

Tabella 5.15. Protezione degli animali negli allevamenti: dati annuali – vitelli

Dati annuali – vitelli Risultati dei controlli effettuati presso le aziende (D.Lgs. 146/2001, D.Lgs. 533/1992) Decisione della Commissione 2006/778/CE del 14/11/2006				
ITALIA	ANNO			2009
Numero totale delle aziende soggette a ispezione: 38.154	Numero totale delle aziende controllate: 6.531			17%
Requisito	"Numero totale irregolarità"	"Numero dei provvedimenti adottati di conseguenza (per categoria di non conformità)"		
		Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi: nessuna sanzione	Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine superiore a 3 mesi: nessuna sanzione	Sanzione amministrativa o penale immediata
1. Personale	61	46	15	
2. Ispezione (controllo degli animali)	30	29	1	
3. Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	131	62	69	
4. Libertà di movimento	132	115	10	7
5. Spazio disponibile	68	97	5	5
6. Edifici e locali di stabulazione	175	157	16	2
7. Illuminazione minima	6	5	1	
8. Attrezzatura automatica e meccanica	34	32	2	
9. Alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze	66	63	1	2
10. Tasso di emoglobina	7	7		
11. Mangimi contenenti fibre				
12. Mutilazioni	1	1		
13. Procedure d'allevamento	65	57	8	
Totale	776	671	128	16

Fonte: Rendicontazione dati controlli nazionali Regioni – 2009.

benessere animale e di igiene urbana, è stata istituita presso il Ministero della Salute l'Unità Operativa (UO) per la tutela degli animali d'affezione, lotta al randagismo e ai maltrattamenti.

L'UO, presentata con una Conferenza stampa in data 20 maggio 2010, è stata istituita ufficialmente il 27 maggio 2010 e opera all'interno dell'Ufficio VI-benessere animale della Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario; è costituita da un team di medici veterinari, tra cui un coordinatore, e funzionari per il supporto giuridico e amministrativo. L'UO svolge attività ispettiva e di controllo in stretta sinergia con i Carabinieri per la tutela della salute – NAS e interviene a seguito di segnalazioni pervenute da parte di Associazioni di protezione animale, privati

cittadini e Amministrazioni locali; inoltre, esercita un'attività di supporto per le Istituzioni territorialmente competenti. Al fine di dare un servizio più efficace e tempestivo è stata istituita per le segnalazioni un'apposita casella di posta elettronica: tutela.animale@sanita.it.

In media pervengono alla casella di posta elettronica dedicata 150 segnalazioni al giorno; tutte le segnalazioni sono esaminate e approfondite dai veterinari dell'UO e, in base alla criticità rilevata, sono messi in atto interventi mirati. Nei casi più critici si procede a verifiche ispettive dirette volte ad accertare sia il rispetto della normativa vigente, sia le condizioni di salute e benessere degli animali ospitati in strutture quali canili, rifugi e allevamenti.

Dal 21 maggio fino al 31 dicembre 2010

Tabella 5.16. Protezione degli animali negli allevamenti: dati annuali – galline ovaiole

Dati annuali – galline ovaiole				
Risultati dei controlli effettuati presso le aziende				
(D.Lgs. 146/2001, D.Lgs. 233/1988) Decisione della Commissione 2006/778/CE del 14/11/2006				
ITALIA		ANNO		2009
Numero totale delle aziende soggette a ispezione: 1.785		Numero totale delle aziende controllate: 780		44%.
Requisito	"Numero totale irregolarità"	"Numero dei provvedimenti adottati di conseguenza (per categoria di non conformità)"		
		Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi: nessuna sanzione	Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine superiore a 3 mesi: nessuna sanzione	Sanzione amministrativa o penale immediata
1. Personale	36	17	19	
2. Ispezione (controllo degli animali)	0			
3. Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	41	19	18	2
4. Spazio disponibile	26	9	10	7
5. Edifici e locali di stabulazione	50	28	18	1
6. Illuminazione minima	4	1	2	1
7. Attrezzatura automatica e meccanica	24	16	8	
8. Alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze	6		5	1
9. Mutilazioni	1	1		
10. Procedure d'allevamento	9	7	1	1
Totale	197	98	81	13

Fonte: Rendicontazione dati controlli nazionali Regioni – 2009.

sono stati effettuati 18 sopralluoghi ispettivi in canili e gattili con l'ausilio dei Carabinieri dei NAS, alcuni dei quali sono stati sottoposti a sequestro con opportuno provvedimento e informativa alla Procura della Repubblica. In tutti i casi sono state inviate le dovute raccomandazioni alle Autorità competenti.

L'UO è intervenuta sistematicamente anche al fine di verificare il rispetto dell'Ordinanza Ministeriale 21 luglio 2009 "ordinanza contingibile e urgente concernente la disciplina di manifestazioni popolari pubbliche o private nelle quali vengono impiegati equidi, al di fuori degli impianti e dei percorsi ufficialmente autorizzati".

Infine, si sono anche tenuti numerosi incontri con le Amministrazioni regionali e/o comunali e con le Associazioni di protezione animale, per risolvere i problemi relativi alla gestione del randagismo presente sul territorio, attuando progetti operativi in

collaborazione con le stesse Autorità territorialmente competenti come avvenuto nelle Regioni della Sicilia e del Molise.

5.7.3. Protezione degli animali utilizzati ai fini sperimentali

Attività ispettiva. Nel biennio di riferimento sono stati effettuati 38 sopralluoghi ispettivi (di cui il 12,5% non annunciato) presso gli stabilimenti utilizzatori di animali, sia per il rilascio delle previste autorizzazioni, sia per la verifica della persistenza dei requisiti delle strutture già autorizzate, nonché della corretta applicazione della normativa vigente sulla sperimentazione animale. Sono state rilasciate 19 autorizzazioni per nuovi stabulari.

L'attività ispettiva prevede la verifica del possesso o del mantenimento di requisiti strutturali, gestionali e sanitari.

Il rilievo di non conformità implica l'implementazione di misure correttive da parte degli stabilimenti, che, se non attuate, conducono alla revoca dell'autorizzazione.

È necessario evidenziare che comunque l'apertura di nuovi stabilimenti utilizzatori non ha determinato un aumento del numero degli animali impiegati in Italia, come si evince dalla raccolta dei dati statistici sull'utilizzazione degli animali ai fini sperimentali in base agli elementi contenuti nelle richieste di autorizzazioni e nelle comunicazioni ricevute, nonché nelle relazioni presentate e pubblicate ogni tre anni nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (art. 15 D. Lgs. 116/92); tali dati, infatti, mostrano un trend di costante discesa nel triennio 2007-2009, da 908.002 animali nel 2007 a 864.318 nel 2008 e a 830.453 nel 2009.

Direttiva 2010/63/UE. Nell'ambito dell'aggiornamento della normativa è da evidenziare l'emanazione della nuova Direttiva 2010/63/UE (Gazzetta Ufficiale dell'UE del 22 settembre 2010) riguardante la protezione degli animali impiegati a fini scientifici o a fini sperimentali, finalizzata al rafforzamento della protezione degli animali in linea con quanto previsto dall'Action Plan 2006-2010 sul benessere animale e che sostituisce la vecchia Direttiva 86/609/CEE. Il testo approvato con procedura di codecisione dal Consiglio e dal Parlamento Europeo, oltre al rafforzamento della protezione degli animali, in conformità al protocollo sul benessere degli animali del trattato CE di Lisbona in quanto esseri senzienti, ha come obiettivo finale la completa sostituzione delle procedure sugli animali attraverso la promozione e lo sviluppo di metodi alternativi con l'istituzione di un Centro Europeo con il compito di validare tali metodi. Per gli animali che devono essere ancora utilizzati in procedure sperimentali sono previste norme più restrittive rispetto all'attuale normativa, in particolare:

- sulla provenienza degli animali (solo da allevamenti autorizzati), soprattutto dei primati non umani;
- sui progetti di ricerca che dovranno essere tutti sottoposti a regime di autorizzazio-

ne; le principali informazioni dei progetti stessi dovranno essere rese pubbliche;

- sugli stabilimenti di allevamento, fornitori e utilizzatori che dovranno essere dotati di un proprio Comitato locale per il Benessere Animale; inoltre, tali stabilimenti saranno sottoposti a ispezioni frequenti da parte delle autorità competenti per la verifica dei requisiti strutturali, gestionali e sanitari;
- sulle procedure a cui saranno sottoposti gli animali, con l'obbligo di indicare la classe di sofferenza e prevedendo maggiori restrizioni nel rilascio delle autorizzazioni per le procedure più "dolorose".

