



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 8

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande
in Italia
Anno 2019

PAGINA BIANCA

Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

Direttore Generale: Dr. Massimo Casciello

Ufficio 8 – Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli

Direttore Ufficio 8: Dr.ssa Alessandra Di Sandro

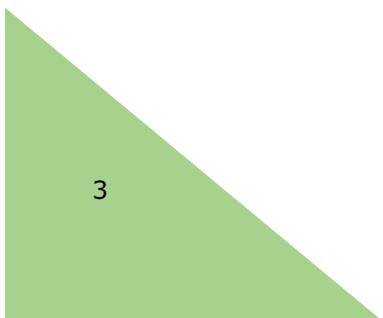
In collaborazione con:

Agenzie Regionali/Provinciali per la Protezione Ambientale
Aziende Sanitarie Locali
Aziende Territoriali per la Salute
Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
Comando Carabinieri per la tutela della salute
Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Laboratori di Sanità Pubblica
Posti di ispezione frontaliere
Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

A cura di:

dr. Raffaello Lena

dr.ssa Martina Reitano



Sommario

1. INTRODUZIONE	5
2. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2019 COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE	7
3. ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.	17
4. NAS - ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE	24
5. UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA - Controlli sanitari all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto	38
6. POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine animale	47
7. UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI - Controlli sugli scambi intracomunitari di prodotti di origine animale	62
8. RASFF - Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi	83
9. MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI	101
10. GUARDIA DI FINANZA- Attività svolta nel settore delle frodi agroalimentari	146
11. AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI	155
12. APPENDICE – TABELLE RIEPILOGATIVE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L. - a cura dell'Ufficio 2 della DGISAN	161

1. INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, 462 recante “misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari” (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, 282) per consentire la compiuta e articolata conoscenza dell’andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dispone che il Ministero della Salute raccolga i risultati delle analisi effettuate dai laboratori del controllo ufficiale e le informazioni sulle risultanze delle indagini effettuate dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), dal Corpo forestale dello Stato, dall’Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal Corpo della guardia di finanza e dagli organi dell’Amministrazione finanziaria operanti nei posti di dogana.

I dati raccolti vengono trasmessi annualmente al Parlamento, come disposto dall’articolo 8, comma 5 della suddetta legge, integrati con quelli relativi alle attività ispettive effettuate dalle ASL secondo l’Intesa Stato Regioni del 16/11/2016 “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”.

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dalle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2019.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell’Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- le procedure di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

I controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

- esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP);
- ispezioni;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione;
- prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai Laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

2. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2019 COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

Ogni anno mediante i Piani Regionali Integrati di controllo ufficiale vengono stabilite le frequenze di campionamento e le tipologie di analisi a cui sottoporre i prodotti alimentari lungo l'intera filiera agroalimentare. Con intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2016 recante: "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (UE) 882/2004 e 854/2004" sono state fornite alle regioni indicazioni utili per l'effettuazione delle suddette attività, come ad esempio il numero minimo di controlli da effettuare nelle fasi di produzione e di distribuzione, i criteri per la corretta interpretazione dei risultati analitici, le modalità di gestione delle non conformità, etc. I piani regionali sono predisposti in base ad una valutazione del rischio e tenendo conto dei diversi fattori che possono incidere sulla sicurezza alimentare, come il profilo di rischio dell'impresa alimentare, il sistema di autocontrollo che l'operatore del settore adotta per prevenire e tenere sotto controllo i pericoli, la tipologia di alimento e le sue caratteristiche di composizione quanti-qualitativa, la fascia di popolazione a cui è destinato, le modalità di consumo, nonché le informazioni messe a disposizione degli acquirenti con l'etichettatura.

Durante ciascun anno le informazioni relative alle attività di campionamento ed analisi sono trasmesse a cura dei laboratori ufficiali tramite la piattaforma informatica NSIS-Alimenti che utilizza lo standard SSD2 di EFSA. In base all'intesa Stato Regioni citata la frequenza di inoltro deve essere almeno quadrimestrale. Le regioni validano le informazioni inserite nel sistema informatico rendendole "ufficiali", cioè utilizzabili ai fini della successiva rendicontazione.

