

Per quanto riguarda i risultati sfavorevoli degli esami di laboratorio (positività) nella Fig. 32 sono riportati in dettaglio i pericoli riscontrati per ciascuna categoria alimentare.

Fig. 32

Categoria alimentare	Positività	Numero
Carne e prodotti derivati (escluso il pollame)	Salmonella	2
Carne di pollame e prodotti derivati	Salmonella	4
	Nicarbazina	2
Prodotti della pesca e prodotti derivati (esclusi Molluschi e Crostacei)	Metalli pesanti	12
	Monossido di carbonio	1
	Benzopirene	1
	Elevata concentrazione di nitrati	1
	Additivi	1
	Salmonella	3
	Listeria monocytogenes	1
	Istamina	3
	Vibrio parahaemolyticus	1
Molluschi bivalvi	E. coli	5
Molluschi Cefalopodi	Metalli pesanti	5
	Salmonella	1
Crostacei	E. coli	1
	Additivi	7
	TOTALE	51

I PIF nel corso del 2009 hanno sviluppato un'importante attività di collaborazione con le Dogane per il contrasto delle importazioni illegali che ha portato al sequestro di kg 9.988,91 di carne, 9.602,87 kg di latte trasportati nei bagagli dei passeggeri in provenienza da Paesi terzi o spediti a privati per uso personale. Il numero di scorte

illegali individuate e sequestrate è pari a 4.590 e i principali Paesi terzi interessati sono stati la Cina, l'Albania, la Nigeria, il Marocco e l'Egitto.

USMAF - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti

Gli **USMAF** (Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera), nell'ambito delle loro attività di sanità transfrontaliera, costituiscono il punto di entrata per gli alimenti di origine non animale provenienti da Paesi Terzi e rappresentano quindi un filtro protettivo nei confronti sia del territorio nazionale che europeo. Questa attività si svolge in ottemperanza alle normative nazionali ed a specifici Regolamenti comunitari.

In media ogni anno vengono eseguiti oltre 100.000 controlli ufficiali su alimenti e materiali a contatto con alimenti, di cui 100% di tipo documentale, circa 9-10% ispettivo e 5-6% con campionamento della merce. I respingimenti in media si attestano al di sotto dell'1%.

Gli indirizzi operativi agli USMAF relativamente all'importazione di alimenti di origine vegetale sono stati:

- Aggiornamento di indicazioni sui metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di contaminanti nei prodotti alimentari. Nel 2009, in particolare, sono state fornite istruzioni sui Regolamenti comunitari relativi ai controlli accresciuti.
- Indicazioni sulle procedure da seguire per le segnalazioni di allerta RASFF e chiarimenti per l'accesso ai siti.
- Diffusione di segnalazioni di allerta.
- Indicazioni sull'applicazione di Decisioni Comunitarie per la diffusione delle liste dei nominativi dei funzionari esteri autorizzati a firmare i certificati sanitari.
- Indicazioni e chiarimenti sulle modalità operative.

È anche degna di nota l'attività legata all'ottemperanza ai Regolamenti europei, che fa sì che il sistema italiano dei controlli in frontiera (praticamente unico in

Europa, dal momento che altri Stati Membri hanno preferito i controlli sul territorio, dopo lo sdoganamento della merce) costituisca un efficace filtro all'ingresso per merci provenienti da Paesi Terzi. Ciò è di rilevante interesse alla luce della recentissima entrata in vigore di Regolamenti europei, che prevedono proprio condizioni particolari o livelli accresciuti di controlli ufficiali (con Punti di Entrata Designati) per le importazioni di alcuni alimenti di origine non animale.

Inoltre, va ricordata la gestione del Sistema informatizzato NSIS – USMAF, per la parte relativa ai prodotti alimentari in importazione, in collaborazione con l'Ufficio III della Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria. Questo sistema consente di avere sotto controllo, praticamente in tempo reale, la situazione dell'attività degli USMAF, con statistiche dettagliate relative ai controlli ufficiali.