La Direttiva 2010/63/UE dovrà essere recepita dagli Stati membri con propri atti legislativi entro novembre 2012 e tali disposizioni dovranno entrare in vigore a partire dall'1 gennaio 2013.

Dati forniti alla Commissione UE sugli animali utilizzati nella sperimentazione per l'anno 2009. La Commissione UE, in linea con gli orientamenti del Parlamento Europeo tesi a un graduale e totale bando della sperimentazione sugli animali per testare prodotti cosmetici, ha richiesto a tutti i Paesi membri maggiori e più dettagliate informazioni sulle modalità di raccolta dei dati statistici, sui tipi di esperimenti e sul numero di animali impiegati in tale settore.

Pertanto, sono state attivate le seguenti iniziative:

- sopralluoghi ispettivi presso Enti utilizzatori che effettuano test tossicologici per conto terzi;
- richiesta di maggiori informazioni contattando direttamente i responsabili dei laboratori;
- verifica dei dati statistici sugli animali utilizzati ai fini sperimentali, che sono inviati annualmente al Ministero da parte degli enti utilizzatori.

Dalle azioni soprariportate emerge per il 2009 che in Italia non sono stati utilizzati animali per test tossicologici su prodotti cosmetici finiti e non è stato effettuato alcun esperimento per testare prodotti a uso industriale, domestico o per usi molteplici che potessero essere impiegati come ingre-

diente in prodotti cosmetici. Infine si segnala, per quanto riguarda gli aspetti inerenti la trasparenza, la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE della Sesta Relazione sul numero degli animali utilizzati ai fini sperimentali o ad altri fini scientifici negli Stati membri dell'UE, per il 2008.

Bibliografia essenziale

Papalia S. Protezione degli animali, Roma: Esse Editrice, 2007

Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR 8 febbraio 1954, n. 320

Regolamento (CE) 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004

5.8. Alimentazione degli animali

5.8.1. Introduzione

È ormai confermato, anche dalle recenti vicende del settore della sicurezza alimentare, che la qualità e la sicurezza dei mangimi sono prerequisiti fondamentali per la salute e il benessere animale, nonché per la produzione di alimenti di origine animale sani e sicuri per la tutela della salute pubblica. Il Ministero della Salute ha predisposto, sin dal 2000, un sistema ufficiale di controllo sui mangimi noto come “Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sull’Alimentazione degli Animali” (PNAA). È necessario considerare che le disposizioni normative a livello europeo, negli ultimi anni, hanno fortemente contribuito a garantire un miglioramento della qualità sanitaria dei mangimi. Infatti, il Regolamento (CE) 882/2004 e il Regolamento (CE) 178/2002 hanno contribuito successivamente migliorando e rendendo più organica l'azione di controllo su mangimi e alimenti.

Il Ministero della Salute, quindi, predispone il PNAA con la finalità di contribuire a tutelare la salute e il benessere animale e assicurare la salubrità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano attraverso la vigilanza e il controllo ufficiale, di tipo sia ispettivo sia analitico, sull'intera filiera dei mangimi.

Il PNAA è programmato dal Ministero della Salute in collaborazione con l'ISS, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), le Regioni e le PA, gli Istitu-

ti Zooprofilattici Sperimentali, i Centri di Riferenza Nazionali e i Laboratori Nazionali di riferimento. Esso stabilisce il numero minimo di ispezioni che devono essere effettuate presso gli operatori del settore dei mangimi, i criteri di ripartizione dei campioni e la numerosità campionaria che ogni singola Regione deve soddisfare; fornisce, inoltre, i verbali di prelievo, i verbali di ispezione, i verbali per le segnalazioni delle positività/non conformità e la modulistica per l'invio dei dati relativi all'attività svolta.

Il Ministero della Salute coordina l'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, trasmette il PNAA alle Regioni e PA che, tramite gli Assessorati alla Sanità, sviluppano una programmazione regionale (PRAA) con la quale vengono fornite nel dettaglio tutte le indicazioni e le istruzioni alle ASL, al fine di garantire la corretta applicazione del piano stesso. Strumento fondamentale per orientare l'attività di controllo ufficiale in modo da aumentarne l'efficacia ed evitare uno spreco di risorse è l'effettuazione dell'analisi dei rischi che si basa sulla valutazione dei dati statistici ed epidemiologici derivanti dall'attività di controllo svolta negli anni precedenti, su studi che permettano di definire la priorità dei controlli, come per esempio le caratteristiche e la localizzazione dello stabilimento, il tipo, l'entità e le tecniche di produzione, la specie di destinazione ricorrendo all'utilizzo delle banche dati (es. Istat e BDN). Ha un ruolo fondamentale anche la valutazione delle precedenti “allerte” comunitarie.

Le Regioni e le PA sono tenute a trasmettere la programmazione territoriale attraverso i propri piani regionali per una successiva valutazione da parte del Ministero, al fine di assicurare una piena rispondenza ai criteri indicati nel PNAA. L'attività di controllo sui mangimi provenienti dai Paesi Terzi è svolta dai PIF (Posti di Ispezione Frontaliera). I campioni raccolti sono analizzati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, la cui attività, per quanto riguarda gli aspetti tecnico-scientifici, è coordinata dall'ISS, che effettua anche le analisi di revisione.

L'attività di controllo, laddove particolari esigenze specifiche lo richiedano, si avvale di organismi di altri comparti dello Stato (NAS, ICQ, Guardia di Finanza, Polizia di Stato ecc.).

Con il PNAA 2009-2011 la programmazione è diventata pluriennale con validità dall'1 gennaio 2009 al 31 dicembre 2011, sono state programmate la ricerca della melamina in tutte le specie, potenziata anche con un'attività extrapiano nel *pet-food*, e la ricerca di selenio e flavomicina.

La programmazione dei controlli ufficiali previsti dal PNAA 2009-2011, inoltre, è stata aggiornata mediante l'Addendum 1/2009 e l'Addendum 1/2010, in quanto si è ritenuto opportuno prevedere un'apposita integrazione in merito ai controlli che devono essere effettuati al fine di accertare che le aziende agricole che ricevono fertilizzanti organici e sostanze di arricchimento del terreno soddisfino i relativi requisiti previsti dal Regolamento (CE) 181/2006 e le disposizioni dell'allegato I del Regolamento (CE) 183/2005. Inoltre, sono stati determinati nuovi criteri per la suddivisione dei campioni relativi all'attività di sorveglianza e sono stati modificati quelli per la ripartizione dei campionamenti relativi all'attività di vigilanza per il programma di profilassi della BSE.

L'attività di vigilanza ispettiva viene svolta su tutte le imprese del settore dei mangimi, quali produttori primari, allevamenti, mangimifici, distributori, industrie alimentari che forniscono sottoprodotti all'alimentazione animale, trasportatori di man-

gimi, con il fine di verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di vigilanza.

L'attività di campionamento/analisi dei mangimi e dell'acqua di abbeverata viene svolta al fine di effettuare la ricerca:

- di costituenti di origine animale vietati e pertanto non ammessi nei mangimi;
- della contaminazione da *Salmonella* spp.;
- di sostanze farmacologicamente attive e additivi destinati all'alimentazione animale;
- di sostanze indesiderabili, che includono anche i contaminanti ambientali (micotossine, diossine, melamina, pesticidi, radionuclidi e altri);
- di organismi geneticamente modificati (OGM).

