

in tale settore ha partecipato al Workshop del 17 giugno 2013 “Le importazioni di prodotti biologici da Paesi terzi nella UE”, presso la sede Unioncamere di Roma.

#### SPORTELLO UNICO DOGANALE

Il 2013 è stato un anno cruciale per l’implementazione dello sportello unico doganale ai sensi del DPCM, n. 242 del 4 Novembre 2010, recante la “definizione dei termini di conclusione dei procedimenti amministrativi che concorrono all’assolvimento delle operazioni doganali di importazione e di esportazione”, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 14 gennaio 2011, ed entrato in vigore il successivo 29 gennaio.

Il decreto attuativo dello sportello unico doganale dispone il coordinamento per via telematica dei procedimenti che fanno capo alle diverse amministrazioni che intervengono nelle operazioni doganali (art. 5 del DPCM 242/2010). Tale coordinamento si realizza attraverso un sistema di interoperabilità tra il sistema informativo doganale e i sistemi informativi delle altre amministrazioni.

Il dialogo telematico tra le amministrazioni coinvolte nel processo di sdoganamento è attivato sulla base dei dati, opportunamente codificati, contenuti nella dichiarazione doganale, in particolare dei documenti a sostegno richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale da indicare nella casella 44 della dichiarazione stessa.

Il dialogo con il Ministero della Salute si realizza secondo il cd. "Modello di interoperabilità Agenzia delle Dogane - Ministero della Salute", condiviso nell’ambito del tavolo funzionale - procedurale tra le due amministrazioni, che ha definito i processi per l’attuazione dello sportello unico doganale e le relative fasi di realizzazione. Il modello definito produce immediati benefici riducendo i tempi e i costi di sdoganamento: la dichiarazione doganale può essere trasmessa senza attendere il rilascio del nulla osta/certificato sanitario/veterinario e l’esecuzione degli eventuali

controlli sanitari sulla merce può avvenire contestualmente agli eventuali controlli doganali, nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

La documentazione di competenza del Ministero della Salute appartiene ai cd. procedimenti contestuali, elencati nella tabella B del predetto DPCM 242/2010.

In tale contesto, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e il Ministero della Salute hanno dato inizio nel 2013 alla concreta sperimentazione per la definizione di tempi e modalità per la realizzazione dell'interoperabilità telematica.

Dal 12 febbraio 2013 lo sportello unico doganale è stato attivato - inizialmente in via sperimentale presso il porto di Ravenna, per poi essere esteso ad oltre 60 punti di entrata doganali.

Dal 29 gennaio 2013 la codifica dei documenti richiesti da misure nazionali è stata uniformata alla codifica comunitaria. Dalla predetta data i vecchi codici certificato 01CS, 03CS, 04CS, 01CV - che identificavano la documentazione di competenza del Ministero della Salute - sono stati sostituiti dai nuovi codici C678, N853 e C640, per la corretta compilazione della casella 44 della dichiarazione doganale.

Pertanto dal 2013 si è dato via alla concreta applicazione del sistema i cui obiettivi finali possono essere così riassunti:

- riduzione dei tempi e dei costi di sdoganamento;
- miglioramento della qualità dei controlli;
- riduzione dei costi per le amministrazioni.

Per ogni informazione di dettaglio si rinvia alla pagina web dedicata, disponibile sul sito web dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

#### ALLERTA

Nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di istruzioni operative (ad esempio il rischio di contaminazione da aflatossine nelle partite di mais).

## PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO

L'amministrazione doganale italiana ha inoltre preso parte nel 2013 ai lavori per la redazione del Manuale comunitario SAMANCTA (SAmpling MAnual for Customs and Tax Authorities), con l'obiettivo di uniformare le procedure di prelievo poste in essere dalle autorità doganali all'interno dell'UE, che costituirà oggetto di sperimentazione da parte degli Stati Membri che hanno aderito alla richiesta della Commissione di verificare su un piano pratico le procedure di campionamento in esso delineate. Al riguardo, l'Agenzia ha organizzato delle specifiche visite presso alcuni Uffici dipendenti, allo scopo di raccogliere informazioni relativamente alle metodologie di campionamento attualmente in essere presso gli Uffici delle dogane, agli strumenti utilizzati, ai protocolli di campionamento seguiti ed alle criticità eventualmente esistenti, nei particolari settori dei prodotti petroliferi e dei campioni in materia di alimentazione umana, oli e grassi, spiriti, vini e acqueviti.

L'attività di controllo svolta dall'Autorità doganale ed i risultati conseguiti hanno testimoniato il forte impegno dell'Agenzia sia nel settore merci che in quello passeggeri internazionali.

L'attività svolta è risultata generalmente in linea con la programmazione effettuata, denotando anzi un incremento di circa il 12% dei controlli per quanto riguarda i passeggeri e di percentuali tra l'1 ed il 25% per quanto riguarda le altre tipologie di controlli effettuati.

Grazie all'intensificazione dei controlli ed a un'attività di sensibilizzazione nei particolari settori, si è riscontrato, nell'ultimo anno, un alto livello dei quantitativi sequestrati di prodotti di origine animale a seguito dei passeggeri internazionali.

Per il resto si è riscontrato un trend costante delle conformità alle relative norme di settore dei prodotti importati, anche in ragione delle attività formative, informative e di sensibilizzazione condotte, anche congiuntamente, dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e dal Ministero della Salute.

L'implementazione dello sportello unico doganale nei settori di competenza del Ministero della salute hanno consentito di ridurre tempi e costi di sdoganamento, migliorando la qualità dei controlli da parte di entrambe le amministrazioni, che ora possono concentrare in un solo momento le attività di verifica, con evidenti vantaggi per tutti gli operatori. L'Agenzia inoltre si è resa protagonista di diverse iniziative di promozione dello sportello unico, a livello nazionale ed internazionale.

