

notiziare tempestivamente il Comando Generale, per il successivo inoltro di una segnalazione specifica al Ministero della Salute, attraverso una relazione contenente:

- una sintetica descrizione dell'attività di servizio;
- indicazioni sull'ASL interessata per le valutazioni tecniche di competenza;
- la denominazione del prodotto, nome del marchio commerciale, tipologia del prodotto e della confezione;
- altri elementi identificativi del prodotto (lotto, tempo massimo di conservazione e data di produzione);
- elementi d'identificazione dello stabilimento di produzione e dell'impresa di distribuzione o somministrazione.

Nelle figure 51 e 52 si riportano i prospetti riepilogativi dell'attività svolta nel settore dei prodotti alimentari.

Fig. 51 - Quantitativi (espressi in kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2009 per frodi sanitarie e commerciali		
descrizione genere	unità misura	sequestri
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	342
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	106.654
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LITRI	1.137.147
CARNE	KG.	598
CROSTACEI MOLLUSCHI	KG.	121
FARINE DI CEREALI	KG.	722
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	1.121
FRUTTA	KG.	6.905
LATTE E CREME DI LATTE	LITRI	549
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	700.105
OLIO DI OLIVA	KG.	29.130
ORTAGGI	KG.	2.237.977
PANE	KG.	385
PASTE ALIMENTARI	KG.	3.297
PASTICCERIA, PRODOTTI DELLA	KG.	347
PESCE	KG.	991
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. -D.O.C.	KG.	766
SALUMI	KG.	5.401
SCATOLAME	KG.	944
VINI E SPUMANTI	LITRI	4.658.638
ZUCCHERO	KG.	453
TOTALE	KG.	2.395.812
	LITRI	6.668.382

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Descrittiva settore	Regioni																
	Calabria	Campania	Emilia R.	Friuli V.G.	Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Umbria	Veneto	TOTALE	
Interventi	3	1	3	2	1	4	6	2	2	1	2	5	5	2	7	46	
Violazioni	3	1	3	2	1	5	6	2	4	1	2	5	4	2	8	49	
Delitti	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	1	4	2	2	1	18	
Contravvenzioni	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	5	
Illeciti amministrativi	3	1	3	2	1	2	3	0	1	1	0	0	2	0	6	25	
Verbalizzati	3	1	3	2	1	7	8	2	4	1	3	5	5	3	7	55	
Non denunciati	3	1	3	2	1	3	5	0	0	1	0	0	3	0	5	27	
SEQUESTRI																	
Acqua, acque minerali ecc.	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	335	0	0	0	0	0	0	335	
Alimentari, altri prodotti	Kg.	1	0	1	0	0	39	866	0	585	0	1	25	425	68	343	2354
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	2.549	0	0	0	0	31	2.580	
Formaggi e latticini	Kg.	0	0	165	0	0	220	0	0	8	0	0	728	0	0	1121	
Carni	Kg.	0	0	0	0	0	0	50	517	0	0	0	0	0	5	572	
Crostacei e molluschi	Kg.	0	0	0	0	0	0	51	0	0	0	0	0	0	0	51	
Farine di cereali	Kg.	0	0	0	0	0	0	60	160	0	0	450	0	0	0	670	
Frutta	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	77	0	0	0	0	0	1	78	
Latte e creme di latte freschi	Lt.	0	0	0	0	546	0	0	0	0	0	0	0	0	1	547	
Olio di oliva	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	0	0	336	
Ortaggi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	
Paste alimentari	Kg.	0	0	0	0	0	0	44	0	1.658	0	0	1.589	0	0	3.293	
Pasticceria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	42	
Pesce	Kg.	0	0	0	0	0	20	135	192	75	0	3	0	0	0	425	
Salumi	Kg.	0	0	0	0	0	52	0	0	16	0	0	2.010	0	0	2.078	
Vini e spumanti	Lt.	0	0	2.475	4.205	0	0	0	0	22	0	0	0	109.106	0	0	115.808
Zuccheri	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	63	0	0	0	390	0	0	453
TOTALE KG.		1	0	166	0	0	331	1.096	302	3.043	336	4	4.802	815	68	363	11.327
TOTALE LT.		0	0	2.475	4.205	546	0	0	0	357	2.549	0	0	109.106	0	32	119.270

AGENZIA DELLE DOGANE

L' Agenzia delle Dogane, nel 2009, ha proseguito nello svolgimento della propria attività istituzionale di controllo alle frontiere delle merci presentate per lo sdoganamento, realizzando, insieme alle altre autorità nazionali, il consueto presidio, nel settore extratributario, della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, eseguendo controlli mirati selezionati sulla base dell'analisi dei rischi.