5.8.2. Rappresentazione dei dati

Per quanto riguarda i dati del 2010, si fa presente che questi sono ancora in fase di raccolta, pertanto non possono essere inseriti in questa relazione.

I dati riferiti al 2009, invece, sono stati raccolti ed elaborati dal Ministero della Salute (Ufficio VII della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario) per essere poi divulgati attraverso i canali ufficiali.

Attività ispettiva. L'attività di ispezione presso gli operatori del settore dei mangimi, svolta dai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, è finalizzata alla verifica della rispondenza ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Tale attività è svolta in linea di massima secondo le frequenze minime indicate dal PNAA ed è modulata in base alla categorizzazione del rischio degli stabilimenti, effettuata a livello locale.

Nel corso del 2009 sono state effettuate ben 28.656 ispezioni sull'intera filiera produttiva, partendo dalla produzione primaria fino alla somministrazione dei mangimi agli animali.

Questa attività di verifica ha portato al ri-

levamento di 1.202 irregolarità e le principali carenze riscontrate hanno riguardato i requisiti strutturali degli impianti, i piani di autocontrollo, le modalità di stoccaggio dei mangimi, le modalità di protezione dai parassiti, l'assenza di manuali di corretta prassi e la formazione degli operatori.

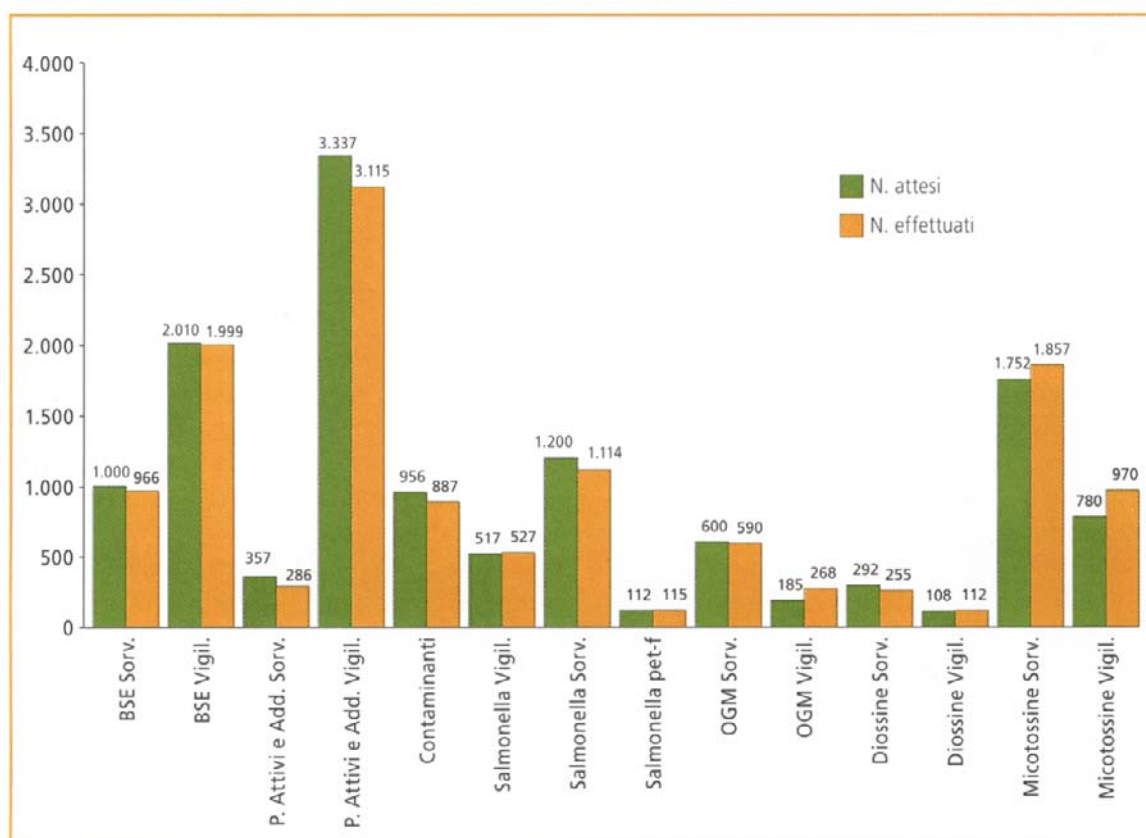
Nei casi opportuni i Servizi veterinari hanno elevato 47 sanzioni amministrative ed effettuato 7 denunce all'Autorità Giudiziaria. Nei casi di riscontro di carenze strutturali e funzionali presso gli operatori ispezionati, l'Azienda Sanitaria Locale comunica al legale rappresentante dell'impresa il tipo di irregolarità accertata attraverso il verbale dell'ispezione, le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione, indicando anche il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescrit-

ti. A queste prescrizioni si aggiungono le eventuali sanzioni amministrative pecuniarie o, se del caso, la denuncia all'Autorità Giudiziaria.

Attività di campionamento. L'attività di campionamento nel 2009 ha visto i Servizi Veterinari impegnati, come di consueto, in un'imponente attività che ha portato alla raccolta di 13.061 campioni, prelevati nelle varie fasi di produzione, utilizzo, distribuzione e trasporto dei mangimi.

Nella *Figura 5.4* si riportano schematicamente la programmazione dei campionamenti per il 2009 e la conseguente attività svolta: illustrata contrapponendo il numero dei campioni che dovevano essere prelevati (attesi), suddivisi nei diversi programmi di controllo previsti dal piano, con il numero di campioni che sono stati realmente prelevati. Appare evidente come la programmazione sia quasi totalmente realizzata, mancando

Figura 5.4. Confronto tra i campioni programmati ed effettuati.



Fonte: Ministero della Salute. Rapporto sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2009.

al totale solo 145 campioni. Per quanto attiene il livello di realizzazione dell'attività programmata per il 2009, si può affermare che è stata raggiunta una realizzazione pari al 98,9% dell'attività programmata, segnando una programmazione disattesa dell'1,1%; questo dato segna un'importante diminuzione della programmazione disattesa rispetto al 2008, che è stata pari al 10,5%. La *Figura 5.5* riporta il livello di realizzazione dell'attività programmata raggiunta dalle singole Regioni nel 2009.

