

6° FORUM DELL'APICOLTURA DEL MEDITERRANEO

DIFESA DELLE TRADIZIONI PRODUTTIVE
E RISPETTO DEI PRINCIPI DI SALUBRITA'

COSA SI INTENDE PER SICUREZZA ALIMENTARE ?

Il rispetto della la salubrità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione



Quindi la sicurezza alimentare significa garantire al consumatore tutte le condizioni che gli consentono di alimentarsi senza preoccupazione

DA DOVE NASCE LA NECESSITÀ DI TANTA SICUREZZA ?

L' un uso indiscriminato della chimica e lo sfruttamento intensivo e poco attento del territorio e degli animali hanno provocato effetti negativi che sono sfociate in “scandali” e “crisi alimentari” :

- il vino al metanolo,
- la BSE (mucca pazza),
- i polli alla diossina



ASSICURARE STANDARD PIÙ ELEVATI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Per far sì che i consumatori, gli altri soggetti interessati e le controparti commerciali tornassero ad aver fiducia nei processi decisionali sono state percorse alcune strade:

- La revisione della legislazione per uniformarla a livello comunitario
- Approccio completo ed integrato lungo tutta la catena produttiva

ASSICURARE STANDARD PIÙ ELEVATI DI SICUREZZA ALIMENTARE

- Il ruolo dei singoli partecipanti alla catena alimentare
- L'adozione di adeguate procedure di rintracciabilità degli alimenti
- L'istituzione di un sistema di allerta rapido
- L'informazione dei consumatori

E LE PRODUZIONI TRADIZIONALI ?

Alcuni Paesi della UE, soprattutto quelli che si affacciano sul Mediterraneo hanno evidenziato il rischio che i nuovi Regolamenti comunitari provocassero la scomparsa del patrimonio di prodotti tradizionali che per tecniche produttive, caratteristiche dei locali di produzione, conservazione, stagionatura difficilmente possono rispettare le rigorose indicazioni impartite dalle norme



QUANDO UN PRODOTTO E' TRADIZIONALE ?

Quando le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano praticate su un determinato territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo da almeno 25 anni

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO TRADIZIONALE

Il prodotto tradizionale può usufruire delle deroghe igienico sanitarie se può essere dimostrato che le caratteristiche chimiche ed organolettiche siano diverse da quelle del prodotto ottenuto in forma industriale e nel contempo l'analisi del rischio assicuri la salubrità e la sicurezza dell'alimento

QUALI DEROGHE ?

- **STRUTTURALI:** pareti, soffitti, porte possono non essere costituiti da materiale liscio ed impermeabile
- **STRUMENTI ED ATTREZZATURE:** possono essere costituite anche da materiale non facilmente lavabile e disinfettabile
- **OPERAZIONI DI PULIZIA:** per non compromettere la sopravvivenza della specifica flora ambientale che garantisce la tipicità è possibile derogare sulla frequenza

QUANTI PRODOTTI TRADIZIONALI ?

| Regione/Prov. Autonoma | n. Prodotti Tradizionali | Regione/Prov. Autonoma | n. Prodotti Tradizionali |
|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Abruzzo | 147 (1) | Piemonte | 341 (1) |
| Basilicata | 90 (1) | Puglia | 233 |
| Calabria | 269 (6) | Sardegna | 184 (6) |
| Campania | 429 (5) | Sicilia | 235 (8) |
| Emilia Romagna | 356 (4) | Toscana | 463 (6) |
| Friuli Venezia Giulia | 156 (11) | Umbria | 70 |
| Lazio | 386 (3) | Valle d'Aosta | 32 (3) |
| Liguria | 295 (1) | Veneto | 371 (8) |
| Lombardia | 246 (1) | Prov.Auton.Bolzano | 92 |
| Marche | 152 (2) | Prov.Auton.Trento | 107 |
| Molise | 159 (1) | | |

() mieli riconosciuti come tradizionali

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Hanno la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a:

- prevenire i rischi per la salute pubblica
- proteggere gli interessi dei consumatori
- assicurare la lealtà delle transazioni