I dati inseriti nella piattaforma NSIS-Alimenti sono sottoposti a controlli periodici da parte del Ministero per garantire la coerenza e l'accuratezza delle informazioni raccolte. In questo modo si ottiene una base dati omogenea che consente al Ministero di ottemperare a qualsiasi richiesta di informazioni relative alle suddette attività che pervenga da parte della Commissione europea, degli Stati membri o dei Paesi terzi e di soddisfare il debito informativo nei confronti di EFSA. In aggiunta l'analisi dei dati analitici può consentire alle autorità competenti di programmare in maniera mirata le future attività di controllo ufficiale e di individuare ulteriori o nuovi obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

I Piani regionali integrati di controllo ufficiale non comprendono le ricerche analitiche previste dagli appositi Piani Nazionali, come ad esempio il Piano Nazionale OGM, il Piano Nazionale per i residui di farmaci veterinari, il Piano Nazionale per i residui di prodotti fitosanitari, il Piano Nazionale per i residui di additivi, conservanti e sostanze aromatizzanti e il Piano Nazionale di controllo per gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, a cui si rimanda per eventuali ulteriori approfondimenti.

Come già precisato nelle premesse, il controllo analitico ufficiale si svolge lungo l'intera filiera agro alimentare, dalla produzione, alla lavorazione, trasformazione, distribuzione, deposito, trasporto, commercio e somministrazione. I campioni ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi) e possono essere conferiti a tre differenti livelli di laboratori ufficiali:

- Locale: Laboratori di Sanità Pubblica di ASL/ASP/ATS
- Regionale: Agenzie Regionali/Provinciali per l'Ambiente
- Interregionale: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Dal momento che il sistema NSIS-Alimenti si basa sullo standard EFSA SSD2, la classificazione delle matrici alimentari della presente rendicontazione rispecchia quella dell'anagrafica EFSA foodEx2 (MTX). Per comodità i prodotti alimentari sono stati suddivisi in quattro ulteriori raggruppamenti principali denominati macrocategorie che comprendono: gli alimenti di origine animale, quelli di origine vegetale, le bevande e gli altri prodotti alimentari che non rientrano nelle precedenti categorie.

Flusso dati

Nell'ambito delle attività di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande si possono individuare le seguenti fasi:

- Campionamento a cura delle autorità sanitarie locali (ASL, ASP e ATS);
- Analisi dei campioni da parte dei Laboratori ufficiali;
- Trasmissione delle informazioni sui campioni e le analisi mediante NSIS-Alimenti a cura dei laboratori ufficiali;
- Validazione dei dati da parte delle Regioni e Province Autonome;
- Raccolta, verifica e rendicontazione a cura del Ministero.

Base dati

Macrocategorie dei prodotti alimentari

All'interno delle macrocategorie vengono inserite classi di alimenti che presentano caratteristiche simili come ad es.: l'origine, la composizione chimico fisica, la fascia di popolazione a cui sono destinati, etc., secondo lo schema seguente:

1. Alimenti di origine animale

- Carne e prodotti a base di carne
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Latte e prodotti a base di latte
- Uova e prodotti a base di uova

2. Alimenti di origine vegetale

- Cereali e prodotti a base di cereali
- Verdura e prodotti a base di vegetali (compresi i funghi)
- Radici e tuberi
- Legumi, noci e semi oleosi
- Frutta e prodotti a base di frutta

3. Bevande

- Succhi di frutta e verdura
- Bevande analcoliche (tranne bevande a base di latte)
- Bevande alcoliche
- Acqua potabile (acqua senza alcun additivo ad eccezione di anidride carbonica; incluso il ghiaccio)

4. Altri prodotti alimentari

- Zucchero e prodotti di pasticceria
- Grassi e oli animali e vegetali
- Erbe, spezie e condimenti
- Alimenti per neonati e prima infanzia
- Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare
- Alimenti compositi (compresi i surgelati)
- Snack, dolci e altri alimenti

Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

Al fine di poter raccogliere e rendicontare i risultati delle analisi sui MOCA il Ministero ha predisposto un sistema nazionale di codifica per tale tipologia di prodotti, denominato FOODEX-MOCA, in analogia a quello di EFSA sulle matrici alimentari.