L'esperienza pratica e consolidata dell'Italia nei controlli in frontiera ha fatto sì che la DGSANCO, nell'ambito dell'iniziativa "*Better training for safer food*", affidasse al nostro Paese l'organizzazione del Corso "*Best practices on increased level of official controls on certain feed and food of non-animal origin*", gestito dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo e la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

I dati dell'attività di controllo degli USMAF all'importazione di alimenti di origine non animale sono riportati nella seguente tabella, suddivisi per le singole Unità Territoriali.

Fig. 33

DATI SUI CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE - ATTIVITA' U.S.M.A.F. 2009						
Unità Territoriale	N_Partite	Campionamenti	Ispettivi	Non Ammissione	%Analisi	%Rinvii
ANCONA	286	18	229	0	6,29%	0,00%
BARI	389	142	222	7	36,50%	1,80%
BOLOGNA	342	13	25	0	3,80%	0,00%
BRINDISI	8	3	8	0	37,50%	0,00%
CAGLIARI	91	8	74	3	8,79%	3,30%
CAPODICHINO	10	1	5	2	10,00%	20,00%
CATANIA	62	1	28	0	1,61%	0,00%
CIAMPINO	15	0	1	1	0,00%	6,67%
CIVITAVECCHIA	965	12	76	1	1,24%	0,10%
FIUMICINO	1.950	22	328	17	1,13%	0,87%
GENOVA	17.781	502	735	53	2,82%	0,30%
IMPERIA	627	34	46	0	5,42%	0,00%
LA SPEZIA	2.699	77	121	8	2,85%	0,30%
LIVORNO	5.709	162	1.008	6	2,84%	0,11%
MANFREDONIA	17	16	17	0	94,12%	0,00%
MESSINA	2	0	0	0	0,00%	0,00%
MILANO_MALPENSA	13.609	46	339	65	0,34%	0,48%
NAPOLI	5.646	625	651	34	11,07%	0,60%
ORIO AL SERIO	477	0	14	2	0,00%	0,42%
PALERMO	716	42	168	2	5,87%	0,28%
PESCARA	83	9	79	0	10,84%	0,00%
PISA	20	4	12	1	20,00%	5,00%
RAVENNA	2.698	193	202	9	7,15%	0,33%
REGGIO CALABRIA	2.446	97	108	10	3,97%	0,41%
ROMA	21	1	21	0	4,76%	0,00%
SALERNO	3.870	339	470	3	8,76%	0,08%
SAVONA	6.872	67	77	3	0,97%	0,04%
SIRACUSA	95	2	76	0	2,11%	0,00%
TARANTO	131	37	42	2	28,24%	1,53%
TORINO CASELLE	1.893	49	54	0	2,59%	0,00%
TRAPANI	46	2	39	0	4,35%	0,00%
TRIESTE	11.401	1.545	2.423	0	13,55%	0,00%
VENEZIA	1.011	83	107	10	8,21%	0,99%
ITALIA	81.988	4.152	7.805	239	5,06%	0,29%

