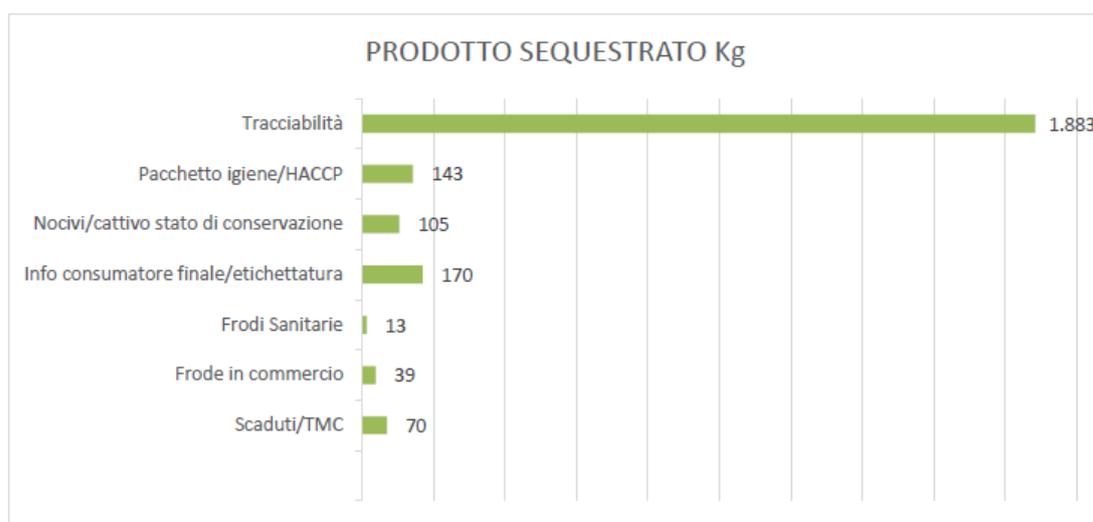
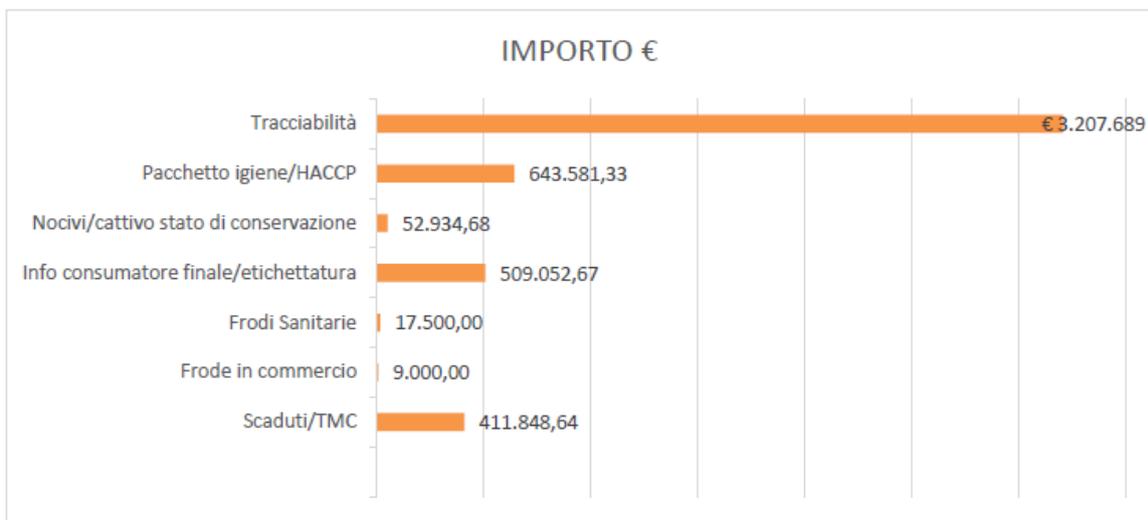
Nell'ambito della sicurezza alimentare sono state realizzate, dagli uomini del Corpo, numerose attività operative nell'entroterra presso le attività commerciali a tutela del consumatore finale. Come si evince dall'elaborato grafico solo per la RISTORAZIONE oltre 12mila controlli e 8431 presso le pescherie, molte delle stesse hanno permesso di riscontrare innumerevoli illeciti.

I controlli ai VENDITORI AMBULANTI rappresentano un altro settore di rilievo, con violazioni dovute alla mancanza dei requisiti igienico sanitari. In questo settore è il territorio siciliano e calabrese quello maggiormente esposto a questo fenomeno con la Direzione Marittima di Reggio Calabria in prima linea su questo specifico segmento. Anche i controlli sul trasporto su strada, riguardanti gli AUTOMEZZI, rappresentano un altro importante settore da analizzare. Il tipo di accertamento riguarda principalmente la verifica sugli elementi di tracciabilità ed etichettatura del prodotto ittico trasportato nonché i requisiti igienico sanitari che non necessitano di specifiche verifiche di natura tecnica come il possesso delle certificazioni dell'automezzo ovvero il rispetto dei parametri relativi alle condizioni di trasporto. Le regioni che hanno maggiormente posto in essere misure di controllo su questo settore sono la Calabria, Puglia e Sicilia Orientale con i CCAP di Reggio Calabria, Bari e Catania in prima linea.

Infine, i controlli sui GROSSISTI, hanno rappresentato una porzione importantissima dell'attività svolta dal Corpo, ed in particolare, su questo segmento spiccano le Direzioni che, nell'ambito delle proprie giurisdizioni, sono sede di innumerevoli scambi commerciali tra grandi società di *import/export* e rappresentano uno snodo commerciale per la vendita dei prodotti ittici. Il CCAP di Genova, Venezia, Palermo e Cagliari sono quelli maggiormente interessati.

Il Corpo delle Capitanerie di Porto nell'ambito della propria attività di vigilanza e controllo ha rilevato 2987 illeciti relativi alla sicurezza alimentare. Dai dati complessivi sono stati estrapolati gli specifici dati relativi alla sicurezza alimentare suddividendoli nelle categorie elencate nei grafici sottostanti:





Le azioni di miglioramento del sistema di controllo della Guardia Costiera, nello svolgimento delle attività operative sul territorio, sono mirate al maggiore coordinamento e collaborazione con le altre Amministrazioni. Il settore ittico inteso come filiera dalla cattura alla vendita al dettaglio è sottoposta a molteplici *frame-work* normativi che coinvolgono più Amministrazioni competenti. La Guardia Costiera nell'ambito delle attività di controllo adotta dei criteri di polizia pertanto le azioni di repressione delle attività illecite seguono tale filo conduttore.

CAP. 4 - SISTEMI DI AUDIT

SISTEMI DI AUDIT ADOTTATI DALLE AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

1. SISTEMI DI AUDIT ADOTTATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE

Riferimento del PCNP 2020/2022 – Audit sulle Autorità competenti - Sistemi di Audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria
FONTI: MINISTERO DELLA SALUTE - Ufficio 3 DGSF

In Italia nel 2020 sono stati svolti complessivamente 58 audit sulle Autorità competenti (1 svolto dal Ministero della salute sui sistemi regionali E 57 svolti dalle Regioni sulle ASL). Di seguito se ne riporta una panoramica.

Regione/P.A. che ha svolto l'audit	Sistema di controllo	Settore verificato
Abruzzo	Sistema di controllo dei mangimi e della alimentazione degli animali	Alimentazione animale
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Uova e ovoprodotti
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Gestione dei flussi LEA presso il SIAN
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Ristorazione collettiva presso il SIAN
	Sistema di controllo del benessere animale	Rifugi comunali per cani e gatti
Basilicata	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Filiera Latte e derivati
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Sistema di Allerta rapido presso il SIAN
	Sistema dei controlli dei mangimi e della alimentazione degli animali	PNAA
	Sistema di controllo del benessere animale	Randagismo
Calabria	Sistema di controllo della salute animale	Piani di risanamento delle profilassi di Stato e Condizionalità
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale	Filiera latte e prodotti derivati, PNAA, PNBA
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale	Filiera carne (stabilimenti)
	Sistema di controllo della salute animale	Piani di risanamento delle profilassi di Stato e Condizionalità
Campania	Sistema dei controlli dei mangimi e della alimentazione degli animali	Alimentazione animale
	Sistema di controllo delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale	Settore SOA e MSR
	Sistema di controllo del benessere animale; Sistema di controllo della salute animale	Biosicurezza allevamenti e Benessere animale
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Filiera Latte e derivati
	Sistema di controllo della salute animale	Profilassi malattie infettive/parassitarie (salmonellosi, bse, tbc, brc, etc etc)
	Sistema di controllo della salute animale	Profilassi malattie infettive/parassitarie (salmonellosi, bse, tbc, brc, etc etc)
Emilia Romagna	Sistema dei controlli dei mangimi e della alimentazione degli animali	PNAA
Friuli Venezia Giulia	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
	Sistema di controllo delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale	Sistema di controllo delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale
Lombardia Vet		Audit di sistema presso ATS Brianza
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Esportazione prodotti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Esportazione prodotti di origine animale
	Sistema di controllo degli alimenti di origine animale	Esportazione prodotti di origine animale
P.A Bolzano Sian	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Igiene e sicurezza degli alimenti di origine non animale
P.A Bolzano Vet	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Prodotti a base di carne

Regione/P.A. che ha svolto l'audit	Sistema di controllo	Settore verificato
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Prodotti a base di carne
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Prodotti a base di carne
	Sistema di controllo dei mangimi e della alimentazione degli animali	Alimentazione animale
P.Trento	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Filiera Latte e derivati
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Igiene e sicurezza degli alimenti di origine non animale
Piemonte		Audit di sistema presso ASL Novara
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Sistema di Allerta rapido
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Import/Export
Puglia	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale.	Verifica efficacia controlli a posteriori settore lattiero-caseario
	Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale	Verifica efficacia controlli a posteriori settore ristorazione collettiva
	Sistema di controllo dei farmaci veterinari e residui	Verifica efficacia controlli a posteriori settore farmacosorveglianza
Sardegna	Sistema di controllo dei mangimi e della alimentazione degli animali	Alimentazione animale
Toscana	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale; Sistema di controllo dei mangimi e della alimentazione animale	Filiera carni rosse e filiera mangimi
Veneto		Audit di sistema presso AULSS 3
		Audit di sistema presso AULSS 4
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale e Sistema di controllo Alimenti e igiene generale	Filiera latte e derivati e Settore conserve vegetali, lavorazione frutta e prodotti da forno
	Sistema di controllo degli Alimenti di origine animale	Filiera miele e prodotti dell'alveare e Settore produzione di carne ovi-caprina

Il Ministero della salute ha programmato 36 audit e ne ha svolto uno solo mentre le Regioni/PA hanno programmato 105 audit e ne hanno svolti 57. La situazione determinata dall'emergenza coronavirus e le misure di restrizione adottate dal Governo hanno reso di fatto necessario sospendere quanto programmato in merito all'attività di audit del 2020. L'impossibilità di effettuare missioni e la necessità di mantenere il distanziamento fisico, nonché la previsione del lavoro agile come modalità ordinaria di lavoro, hanno reso inattuabili gli audit tra le autorità competenti svolti con le modalità ordinarie. Il particolare coinvolgimento dei Servizi regionali nella gestione dell'emergenza pandemica ha di fatto reso impossibile l'effettuazione degli audit ministeriali su tali strutture, fatta salva l'eccezione di un unico caso.

Pertanto sono state realizzati audit a cascata, sia pure in numero ridotto, privilegiando la modalità da remoto.

Le Regioni che hanno segnalato particolari difficoltà operative, che hanno impedito di fatto la realizzazione di audit durante l'anno sono state: Lazio, Liguria, Marche, Molise, Sicilia, Umbria, Valle d'Aosta.