L'attività degli Uffici delle dogane è stata improntata alla costante collaborazione con le autorità sanitarie e veterinarie di frontiera (PIF e USMAF) e con le altre Amministrazioni pubbliche, che concorrono a rendere efficace l'attività svolta a prevenire e contrastare gli illeciti.

Tale collaborazione si è intensificata in presenza dei numerosi allerta di natura sanitaria che hanno interessato l'Unione Europea. Tra questi si segnalano quelli relativi alla presenza, in prodotti di importazione provenienti dal lontano oriente, del biocida dimetilfumarato (DMF), sostanza antimuffa (contenuta in piccoli sacchetti inseriti nelle scatole delle calzature, all'interno dei mobili, soprattutto in pelle, e in altri piccoli prodotti, ad es. caschi protettivi) non autorizzata all'interno dell'Unione Europea e in grado di determinare gravi reazioni allergiche.

L'Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati da altri soggetti istituzionali, tra cui rivestono particolare rilievo quelli relativi alle licenze di import/export e alle certificazioni veterinarie e sanitarie.

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 al seguito dei passeggeri internazionali, anche per quanto previsto dal decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 (Reg. CE n. 745/2004) in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori per il loro consumo personale e/o con finalità non commerciale. Nello svolgimento di tale attività di controllo, nell'anno 2009, sono stati effettuati 39.488 controlli sui passeggeri, di cui 25.066 sono risultati conformi e 14.422 non conformi, col conseguente sequestro di oltre 41.000 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

Per quanto riguarda le spedizioni commerciali, nel corso del 2009 sono stati effettuati controlli su 266.726 operazioni di sdoganamento di merci, sottoponendone a controllo fisico o documentale 55.960, rilevando 1.328 difformità.

In ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica, l'Agenzia ha concorso, con le altre autorità di frontiera, al mantenimento di elevati livelli di controllo nel settore dei beni e dei prodotti destinati al consumo umano, effettuando prelievi e verifiche analitiche in materia di presenza di organismi geneticamente modificati (OGM), ponendo particolare cura alle possibili frodi connesse e/o alla contraffazione degli alimenti (eseguendo importanti sequestri di oltre 25.000 barattoli di pomodori "San Marzano" e di oltre 2.000 confezioni di olio di oliva D.O.P.) .

In tale ambito è di particolare importanza il contributo fornito con l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, attraverso il quale è possibile programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio, per ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

La tutela della salute dei consumatori rappresenta uno dei punti di interesse specifico nell'ambito del Programma delle verifiche e dei controlli relativo all'anno 2009, per il quale si richiede l'attivazione di una costante collaborazione degli uffici doganali di confine con le Autorità sanitarie locali, con i PIF e gli USMAF.

Per tale motivo, nel corso del 2009, sono state promosse ulteriori nuove iniziative di scambi informativi tra l'amministrazione doganale e sanitaria, sia a livello locale che centrale, prevedendo pure, nell'ottica dello sportello unico doganale, la condivisione dei dati relativi ai cargo, accogliendo in tal senso anche le raccomandazioni espresse dal Food Veterinary Office nel corso delle visite ispettive, cui l'Agenzia ha contribuito per il buon esito intervenendo al fianco dell'Autorità sanitaria.