Parametri analitici

I parametri analitici sono stati raggruppati secondo le modalità seguite da EFSA per la costruzione della relativa anagrafica (Param). Di seguito sono elencate le categorie di parametri:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Additivi | 8. Microrganismi |
| 2. Allergeni | 9. Nutrienti |
| 3. Ammine biogene | 10. Radioattività e isotopi |
| 4. Aromi | 11. Residui di pesticidi |
| 5. Contaminanti organici | 12. Tossine |
| 6. Elementi chimici | 13. Altro |
| 7. Farmaci veterinari | |

Risultati dell'attività di campionamento ufficiale

Nel 2019 sono stati prelevati 45.550 campioni di prodotti alimentari e bevande, su cui sono state effettuate 126.590 determinazioni analitiche. Di questi, la maggior parte (44.869 campioni) sono stati prelevati in base ad una specifica programmazione, mentre 681 campioni sono stati prelevati su sospetto. Nelle elaborazioni successive, relative alla descrizione delle attività analitiche, sono stati presi in considerazione tutti i campionamenti insieme (programmati e su sospetto), mentre per quanto riguarda la valutazione delle non conformità verranno presi in considerazione in modo disgiunto.

Ripartizione dei controlli analitici sulle macro-categorie dei prodotti alimentari

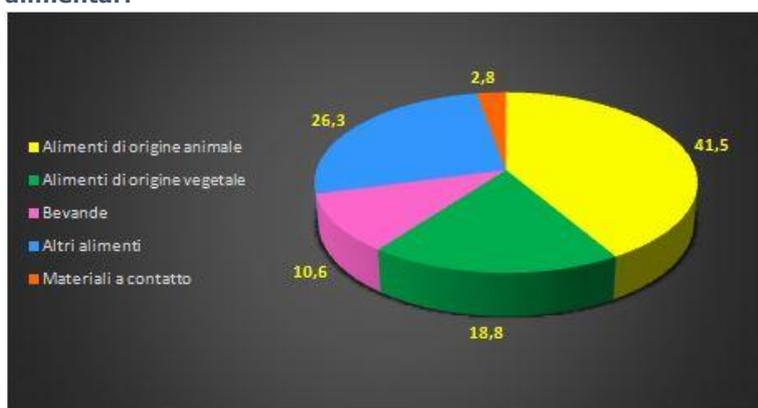
Esaminando i dati relativi ai campioni dei prodotti alimentari, suddivisi nelle consuete macro-categorie prese in considerazione negli anni precedenti, e precisamente:

- alimenti di origine animale
- alimenti di origine vegetale
- bevande
- altri alimenti (non compresi nelle categorie precedenti)
- materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

emerge che la percentuale più elevata di determinazioni analitiche, pari al 41,5%, si riscontra per gli alimenti di origine animale, seguita da altri alimenti con il 26,3%,

dagli alimenti di origine vegetale con il 18,8%, dalle bevande con il 10,6% e dai MOCA, con il 2,8%.

Figura 2.1 - Percentuali dei controlli analitici sulle macro-categorie dei prodotti alimentari



Di seguito si propone un'ulteriore elaborazione, effettuata sulla base dell'aggregazione dei prodotti alimentari prospettata nel regolamento (UE) 2019/723, concernente il modello standard di formulario da utilizzare nelle relazioni annuali presentate dagli Stati membri.

Nella tabella 2.1 e nella figura 2.2 sono riportate le categorie di alimenti oggetto di rendicontazione, come da punto 1.4, parte II.1 del regolamento (UE) 2019/723, per le quali viene specificato il numero di campioni prelevati e il numero di determinazioni analitiche svolte.