Nel corso dei 57 audit svolti dalle Regioni/PA sulle ASL, gli ambiti nei quali è stato rilevato un maggiore numero di criticità, con conseguenti raccomandazioni, sono stati:

- verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali (15 raccomandazioni)
- procedure documentate (14 raccomandazioni)
- qualificazione del personale (8 raccomandazioni)
- efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali (6 raccomandazioni)
- organizzazione (6 raccomandazioni)
- raggiungimento degli obiettivi quali quantitativi (6 raccomandazioni)

Da un'analisi delle informazioni trasmesse dalle Regioni/PA vale la pena segnalare che il numero di giudizi positivi (532) è di gran lunga superiore rispetto alle criticità (83) dando evidenza di un sistema dei controlli strutturato, sebbene vi siano ancora margini di miglioramento.

Nel 2020 è stata data attuazione al Piano di Azione del Ministero della Salute per soddisfare la Raccomandazione n.1 formulata nell'ambito del rapporto di audit DG(SANTE)/2018-6314 relativo ai sistemi di audit nazionali. A tal fine l'Ufficio audit competente ha elaborato la procedura interna per

la realizzazione degli audit per l'analisi dei processi ministeriali di pianificazione/programmazione nazionale. A causa delle difficoltà operative, dovute all'emergenza pandemica e all'avvicendamento dei vertici dirigenziali intervenuti nel corso del 2020, è stato però necessario posticipare al 2021 l'attuazione di 2 audit interni.

Oltre a quanto sopra, si è proseguito nel processo di valutazione delle performance regionali nell'ambito del sistema di Certificazione degli adempimenti LEA e nell'attuazione delle procedure di affiancamento delle Regioni in "Piano di Rientro". Nel 2020 infatti le Regioni in Piano di rientro hanno proseguito l'attuazione dei propri Programmi Operativi 2016-2018 e 2019-2021, nell'ambito dei quali sono state individuate azioni specifiche per affrontare criticità evidenziate anche, ma non solo, durante gli audit ministeriali.

Altro processo che contribuisce al miglioramento del sistema di controllo ufficiale è il monitoraggio dell'applicazione dell'Accordo CSR/Rep. 46/2013 concernente lo Standard di funzionamento delle autorità competenti. Il Tavolo Tecnico di Coordinamento, istituito con tale Accordo, si è riunito una volta nel corso del 2020, ed ha analizzato sia i risultati del monitoraggio dell'attuazione dell'Accordo, sia i risultati di audit sul SSN. Il Tavolo sulla base di quanto esaminato, ha deciso di proseguire nelle attività di monitoraggio, nonostante l'abrogazione del Regolamento 882/2004 sul quale si basa detto Accordo, poiché gli elementi valutati sono stati ritenuti facilmente riconducibili a quelli presenti anche nel Regolamento UE 2017/625.

Il monitoraggio dello stato di attuazione dell'Accordo CSR/Rep. 46/2013 è stato perciò attuato anche nel 2020 mediante una piattaforma informatica nazionale ad hoc, ed ha coinvolto tutte le Autorità Competenti.

Inoltre il Tavolo ha deciso di dare avvio ad un gruppo di lavoro per la revisione e l'aggiornamento dell'Accordo CSR/Rep. 46/2013 per adeguarlo al Regolamento UE 2017/625.

Infine a livello regionale sono state adottate azioni correttive per risolvere le criticità evidenziate nel corso degli audit che hanno riguardato i seguenti ambiti:

- risorse umane (6 azioni correttive)
- verifica dell'efficacia dei CU (4)
- coordinamento e interfaccia tra AC e altre strutture del SSN (3)
- organizzazione (3)
- efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali (3)
- programmazione dei controlli basata sul rischio (3)
- raggiungimento degli obiettivi quali quantitativi (3)
- sistema informativo (3)
- formazione e addestramento (3)
- procedure documentate (3)

Dai dati pervenuti circa la capacità di audit è possibile desumere il forte impatto che ha avuto l'emergenza pandemica su questa attività rispetto agli anni precedenti, azzerando di fatto quella ministeriale sulle Regioni e dimezzando l'attività di audit sugli uffici periferici del Ministero e quella regionale. Si auspica che il perfezionamento dell'attività di audit da remoto, sperimentata nel 2020 e il miglioramento della situazione epidemiologica generale possa favorire un incremento del trend nel 2021.

L'effettiva capacità del sistema di audit adottato da parte del Ministero è determinata dalla previsione di un ciclo, per ciascuna Regione, di quattro audit di settore ed un audit di sistema. Tali cicli sono in grado di consentire, nell'arco di un quinquennio di soddisfare adeguatamente la copertura delle autorità competenti e dei sistemi di controllo. Lo stop determinato dalla pandemia ritarderà inevitabilmente il completamento di tali cicli. Il sostanziale dimezzamento del numero di audit svolto dalle Regioni nel 2020 (la maggioranza dei quali svolti da remoto), ha ridotto l'impatto

di miglioramento indotto dagli audit regionali sul sistema dei controlli e sulle AC. In alcune Regioni, peraltro, tali audit non sono di fatto stati condotti. Nel 2020 inoltre, il Sistema di controllo dei fitosanitari e dei loro residui, uno degli otto sistemi di controllo definiti dal Country Profile non è stato oggetto di audit.

2. SISTEMI DI AUDIT ADOTTATI DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

FONTE ICQRF

Riferimento del PCNP 2020/2022 – Audit interni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Nell'anno 2020 sono stati effettuati 2 audit interni che hanno interessato gli Uffici territoriali:

- “ICQRF Sardegna” (svolto da remoto - anni di riferimento 2108-2019)
- “ICQRF Italia SUD-EST” (in “loco” anni di riferimento 2018-2019 e 2020)

Tenuto conto delle misure restrittive adottate a livello nazionale a seguito della situazione emergenziale sanitaria Covid 19, la visita di audit nei confronti dell'Ufficio territoriale “ICQRF Sardegna” è stata effettuata in modalità “remota” sulla base della “Procedura per l'espletamento dell'Attività di audit interno da remoto - REV 00 del 29 maggio 2020 - Prima emissione”.

L'audit nei confronti dell'Ufficio territoriale “ICQRF Italia Sud-Est” è stato condotto con le modalità ordinarie, presso la sede dell'Ufficio (dal 12 al 14 ottobre 2020).

Le verifiche hanno riguardato anche gli atti ispettivi dei 4 Uffici di area dipendenti dai suddetti Uffici territoriali (Sassari; Lecce; Potenza; Campobasso). Per il 2020 l'obiettivo di programmazione prevedeva l'effettuazione dell'audit interno presso i due suddetti uffici territoriali e l'obiettivo è stato raggiunto.

Le verifiche di audit degli uffici territoriali hanno riguardato sia le modalità di organizzazione, programmazione e monitoraggio e dell'attività ispettiva attraverso interviste al dirigente della struttura sia lo svolgimento delle attività ispettive, l'applicazione delle disposizioni dell'Unione europea e nazionali e delle procedure ispettive nel corso di dette attività e la redazione degli atti relativi mediante l'esame di 36 fascicoli per ogni Ufficio territoriale relativi all'attività ispettiva.

Per ogni verbale esaminato è stata compilata la specifica check-list prevista dalla procedura per l'espletamento dell'Audit Interno ICQRF. Le verifiche hanno riguardato anche la “qualità” dei dati inseriti nel sistema informativo ICQRF, mettendoli a confronto con quelli acquisiti nel corso dei controlli e riportati nei verbali.

In relazione agli adempimenti in materia di anticorruzione (piano triennale per la prevenzione della corruzione), sono stati verificati i seguenti aspetti: rotazione delle squadre; formazione del personale ispettivo nelle materie di competenza dell'ICQRF; eventuali dichiarazioni di incompatibilità.

Inoltre, solo per l'Ufficio territoriale “ICQRF Italia SUD-EST” è stato possibile effettuare la visita “in affiancamento” presso un operatore economico durante l'attività ispettiva svolta dal personale dell'Ufficio incaricato del controllo ufficiale. In tale attività, due auditors hanno assistito direttamente allo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale di una squadra ispettiva presso un operatore economico.

Nel complesso gli Uffici territoriali hanno sostanzialmente rispettato le procedure e le disposizioni in materia di attività ispettiva nei settori di competenza. Hanno dimostrato una buona organizzazione e gestione della programmazione ed esecuzione dell'attività ispettiva, che tiene conto dell'analisi del rischio e delle linee generali fornite dall'Amministrazione centrale. Inoltre gli uffici hanno attuato la rotazione delle squadre, con riferimento ai componenti della squadra

ispettiva e/o al settore merceologico e/o alla circoscrizione territoriale assegnata per lo svolgimento dell'incarico ispettivo.

Sono state rilevate non conformità riguardanti:

- la redazione (errori redazionali, refusi, incongruenze) dei verbali e la completezza e coerenza degli atti di accertamento (numero 44 non conformità pari al 72% delle non conformità rilevate);
- l'inserimento dei dati nel sistema informativo ICQRF (n. 11 non conformità pari al 18% delle non conformità rilevate);
- la notifica degli atti (n. 2 non conformità pari al 3% delle non conformità rilevate);
- l'utilizzo degli strumenti di controllo informatici di tracciabilità nel settore vitivinicolo ed oleario (n. 4 non conformità pari al 7% delle non conformità rilevate).

Le cause delle non conformità rilevate sono da ricondurre ad errori materiali, refusi o, in alcuni casi, ad un mancato approfondimento di alcuni aspetti utili all'accertamento.

L'audit interno presso gli Uffici territoriali ha avuto l'obiettivo di migliorare l'efficacia dei controlli con particolare riguardo ai seguenti aspetti:

- applicazione delle disposizioni in materia agroalimentare, delle procedure per l'espletamento dell'attività ispettiva e delle altre disposizioni impartite dall'Amministrazione centrale;
- modalità di svolgimento delle attività di controllo e utilizzo dei sistemi informativi, banche dati e registri telematici;
- redazione e coerenza della documentazione ispettiva (verbali e altra documentazione ispettiva);
- rispetto dei tempi procedurali nel dare seguito agli atti di accertamento e contestazione;
- registrazione dell'attività nel sistema informativo ICQRF.

Gli Uffici territoriali oggetto di audit, a tal fine, hanno elaborato un piano di intervento contenente le misure correttive e/o preventive in relazione alle criticità rilevate, con i relativi tempi di realizzazione. Il piano di intervento è stato redatto indicando le specifiche misure da adottare per ogni raccomandazione formulata sulla base delle osservazioni e delle non conformità rilevate. Le misure individuate sono tese a porre una maggior attenzione alle attività poste in essere, ad adottare sistemi di autocontrollo e ad organizzare attività formative specifiche.

Dall'esame degli esiti degli audit è stato evidenziato che le modalità di svolgimento degli stessi risultano adeguate per accertare se l'attività di controllo ispettivo ed i risultati correlati siano conformi alle disposizioni vigenti ed alle procedure fornite dall'Amministrazione e se tali disposizioni/procedure siano state attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere gli obiettivi assegnati. Nel corso dell'audit ai due Uffici sono stati verificati 72 fascicoli relativamente alle due annualità precedenti riguardanti i settori di maggior rilevanza per l'attività dell'ICQRF: vitivinicolo (20 fascicoli); oleario (11 fascicoli); lattiero-caseario (7 fascicoli), ortofrutta (7 fascicoli); carne (6 fascicoli) altri settori (21 fascicoli).

Le verifiche hanno riguardato n. 2 Uffici territoriali su n. 10 totali e con relativi 4 Uffici di area (su 19) pari al 21% degli Uffici dell'ICQRF. Si evidenzia che ai sensi della Procedura per l'esecuzione dell'Audit Interno ICQRF la verifica di tutte le Unità organizzative deve essere effettuata almeno una volta nell'arco di 5 anni, interessando i settori e le attività rilevanti svolte dall'Unità organizzativa.