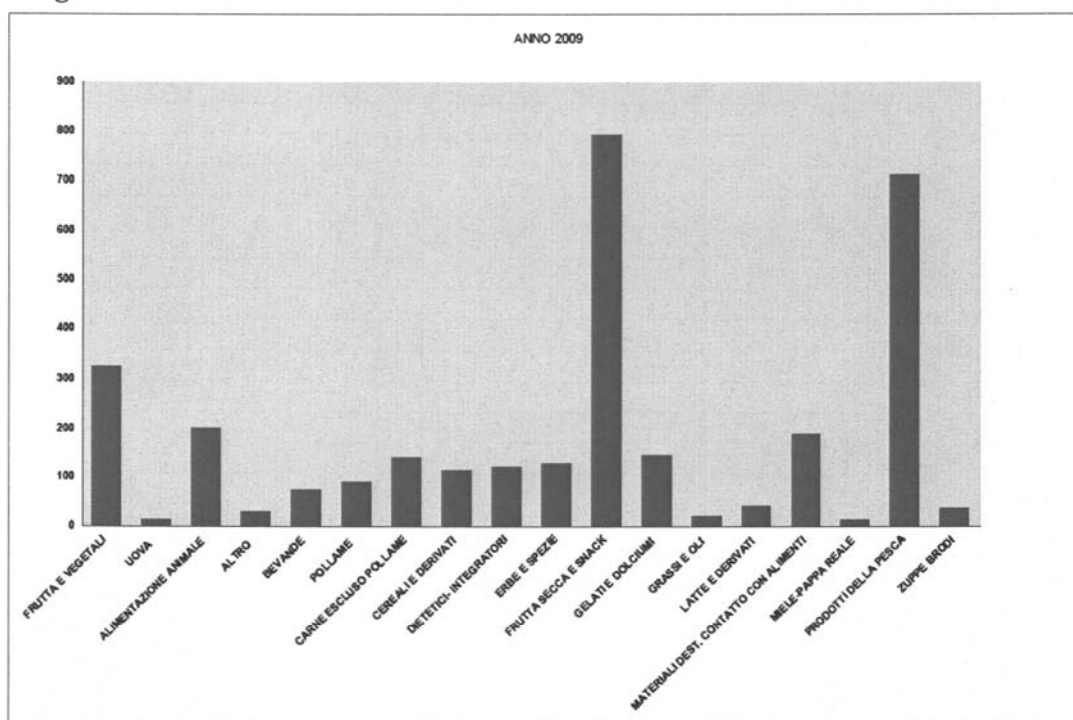
Legenda: **N. Partite**: numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali); **Campionamenti**: controlli che hanno previsto il prelevamento di un campione per scopi analitici; **Ispettivi**: controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto; **Non Ammissione**: casi in cui la merce è stata respinta al termine dei controlli; **%Analisi**: percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii**: percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio. Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reali i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia, nel corso del 2009, con le sue 472 allerta (pari al 14.7% del totale delle notifiche) è risultata, come avvenuto negli 2008-2006, il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 98, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Francia e la Spagna.

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno, riferite alle diverse categorie, di prodotti sono riassunte nelle figure 34 e 35.