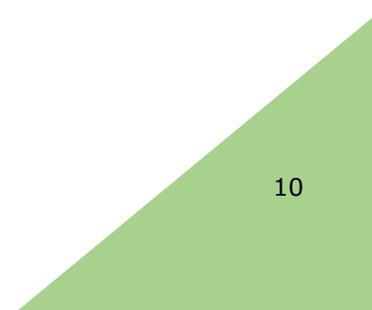
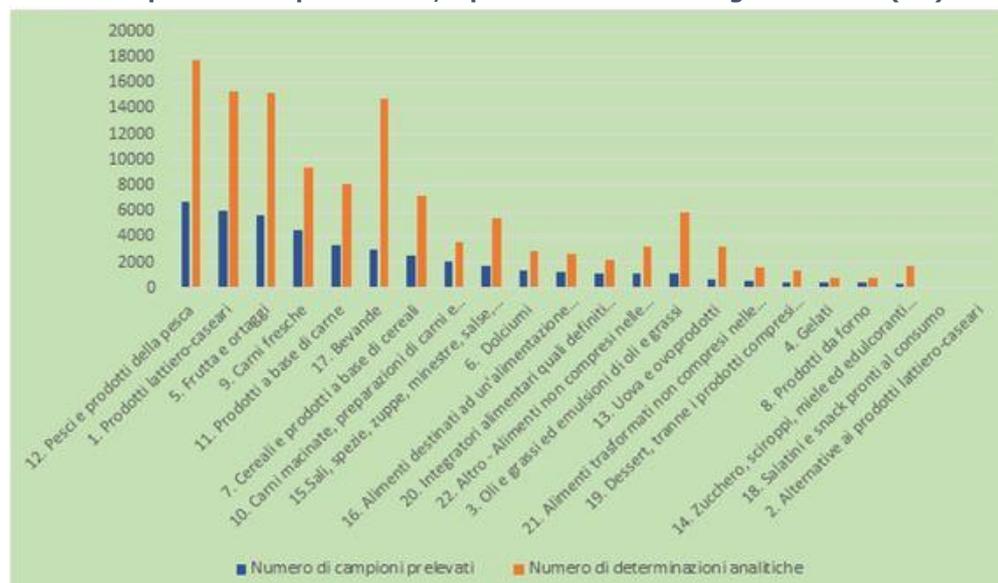


Tabella 2.1 - Campionamenti e determinazioni analitiche effettuate sulle categorie di alimenti specificate punto 1.4, parte II.1 del regolamento (UE) 2019/723

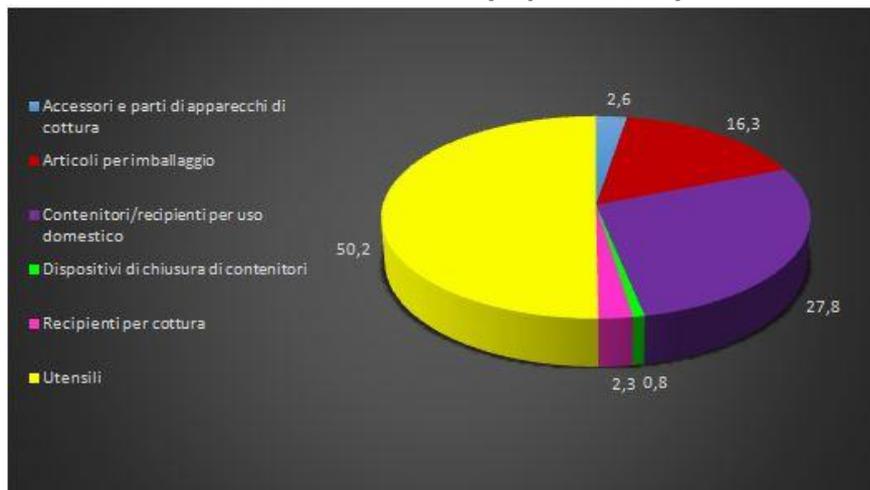
	Numero di campioni prelevati	Numero di determinazioni analitiche
1. Prodotti lattiero-caseari	5.952	15.264
2. Alternative ai prodotti lattiero-caseari	53	82
3. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	1.092	5.921
4. Gelati	400	800
5. Frutta e ortaggi	5.691	15.231
6. Dolciumi	1.393	2.867
7. Cereali e prodotti a base di cereali	2.479	7.128
8. Prodotti da forno	397	774
9. Carni fresche	4.544	9.341
10. Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	2.066	3.573
11. Prodotti a base di carne	3.362	8.121
12. Pesci e prodotti della pesca	6.739	17.768
13. Uova e ovoprodotti	660	3.166
14. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	353	1.669
15. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	1.734	5.431
16. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (1)	1.260	2.595
17. Bevande	2.992	14.676
18. Salatini e snack pronti al consumo	96	127
19. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4	413	1.410
20. Integratori alimentari quali definiti all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (2), tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1.154	2.183
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia	594	1.548
22. Altro - Alimenti non compresi nelle categorie 1-21	1.108	3.271