Nel 2021 si conclude un ciclo di audit iniziato nel 2018 con la verifica in 4 anni di tutte le unità organizzative nel pieno rispetto, quindi, della precitata Procedura per l'esecuzione dell'Audit Interno ICQRF.

A seguito dell'esame degli esiti degli audit effettuati nel 2019 e 2020 sono state individuate alcune "pratiche ottimali" che potranno contribuire al miglioramento dell'attività degli Uffici territoriali in termini di efficienza ed efficacia dell'attività ispettiva e per il raggiungimento degli obiettivi istituzionali.

Nell'ambito del PCNP 2020 sono state individuate, come specifici obiettivi operativi da monitorare annualmente, le seguenti filiere produttive:

- Molluschi bivalvi vivi;
- Latte e derivati;
- Uova;
- Miele e prodotti dell'alveare;
- Olio d'oliva;
- Cereali.

Di seguito viene fornita un'analisi delle attività svolte con riferimento alla sicurezza degli alimenti e alle correlate attività di controllo ufficiale svolte dalle autorità competenti.

1. MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

La filiera dei molluschi bivalvi vivi (MBV) costituisce una parte rilevante della produzione ittica nazionale. Nel 2020, sono risultati presenti: 243 allevamenti di molluschi bivalvi, in numero inferiore rispetto al 2019 (248), di cui 117 dislocati in zone di produzione di tipo A, 125 in zone di produzione di tipo B e 1 in zone di produzione di tipo C; 315 banchi naturali gestiti da imprese/consorzi di cui 184 situati in zone di produzione di tipo A, 131 in zone di tipo B; 112 zone di produzione di libera raccolta di cui 60 classificate di tipo A, 46 di tipo B, 6 di tipo C; infine 3 aree di stabulazione di classe A. A livello di produzione primaria (allevamento e raccolta) e banchi naturali, sia gestiti da imprese e consorzi, sia di libera raccolta, i controlli effettuati in tutte le zone (A-B-C) nel 2020, sono stati 15.440 in numero maggiore rispetto ai controlli programmati (13.819) di cui il 57,2% (8825/15440) negli allevamenti, il 36,3% (5603/15440) nei banchi naturali gestiti e il 6,6% (1012/15440) nelle zone di libera raccolta.

In particolare sono stati effettuati 8052 controlli nelle zone di tipo A (7.119 nel 2019 e 6.391 nel 2018), 7313 nelle zone di tipo B (7.127 nel 2019 e 5.793 nel 2018) e 75 nelle zone di tipo C.

Le non conformità riscontrate negli allevamenti, nei banchi naturali gestiti e nelle zone a libera raccolta hanno riguardato: il superamento dei limiti di *Escherichia coli* pari rispettivamente a 0,9%, 2,6% e 1,2%; la presenza di *Salmonella* spp. con percentuali rispettivamente di 0,2%, 0,2% e 0,1% e la presenza delle biotossine algali rispettivamente dello 0,9%, 0,6% e 0,2%. In particolare le non conformità associate al superamento dei limiti di *E. coli* nelle zone di produzione di tipo A aveva una frequenza dello 0,74% negli allevamenti, del 4,4% nei banchi naturali e dell'1,73% nelle zone a libera raccolta; inoltre la presenza di *Salmonella* spp. aveva una frequenza dello 0,12% negli allevamenti, dello 0,31% nei banchi naturali e dello 0,16% nelle zone a libera raccolta; infine la presenza delle biotossine algali aveva una frequenza dell'1,48% negli allevamenti, dello 0,51% nei banchi naturali e dello 0,31% nelle zone a libera raccolta. Le non conformità riscontrate nelle zone di tipo B hanno riguardato: superamento dei limiti di *Escherichia coli* (con frequenze del: 1,04% negli allevamenti, 1,02% nei banchi naturali gestiti, 0,30% nelle zone di libera raccolta); presenza di *Salmonella* spp. (con frequenze dello 0,23% negli allevamenti, 0,13% nei banchi naturali gestiti) e di biotossine algali (con frequenze dello 0,23% negli allevamenti, 0,69% nelle zone di libera raccolta, 0,41% nei banchi naturali gestiti). Le non conformità riscontrate nelle zone di tipo C hanno riguardato la presenza di *Salmonella* spp. con frequenza del 6,7% nell'unico allevamento controllato.

A seguito delle non conformità sono stati effettuati declassamenti che hanno riguardato gli allevamenti (zona di tipo A 23% e zona di tipo B 16,8%), i banchi naturali gestiti (zona di tipo A 41,5%

e zona di tipo B 9,9%), le zone di libera raccolta (zona di tipo A 10% e zona di tipo B 6,5%). Infine sono state effettuate anche delle chiusure che hanno riguardato gli allevamenti (zona di tipo A 59,8% e zona di tipo B 28,8%), i banchi naturali gestiti (zona di tipo A 13,7% e zona di tipo B 25,5%) e le zone di libera raccolta (zona di tipo A 8,3% e zona di tipo B 6,5%).

Le non conformità riguardanti il superamento dei limiti di *E. coli* sono correlate alla ricerca di questo parametro oltre che come indicatore di contaminazione microbiologica nei MBV, anche come criterio di sicurezza alimentare. Inoltre le non conformità rilevate in aree di produzione MBV sono in linea generale espressione della contaminazione delle acque e non di una scorretta conduzione delle attività di produzione primaria da parte degli operatori. Gli stabilimenti riconosciuti nel 2020 risultavano presenti 601 di cui 134 centri di depurazione e 467 centri di spedizione. Il numero di stabilimenti controllati è stato dell'85,5% (514/601) e sui quali sono stati effettuati 2253 controlli ufficiali dei quali 2164 ispezioni e 89 audit e che hanno portato a evidenziare in 112 stabilimenti non conformi con 15 sanzioni, 8 sequestri e 30 notizie di reato. In particolare sono stati ispezionati 82,1% (110/134) dei *centri di depurazione* di molluschi vivi bivalvi ed effettuate 527 ispezioni un numero inferiore rispetto a quello dello scorso anno (651) e che hanno portato a 36 stabilimenti con non conformità con un numero di sanzioni uguale allo scorso anno (6), un maggior numero di notizie di reato (15 rispetto alle 13 del 2019) e 4 sequestri (3 nel 2019). Infine sono stati ispezionati 86,5% (404/467) dei *centri di spedizione* ed effettuato un numero maggiore di ispezioni (1637) rispetto al 2019 (1445) e che hanno portato ad individuare un numero inferiore di stabilimenti con non conformità (76 rispetto a 96 nel 2019) con 9 sanzioni (18 nel 2019), 15 notizie di reato (13 nel 2019) e un minor numero di sequestri (4 nel 2020 contro 8 del 2019). In base ai dati estratti dal flusso informatico NSIS/VIG in relazione all'attività analitica riguardante i MBV (esclusi Piani di monitoraggio specifici, monitoraggi e MOCA), i campioni prelevati nel 2020 sono stati 1452 (di cui 4 campioni non risultati idonei per la valutazione) in netto calo rispetto agli anni precedenti (2830 nel 2019 e 4.867 nel 2018). I campioni non conformi sono risultati essere 61 (397 nel 2019); le non conformità hanno riguardato per il 95,1% la presenza di pericoli microbiologici (*Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *E. coli*, ed enterovirus, tra i parametri relativi a criteri di sicurezza alimentare; vibriani ed *E. coli*, tra i parametri relativi ai criteri di igiene del processo), il resto presenza di tossine, contaminanti organici, elementi chimici. Le non conformità rilevate negli stabilimenti possono avere varie cause tra cui l'inadeguata applicazione delle misure di autocontrollo.

Anche per il 2020, consistente e rilevante è stato il contributo dato dall'attività di vigilanza da parte del Corpo delle Capitanerie di Porto sugli impianti di allevamento dei molluschi, sui centri di stabulazione, produzione, e trasformazione, nonché sulla grande distribuzione, grossisti e vendita al dettaglio, nonostante le limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria da COVID 19. I controlli effettuati su tutto il territorio mare/terra (3664 nel 2020), hanno evidenziato 725 infrazioni (pari al 19,8%) che hanno portato al sequestro di merce per mancanza di bolli sanitari, tracciabilità/etichettatura, mancanza di autorizzazione sanitaria degli impianti di allevamento, sottomisura dei molluschi. Consistente e rilevante è stata anche l'attività svolta dal Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute che ha effettuato 1229 controlli, evidenziando 286 non conformità (i23,3%). In questo ambito un'attività di rilievo è stato un provvedimento che ha portato alla distruzione di mitili, provenienti dal Portogallo ed irregolarmente introdotte nel territorio italiano in quanto prive della notificazione/attestazione intracomunitaria all'origine e al sequestro di partite di prodotti detenuti in cattivo stato di conservazione e privi di documentazione fiscale e sanitaria attestante la provenienza.

Le partite di MBV introdotte in Italia da paesi UE nel 2020 sono state 69.332 in diminuzione rispetto agli anni precedenti (92.316 nel 2019 e 89.109 nel 2018); quelle sottoposte a controlli documentali e di identità sono state 491 un numero maggiore rispetto al 2019 (393); di queste, 389 (217 nel 2019) sono state sottoposte anche a controlli di laboratorio. Le analisi hanno evidenziato la presenza

di norovirus in due partite e della tossina Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) in una partita risultata non conforme a seguito del controllo documentale.

Le partite di molluschi bivalvi (incluse le preparazioni) importate da paesi extra UE nel 2020 sono state 1.144 (1.401 nel 2019 e 1.440 nel 2018). In linea con lo scorso anno, le partite provenivano da Cile, Vietnam, Stati Uniti, Thailandia, Tunisia, Nuova Zelanda, Perù, Marocco, Repubblica di Corea. Tutte le partite sono state sottoposte a controllo documentale, mentre 52 (4,5% rispetto al 4,2% nel 2019) sono state analizzate per la ricerca di biotossine marine, microrganismi patogeni (*Salmonella spp*, *E. coli*), idrocarburi policiclici aromatici, virus dell'epatite A nonché metalli pesanti e altre determinazioni di natura microbiologica. Nessuna partita è risultata non conforme.

Dai dati del sistema RASFF, nel 2020 risultano 98 notifiche relative ai molluschi bivalvi, in aumento rispetto al 2019 (83 nel 2019 e 107 nel 2018); di queste 58 (62 nel 2019) si riferiscono alla presenza di microrganismi patogeni e contaminanti microbiologici (20); in particolare 20 notifiche hanno riguardato la presenza di *Escherichia coli* un numero inferiore rispetto al 2019 (27) e 42 notifiche per Norovirus un numero maggiore rispetto allo scorso anno (15). Anche nel 2020 la maggior parte dei prodotti con Norovirus provenivano dalla Francia (31 nel 2020 e 8 nel 2019). I prodotti nazionali non conformi sono risultati inferiori rispetto allo scorso anno (16 contro i 25 nel 2019).

La filiera dei molluschi bivalvi vivi si conferma essere uno dei comparti a maggior rischio dal punto di vista della sicurezza degli alimenti. Ciò è dovuto anche alla facilità di alterazione del prodotto, nonché alla sua breve shelf-life. I dati sopra riportati indicano, in generale, un'adeguata capacità di controllo da parte delle Autorità Competenti e dei Corpi di Polizia lungo tutta la filiera che permette una corretta gestione delle non conformità riscontrate rispetto alle quali non si segnalano, anche per il 2020, andamenti temporali di particolare rilevanza, nonostante oggettive difficoltà legate alla situazione pandemica relativa al Covid-19.

