



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

CONFERENZA REGIONALE DELL'AGRICOLTURA E DELLO SVILUPPO RURALE

Scheda informativa

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Soddisfacente il sistema pubblico dei controlli, ancora numerose le irregolarità nell'applicazione dei sistemi di autocontrollo

Per garantire ai consumatori la sicurezza degli alimenti e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea ha adottato la strategia globale di intervento denominata "sicurezza dai campi alla tavola". Essa si basa su una combinazione di requisiti elevati relativi ai prodotti alimentari, siano essi ottenuti all'interno dell'UE o importati, alla salute e benessere degli animali e allo stato sanitario delle piante. Attraverso il cosiddetto "pacchetto igiene", entrato in vigore il 1° gennaio 2006, tutti gli Stati Membri adottano gli stessi criteri riguardo l'igiene nella produzione degli alimenti e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio dell'Unione Europea¹. Tale strategia si basa su alcuni principi generali: la responsabilizzazione del produttore attraverso l'autocontrollo secondo il metodo HACCP, la consapevolezza del consumatore grazie alla corretta informazione (norme sull'etichettatura e campagne informative), il sistema dei controlli (Piano Nazionale Integrato dei controlli - PNI) che poggia sul metodo dell'Analisi del Rischio² e il sistema di allerta rapido (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF), basato sulla rintracciabilità dei prodotti, che si attiva a livello europeo al verificarsi di situazioni di emergenza sanitaria non gestibili all'interno della filiera.

Secondo la Relazione annuale per il 2009 del Piano Nazionale Integrato (PNI) in Italia l'anno scorso sono stati eseguiti complessivamente più di un milione di accertamenti (tab. 1 e 2) con il prelievo e l'analisi di oltre 200.000 campioni di prodotti. I dati si riferiscono a cinque settori: alimenti, mangimi, sanità animale, benessere degli animali e sanità delle piante. Per gli alimenti, il monitoraggio ha riguardato non solo l'aspetto della loro sicurezza, ma anche della qualità (prodotti biologici, DOP, IGP e STG)³.

Tabella 1 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle forze di polizia in materia di frodi sanitarie e commerciali - 2009

	controlli svolti	violazioni
Carabinieri per la tutela della salute (NAS)	34.675	23.342
Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC)	801	288
Corpo Forestale dello Stato (CFS)	4.423	434
Guardia di Finanza (GdF)*	46	49
Reparto pesca delle capitanerie di porto	12.800	3.353

*attività svolta in relazione alle frodi in materia di sicurezza prodotti (soffisticazione e adulterazione).

Fonte: Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti – Piano Nazionale Integrato - anno 2009.

¹ Oltre alla legislazione generale, valida per tutti i prodotti alimentari, in Italia sono in vigore norme specifiche riguardanti aspetti particolari della sicurezza degli alimenti, ad esempio: l'uso dei pesticidi, integratori alimentari, coloranti, residui di farmaci veterinari e contaminanti, addizione di vitamine, minerali e sostanze analoghe, materiali e prodotti a contatto con gli alimenti.

² L'analisi del rischio alimentare è una quantificazione misurabile di una funzione della probabilità che un evento avverso raggiunga un livello di soglia tale da destare preoccupazione. L'identificazione e successiva caratterizzazione di tale evento sono necessarie ai gestori del rischio per definire il pericolo e adottare le opportune misure di profilassi e protezione.

³ Le amministrazioni coinvolte per il conferimento dei dati sono: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali - sezione Salute, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Istituto Superiore di Sanità, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Carabinieri per la Tutela della Salute, Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente, Capitanerie di porto, Corpo Forestale dello Stato, Agenzia delle Dogane e Guardia di Finanza.



Quasi la metà di tutti i controlli svolti in Italia fanno parte del Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande coordinato dal Ministero della sanità e gestito, a livello locale, dalle Regioni. Degli oltre 470.000 controlli svolti nel 2009 circa un decimo (45.357) è stato effettuato nel Veneto a carico di operatori del settore primario ma anche di trasportatori, distributori e ristoratori. Le irregolarità riscontrate sono state 2.500 (5,6%), la metà rispetto alla media nazionale (12% circa). Per quanto riguarda i campioni di prodotti analizzati dai laboratori pubblici, sono state eseguite in Veneto quasi 5.200 analisi (il 3,6% del totale nazionale) con una percentuale di irregolarità riscontrate pari all'1,1%, circa la metà del medesimo valore riferito al dato nazionale.

Secondo l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) l'analisi dei risultati per il 2009 evidenzia che il numero di campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risulta soddisfacente. Per quanto riguarda le attività ispettive è stata riscontrata la necessità che gli operatori del settore alimentare debbano dare una maggior garanzia della corretta applicazione dei principi "HACCP". Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale e nella formazione del personale sul metodo dell'HACCP sono ancora numerose, nonostante tale metodologia sia entrata in vigore sin dal 1997. Le conclusioni evidenziate dall'ISS sono valide anche per il Veneto, in cui la maggior parte delle infrazioni ha riguardato gli operatori che confezionano i prodotti alimentari destinati al settore della distribuzione e la categoria dei ristoratori, compresa la ristorazione collettiva (tab. 3 e 4). Per ovviare a tali problematiche l'ISS ritiene necessario che le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare si debbano attivare nei confronti dei propri associati per favorire la corretta applicazione dei principi dell'HACCP e una maggiore formazione del personale.