Figura 2.2 - Campionamenti e determinazioni analitiche effettuate sulle categorie di alimenti specificate punto 1.4, parte II.1 del regolamento (UE) 2019/723

Ripartizione dei controlli analitici sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

Complessivamente i campioni di MOCA prelevati nel 2019 sono stati n. 998, su cui sono state eseguite n. 3605 analisi. Il grafico illustra la distribuzione percentuale delle analisi per categoria di MOCA.

Figura 2.3 - Ripartizione delle determinazioni analitiche nelle macrocategorie dei materiali destinati a venire a contatto (in percentuale)



Sul totale delle analisi per i MOCA, la percentuale più elevata di determinazioni analitiche è stata effettuata sugli utensili per la tavola e la cucina (50,2%) e sui contenitori impiegati per la conservazione/lavorazione domestica di alimenti (27,8 %).

Determinazioni analitiche

Le seguenti tabelle (2.2-2.6) illustrano le determinazioni analitiche effettuate nelle diverse categorie alimentari e nei MOCA.

Tabella 2.2 - Determinazioni analitiche su matrici di origine animale

Classe di analiti	Uova e ovoprodotti	Pesci e prodotti della pesca	Prodotti lattiero-caseari	Carni fresche, carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, prodotti a base di carni	Altro	Totali
Allergeni	-	29	2	193	5	229
Elementi chimici	9	3.260	629	1.754	63	5.715
Additives	1	3	-	1	-	5
Microorganismi	509	7.476	11.027	10.868	134	30.014
Nutrienti	23	17	42	322	13	417
Contaminanti organici	1.999	2.922	2.799	3.684	269	11.673
Pesticidi	51	21	20	22	-	114
Contaminanti di processo	-	889	23	752	51	1.715
Tossine	-	1.353	63	6	-	1.422
Farmaci veterinari	178	358	275	406	-	1.217
Totale complessivo	2.770	16.328	14.880	18.008	535	52.521

Tabella 2.3 Determinazioni analitiche su matrici di origine vegetale

Classe di analiti	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	Frutta e ortaggi	Dolciumi	Cereali e prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	Altro	Totali
Allergeni		20	68	75	47		15	225
Elementi chimici	10	4.675	61	829	14	52	561	6.202
Additives		12			2			14
Microorganismi	26	6.521	1.586	2.917	594	653	1.956	14.253
Nutrienti		17	143	122	48	1	268	599
Contaminanti organici	188	951	45	78	1	47	114	1.424
Pesticidi		46		4			1	51
Contaminanti di processo	30	641	21	28	19	106	19	864
Tossine		71	6	23			7	107
Farmaci veterinari			4	1	1		2	8
Totale complessivo	254	12.954	1.934	4.077	726	859	2.943	23.747

Tabella 2.4 - Determinazioni analitiche su bevande

Classe di analiti	(da Frutta e ortaggi	Bevande alcoliche	Bevande analcoliche	Integratori	Totali
Elementi chimici	3	2.145	4.217	73	6.438
Additivi	-	1	2	-	3
Microorganismi	10	3	5.299	2	5.314
Nutrienti	-	-	80	2	82
Contaminanti organici	-	45	340	-	385
Pesticidi	-	3	126	-	129
Contaminanti di processo	24	-	965	-	989
Tossine	-	-	29	-	29
Totale complessivo	37	2.197	11.058	77	13.369

Tabella 2.5 - Determinazioni analitiche su altri alimenti (non compresi nei precedenti)

Classe di analiti	Alternative ai prodotti lattiero-caseari	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	Gelati	Dolciumi	Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	Alimenti destinati ad una alimentazione particolare	Alimenti trasformati, esclusi gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia	Altro	Totali
Allergeni				10	3	29	46	222	310
Botanical Compendium								5	5
Elementi chimici		571		309	111	694	33	2.457	4.175
Additives								7	7
Microorganismi	82	531	793	417	39	942	1352	16.216	20.372
Nutrienti		13	7	29	2	120	48	332	551
Contaminanti organici		2927		9		187	48	496	3.667
Pesticidi					83			4	87
Contaminanti di processo		1279		159	258	327	34	879	2.936
Tossine		1			28	34	7	29	99
Farmaci veterinari					1135	2		2	1.139
Totale complessivo	82	5322	800	933	1659	2335	1568	20.649	33.348