2. LATTE E DERIVATI

La filiera del latte e derivati riveste particolare rilevanza in termini di volumi complessivi e di diversificazione produttiva. Tale filiera, in alcuni casi, come ad esempio per la produzione di formaggi freschi a partire da latte crudo, può assumere particolare rilevanza da un punto di vista igienico-sanitario.

In Italia, gli allevamenti ad orientamento produttivo di latte, attivi al 31/12/2020, sono risultati 48.773, in numero pressoché invariato rispetto al 2019 (48.680), con prevalenza di allevamenti bovini (55.2%) ed ovini (31.7%).

Per quanto riguarda la produzione primaria, nell'ambito delle attività previste dal "Piano nazionale di controllo della brucellosi" nel 2020, è stato controllato il 99.05% degli allevamenti soggetti al programma di eradicazione della brucellosi bovina e bufalina. A livello nazionale si registra una prevalenza della malattia dello 0,45%, sostanzialmente stazionaria rispetto al 2019 (0,42%), a causa dell'aumento della prevalenza registrata nelle regioni Sicilia, Campania e Molise, ma superiore al valore atteso (0,32%). Le regioni con la più alta prevalenza sono risultate essere, come per il 2019, Molise e Sicilia. Relativamente alla brucellosi ovi-caprina, nel 2020 è stato controllato il 95,56% delle aziende soggette al programma di eradicazione; il mancato raggiungimento del 100% dei controlli nel 2020 è riconducibile al minor numero di controlli effettuati nelle regioni Calabria, Campania ed Abruzzo. La regione dove si registra la più alta prevalenza rimane la Sicilia, anche se in diminuzione rispetto al 2019 (1,00 vs 1,68%). Dal "Piano nazionale di controllo della tubercolosi bovina e bufalina" emerge che la percentuale di prevalenza sul numero totale degli allevamenti italiani è risultata pari allo 0,21%, valore inferiore al limite previsto (0,30%). Le regioni con una prevalenza

superiore all' 1,0% sono la Sicilia (1,55 %) e le Marche (1,21%), sebbene con un trend in diminuzione. Nel 2020 le regioni Abruzzo, Basilicata, Lazio, Marche e Puglia hanno eseguito il 100% dei controlli previsti, la Sicilia il 99,99%. I risultati positivi registrati nel 2020 sono dovuti alla corretta applicazione del programma che ha portato a una riduzione dei focolai e della prevalenza a livello nazionale della malattia, anche nei territori non ufficialmente indenni dalla tubercolosi.

Nell'ambito dei piani di farmaco sorveglianza, in considerazione della situazione epidemiologica, nonché delle conseguenti misure volte a contenere la diffusione del virus SARS-CoV-2 sul territorio nazionale e regionale, le attività di controllo ufficiale sono state rimodulate e adeguate all'effettivo rischio desunto dai nuovi sistemi informatici messi a disposizione alle autorità competenti. Le non conformità rilevate sono correlate principalmente a errori o omissioni nella registrazione dei trattamenti nel settore degli animali da produzione di alimenti, per cui sono state irrogate sanzioni amministrative pecuniarie e/o eseguiti ulteriori controlli e/o campionamenti. Grazie agli strumenti informatici messi a disposizione, la verifica sull'uso prudente e responsabile degli antibiotici, particolarmente di quelli critici per la medicina umana, secondo la lista degli antimicrobici critici della World Health Organization o la categorizzazione degli antimicrobici dell'AMEG, è migliorata, anche grazie a una maggiore sensibilizzazione in ambito veterinario e dell'allevamento su tale tema. Nel 2020 le strutture autorizzate alla vendita di latte crudo sono risultate essere 701, in calo rispetto al 2019 (961), di queste, 330 sono rappresentate da allevamenti e 371 da distributori automatici. Nel complesso presso tali strutture sono stati effettuati 957 controlli ufficiali (accessi e/o sopralluoghi) e sono stati prelevati 892 campioni ufficiali. Su questi ultimi sono state eseguite 3.842 analisi ufficiali (a fronte delle 4.204 programmate) per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti previsti dall'Intesa CSR "in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana". Le 32 non conformità riscontrate, hanno riguardato la presenza di *Escherichia coli* VTEC (16/822 vs 12/882 nel 2019), *Campylobacter* spp (11/813 vs 11/868 nel 2019), *Listeria monocytogenes* (1/813 vs 1/868 nel 2019), Stafilococchi coagulasi positivi (4/777 vs 5/853 nel 2019). Come per il 2019 non si registrano non conformità relative alla presenza sia di *Salmonella* spp che di aflatossina M1. Dai risultati ottenuti è conseguita la sospensione dell'attività di vendita di latte crudo per 40 distributori automatici e la chiusura definitiva di 2 attività, in aumento rispetto al 2019 (n=7).

Nell'ambito delle attività di controllo (ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA) effettuate sui 6.665 stabilimenti di produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione del latte e dei prodotti a base di latte sono state effettuate 23.131 ispezioni e 2.145 audit che hanno portato ad elevare 83 sanzioni amministrative e ad intraprendere 40 misure giudiziarie. Nonostante il notevole numero di ispezioni, le sanzioni amministrative e giudiziarie non hanno raggiunto livelli significativi.

Dai dati estratti dal flusso informatico NSIS/VIG emerge che relativamente all'attività analitica sul latte e derivati sono stati prelevati 5.498 campioni sui quali sono state eseguite 8.253 analisi, di cui, 7.026 ai fini della ricerca di pericoli microbiologici (microrganismi), 991 ai fini della ricerca di pericoli chimici (elementi chimici, allergeni, composti organici, pesticidi, farmaci veterinari), 61 per la ricerca di tossine e nutrienti, 169 altri parametri (pH e Aw). I campioni risultati non conformi sono stati 141 (2.6%). La maggior parte delle non conformità (138) ha riguardato la presenza di microrganismi, in particolare *L. monocytogenes*, ed *E. coli* VTEC per quanto riguarda i criteri di sicurezza alimentare ed *E. coli*, Staphylococcus ed Enterobacteriacee nell'ambito dei criteri di igiene di processo; 3 campioni sono risultati non conformi, rispettivamente, per presenza di elementi chimici, tossine e composti organici. Dall'analisi dei dati ottenuti si evince che le più elevate percentuali di irregolarità a valenza sanitaria sono in linea con quanto riscontrato in altre filiere alimentari.

Per le attività previste dal Piano Nazionale Residui sono stati prelevati 2.489 campioni di latte, di cui 4 sono risultati irregolari su sospetto (pari allo 0.2%), per presenza di micotossine e sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici.

L'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande, relativamente alla filiera del latte, ha effettuato 6.846 controlli totali, di cui 1.441 di natura analitica. Relativamente ai controlli analitici sono state accertate irregolarità relative a formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati, latte e burro con percentuale di sostanza grassa non conforme al dichiarato, formaggi bufalini, pecorini e caprini risultati contenere latte vaccino, mozzarelle o fior di latte con sostanze grasse estranee al latte, 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.

Nell'ambito delle attività relative al Piano nazionale contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti, di cui al regolamento CE 1881/2006 e s.m.i., a livello nazionale sono stati analizzati 725 campioni di latte e prodotti lattiero caseari per i quali si riconfermano le criticità emerse in passato, incluse quelle relative all'inserimento dei dati nel sistema, anche se ridotte rispetto agli anni passati (es. inserimento nel sistema NSIS Alimenti di campioni di latte crudo di massa prelevato presso gli allevamenti, esclusi dal piano nazionale. Nell'ambito del controllo sui residui di prodotti fitosanitari, nel 2020 sono stati analizzati 280 campioni di latte (tal quale e processato) nei quali non sono stati riscontrati residui di pesticidi superiori ai limiti di legge.

Anche nel corso del 2020, rilevante è stato il contributo dato dalle Forze di Polizia ai controlli della filiera del latte e derivati. Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha effettuato un totale di 1.764 controlli, in aumento rispetto al 2019 (1.443) riscontrando 419 non conformità, sia in fase di produzione che di trasformazione. I principali rilievi emersi nel corso di operazioni hanno riguardato, presenza di strutture in precarie condizioni igienico-sanitarie e prive di autorizzazione, detenzione di capi ovini-caprini non identificati e privi di documentazione attestante lo stato sanitario, vendita formaggio stagionato DOP, con indicazione di tempi di stagionatura superiori a quelli effettivi, utilizzo di materie prime in cattivo stato di conservazione. Altrettanto rilevanti sono stati i controlli effettuati dal Comando dei Carabinieri per la Tutela agroalimentare nell'ambito dell'accertamento della qualità del latte e derivati e nella connessa attività di prevenzione e repressione delle frodi e che hanno permesso di rilevare, nelle imprese controllate le seguenti infrazioni: prodotti contraffatti, pratiche commerciali ingannevoli riguardanti in particolare le violazioni alle norme sulla "etichettatura" e "tracciabilità"; indicazioni indebitamente evocative di marchi di qualità; nonché anomalie strutturali ed igienico sanitarie; mancanza delle autorizzazioni sanitarie.

Nel 2020 le partite di latte e derivati presentate per l'importazione attraverso i PCF italiani sono state 13 (9 nel 2019), provenienti da: Israele, Sri Lanka, Turchia e Stati Uniti. Tutte le partite sono state sottoposte a controlli documentali e d'identità; i controlli fisici (ispezioni veterinarie) sono stati effettuati su 5 partite. Le partite non ammesse all'importazione sono risultate 2, di cui 1 respinta e 1 distrutta, a causa di irregolarità di identità o perché il paese non era autorizzato ad esportare in Unione europea.

Anche per il 2020, il dato relativo ai controlli a livello di scambi comunitari non ha evidenziato particolari criticità. In totale sono pervenute in Italia 568.528 partite di latte e prodotti a base di latte, per la maggior parte da Germania, Francia e Austria. Nessuna non conformità è stata riscontrata sulle 679 partite sottoposte a controlli documentali/fisici e sulle 390 sottoposte ad analisi di laboratorio.

Dai dati del sistema RASFF risultano 80 segnalazioni relative a latte e prodotti a base di latte, in leggero calo rispetto al 2019 (84). I pericoli di natura microbiologica sono risultati quelli

maggiormente riscontrati (41/80); in particolare 24 allerte hanno riguardato la presenza di *Listeria monocytogenes* e 7 quella di *Escherichia coli* produttore di shigatossina. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (27), seguita da, Olanda (14), Italia (11) e Belgio (8).

In conclusione, per tale filiera i risultati ottenuti dai controlli effettuati nel corso del 2020 da parte delle Autorità Competenti e dei Corpi di Polizia, nonostante le non conformità riscontrate, dimostrano comunque che fondamentale per la riduzione delle frodi è la funzione svolta dall'operatore del settore agroalimentare, sempre più al centro della normativa vigente, avendo un ruolo di responsabilità sugli alimenti prodotti.

3. MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

In un'ottica di sistema, il sesto anno di implementazione della Banca dati Apistica sta progressivamente consentendo il miglioramento della gestione dei controlli ufficiali da parte delle autorità competenti in merito a questa filiera produttiva. Il Totale degli apiari aperti registrati in BDN al 01/01/2020 sono 132.283; il numero totale di allevamenti sottoposti a controllo sul sistema I&R (percentuale rispetto agli allevamenti aperti al 01/01/2020) sono 1.168 (0,88%). In totale il numero aziende e di allevamenti con almeno una irregolarità sono stati rispettivamente 67 e 73.

Le Autorità competenti sanitarie hanno anche nel 2020 garantito una intensa attività di controllo, nonostante le limitazioni imposte dalla pandemia.

In particolare sono stati effettuati 915 ispezioni e 16 audit. In generale sono state riscontrate irregolarità in 30 stabilimenti su 543 controllati.