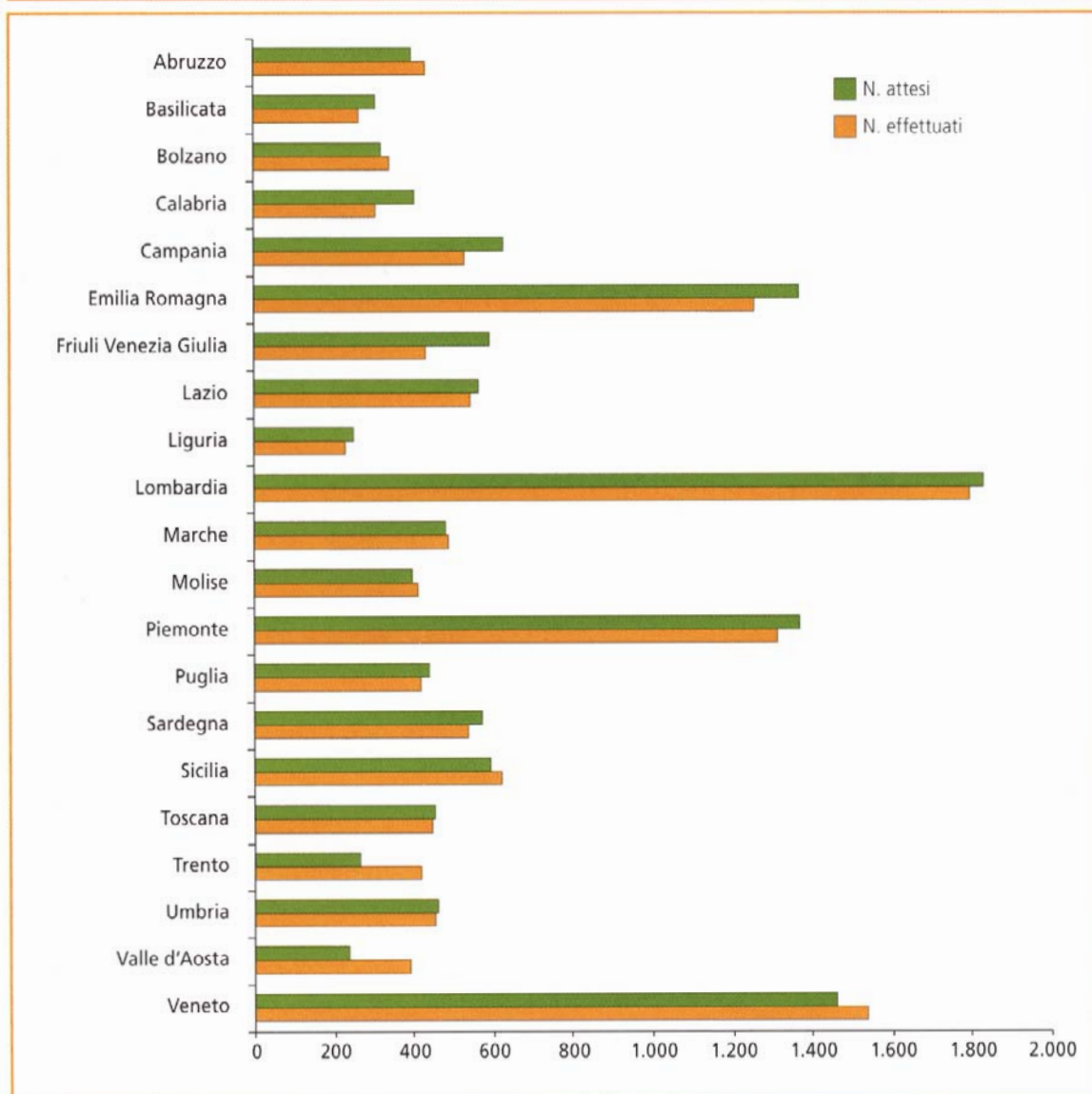
Per quanto attiene l'attività di campiona-

mento, nella *Figura 5.6* si riporta nel dettaglio la tipologia dei campioni suddivisi per matrice, evidenziando come nell'attività di campionamento sia stata privilegiata la matrice "mangimi composti", rispetto alle altre matrici.

Dalle analisi effettuate dai Laboratori degli IZS sono emersi 71 campioni non rispondenti a quanto richiesto dalla normativa.

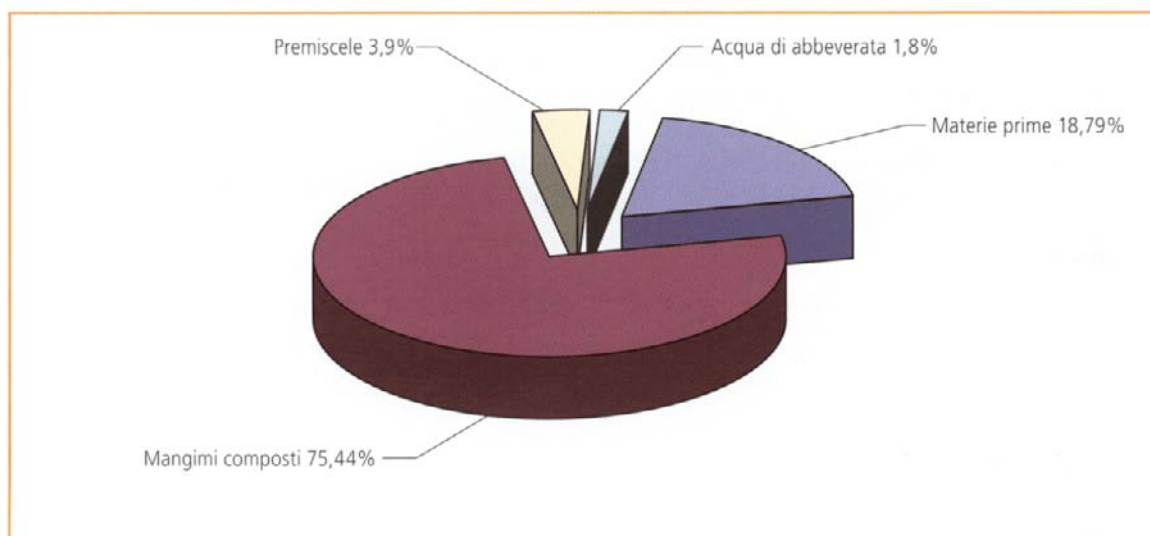
I campioni non conformi rappresentano lo 0,54% dei campioni prelevati. Questo è un dato positivo, in quanto segna un'ulteriore diminuzione delle non conformità: infatti,

Figura 5.5. Attività delle Regioni e delle Province Autonome.



Fonte: Ministero della Salute. Rapporto sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2009.

Figura 5.6. Tipologia dei campioni prelevati.



Fonte: Ministero della Salute. Rapporto sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2009.

nel 2008 sono stati registrati 79 campioni non conformi, pari allo 0,59% del totale dei campioni prelevati.

Benché lieve, tale diminuzione non può che indicare una maggiore conformità dei mangimi (mangimi composti, materie prime, additivi e acqua di abbeverata) alla normativa.

Anche per il 2009, come accaduto gli anni precedenti, le percentuali maggiori sono a carico dei programmi relativi al controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp. e OGM.

Le 71 non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali del 2009 hanno riguardato:

- n. 1 per presenza di costituenti di origine animale vietati;
- n. 25 per presenza di principi attivi e additivi vietati o in concentrazione non consentita;
- n. 3 nel programma di sorveglianza riguardante i principi attivi e additivi vietati;
- n. 20 per contaminazione da *Salmonella* spp.;
- n. 9 per presenza di sostanze contaminanti;
- n. 13 per presenza di OGM.

Nella *figura 5.7* le non conformità sono espresse in percentuale secondo gli analiti riscontrati. L'ampio ventaglio di analiti riscontrati evidenzia l'efficacia dei controlli sui

mangimi operati dagli organi di controllo.

In caso di non conformità si procede alla messa in atto di interventi adeguati a tutelare la salute animale e la salute pubblica.

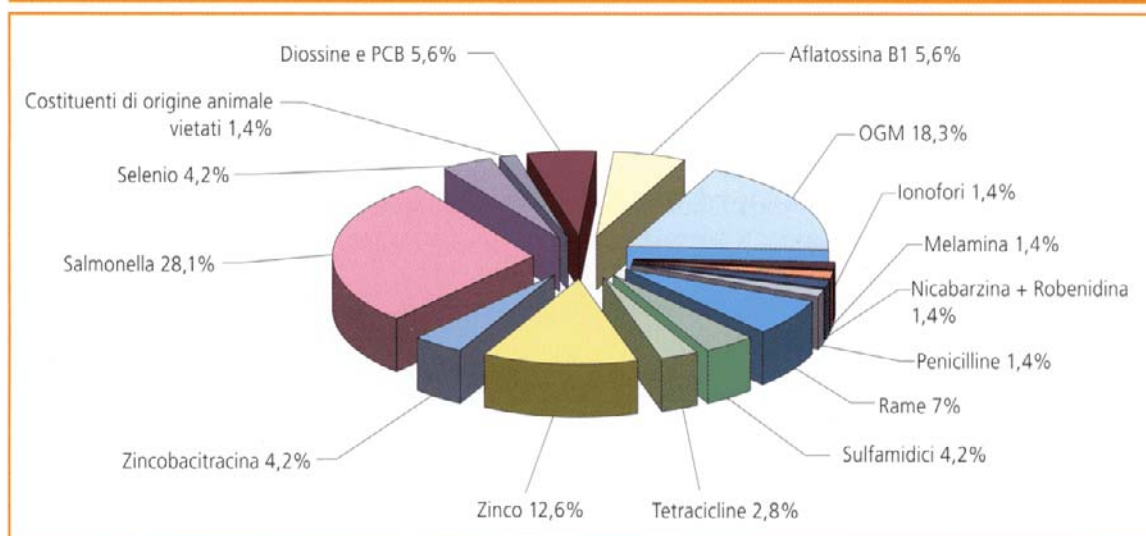
In linea generale, le procedure da mettere in atto per le diverse tipologie di non conformità prevedono che i prodotti risultati non conformi debbano essere distrutti, o in alternativa, previa autorizzazione del Servizio Veterinario della ASL competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività (ove possibile e a spese del detentore o del proprietario), oppure destinati a usi diversi dall'alimentazione animale.