CAMPIONI ANALIZZATI ANNO 2009																
	Ba	Bo	Ca	Ct	Ge	Li	Mi	Na	Pa	Rm	Sv	To	Ts	Ve	Vr	TOT
LATTIERO - CASEARI		338						1				53				392
CEREALI			2		116			74	11		207		32		2	444
OLI E GRASSI	156		1	5	542				250	162					293	1.409
ALTRI OLI E GRASSI	168		24		146		15		38	153				6	32	582
ALIM. UMANA & ANIM.	6	219	9		352			621	54	18	3	125	43		167	1.617
ZUCCHERI - CACAO		146			27			64		25		297			5	564
BIRRE - BEVANDE		57	20			48		79	16			154			63	437
VINI - ACQUEVITI		1.130	36	5		664		101	1.925			970	334		1.055	6.220
SPIRITI		687				91		347	353			466	53		247	2.244
CAFFE'					2.520	89		1.542			1.413		603			6.167
O.G.M.					166											166
Totali	330	2.577	92	10	3.869	892	15	2.829	2.647	358	1.623	2.065	1.065	6	1.864	20.242

CONCLUSIONI

Il Regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, prevede che tutti gli Stati Membri debbano predisporre ed attuare il proprio Piano Nazionale Pluriennale Integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare. Tale Piano coinvolge di fatto, oltre a questo Ministero, le Regioni e le Aziende sanitarie, i Laboratori del controllo Ufficiale, altre Autorità Competenti come il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Ministero dell'Ambiente, la Guardia di Finanza, i laboratori chimici delle Dogane. Grazie al Piano Nazionale Pluriennale Integrato si dovranno adeguare i sistemi di controllo applicati ai diversi settori ed assicurare il coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti. Ciò permetterà di evitare vuoti operativi o sovrapposizioni nella gestione dei controlli tra le diverse Amministrazioni, ottimizzando le risorse economiche e programmando i controlli stessi, e le loro priorità, in funzione dei rischi, permettendo di coprire così, in modo più efficace, tutte le fasi della catena alimentare.

Per quanto riguarda il numero delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, questi, rapportati alla popolazione italiana, risultano soddisfacenti e, comunque, in linea con quelli degli anni precedenti. Per quanto riguarda le attività ispettive, in particolare, è necessario che sia garantita dagli operatori del settore alimentare la corretta applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP, sono ancora numerose, nonostante tali principi siano entrati in vigore sin dal 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare operino attivamente presso i loro associati, soprattutto per quanto riguarda i principi di igiene generale. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute.

Un ulteriore aspetto critico riguarda, come già evidenziato negli anni passati, le schede di rilevazione dei dati. Il Modello A (attività ispettiva) non permette di rendicontare l'attività effettuata sul territorio nazionale dalle A.S.L. alla luce dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene" (che prevede monitoraggio, sorveglianza, ispezione,

verifica, audit e campionamenti). E' anche necessario, vista la discrepanza tra il numero di campioni prelevati e quello dei campioni analizzati, che alcuni Assessorati alla Sanità verificano la congruità tra i campioni prelevati dalle ASL relativamente ai flussi del controllo ufficiale. Infatti, dovranno essere esclusi dalle schede di rilevazione i campioni sottoposti ad analisi non oggetto di trasmissione per questa relazione, perché rientranti in piani di controllo coperti da specifiche normative (es. residui di farmaci veterinari negli animali e nei prodotti di origine animale, zoonosi e residui di antiparassitari ecc.). Questo permetterà di evitare rendicontazioni disomogenee.

Relativamente al numero dei campioni prelevati, si osserva un aumento per quanto riguarda i SIAN ed una diminuzione per quanto riguarda i Servizi Veterinari. La percentuale di campioni risultati irregolari non si discosta significativamente da quella del 2008.

Come era stato anche evidenziato nell'anno precedente si dovranno intraprendere diverse iniziative per aggiornare i Modelli B di rilevazione al fine di avere informazioni dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro". Per quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, in quanto non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo.

Il Modello di rilevazione dati dovrà essere, quindi, completamente revisionato. Questo obiettivo sarà accompagnato da una revisione dei sistemi informativi al fine di migliorare i flussi dei dati sul controllo ufficiale degli alimenti, permettendo anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Pertanto, sono stati organizzati degli incontri tecnici per aggiornare il sistema nazionale informativo sanitario e renderlo più adatto all'invio e alla gestione dei dati raccolti.

Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande rileva soprattutto la presenza di Salmonella e Listeria in diverse categorie alimentari.

La contaminazione degli alimenti da parte di questi microrganismi patogeni è, altresì, confermata dalle allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità Europea. Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma una

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

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