Le partite di miele e altri prodotti dell'alveare presentate per l'importazione attraverso i PCF (Posti di Controllo Frontalieri) italiani sono state 237 (336 nel 2019) con un peso complessivo di Kg 3.974.594,2 (Kg 5.578.747 nel 2019). Le maggiori quantità provenivano dall'Argentina, Cina, Cuba, Uruguay e rispetto allo scorso anno si osserva un calo importante delle partite presentate per l'importazione (-99 partite, -29%). Solo 2 partite sono risultate non conformi per irregolarità documentali ed esami ispettivi non soddisfacenti mentre tutti test analitici hanno dato esiti favorevoli.

Le partite di miele e prodotti dell'alveare destinati al consumo umano e introdotti da Paesi dell'UE, nel 2020 sono state 4.140 pari a circa 13.346 tonnellate. Tutti i controlli eseguiti, documentali ed analitici, hanno dato esiti favorevoli.

L'attività di controllo svolta dai Nas ha evidenziato situazioni con scarse condizioni igienico-sanitarie, commercio di mieli di origine incerta e privi di tracciabilità.

I dati del flusso NSIS/VIG (esclusi Piani di monitoraggio specifici, monitoraggi e MOCA) mostrano che sono stati prelevati 333 campioni per le attività di controllo ufficiale di tipo analitico sul miele e la maggior parte dei campioni sono stati prelevati al commercio al dettaglio (n=186) e sono state condotte in totale 535 analisi per parametri chimici (tossine, pesticidi, elementi chimici, carboidrati e composti organici).

Nel 2020, nel contesto delle attività analitiche relative a parametri sanitari, si sottolinea l'assenza di irregolarità anche se rimane stabile il riscontro di non conformità per Idrossimetilfurfurale, indicatore di non corretta modalità di conservazione e qualità del prodotto.

Nell'ambito del Piano di monitoraggio sui contaminanti agricoli e tossine vegetali sono stati analizzati 20 campioni tutti conformi per la ricerca di alcaloidi pirrolizidici e del tropano. Gran parte degli alcaloidi non risultano quantificati (LOQ nell'intervallo 0,2-0,5 µg/kg: alcaloidi pirrolizidici;

LOQ nell'intervallo 0,3-3 µg/kg: alcaloidi del tropano). In un campione di pappa reale sono stati ricercati gli alcaloidi pirrolizidinici (non quantificati).

Nel contesto delle attività svolte per il Piano Nazionale Residui sono stati analizzati in totale 410 campioni, considerando la programmazione da piano, extrapiano e su sospetto. Sono state riscontrati 2 prodotti non conformi: 1 prodotto non conforme per metalli pesanti tra i campioni programmati dal piano e 1 prodotto non conforme per composti organofosforati tra i campioni extrapiano.

L'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande, ha riportato che il 10.8% dei prodotti controllati (n=1484) risultava non conforme ed in particolare il 9.3% ha dato esiti analitici irregolari evidenziando principalmente le seguenti irregolarità: omissione di indicazioni miele uniflorale avente origine botanica e/o geografica non rispondente alla categoria dichiarata e/o con caratteristiche chimiche/organolettiche anomale, mieli falsamente biologici.

Il dato RASFF nel 2020 riconferma il ridotto numero di segnalazioni (pari a 4) nettamente inferiore rispetto allo scorso anno (9 notifiche nel 2019).

In conclusione, per tale filiera i controlli a carattere sanitario effettuati nel corso del 2020 hanno evidenziato l'assenza di criticità particolari sotto il profilo dei requisiti di sicurezza alimentare. Permane tuttavia la necessità di vigilare sulle possibili frodi di natura commerciale e sulle caratteristiche di qualità legate prevalentemente alle condizioni di conservazione del miele.

4. UOVA

Il 2020 è il primo anno di inclusione della filiera delle uova tra gli obiettivi del PCNP. Al 31 dicembre 2020 il numero di allevamenti di galline ovaiole sul territorio nazionale è risultato essere pari a 2.589, con la presenza di 50.677.306 capi.

Le uova sono tra i prodotti monitorati nell'ambito del PNR per la ricerca di farmaci veterinari, sostanze proibite, sostanze non autorizzate e contaminanti ambientali. Anche per il 2020 il prelievo di campioni di uova in azienda per la ricerca di diossine e PCB è stato effettuato esclusivamente in allevamenti a terra. Nell'ambito del PNR sono stati analizzati 1.100 campioni ed i risultati analitici hanno evidenziato una sola non conformità riferibile alla presenza di sostanze antibatteriche.

Per quanto concerne le attività di controllo ufficiale da parte delle ASL, occorre sottolineare che tutte le Regioni hanno effettuato un elevato numero di attività ispettive nonostante l'emergenza sanitaria, confermando un alto livello di attenzione nei riguardi di tutte le attività produttive, così come della filiera delle uova e ovoprodotti dove sono stati controllati 551 stabilimenti, su un totale di 658, attuando 3124 ispezioni e 144 audit; in tale ambito sono state riscontrate 66 non conformità su 551 stabilimenti/operatori controllati.

I dati estratti dal flusso NSIS/VIG, che riassumono l'attività dei controlli ufficiali di tipo analitico sulle uova e ovoprodotti, hanno evidenziato il prelievo di 556 campioni (551 con tipologia di campionamento mirato e 5 su sospetto), così ripartiti: 362 uova, 135 ovoprodotti e 45 prodotti processati. I campioni sono stati prelevati in diversi punti della filiera. Il numero di campioni maggiormente rappresentativi in relazione al punto di prelievo era così rappresentato: commercio al dettaglio (239) centri di imballaggio (133), stabilimento di trasformazione (49), commercio all'ingrosso (44) e allevamento/vendita diretta (29). I campioni sono stati analizzati per differenti classi di parametro: elementi chimici (11), pesticidi (8), nutrienti (24), microrganismi (394),

medicinali veterinari (4), composti organici (135), evidenziando 13 non conformità dovute a contaminazione microbiologica, principalmente da *Salmonella*.

I risultati ottenuti nell'ambito della ricerca di agenti zoonotici, in relazione al "Questionario EFSA sulle zoonosi in applicazione della Direttiva 2003/99", sono stati trasmessi dalle autorità competenti mediante il sistema informativo SINZOO. Nell'ambito dei campionamenti per la ricerca di agenti zoonotici in uova e ovoprodotti, sono stati analizzati 45 campioni di prodotti a base di uova, per la ricerca di *Listeria monocytogenes* (nessuna positività) e 243 per la ricerca di *Salmonella* (5 unità positive).

Nell'ambito dei controlli sui residui di prodotti fitosanitari, effettuati sul territorio nazionale e all'importazione, sono stati prelevati 110 campioni (109 uova di gallina e 1 uovo di oca) ed i risultati hanno riscontrato una sola positività, nei limiti di legge, per la presenza di un pesticida biologico (spinosad).

L'ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla qualità merceologica degli alimenti, relativamente alla filiera uova ha effettuato 467 controlli ispettivi evidenziando irregolarità per indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative, mancato rispetto dei termini temporali stabiliti per la classificazione, stampigliatura e imballaggio delle uova e registrazioni contabili. Inoltre, sono stati effettuati 86 controlli sulla produzione biologica che hanno evidenziato il 13,1% di operatori irregolari su 61 controllati e l'11,5% dei prodotti irregolari su 87 prodotti controllati.

Nell'ambito del controllo su tale filiera, è stata rilevante anche l'attività svolta sia dal Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute che dal Comando dei Carabinieri per la Tutela agroalimentare che ha portato al sequestro di animali (galline ovaiole) e partite di prodotti (uova, mangimi) per tentata frode in commercio e vendita, mancanza di idonea documentazione, carenza in termini di rintracciabilità ed etichettatura, falsificazione in relazione alle date di deposizione/scadenza delle uova, carenza/assenza dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, merce in cattivo stato di conservazione.

Nell'ambito delle importazioni le partite di uova e ovoprodotti, provenienti dai Paesi terzi, sono state 58 (21 dalla Cina, 29 dagli Stati Uniti e 8 dall'Ucraina) rispetto alle 12 del 2019. Tutte le partite sono state sottoposte a controlli documentali e d'identità, mentre i controlli fisici (ispezioni veterinarie) sono stati effettuati sul 34% delle partite. I controlli analitici effettuati su 6 partite (2 provenienti dalla Cina, analizzate per antibatterici e pesticidi, e 4 dagli Stati Uniti, analizzate per pesticidi, diossine e PCB) hanno evidenziato la conformità delle partite stesse. Le partite non ammesse all'importazione sono state 2 (1 respinta e 1 distrutta) a causa di irregolarità documentali e di identità.

Nell'ambito degli scambi intracomunitari, nei primi mesi del 2020, da una valutazione condotta attraverso il sistema SINTESIS sulle introduzioni in Italia di uova in guscio e ovoprodotti provenienti da altri Paesi dell'Unione europea, è stato rilevato un significativo incremento rispetto allo stesso periodo del 2019.

Le partite di uova in guscio, destinate al consumo umano, introdotte da altri Paesi dell'UE sono state 11.939 delle quali 762 sono state sottoposte a controllo documentale e d'identità e 120 ad analisi di laboratorio, evidenziando una sola non conformità per la presenza di *Salmonella*. Tuttavia, alla luce delle numerose notifiche del sistema RASFF riguardanti la presenza di *Salmonella* in carne di pollame, avente come origine alcuni Paesi dell'Unione europea, considerato che i prodotti oggetto di allerta sono sottoposti a un regime di controllo intensificato da parte degli UVAC, acquisite le valutazioni del Centro di referenza nazionale per le salmonellosi (IZSVe) e tenuto conto di eventuali rischi per la salute umana, è stato definito di incrementare i campionamenti per la ricerca di *Salmonella* in uova in guscio, provenienti da altri Stati Membri. A tale scopo, considerati i flussi commerciali di uova in guscio verso l'Italia e la frequenza e la tipologia di analisi di laboratorio

disposte dagli UVAC negli scorsi anni, è stato sviluppato ed attuato uno specifico piano di monitoraggio per la ricerca di Salmonella. In accordo alla vigente normativa, la programmazione non ha tenuto conto né dello Stato membro di origine né degli operatori interessati e quindi, i campionamenti, programmati per ciascun UVAC, sono stati eseguiti con modalità random sulle partite di uova in guscio destinate al consumo diretto e sulle uova destinate alla trasformazione, spedite dagli Stati membri dal 15 giugno 2020 al 31 dicembre 2020. Il monitoraggio è stato inquadrato nell'ambito dei controlli a sondaggio di cui al decreto legislativo n. 28/93 e le partite campionate potevano essere destinate alla commercializzazione prima della disponibilità dei risultati di laboratorio, avendo cura di documentarne la rintracciabilità. Sono state sottoposte a campionamento e analisi 88 partite vs le 100 programmate, ma tale differenza è stata compensata dalla valutazione di ulteriori 24 partite extra piano, portando così ad un incremento delle partite controllate (112 vs 100). Le analisi effettuate hanno evidenziato 4 risultati non conformi, di cui 3 in uova provenienti dalla Polonia e 1 dalla Romania. Uno solo di tali risultati sfavorevoli ha riguardato la presenza di Salmonella in uova destinate al consumo umano diretto per cui si è provveduto a notificare il risultato nel sistema d'allerta. In seguito all'emergenza pandemica, il Ministero della salute (DGSAF) ha emanato alcune note che hanno consentito il differimento dei controlli da eseguire a scopo di monitoraggio a partire dalla seconda metà dell'anno. Ciononostante, la programmazione è stata complessivamente rispettata, a parte minimi scostamenti giustificati. Relativamente alle segnalazioni di allerta in uova e ovoprodotti, occorre sottolineare che nel 2020 sono pervenute 20 notifiche e in 14 casi la non conformità è stata associata alla presenza di *Salmonella*.