I provvedimenti devono essere valutati sulla base dell'irregolarità riscontrata e, nel caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente, devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal "Sistema di Allerta Rapido Alimenti e Mangimi".

Controlli sui mangimi all'importazione.

Nel 2009 sono state campionate 222 partite su 1.529 partite importate, ossia il 14,5% del totale (nel 2008 è stata raggiunta la percentuale del 4,77% con 102 partite campionate). Di fatto, la percentuale di campionamento raccomandata dal PNAA è stata abbondantemente superata.

Figura 5.7. Suddivisione % delle non conformità rilevate.



Fonte: Ministero della Salute. Rapporto sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2009.

La maggior parte dei campionamenti è stata eseguita per la ricerca di costituenti di origine animale vietati con 139 partite campionate; questo dato è però da mettere in relazione con la vigente normativa in materia di importazione di proteine animali trasformate (controllo del 100% delle partite di farine di pesce).

Per la ricerca delle sostanze indesiderabili di cui al D.Lgs. 149 del 10 maggio 2004 e successive modificazioni, sono state campionate 38 partite, per la verifica della contaminazione da micotossine e da *Salmonella* spp. sono state campionate, rispettivamente, 27 e 9 partite, mentre per la verifica di OGM sono stati campionate 9 partite. Tutte le partite campionate sono risultate conformi.

5.8.3. Valutazione dei dati

Controllo ai fini della profilassi della BSE. Nel 2009 le irregolarità si riferiscono a 1 solo campione di mangime (su 2.965 campioni prelevati, pari allo 0,03%) di origine vegetale prelevato nell'ambito dell'attività di vigilanza presso un rivenditore nella Regione Valle d'Aosta.

Tale risultato dimostra una sostanziale sicurezza dei mangimi immessi sul mercato

nazionale, in relazione al pericolo di trasmissione dell'encefalopatia spongiforme bovina. I controlli messi in atto da anni sui mangimi hanno infatti portato la prevalenza del riscontro di non conformità a livelli trascurabili (< 1%).

Controllo additivi e sostanze farmacologicamente attive (principi farmacologicamente attivi). L'attività di controllo sul regolare utilizzo degli additivi e sulla presenza delle sostanze farmacologicamente attive ha portato al riscontro di 25 irregolarità nel piano di vigilanza (su 3.115 campioni prelevati, pari allo 0,80%) e 3 irregolarità nel programma di sorveglianza (su 286 campioni prelevati, pari all'1,04%).

L'uso degli additivi o dei principi attivi deve essere considerato un possibile rischio per la salute animale e per la tutela della salute umana, anche per l'aspetto dell'antibiotico-resistenza, e il riscontro di 28 campioni non conformi, in totale, può indicare una scarsa conoscenza delle norme, oppure un'inefficace attività di autocontrollo negli stabilimenti di produzione di mangimi da ricondurre, per esempio, a inefficaci attività di pulizia (causa di contaminazione crociata), scarsa o assente formazione degli operatori (nonché sensibilizzazione) alla corretta prassi igienica e di fabbricazione.

Controllo sostanze indesiderabili e contaminanti. L'attività di controllo sulla presenza di contaminanti ha portato al riscontro di 1 irregolarità (su 887 campioni prelevati, pari allo 0,11%) in un mangime per animali da compagnia, rilevata in Friuli Venezia Giulia, per la presenza di melamina.

A tale proposito è doveroso segnalare che nel corso del 2009 le Autorità Competenti hanno dovuto fronteggiare il problema melamina. Su segnalazione di un privato cittadino e in seguito alla morte di due cani per una presunta intossicazione da melamina conseguente all'assunzione di mangime contaminato, l'Autorità Competente ha provveduto ad attivare tutte le opportune e doverose azioni a tutela della salute pubblica e del benessere animale.

I Servizi Veterinari di concerto con il NAS, dopo avere individuato la ditta responsabile con l'ausilio dell'IZS territorialmente competente, hanno provveduto mediante indagini di laboratorio a identificare i lotti contaminati. Immediatamente, attraverso il sistema di "Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi", si è provveduto a rintracciare e ritirare tutti i lotti di mangime contaminato.

Tale operazione non è stata scevra di difficoltà e ha richiesto un notevole impegno da parte dell'Autorità Competente e ha reso necessaria l'effettuazione di un considerevole numero di campionamenti extrapiano e su sospetto con più di 150 campioni prelevati per la sola ricerca di melamina.

L'attività di controllo volta alla ricerca di diossine, PCB diossine-simili e PCB non diossine-simili ha evidenziato 4 non conformità (su 367 campioni prelevati, pari all'1,08%).

La presenza di diossine e di PCB oltre i limiti massimi consentiti è comunque riconducibile a una non appropriata gestione dei punti critici in relazione all'attività condotta (es. gestione della materia prima all'ingresso dello stabilimento, prassi igieniche e/o di fabbricazione scorrette). Il riscontro di valori superiori alla norma per i mangimi minerali è un fenomeno più diffuso, in quanto sembrerebbe strettamente collegato alle tipologie di materie prime utilizzate.

Controllo contaminazione da Salmonella spp. L'attività di controllo sulla contaminazione da *Salmonella* spp. ha portato al riscontro di 20 irregolarità (su 1.756 campioni prelevati, pari all'1,13%). Il riscontro di 20 campioni non conformi per *Salmonella* spp. è un dato di cui è necessario tenere conto, poiché la presenza della salmonella nei mangimi rimane ancora un elemento critico per la tutela della salute animale e umana.

Controllo contaminazione da micotossine. L'attività di controllo sulla contaminazione da micotossine ha portato al riscontro di 4 irregolarità (0,14% di campioni non conformi su 2827 campioni prelevati, sui quali sono state eseguite 5.911 analisi con lo 0,06% di positività).

Questo tipo di non conformità può attribuirsi sostanzialmente a una non corretta gestione del sistema di autocontrollo dell'operatore (es. condizioni igienico-ambientali, situazione della materia prima in ingresso) e/o scarsa formazione (sensibilizzazione) dell'operatore nella gestione dei punti critici relativi alla propria attività.

Controllo contaminazione da OGM. Dai dati ricevuti dalle Regioni e PA l'attività di controllo sulla contaminazione da OGM ha portato al riscontro di 13 irregolarità, di cui 8 (su 590 campioni prelevati, pari all'1,35%) nell'ambito dell'attività di Sorveglianza e 5 (su 268 campioni prelevati, pari all'1,86%) nell'ambito dell'attività di Vigilanza. Le non conformità per OGM sono da ascrivere spesso anche a un errore di etichettatura e non sempre alla presenza di OGM non autorizzati. In tale contesto gioca un ruolo importante la possibile "contaminazione accidentale", che può ovviamente sfuggire all'operatore.