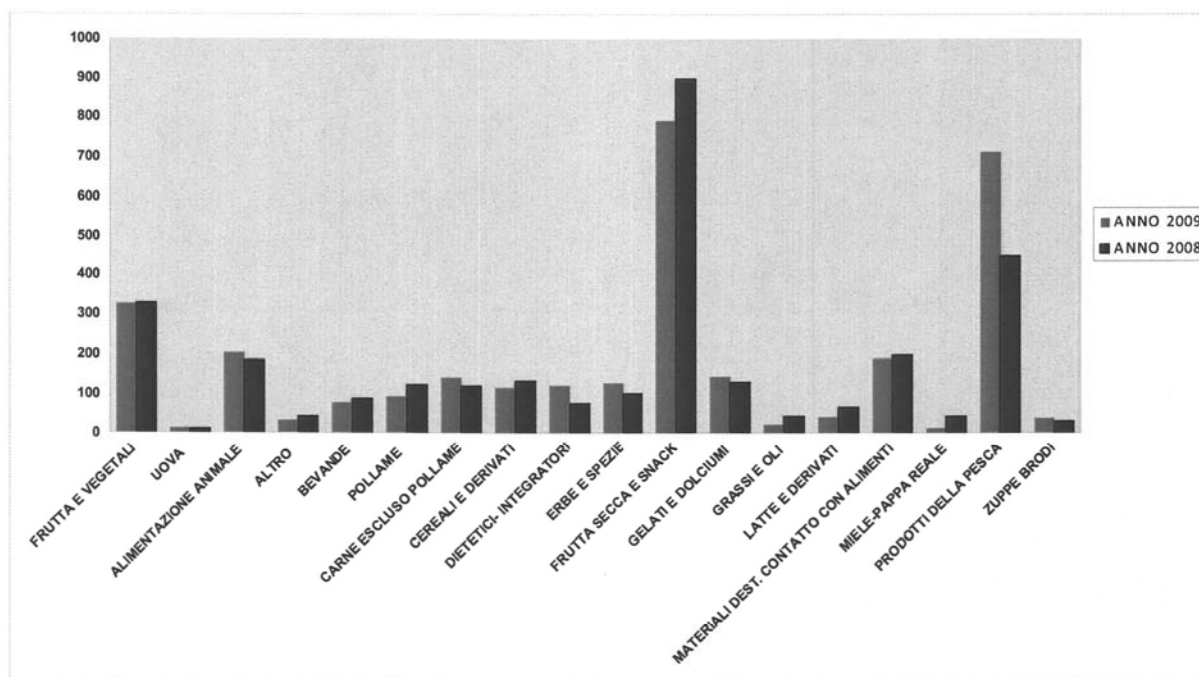
Fig. 34



Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, prodotti per l'alimentazione animale ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso del 2008 si è assistito praticamente allo

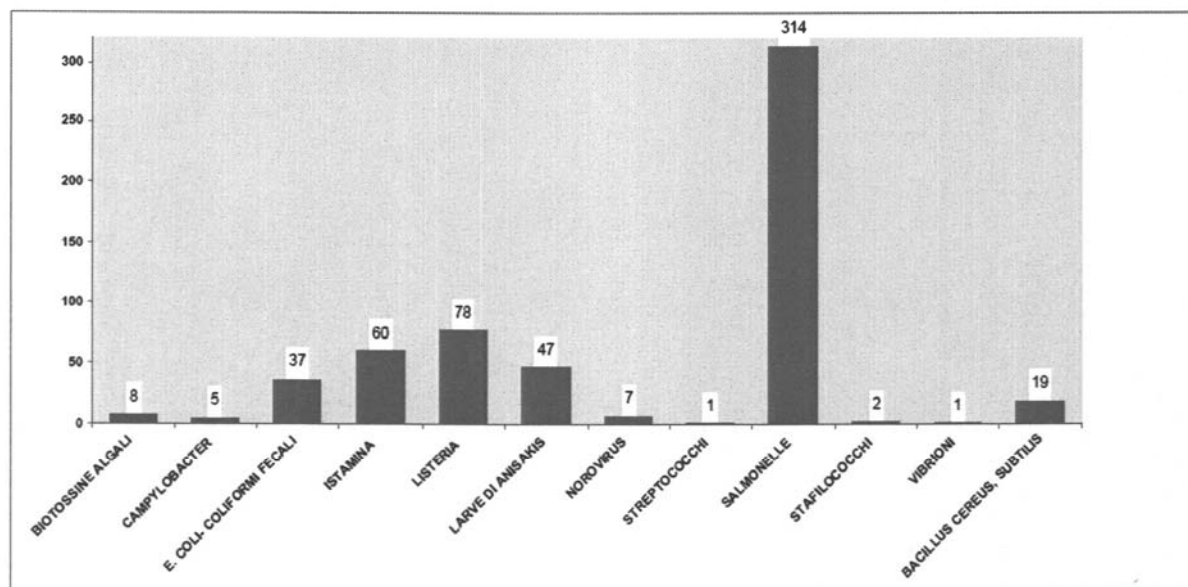
stesso trend, anche se nel corso di quest’anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack. Si è assistito, invece, ad un aumento significativo di notifiche per i prodotti della pesca e anche per integratori e dietetici.