In conclusione, è necessario sottolineare come in una visione d'insieme, relativa ai controlli ufficiali effettuati in Italia, sia stato lungimirante l'aver introdotto e analizzato le criticità ma soprattutto i punti di forza di una filiera, come quella delle uova, rilevante nell'ottica del concetto "dai campi alla tavola". Dal quadro generale emerge una capillare ed omogenea attività di controllo sia nell'ambito delle importazioni/scambi che nelle differenti fasi della filiera produttiva autoctona.

➤ ***Indicatori di attività e misurazione del grado di raggiungimento degli obiettivi in relazione all'attività del controllo ufficiale 2020 per la filiera uova e ovoprodotti***

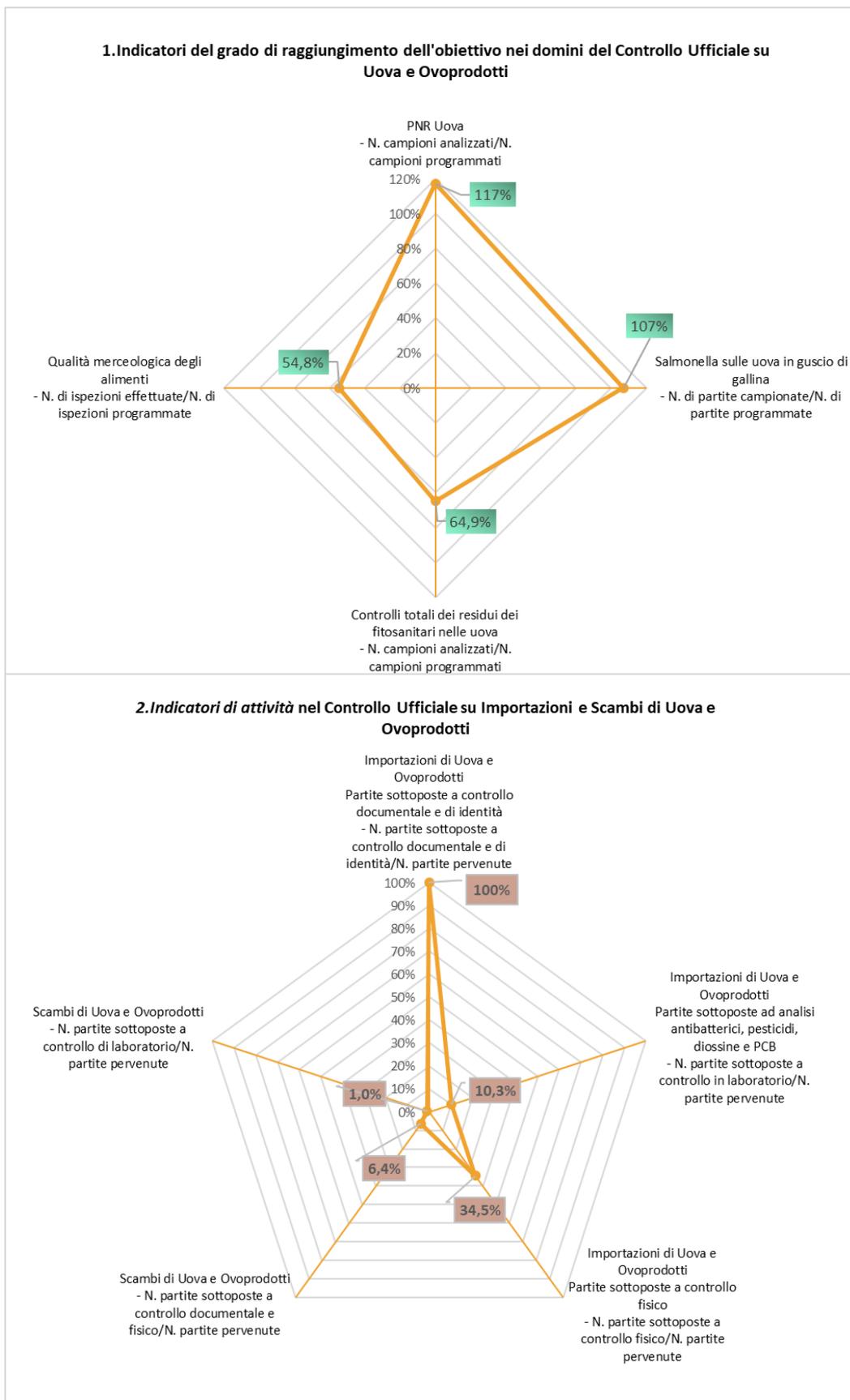
Per fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolto nell'ambito della filiera uova e ovoprodotti sono stati utilizzati gli indicatori disponibili i quali sono stati distinti in :

1. *Indicatori del grado di raggiungimento dell'obiettivo*: in alcuni domini (PNR, residui fitosanitari, ICQRF-qualità merceologica degli alimenti, monitoraggio salmonella in uova da paesi UE) era noto il numero programmato di controlli ufficiali, pertanto è stato possibile misurare il grado di raggiungimento dell'obiettivo, calcolato come rapporto tra numero di controlli effettuato e numero di controlli programmato.

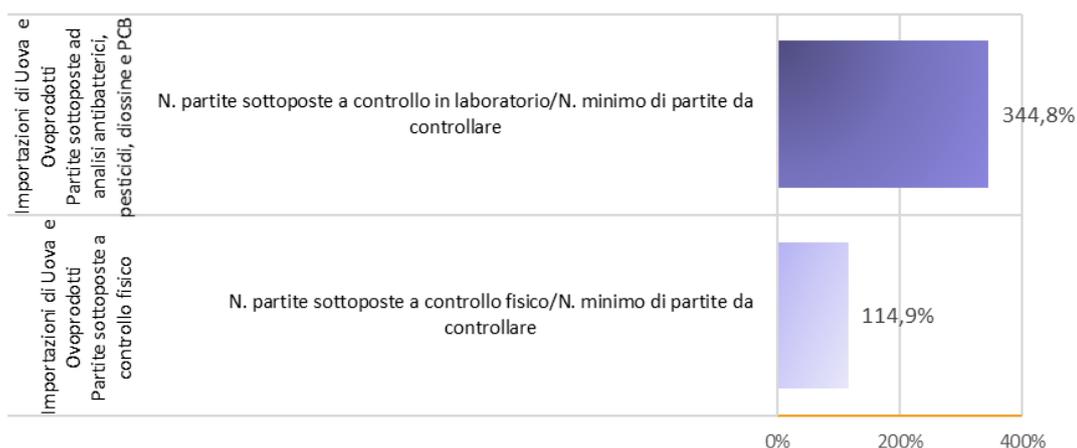
2. *Indicatori di attività*: in altri domini (PCF - import e scambi) non essendo disponibili i precedenti indicatori si è misurata l'attività svolta attraverso il rapporto tra numero di controlli effettuati e numero massimo di controlli da poter effettuare.

3. In alcuni domini (PCF: partite sottoposte a controllo fisico e partite sottoposte ad analisi per antibatterici, pesticidi, diossine e PCB) essendo disponibile anche il numero minimo dei controlli da effettuare, è stato calcolato e rappresentato graficamente il *rapporto tra il numero di controlli effettuati e il numero minimo di controlli da effettuare*

Si riportano i grafici con le relative risultanze ottenuti per le tre tipologie di indicatori. Per la rappresentazione grafica dei dati dei primi due indicatori si è utilizzato il grafico a Radar che consente di confrontare diverse categorie di valori rispetto ad un punto centrale da cui si dipartono gli assi.



3. Rapporto tra il numero controlli effettuati e il numero minimo di controlli da effettuare nei domini del Controllo Ufficiale su Uova e Ovoprodotti



5. OLIO D'OLIVA

Nel settore dell'olio d'oliva occorre segnalare che nessuna problematica sanitaria è emersa a seguito delle attività analitiche effettuate per controllare pericoli di natura chimica (elementi chimici, contaminanti organici e di processo, e nutrienti) effettuate su oltre 400 campioni analizzati (dati Flusso VIGAL/NSIS).

Nel 2020 sono stati prelevati 162 campioni, a seguito di campionamento mirato, portando al riscontro di 1 sola non conformità, legata alla presenza di idrocarburi policiclici aromatici.

Inoltre il Piano nazionale pesticidi non evidenziato alcuna criticità a seguito delle attività analitiche svolte su 194 campioni ed in particolare il 94% dei campioni analizzati è risultata priva di residui.

A livello regionale (Regione Puglia), le attività di controllo svolte al fine di evidenziare eventuale contaminazione da diossine e PCB negli alimenti di origine vegetale tra cui olive ed olio in aziende della Provincia di Taranto, non hanno evidenziato non conformità nell'olio d'oliva.

Relativamente ai controlli all'importazione nel 2020 il totale del peso netto importato per l'olio di oliva è pari a 81.327.240,71 Kg. ed i relativi controlli effettuati che non hanno registrato nessun respingimento.

Nel 2020 le Agenzie delle Dogane e dei Monopoli, a causa dell'emergenza pandemica pur avendo tra le varie priorità le azioni di prevenzione e contrasto in buona parte degli illeciti riguardanti il commercio internazionale di prodotti sanitari e DPI, ha proseguito la consueta attività di vigilanza in collaborazione con le autorità sanitarie di frontiera nel settore dell'olio d'oliva. Dall'attività svolta nel settore olii e grassi sono stati analizzati 2984 campioni con il riscontro di 61 non conformità per mancanza di certificazione sanitaria o fitosanitaria, mancanza etichettatura, alterazione prodotto, merci non identificabili, cattivo stato di conservazione.

Come negli anni passati le Amministrazioni hanno posto particolare attenzione ai problemi merceologici di questa filiera e le attività condotte hanno confermato che questa filiera continua ad essere interessata in modo significativo dal problema delle frodi commerciali.

Le attività di controllo effettuate dalle diverse autorità competenti hanno consentito di rilevare infrazioni in merito a rintracciabilità, scarsa igiene dei locali, etichettatura.

In particolare l'attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 95,5% dei casi ha riguardato l'Olio Extravergine di oliva (EVO) ed in particolare il 93,5% dei campioni analizzati ha riguardato l'olio EVO con una percentuale di irregolarità pari al 14,7%. Le maggiori irregolarità hanno riguardato olio EVO risultato all'analisi chimica e/o organolettica di categoria inferiore, mancata o irregolare tenuta dei registri telematici degli oli di oliva, violazioni relative al sistema di etichettatura, in particolare, l'usurpazione ed evocazione delle denominazioni protette, la mancata o irregolare indicazione dell'origine, l'indicazione sulla categoria dell'olio assente o non conforme alle norme.

Nel 2020 l'attività della Guardia di Finanza, svolta in collaborazione con l'ICQRF, ha portato all'identificazione di prodotti privi delle indicazioni obbligatorie in materia di tracciabilità alimentare e contraffatti, recanti loghi e falsi marchi.

Nel 2020 il Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare ha segnalato a seguito dell'attività di controllo irregolarità relative a mancata tracciabilità, frodi per olio con qualità inferiore a quella dichiarata, interventi che hanno comportato attività sanzionatorie e sequestri.

Nel 2020 nel sistema RASFF sono presenti 30 segnalazioni nel settore dei grassi e olii per presenza di contaminanti da processo (glicidil esteri) e contaminanti ambientali (IPA e Benzopireni) ma nessuna segnalazione specifica riguardante l'olio di oliva.

Nel 2020, in continuità con quello emerso negli anni precedenti, le violazioni delle norme sulla rintracciabilità sottolineano la necessità di monitorare con attenzione questo aspetto in quanto, anche se non direttamente collegato a pericoli chimici- fisici- microbiologici, non possono essere escluse possibili implicazioni di carattere sanitario.