Il livello di coordinamento tra le amministrazioni a vario titolo coinvolte nello sdoganamento dei prodotti di interesse del PNI si può ritenere soddisfacente così come il sistema di comunicazione tra le due Autorità per la diffusione agli Uffici delle dogane delle istruzioni operative connesse ai diversi allerta sanitari diramati dal Ministero della Salute.

Le attività formative organizzate, anche congiuntamente con il Ministero della salute, sono funzionali, non solo alla sensibilizzazione del personale doganale alle problematiche di carattere sanitario ed alla relativa conoscenza normativa, e consentiranno un'utile occasione per lo scambio informativo tra le differenti amministrazioni per la soluzione di criticità emerse nel corso delle attività di controllo.

## CONCLUSIONI

I risultati descritti nei precedenti capitoli fanno riferimento al tipo di controllo svolto dalle ASL ed al numero di campioni di alimenti e bevande analizzati dai laboratori pubblici del controllo ufficiale.

Le unità operative controllate sono risultate essere 327.021 contro le 319.650 del 2012 e le 358.196 del 2011. Le unità con infrazioni sono state 52.395 contro le 50.780 del 2012 e le 53.180 del 2011. Ancora numerose, ed in un certo senso non risolte, sono le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP. Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal comando carabinieri per la tutela della Salute che ha attivato il sistema di allerta principalmente per via di lamentele dei consumatori. Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni. Nel corso della raccolta dei dati si è ancora constatata la trasmissione di modelli A di rilevazione non completi, che non riportano i dati di tutte le ASL ricadenti nel territorio di alcune Regioni, o con alcune incongruenze anche dovute, in taluni casi, all'unificazione dei servizi tra SIAN e SV o all'uso di diversi sistemi informativi regionali adottati per le loro rendicontazioni (ad esempio il numero di unità operative ricadenti nel territorio). Pertanto, si evidenziano ancora dei report regionali in parte disomogenei.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 110.017 campioni (124.845 nell'anno precedente e 118.603 nel 2011) con un totale di irregolarità pari all' 1,8%, in aumento rispetto a quella degli ultimi due anni (1,4% e 1,3% rispettivamente).

I dati raccolti ed analizzati in questo rapporto sono stati effettuati attraverso la compilazione dei classici Modelli A e B. Il nuovo sistema informatico, al momento ancora a carattere sperimentale, andrà di conseguenza implementato prevedendo, per facilitare l'entrata a regime, maggiori incontri tecnici rivolti ai referenti delle Regioni e

dei Laboratori Ufficiali (A.R.P.A., I.Z.S. e L.S.P.), oltre ai tecnici che si occupano di elaborazione, conversione e trasmissione dei dati. Ciò si rende necessario per poter affrontare nel prossimo futuro tutte le problematiche tecniche riguardanti il corretto inserimento e la trasmissione di dati sulla “Vigilanza degli alimenti”, e per poter permettere una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Analogamente, andrà definita e completata la revisione delle linee guida 882-854, per la raccolta sui dati delle ispezioni ed audit anche per garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

Questa necessità è emersa sia considerando che poche Regioni hanno effettuato un numero di campioni alimentari (presso gli esercizi di commercializzazione e ristorazione) uguali o superiori al 90% dei campionamenti previsti dal DPR 14/07/1995, che da una analisi dei trend sulle ispezioni effettuate negli ultimi sette anni, con una diminuzione delle stesse, particolarmente nei settori dei produttori e dei trasformatori.

Pertanto, per il futuro, è auspicabile che vengano rese disponibili ulteriori risorse, sia a livello centrale che regionale.

Come era stato evidenziato negli anni passati, anche per quest’anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare per l’attività analitica in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche, ricadenti sotto la generica voce altro dei classici modelli B. Ciò ha permesso, almeno in parte, di avere un quadro più ampio sulle tipologie dei singoli contaminanti, come riportato nei capitoli precedenti. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, e non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto. Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, oltre a Salmonella e Listeria, sui campioni analizzati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, si è evidenziato che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (E. coli, Yersinia enterocolitica) in prodotti a base di carne. Sono emerse contaminazioni da Stafilococchi ed E. coli anche in prodotti lattiero caseari, seguiti da E. coli nella categoria pesci, crostacei e

molluschi. Numerose irregolarità hanno, inoltre, riguardato istamina in prodotti della pesca e la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta principalmente in prodotti a base di carne.

Per quanto riguarda le ARPA ed i laboratori di sanità pubblica delle ASL, le principali contaminazioni microbiologiche, ricadenti sotto la voce “altro”, si riferiscono ad E. coli, Stafilococchi e muffe, principalmente rilevate nei piatti preparati e cereali e prodotti della panetteria. Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura e dalla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

Infine, relativamente all'analisi dei trend degli ultimi anni, per le contaminazioni microbiologiche si evidenziano alcune variazioni.

Per la *Listeria monocytogenes* si osserva un incremento soprattutto per piatti preparati e carne e prodotti a base di carne. Una diminuzione è riscontrata per i prodotti lattiero-caseari.

Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, mentre si assiste ad una diminuzione, negli ultimi due anni, nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché in zuppe e brodi e in piatti preparati.

Infine, relativamente ai contaminanti chimiche si è evidenziato quanto segue. Per le micotossine, sono osservabili maggiori variazioni ed incremento negli ultimi anni per i cereali e prodotti di panetteria, mentre rispetto al 2012 vi è una diminuzione di non conformità nella frutta secca. Per i metalli pesanti si assiste, rispetto allo scorso anno, ad una diminuzione di non conformità rilevate nei prodotti della pesca e un aumento per le migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, nel vino e nella frutta e verdura.