Fig. 35



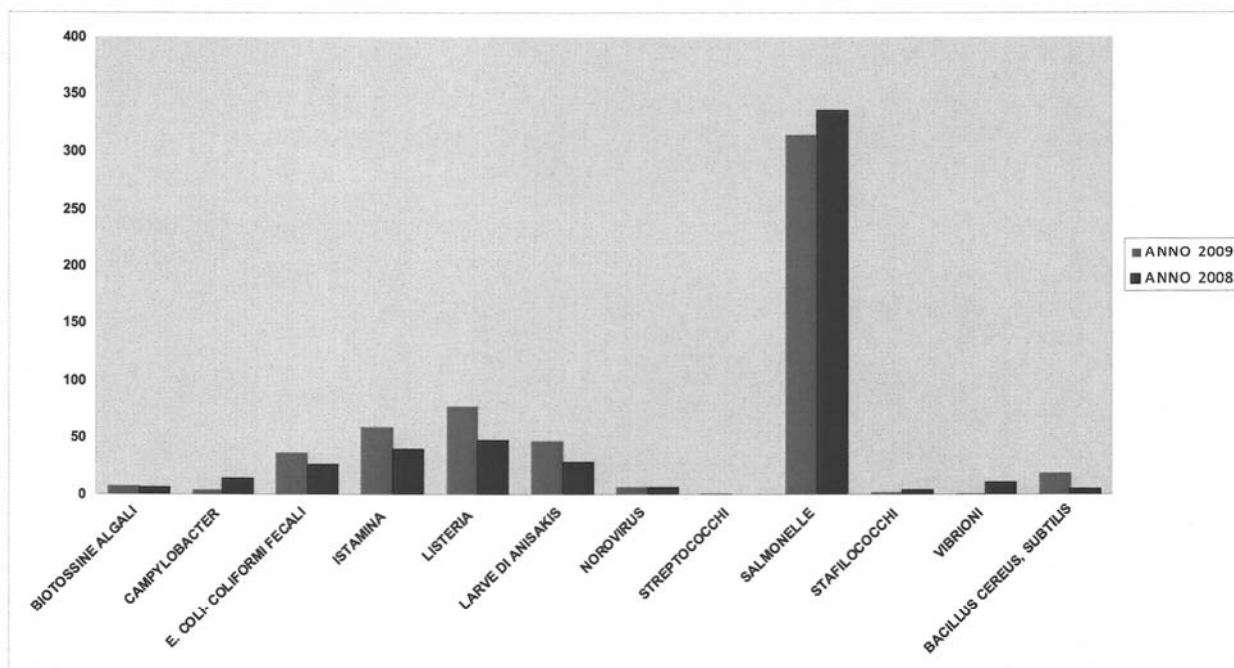
I maggiori contaminanti microbiologici (Fig. 36) riguardano la Salmonella (314 notifiche) e la Listeria (78). Delle 314 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 88 riguardano l’alimentazione animale.

Fig. 36



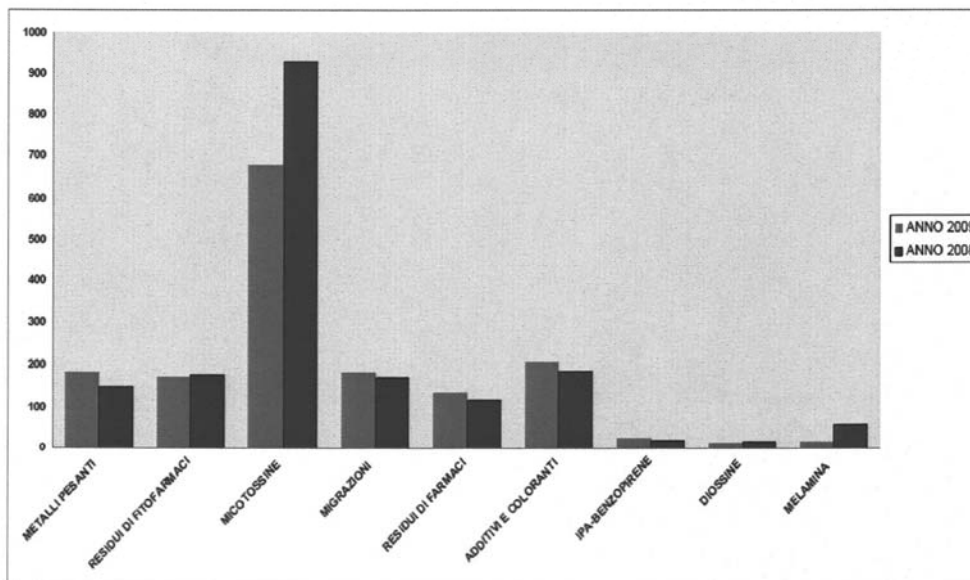
Nella figura 37 si riporta, graficamente, il confronto tra gli anni 2009 e 2008.