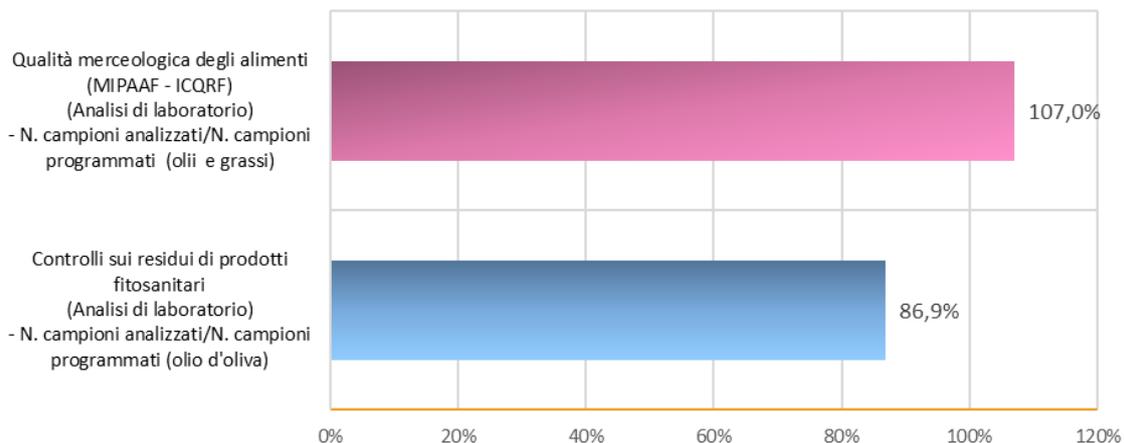
➤ ***Indicatori di attività e misurazione del grado di raggiungimento degli obiettivi in relazione all'attività del controllo ufficiale 2020 per la filiera Olio d'oliva***

Per fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolto nell'ambito della filiera olio d'oliva sono stati utilizzati gli indicatori disponibili i quali sono stati distinti in :

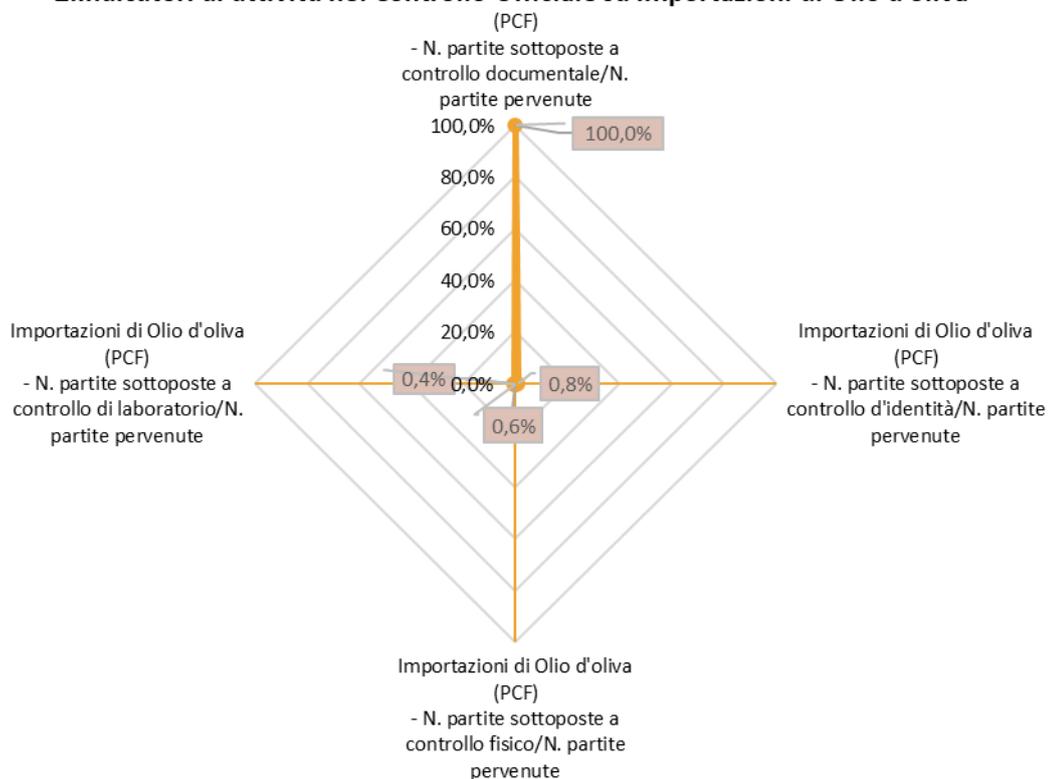
1. *Indicatori del grado di raggiungimento dell'obiettivo: in alcuni domini (ICQRF, residui fitosanitari) era noto il numero programmato di controlli ufficiali, pertanto è stato possibile misurare il grado di raggiungimento dell'obiettivo, calcolato come rapporto tra numero di controlli effettuato e numero di controlli programmato.*
2. *Indicatori di attività: in altri domini (PCF) non essendo disponibili i precedenti indicatori si è misurata l'attività svolta attraverso il rapporto tra numero di controlli effettuati e numero massimo di controlli da poter effettuare.*
3. *In alcuni domini (analisi di laboratorio PCF) essendo disponibile anche il numero minimo dei controlli da effettuare, è stato calcolato e rappresentato graficamente il rapporto tra il numero di controlli effettuati e il numero minimo di controlli da effettuare*

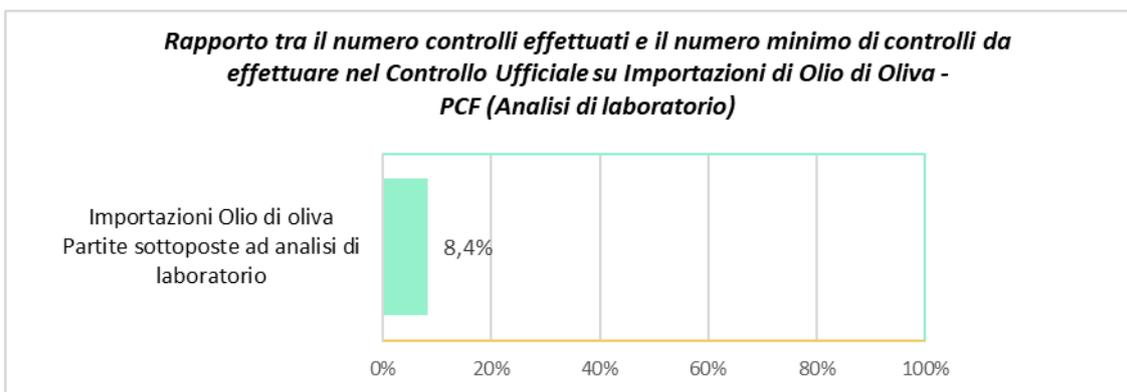
Si riportano i grafici con le relative risultanze ottenuti per le tre tipologie di indicatori. Per la rappresentazione grafica dei dati del secondo indicatore si è utilizzato il grafico a Radar che consente di confrontare diverse categorie di valori rispetto ad un punto centrale da cui si dipartono gli assi.

1.Indicatori del grado di raggiungimento dell'obiettivo nei domini del Controllo Ufficiale su Olio d'oliva e "Olii e grassi"



2.Indicatori di attività nel Controllo Ufficiale su Importazioni di Olio d'oliva





6. CEREALI

I cereali costituiscono, per la rilevanza e diversificazione dei prodotti alimentari coinvolti, una delle filiere più importanti e strategiche. Diverse Amministrazioni, corpi di Polizia ed altri soggetti istituzionali concorrono a controllare attraverso un articolato programma di attività la sicurezza e la qualità dei prodotti primari e trasformati.

Nel 2020 la pandemia ha, inevitabilmente, influenzato lo svolgimento delle attività impedendo le normali pianificazioni dei controlli. In ogni caso l’Agenzia delle dogane e dei monopoli ha garantito la consueta attività di vigilanza attraverso il controllo documentale di tutte le 3.168 partite, il controllo ispettivo pari ad oltre il 10% ed un controllo analitico sul 3% delle partite che ha determinato il respingimento di solo 2 partite di granturco e riso (0.06%).

I controlli analitici effettuati su parametri sanitari, prevalentemente originati da piani specifici, hanno riguardato residui di prodotti sanitari, contaminanti agricoli e tossine – acrilammide in cereali trasformati.

Per quanto riguarda i residui di prodotti fitosanitari sono stati analizzati un totale di 1278 campioni con una percentuale di non conformità pari allo 0.7%. In particolare il riso con 7 campioni irregolari risulta il cereale con più elevato riscontro di positività.

Per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali sono stati analizzati 421 campioni; solo 2 campioni sono stati riscontrati non conformi per aflatossine. E da sottolineare positivamente l’implementazione nel 2020 di un programma di monitoraggio su contaminanti agricoli e tossine non regolamentate che ha consentito di iniziare ad acquisire informazioni in merito al livello di contaminazione alcaloidi dell’ergot, tossine T-2/HT-2, metaboliti del DON, alcaloidi pirrolizidinici, alcaloidi del tropano.

I dati raccolti saranno utilizzati al fine di valutare la opportunità di definire specifici limiti di tollerabilità.

Anche nel caso dell’acrilammide, contaminante da processo particolarmente importante nel settore della trasformazione sono stati raccolti e trasmessi ad EFSA dati relativi ad oltre 80 campioni per prodotti a base di cereali e prodotti da forno.

Da sottolineare l’assenza di irregolarità emerse in alimenti appartenenti a tale filiera nel contesto dei controlli relativi a eventuali trattamenti non consentiti con radiazioni ionizzanti.

Per quanto riguarda gli OGM, le attività di controllo effettuate sia nel contesto delle attività convenzionali sul territorio che a seguito di campionamenti USMAF non hanno evidenziato problematiche significative. Tale dato, storicamente consolidato, consente di confermare il crescere della consapevolezza degli operatori alimentari coinvolti .

Le attività dell’ICQRF, finalizzate al controllo della qualità merceologica, hanno portato ad un totale di 3.445 controlli effettuati su 2.186 operatori.

L'intensa attività svolta ha consentito di individuare una percentuale del 12% di operatori non conformi con un 9.2% di prodotti irregolari e l'1.5% di esiti analitici non conformi.

Da sottolineare che le criticità riscontrate riguardano prevalentemente il profilo compositivo, la presenza di difetti merceologici, la presenza di residui di trattamenti in prodotti biologici e, trasversalmente, la perdita di tracciabilità. Non conformità sono state registrate anche in relazione a prodotti denominazione di origine ed indicazione geografica (risi e paste).

Le attività svolte dai NAS, dal CCTA e dalla Guardia di Finanza hanno consentito di rilevare alcune puntuali irregolarità relative a carenze igieniche, mancate applicazioni delle procedure di autocontrollo, criticità nel settore del biologico.

Nel 2020 i dati sulle allerte indicano, oltre alle consuete criticità, l'emergere del problema legato alla contaminazione con ossido di etilene (61 notifiche su un totale di 83 riferite a residui di pesticidi) e il ricorrere della presenza di allergeni non dichiarati, problema che da anni interessa le filiere di trasformazione a base di cereali.

In conclusione la complessità e l'articolazione di questa filiera richiede una costante attenzione e rimodulazione delle attività di controllo anche in funzione della continua introduzione nel mercato di nuovi prodotti alimentari a composizione multiingredientistica.

➤ ***Indicatori di attività e misurazione del grado di raggiungimento degli obiettivi in relazione all'attività del controllo ufficiale 2020 per la filiera Cereali***

Per fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolto nell'ambito della filiera cereali sono stati utilizzati gli indicatori disponibili i quali sono stati distinti in :

1. *Indicatori del grado di raggiungimento dell'obiettivo:* in alcuni domini (Agenzia delle dogane e PCF) era noto il numero programmato di controlli ufficiali, pertanto è stato possibile misurare il grado di raggiungimento dell'obiettivo, calcolato come rapporto tra numero di controlli effettuato e numero di controlli programmato.