Bibliografia essenziale

Ministero della Salute. Rapporto sui controlli ufficiali sull'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2009

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali. PNAA 2009-2011 Piano Nazionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2010-2011

5.9. Tecnologie produttive e biotecnologie alimentari

5.9.1. Tecnologie produttive

Le tecnologie produttive degli alimenti sono nate nell'antichità, per ottenere dalle materie prime delle produzioni agricole vegetali e animali i vari prodotti alimentari disponibili. Esse si sono affinate e sviluppate sino ai giorni nostri con la finalità di migliorare la qualità degli alimenti, la conservabilità, il gusto e anche l'aspetto e utilizzano, accanto alle conoscenze tradizionali, le più aggiornate innovazioni scientifiche.

Nell'ambito del processo legislativo nazionale ed europeo, il Ministero della Salute partecipa alla predisposizione di normativa comunitaria e adotta provvedimenti nazionali, occupandosi di disciplinare gli aspetti di sicurezza chimica di additivi, aromi, enzimi e dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Inoltre, si interessa alle problematiche sanitarie legate a tecnologie produttive; sono infatti effettuati monitoraggi per la ricerca di taluni contaminanti industriali, quali acrilammide, idrocarburi policiclici aromatici e i risultati sono all'esame in sede comunitaria per la fissazione dei relativi limiti massimi negli alimenti.

5.9.2. Additivi, aromi ed enzimi

L'aggiunta di additivi rappresenta un'esigenza tecnologica conseguente all'evoluzione industriale e al mutare delle abitudini alimentari, che hanno enormemente influenzato il ciclo produttivo e distributivo degli alimenti.

Con l'adozione del cosiddetto *food improvement agents package*, consistente in 4 regolamenti comunitari, Regolamenti (CE) 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008, 1334/2008 relativi ad additivi, aromi ed enzimi, è stata istituita una procedura unica centralizzata autorizzativa e prevista la valutazione scientifica del rischio da parte dell'EFSA di nuove sostanze e la revisione di quelle già in commercio. L'interesse prin-

cipale è volto a favorire il processo di armonizzazione delle regole, nella salvaguardia della tutela della salute del consumatore e delle peculiarità nazionali.

Con il Regolamento (CE) 257/2010 è stato stabilito un programma di rivalutazione dei circa 300 additivi alimentari in commercio con l'indicazione di criteri e priorità, la cui durata è prevista in 10 anni. La procedura coinvolge gli operatori nella presentazione dei dati e anche gli Stati membri.

Anche per gli aromi si sta procedendo a dare attuazione al Regolamento (CE) 1334/2008, al fine di disporre della lista comunitaria, ed è in corso la revisione delle sostanze aromatizzanti presenti nel repertorio, di cui alla Decisione 1999/217/CE.

Il nuovo quadro legislativo rafforza il sistema di valutazione e mantiene il sistema di consentire l'uso solo di sostanze presenti in una lista positiva a tutela del consumatore. La sostanza autorizzata è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, sono stati fissati i requisiti di purezza chimica e comunque è consentito l'uso solo nel caso di documentata esigenza tecnologica.

Le attività di controllo sanitario sugli alimenti, lungo tutta la filiera, includono le verifiche sulla purezza degli additivi e aromi utilizzati, il rispetto delle indicazioni di impiego alla produzione e le verifiche dei contenuti e dell'etichettatura sui prodotti alimentari in commercio, al fine di consentire al consumatore una scelta consapevole e sicura.

5.9.3. Materiali destinati al contatto con gli alimenti

È un settore di crescente interesse, solo in parte armonizzato, dove progressivamente si sta dando piena attuazione al Regolamento (CE) 1935/2004, che si sovrappone alle preesistenti normative nazionali. In particolare, è stato approvato il Regolamento (UE) 10/2011 sui materiali e articoli in plastica destinati a venire a contatto con gli alimen-

ti, che andrà a sostituire le attuali numerose direttive e introduce una lista unica per i monomeri e additivi e nuovi tipi di test di migrazione.

In applicazione al Regolamento (CE) 282/2008 sulle plastiche riciclate, anche alcuni impianti italiani di riciclo di plastiche sono sottoposti alla valutazione dell'EFSA e il Ministero della Salute, con la pubblicazione di uno specifico decreto, ha consentito la deroga al divieto nazionale di utilizzo della plastica riciclata nella produzione di bottiglie in polietilene tereftalato (PET) per l'acqua minerale. Inoltre, particolare attenzione è stata posta nell'aggiornamento e semplificazione delle disposizioni nazionali sugli acciai destinati a uso alimentare.

Le attività del controllo ufficiale nel settore dei materiali a contatto prevedono verifiche della conformità dei materiali alla produzione, all'importazione, all'utilizzo sino alle verifiche degli oggetti e imballaggi in commercio.

Parallelamente a quanto avviene per l'alimento, anche nel settore materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti, con il Regolamento (CE) 2023/2008, sono entrate in applicazione le norme di buona fabbricazione, che vedono in primo piano la responsabilità del produttore di materiali e oggetti circa il rispetto della conformità alla normativa vigente.

5.9.4. Biotecnologie alimentari

Le biotecnologie e l'impiego degli OGM sono tematiche di stretta attualità e profondo interesse da parte sia degli operatori del settore sia dei consumatori.

È noto che le nuove tecnologie hanno generato importanti attese e paralleli timori per le loro potenziali applicazioni, peraltro già ben sperimentate in campo biomedico, ma che se utilizzate nel settore zootecnico e alimentare devono essere attentamente valutate per il possibile impatto sugli ecosistemi o sulla stessa produzione di alimenti.

È pertanto importante aprire nuovi filoni di ricerca e sviluppo sugli OGM che portino a un'innovazione rivolta a favore del

consumatore, per rispondere ai suoi bisogni con cibi più sostenibili e con un profilo nutrizionale migliore, applicando le innovazioni anche al settore della zootecnia.

Per il Ministero della Salute sono fondamentali l'approfondimento e il rafforzamento della valutazione del rischio di tali prodotti, al fine di rispondere anche alle esigenze dell'opinione pubblica e in particolare dei consumatori italiani, preoccupati dell'impatto sulla salute e sull'ambiente, nonché della perdita del patrimonio agroalimentare nazionale.

Nel 2010, il Ministro della Salute ha infatti chiesto all'EFSA di rafforzare le iniziative riguardanti la valutazione prospettica e sistematica degli effetti sulla salute umana e animale legati al consumo di OGM, anche sulla base dei controlli effettuati a livello comunitario ed extracomunitario.

In Italia, a oggi, nessuna pianta geneticamente modificata viene coltivata a fini commerciali, anche se è consentita la commercializzazione dei suoi prodotti nel rispetto delle regole di etichettatura. Ciò garantisce che vengano fornite informazioni ai consumatori e utilizzatori di tali prodotti, permettendo loro di effettuare una scelta consapevole.

Un OGM o un suo prodotto derivato può essere immesso sul mercato europeo solo dopo che sia stato autorizzato sulla base di una procedura complessa, che comprende una valutazione del rischio per la salute umana e per l'ambiente. La normativa di riferimento per il settore degli alimenti e mangimi geneticamente modificati è rappresentata principalmente dai due regolamenti comunitari: il Regolamento (CE) 1829/2003 e il Regolamento (CE) 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

Il Regolamento (CE) 1829/2003 definisce, fra l'altro, la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un OGM o di un alimento o un mangime geneticamente modificato, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa la soglia di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM. Per l'Italia, l'Autorità competente per l'applicazione di tali disposizioni è il Ministero

della Salute. Quest'ultimo partecipa ai lavori comunitari che si svolgono per l'attuazione delle politiche europee nel settore e per l'emanazione delle autorizzazioni di nuovi OGM.

A livello nazionale, nel settore degli alimenti geneticamente modificati, lo stesso Ministero svolge attività di indirizzo e coordinamento dei controlli ufficiali programmati dalle Regioni e PA ed effettuati dalle strutture sanitarie locali, predisponendo piani specifici di controllo, i cui risultati vengono annualmente pubblicati.

Il Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare è l'autorità competente per quanto riguarda gli aspetti relativi al settore degli OGM disciplinati dalla Direttiva 2001/18/CE, recepita in Italia dal D.Lgs. 224/2003, concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di OGM.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali è competente sulle sementi e presiede una Commissione ivi operante.