Tabella2.6 - Determinazioni analitiche migrazione materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Classe di analiti	Accessori e parti di apparecchi di cotture	Articoli per imballaggio	Contenitori / recipienti per uso domestico	Dispositivi di chiusura contenitori	Recipienti per cottura	Utensili	Totale
Elementi chimici	5	381	694	9	57	1.085	2.231
Nutrienti			1				1
Contaminanti organici	90	208	305	19	26	718	1.366
Tossine			2			5	7
Totale complessivo	95	589	1.002	28	83	1.808	3.605

Gli esiti non conformi

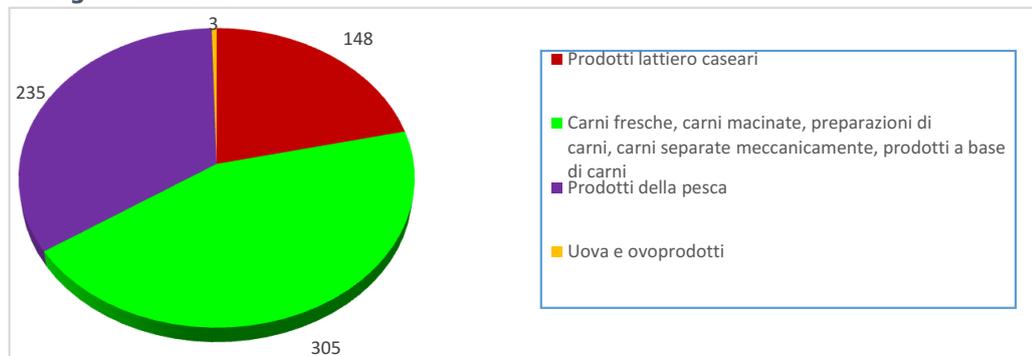
La tabella sottostante illustra le non conformità riscontrate per classe di analita in prodotti alimentari, bevande e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, da cui si evince che la classe di analita maggiormente responsabile delle non conformità (con il 90 %) è quella dei microorganismi.

Tabella2.7 - Non conformità totali riscontrate per classe di analita nei prodotti alimentari, nelle bevande e nei materiali a contatto, e dati di dettaglio delle macro-categorie

Classe di analita	Numero di determinazioni analitiche totali	Numero di esiti non conformi totali	Numero di esiti non conformi riscontrati nei prodotti di origine animale	Numero di esiti non conformi riscontrati nei prodotti di origine vegetale	Numero di esiti non conformi riscontrati nelle bevande	Numero di esiti non conformi riscontrati negli altri alimenti	Numero di esiti non conformi riscontrati negli altri ai MOCA
Allergeni	764	10	4	3	-	3	
Botanical Compendium	5	-	-	-	-	-	
Elementi chimici	24.761	39	25	3	1		10
Additivi	29	-	-	-	-	-	
Microorganismi	69.953	835	631	45	4	155	
Nutrienti	1.650	5	1	1	-	3	
Contaminanti organici	18.515	6	2	-	-		4
Pesticidi	381	-	-	-	-	-	
Contaminanti di processo	6.504	6	-	-	-	6	
Tossine	1.664	26	26	-	-		
Farmaci veterinari	2.364	2	2	-	-		
Totale complessivo	126.590	929	691	52	5	167	14