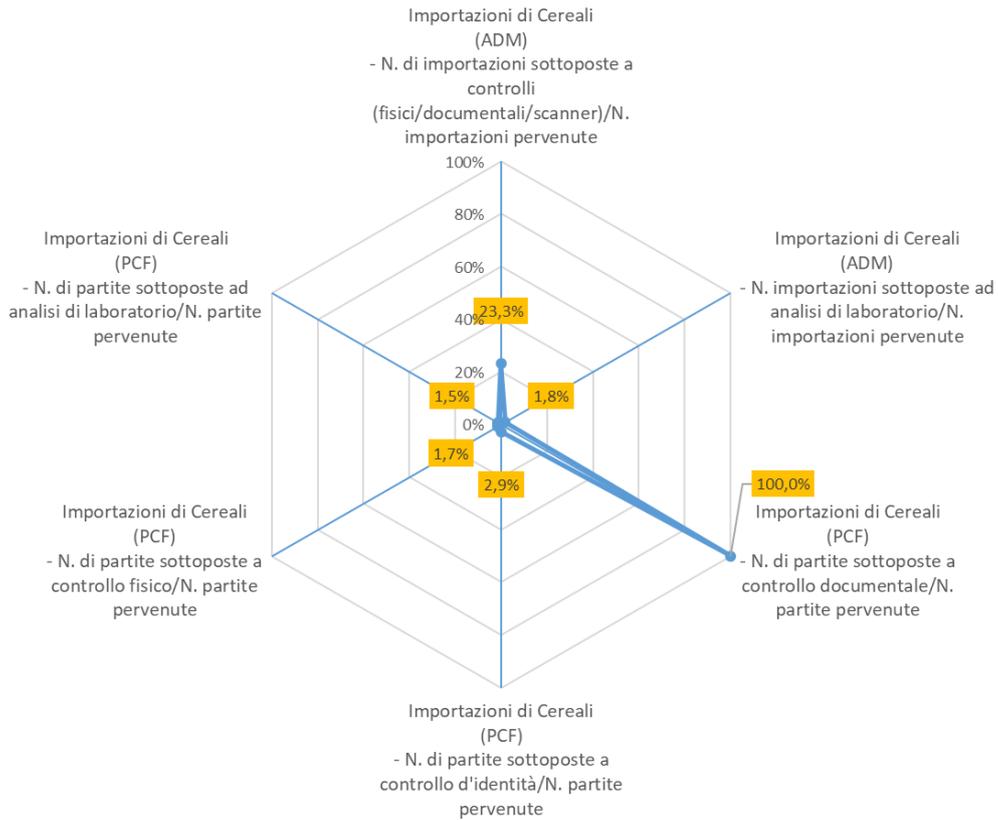
2. *Indicatori di attività:* in altri domini (ICQRF, residui fitosanitari, radiazioni ionizzanti, contaminanti agricoli e tossine vegetali) non essendo disponibili i precedenti indicatori si è misurata l'attività svolta attraverso il rapporto tra numero di controlli effettuati e numero massimo di controlli da poter effettuare.

3. Nel dominio relativo alle analisi di laboratorio effettuate dai PCF essendo disponibile anche il numero minimo dei controlli da effettuare, è stato calcolato e rappresentato graficamente il *rapporto tra il numero di controlli effettuati e il numero minimo di controlli da effettuare.*

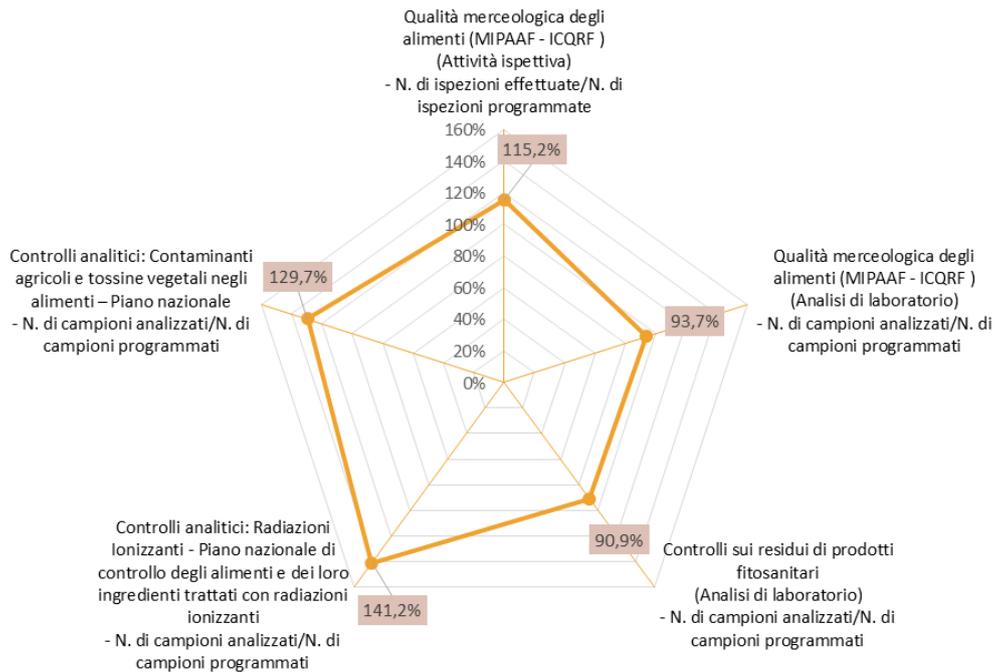
Per la rappresentazione grafica dei dati per i primi due indicatori si è utilizzato il grafico a Radar che consente di confrontare diverse categorie di valori rispetto ad un punto centrale da cui si dipartono gli assi.

Si riportano i grafici con le relative risultanze ottenuti per le tre tipologie di indicatori.

Indicatori di attività nel Controllo Ufficiale su Importazioni di Cereali

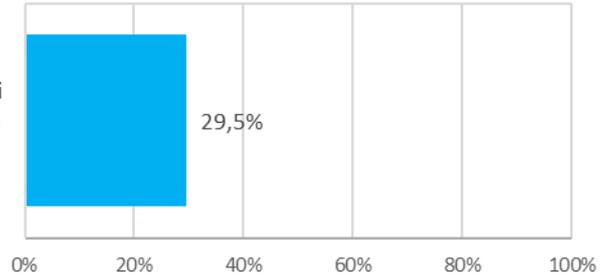


Indicatori del grado di raggiungimento dell'obiettivo nei domini del Controllo ufficiale su Cereali



Rapporto tra il numero controlli effettuati e il numero minimo di controlli da effettuare nel Controllo Ufficiale su Importazioni di Cereali - Attività PCF (Analisi di laboratorio)

N. di partite sottoposte ad analisi di laboratorio/N. minimo di partite da controllare



La presente relazione contiene i risultati delle attività del controllo ufficiale svolti in Italia nel 2020 ai sensi del regolamento (UE) 2017/625. Il 2020 è stato il primo anno di attuazione del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP), emanato in Italia per gli anni 2020/2022, nonché il primo anno di attuazione del regolamento (UE) 2019/723 che prevede un modello standard di formulario da utilizzare nelle relazioni annuali presentate dagli Stati membri alla Commissione europea.

Nonostante l'emergenza pandemica si sia protratta lungo l'intero 2020, i controlli sono risultati efficaci, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, garantendo la sicurezza degli alimenti e dei mangimi lungo tutta la filiera agroalimentare, anche se in qualche caso è stato necessario rimodulare le pianificazioni per renderle compatibili con la situazione nazionale e locale

L'attività svolta ha consentito di riscontrare alcune criticità nella trasmissione dei dati dal territorio al Ministero della salute per la predisposizione della relazione annuale, in considerazione della novità introdotta dal regolamento (UE) 2019/723, che necessitano di attenzione al fine di migliorare la coerenza e la rappresentatività dei dati nazionali e favorire un confronto costruttivo con la Commissione europea e con EFSA assicurando l'allineamento dei flussi informativi e l'uniformità con i dati provenienti da tutti gli Stati Membri. Anche per il 2020 tutte le Autorità competenti e gli Organismi di controllo hanno garantito, nell'ambito delle rispettive competenze, il proseguimento delle attività programmate.

L'analisi integrata dei risultati dei controlli effettuati nel 2020 da tutte le Amministrazioni coinvolte nell'attuazione del PCNP, nonché l'analisi dei dati e delle informazioni contenute nei sistemi informatici di raccolta dati, hanno permesso da un lato di confermare l'enorme volume di lavoro svolto in conformità ai requisiti del regolamento (UE) 2017/625, nonostante l'emergenza della pandemia, dall'altro di individuare alcuni elementi di criticità che potrebbero rendere necessarie opportune modifiche al PCNP stesso. L'evento pandemico ha fornito notevoli spunti per la definizione di modifiche migliorative del PCNP. Si è osservata l'opportunità di procedure condivise affinché le autorità competenti, con particolare riferimento a quelle del livello regionale e territoriale, utilizzino modalità armonizzate nel caso in cui risulti necessaria una rimodulazione delle attività di controllo a causa di eventi imprevisti. Si è evidenziata l'esigenza di dare il dovuto impulso all'utilizzazione delle tecnologie informatiche da remoto, per l'effettuazione di alcune fasi dei controlli ufficiali, come ad esempio nelle attività di ispezione ed audit.

Si è inoltre constatata la necessità di sviluppare forme di coordinamento operativo fra tutte le autorità competenti, sfruttando al massimo il momento della pianificazione/programmazione al fine di effettuare attività congiunte sul territorio. Infine si è ravvisata l'opportunità di individuare idonei percorsi formativi che garantiscano la piena conoscenza dei requisiti normativi nonché gli orientamenti di recente introdotti dalla normativa nazionale e europea in materia.

In conclusione anche nel 2020, considerata la pluralità delle autorità competenti italiane in materia di controlli (Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Ministero della Transizione Ecologica limitatamente alla tutela dell'ambiente, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Assessorati regionali e territoriali), è stato assicurato un elevato livello di collaborazione inter istituzionale allo scopo di garantire la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali su tutto il territorio italiano. Oltre alle autorità competenti, numerosi organi di controllo hanno svolto attività riconducibili al perseguimento degli obiettivi fissati dal regolamento, in particolare nel contrasto alle pratiche fraudolente: Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS), Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri, Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera, Guardia di finanza).

Per il 2020 risultano pertanto raggiunti gli obiettivi strategici definiti nel Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il triennio 2020- 2022 e in particolare la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare e il contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

APPENDICE - ABBREVIAZIONI E ACRONIMI

ADM	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli
APPA	Agenzia Provinciale per la Protezione Ambientale
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
ASL	Azienda Sanitaria Locale
ATS	Azienda di Tutela della Salute
BDN	Banca dati nazionale
CCAP	Centri di Controllo Area Pesca
CCNP	Controllo Nazionale Pesca
EFSA	European Food Safety Agency
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ICQRF	Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
I.Z.S.	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
ISS	Istituto Superiore di Sanità
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
MOCA	Materiali e Oggetti in Contatto con gli Alimenti
NSIS	Nuovo Sistema Informativo Sanitario
PNI	Piano Nazionale Integrato
PNR	Piano nazionale residui

PCF Posti di controllo frontalieri
RASFF Rapid Alert System Food and Feed
SIAN Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione
SSN Servizio Sanitario Nazionale
UVAC Uffici veterinari adempimenti comunitari
VIG Vigilanza e controllo di alimenti e bevande
WHO World Health Organization