5.9.5. Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Risultati anno 2009

A partire dal 2006 il Ministero della Salute predispone un Piano Nazionale triennale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti, al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore dalle Autorità sanitarie regionali e provinciali. Ciò in applicazione sia alla normativa quadro del settore degli OGM, i Regolamenti comunitari (CE) 1829/2003 e 1830/2003, sia al Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali.

L'attuazione del Piano Nazionale, predisposto anche per il triennio 2009-2011, è in carico:

- alle Regioni e alle PA di Trento e Bolzano;
- agli Uffici di sanità marittima aerea e di frontiera del Ministero della Salute (USMAF);

- agli IZS, alle Agenzie regionali per la sicurezza ambientale (ARPA), alle Aziende Sanitarie Locali e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti;
- al Centro di riferimento nazionale per la ricerca di OGM (CROGM), presso l'IZS del Lazio-Toscana, che opera in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004;
- all'ISS.

Nel 2009, la maggior parte delle Regioni e ha stabilito nei Piani regionali di controllo una specifica parte dedicata alla ricerca di OGM nei prodotti alimentari, seguendo generalmente la ripartizione delle matrici e le indicazioni fornite dal Piano nazionale.

I controlli per la ricerca degli OGM negli alimenti sono stati eseguiti da 17 Regioni e dalle PA (*Tabella 5.17*).

Gli USMAF svolgono un'attività di controllo all'importazione degli alimenti di origine vegetale, sia di tipo documentale su tutte le partite, sia d'identità che analitica a campione. I campionamenti sono stati 72 (*Figura 5.8*).

I laboratori del controllo ufficiale che hanno svolto attività di ricerca di OGM nei prodotti alimentari sono stati 20 e hanno contribuito in misura variabile riguardo al numero totale di campioni analizzati (*Figura 5.9*).

Il Centro di riferimento nazionale per la ricerca di OGM, presso l'IZS Lazio-Toscana, ha fornito supporto tecnico-scientifico ai laboratori del controllo ufficiale, in particolare nel caso di campioni con esito analitico di difficile interpretazione o per l'effettuazione di prove non disponibili nel laboratorio richiedente, per un totale di 31 campioni e 92 prove analitiche effettuate.

5.9.6. Attività di controllo

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, 863 campioni nel circuito convenzionale e 103 nel circuito biologico, complessivamente 966 campioni, si osserva che circa il 22% (216 campioni) ha interessato farina di

Tabella 5.17. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla ricerca di OGM negli alimenti (Anno 2009)

Attività delle Regioni e delle PA			
Regione/PA	N. campioni prelevati	N. minimo campioni programmazione nazionale*	Dati tabella
Abruzzo	30	14	30
Basilicata	0	10	0
Calabria*	16 (+2)	19	18
Campania	17	56	17
Emilia Romagna*	95 (+9)	50	104
Friuli Venezia Giulia	36	12	36
Lazio	55	48	55
Liguria*	26 (+2)	20	28
Lombardia	380	90	380
Marche	23	19	23
Molise	0	10	0
PA di Bolzano	24	5	24
PA di Trento	11	5	11
Piemonte	84	46	84
Puglia*	43 (+2)	39	45
Sardegna	22	17	22
Sicilia*	2 (+18)	45	20
Toscana*	1 (+44)	43	45
Umbria	15	10	15
Valle d'Aosta	18	10	18
Veneto	68	53	68
Totale	966 (+77)		

* Tra parentesi sono riportati i dati comunicati dalle Regioni ma non inseriti dai laboratori nel database.

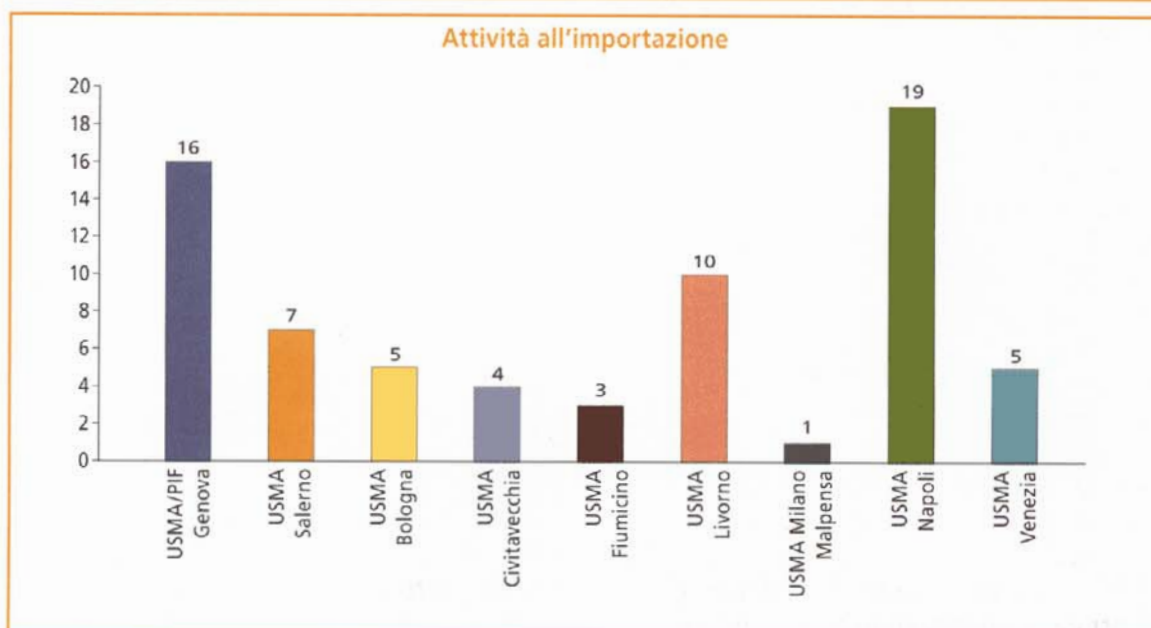
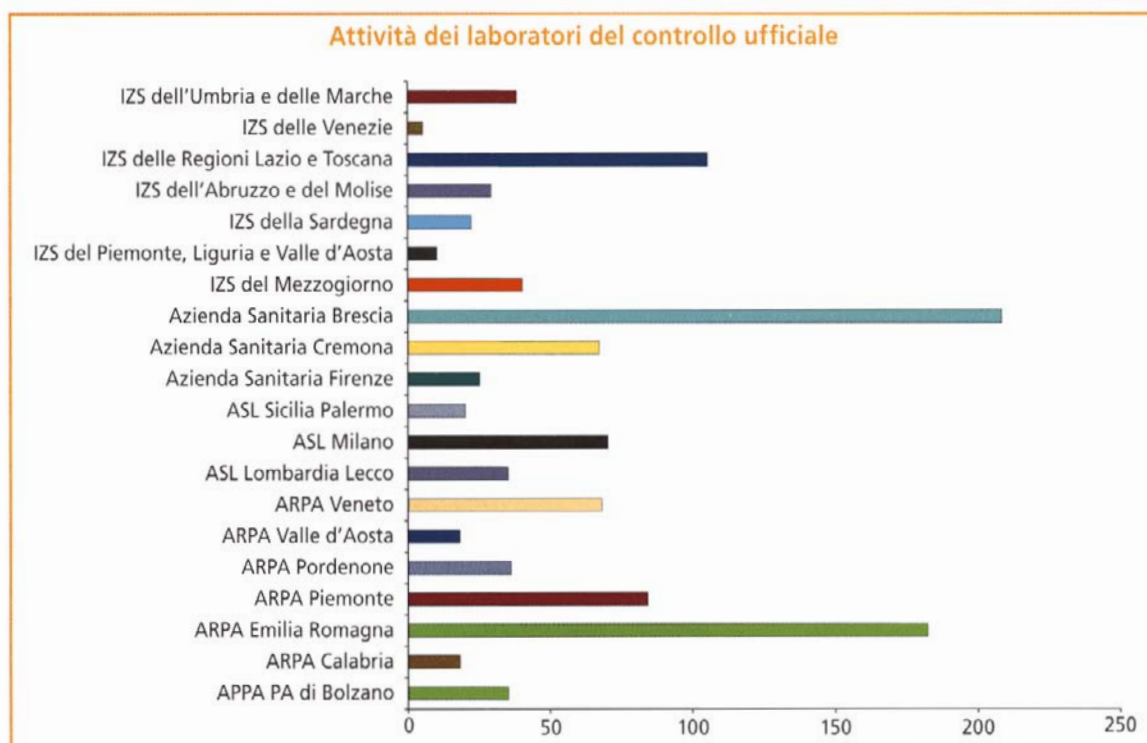
Figura 5.8. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla ricerca di OGM negli alimenti (Anno 2009).