Fig. 37



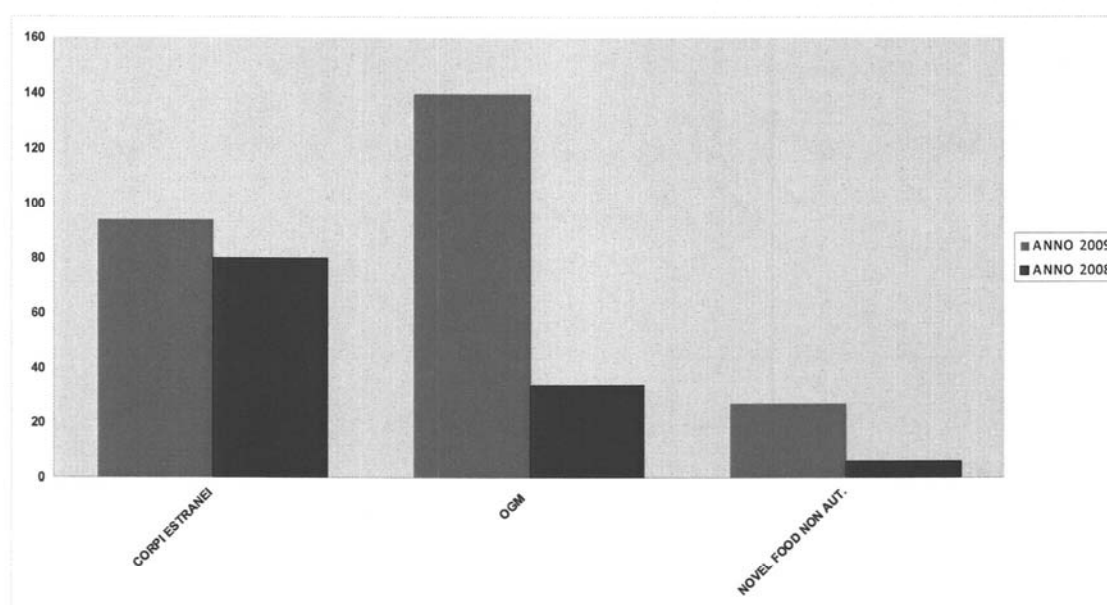
I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (678), metalli pesanti (182), residui di fitofarmaci (172) e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (181). Si è comunque osservato una diminuzione della contaminazione da micotossine in prodotti alimentari, con un numero di notifiche inferiori rispetto all'anno precedente. Nella figura 38 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2008.

Fig 38



Le altre irregolarità riguardano (Fig. 39), oltre a merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, la presenza di corpi estranei (94) e l'immissione sul mercato di novel food non autorizzati (27) ed OGM non autorizzati (140 notifiche contro le 34 dell'anno precedente).

Fig. 39



Per quanto riguarda i prodotti nazionali risultati non conformi, l'Italia risulta coinvolta in 98 casi. In particolare 74 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca, gelati e dolciumi, frutta e vegetali, cereali e derivati e dalla carne escluso il pollame. L'andamento è mostrato nella figura 40.