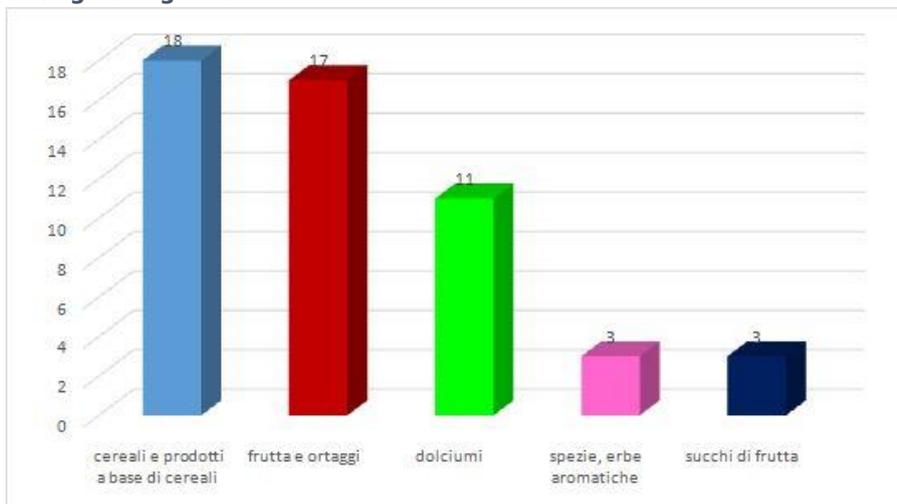
Nei prodotti di origine animale, la principale causa di non conformità (91,3 %) è data dalla presenza di microorganismi. Nella figura2.4 sono rappresentati i 691 esiti non conformi (per un totale di 643 campioni) riscontrati per ogni categoria di alimento indicata.

Figura2.4 - Distribuzione degli esiti non conformi tra le diverse categorie di prodotti di origine animale



Anche per i prodotti di origine vegetale, la principale causa di non conformità è rappresentata dai microrganismi (86,5%). Nella figura2.5 è rappresentata la distribuzione dei 52 esiti non conformi (per un totale di 48 campioni) nelle categorie dei prodotti di origine vegetale.

Figura2.5 - Distribuzione degli esiti non conformi tra le diverse categorie di prodotti di origine vegetale



Anche relativamente ai 167 esiti non conformi (riferiti a 153 campioni) riscontrati per la tipologia "Altri alimenti", la maggior parte (circa il 93%) è riferibile alla presenza di microrganismi. Tutti gli esiti non conformi sono da riferire ad alimenti composti e preparati appartenenti alle diverse categorie.

Per quello che riguarda i MOCA, sono stati riscontrati 14 esiti non conformi, dovuti prevalentemente a rilascio di elementi chimici (cromo, piombo e cadmio) da utensili, contenitori e recipienti per uso domestico.

Dal 2016, tutti gli stakeholder dei flussi di dati analitici per la ricerca di agenti chimici, fisici e microbiologici negli alimenti e MOCA, vengono chiamati ad un incontro annuale avente diversi scopi:

1. formazione e aggiornamento per gli addetti ai lavori al nuovo standard di codifica di matrici campionate, parametri analitici, punti di campionamento e tutte le informazioni attinenti;
2. formazione e aggiornamento per gli addetti ai lavori sul sistema di trasmissione dati analitici, identificato come NSIS Alimenti;
3. confronto con le autorità competenti centrali, regionali e locali sugli esiti analitici e valutazioni dell'attività dell'anno precedente;
4. proposte per il miglioramento del sistema nel suo insieme o di sue componenti da parte delle autorità competenti.

A seguito di questi incontri vengono definite e pubblicate le linee guida per la raccolta e la trasmissione dei dati analitici in sicurezza alimentare per l'anno seguente.

Analisi critica e conclusioni

Le macro-categorie coinvolte nel piano dei campionamenti, così come per gli anni precedenti, sono 5.

Precisamente:

- alimenti di origine animale
- alimenti di origine vegetale
- bevande
- altri alimenti (non compresi nelle categorie precedenti)
- materiali destinati a venire a contatto

L'elemento innovativo che caratterizza il documento è relativo all'ulteriore elaborazione dei dati ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/723 della Commissione del 2 maggio 2019 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il modello standard di formulario da utilizzare nelle relazioni annuali presentate dagli Stati membri.

I dati relativi alla totalità dei campioni effettuati nel 2019 mostrano che la percentuale maggiore di controlli ha come matrice alimenti di origine animale (41,5%).

Per ogni macro-categoria sono stati riportati i dati relativi alle varie classi di analiti. Nella matrice più campionata, che abbiamo detto essere la matrice di origine animale, i microrganismi sono stati quelli maggiormente ricercati, per un totale di 30.014 rilevazioni analitiche.