Figura 5.9. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla ricerca di OGM negli alimenti (Anno 2009).



mais, il 9% (88 campioni) bevanda di soia, il 7,4% (72 campioni) biscotti, il 6,6% (64 campioni) mais dolce, il 6% (59 campioni) fiocchi di cereali, il 4,4% (43 campioni) snack salati, fino ad arrivare all'1-2% di diverse matrici quali farina di soia, pasta o pane (Figura 5.10). Non è stata riscontrata alcuna non conformità.

I campionamenti effettuati dagli USMAF sono stati 72, tutti appartenenti al circuito convenzionale. Le matrici maggiormente interessate sono state riso, granella di mais e di soia, farina di mais.

Un caso di non conformità ha coinvolto una farina di mais bianco. Il prodotto è stato quindi rietichettato secondo quanto previsto dalle disposizioni con la dizione "contenente mais geneticamente modificato", per consentirne la commercializzazione.

Nel 2009 sono stati effettuati anche controlli analitici per la ricerca degli eventi GM non autorizzati LL601 e Bt63, entrambi oggetto di decisioni specifiche comunitarie, e non hanno dato riscontri di irregolarità.

Inoltre, a seguito del riscontro di lino GM FP967 non autorizzato in partite provenienti dal Canada, sono stati condotti con-

trolli all'importazione e sul territorio per tale matrice; i campioni analizzati dall'IZS del Lazio e Toscana hanno dato esito negativo.

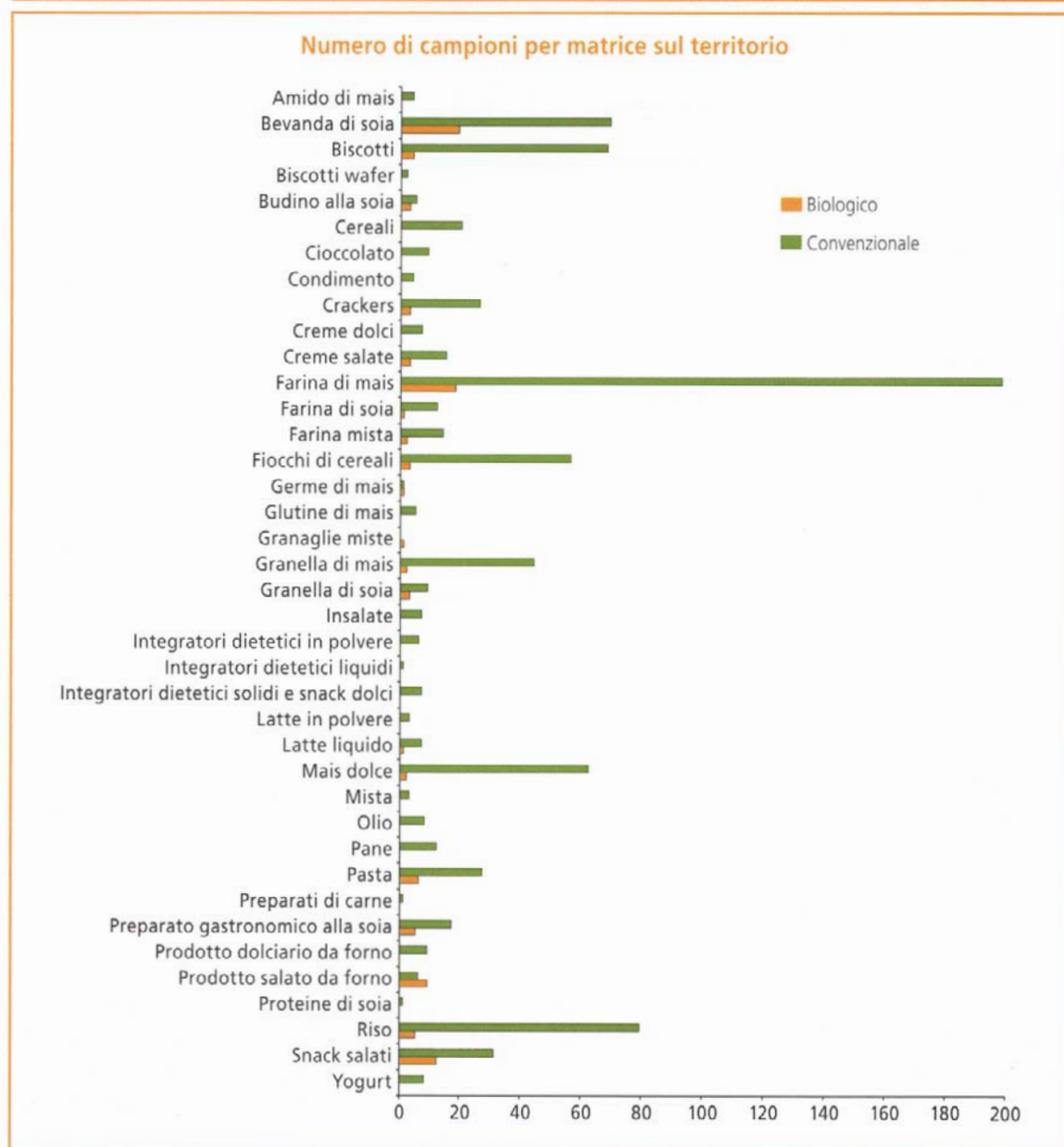
5.9.7. Conclusioni

Sul territorio, l'attività del controllo ufficiale per il settore degli OGM nel corso degli anni è diventata sempre più completa e, altrettanto all'importazione, si è riscontrata un'intensificazione dei controlli previsti.

L'attività dei laboratori, sebbene intensa, dovrà comunque essere incrementata per quanto riguarda l'ampliamento del numero di eventi GM da ricercare e in relazione all'accreditamento dei metodi analitici utilizzati. Dai risultati ottenuti si osserva che la percentuale di non conformità emersa nei controlli totali sul territorio e all'importazione è estremamente ridotta (inferiore allo 0,09%).

Questo risultato può trovare spiegazione nella crescente consapevolezza degli operatori del settore alimentare, che pongono particolare attenzione lungo tutta la filiera,

Figura 5.10. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla ricerca di OGM negli alimenti (Anno 2009).



dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione del prodotto finito, e parallelamente all'efficacia dei controlli ufficiali messi in atto. Ciononostante, quello all'importazione rimane un punto fondamentale nella catena dei controlli ufficiali; infatti, anche se in Italia non è autorizzata la coltivazione di OGM, questa è consentita in alcuni Paesi terzi esportatori di prodotti vegetali.

In conclusione, i risultati ottenuti nell'attività di controllo ufficiale, condotta dalle Autorità sanitarie nazionali in tale settore

per il 2009, confermano che sul mercato italiano sostanzialmente i prodotti alimentari rispettano i requisiti d'etichettatura previsti dalla normativa vigente e che la presenza di OGM negli alimenti in Italia è limitata e a livello di tracce.

Bibliografia essenziale

Ministero della Salute – Centro di riferimento nazionale per la ricerca di OGM. Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Risultati anno 2009