Tabella 2 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e in controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari - 2009

Ispezioni e audit	controlli svolti	irregolarità	% di irregolarità
Ispettorato Centrale per il controllo della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) e dagli Organismi di controllo (OdC)			
Controlli sulla qualità merceologica degli alimenti e vigilanza - controlli sui prodotti	54.068	3.334	6%
Attività di controllo sugli operatori dell'agricoltura biologica	62.806	13.926	22%
Produzioni DOP, IGP e STG - controlli sugli operatori	60.036	4.427	7%
Etichettatura facoltativa delle carni bovine ed avicole - controlli sugli operatori	1.833	118	6%
<i>Totale controlli ICQRF e OdC</i>	<i>178.743</i>	<i>21.805</i>	<i>12%</i>
Ispezioni e audit sugli operatori del settore alimentare del Ministero della Salute, Assessorati regionali alla sanità e ASL			
Ispezioni delle Autorità regionali e locali sugli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale	198.087	13.755	7%
Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande	470.612	54.858	12%
<i>Totale controlli ministeriali e regionali</i>	<i>668.769</i>	<i>68.613</i>	<i>10%</i>
Campioni analizzati	controlli svolti	non conformità	% di non conformità
Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande	143.785	2.788	2%
Piano Nazionale Residui (PNR) (comprese attività in extrapiano e su sospetto)	48.959	264	0,5%
Piano Nazionale Residui Prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	6.172	74	1%
Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	223	5	2%
Controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	966	0	0
<i>Totale</i>	<i>200.105</i>	<i>3.131</i>	<i>1,60%</i>

Fonte: Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti – Piano Nazionale Integrato - anno 2009

Tabella 3 - Risultati dell'attività di controllo svolta in Italia e Veneto sugli operatori del settore alimentare dal Ministero della Salute, Assessorati regionali alla sanità e ASL – 2009

	Italia			Veneto		
	controlli	irregolarità	% di irreg.	controlli	irregolarità	% di irreg.
Produttori primari	142.199	3.751	3%	23.915	335	1%
Produttori e confezionatori	27.437	7.804	28%	2.186	273	12%
Distributori	117.036	13.697	12%	6.985	539	8%
Trasportatori	24.635	937	4%	2.034	12	1%
Ristoratori	101.457	20.208	20%	7.173	1.104	15%
Produttori e confezionatori che vendono al dettaglio	57.848	8.461	15%	3.064	265	9%
Totale	470.612	54.858	12%	45.357	2.538	6%

Fonte: Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti – Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande - anno 2009

Tabella 4 - Risultati dell'attività di analisi svolta in Italia e Veneto da Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica e Istituti Zooprofilattici Sperimentali – 2009

	Italia			Veneto		
	campioni analizzati	infrazioni	% infrazioni	campioni analizzati	infrazioni	% infrazioni
1. Prodotti lattiero-caseari	19.060	738	4%	184	1	1%
2. Uova e ovoprodotti	1.087	14	1%	2	0	0%
3. Carne e derivati, cacciagione e pollame	70.540	594	1%	304	2	1%
4. Pesci, crostacei, molluschi	10.489	430	4%	276	10	4%
5. Grassi e oli	1.569	80	5%	0	0	-
6. Zuppe, brodi, salse	1.698	26	2%	0	0	-
7. Cereali e prodotti della panetteria	8.429	311	4%	1.329	17	1%
8. Frutta e verdura	6.281	107	2%	665	8	1%
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.597	26	2%	182	1	1%
10. Bevande non alcoliche	2.436	48	2%	252	1	0%
11. Vino	1.793	23	1%	175	2	1%
12. Bevande alcoliche escluso il vino	432	5	1%	78	2	3%
13. Gelati e dessert	1.413	28	2%	184	1	1%
14. Cacao e sue preparazioni	439	3	1%	83	0	0%
15. Dolciumi	929	10	1%	182	2	1%
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1.593	55	3%	93	1	1%
17. Piatti preparati	8.102	223	3%	786	7	1%
18. Prodotti per alimentazione particolare	1.249	11	1%	172	1	1%
19. Additivi	65	0	0%	10	0	0%
20. Materiali a contatto con gli alimenti	2.124	17	1%	143	0	0%
21. Altri alimenti	2.460	39	2%	85	1	1%
Totale	143.785	2788	2%	5185	57	1%

Fonte: Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti – Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande - anno 2009.

Per saperne di più:

Ministero della Salute (2010) *Piano Nazionale Integrato – Relazione annuale per il 2009*, pubblicazione on-line.

Ministero della Salute (2010) *Piano di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e delle Bevande - anno 2009*, pubblicazione on-line.

INEA (2010) *Qualità, sicurezza alimentare e controllo dei prodotti agroalimentari*, Agrisole, supplemento al n.37/2010.

Ministero della Salute (2009) *Relazione sullo stato sanitario del Paese 2007-2008*, pubblicazione on-line.