Riguardano sia i prodotti italiani che esteri destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, oppure che devono essere esportati



COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Un principio fondamentale ed irrinunciabile su cui si è basata l'organizzazione dei controlli è nell'indipendenza delle istituzioni che tutelano la salute, per questo tutto ruota intorno al Ministero della Salute (che viene riconosciuto come Autorità Competente) ed ai suoi organi periferici

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

CONTROLLI SULLE IMPORTAZIONI

Se gli animali e gli alimenti di origine animale provengono dall'UE

gli uffici UVAC (Uffici Veterinari

per gli Adempimenti Comunitari)

dispongono controlli a sondaggio;

se provengono da Paesi extra UE

Sono controllate tutte le partite presso i

PIF (Posti di Ispezione Frontaliera).



COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

I prodotti **vegetali** provenienti da Paesi extra UE sono
Controllati e campionati dagli USMAF (Uffici di Sanità
Marittima, Aerea e di Frontiera)



COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Controlli interni

Vengono effettuati lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria alla trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercio, fino alla somministrazione e al consumo

Riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venirne a contatto

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Controlli interni

Le indagini prevedono:

- ✓ Sopralluoghi ed ispezioni dei luoghi produttivi e di commercializzazione
- ✓ Controlli sull'applicazione dei principi dell'HACCP
- ✓ Accertamenti sul prodotto anche con campionamenti ed esami di laboratorio

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Le Autorità Competenti sono rappresentate da:

- Ministero della Salute con le sue diramazioni periferiche
- Assessorati alla Sanità delle Regioni
- Unità Sanitarie Locali

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Ministero della Salute

Ha prevalentemente funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento.

Elabora ed adotta piani pluriennali di controllo.

Per garantire l'uniforme applicazione delle norme sul territorio nazionale effettua audit sui servizi delle Regioni e delle Aziende sanitarie locali ed ispezioni negli stabilimenti di produzione.

COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Assessorati alla Sanità delle Regioni

Hanno compiti di indirizzo e coordinamento

delle attività territoriali delle USL,

l'elaborazione e l'adozione dei piani

regionali di controllo,

l'individuazione degli standard di funzionamento dei Servizi delle

USL (es. procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione

interna, piani di formazione, ecc.),

la supervisione e il controllo sulle attività delle USL.



COME SONO ORGANIZZATI I CONTROLLI IN ITALIA

Unità Sanitarie Locali (USL)

A loro spetta la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione dei controlli sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande

PIANI DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI

Servono per verificare la conformità degli alimenti commercializzati

I principali piani elaborati in Italia sono:

1. Piano Nazionale Residui (PNR)
2. Piano Nazionale Integrato (PNI)

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

E' un piano di sorveglianza a livello di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale

Serve a:

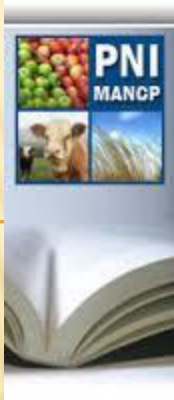
1. svelare la somministrazione
 - illecita di sostanze vietate
 - abusiva di sostanze autorizzate
2. a verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati nei regolamenti comunitari e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa europea e nazionale

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

Viene elaborato annualmente tenendo conto:

- degli aggiornamenti scientifici e/o normativi;
- delle specifiche richieste della Commissione europea e dei Laboratori Europei di Riferimento per i residui;
- della variazione della realtà produttiva territoriale;
- delle non conformità riscontrate negli anni precedenti;
- delle allerte attivate negli anni precedenti relative a residui chimici in alimenti e mangimi;
- di qualsiasi altro elemento ritenuto utile ai fini della sorveglianza dei residui

PIANO NAZIONALE INTEGRATO (PNI)



Descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi ed un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti

PIANO NAZIONALE INTEGRATO (PNI)

Prevede una pianificazione strategica pluriennale ed una programmazione operativa annuale.

Gli obiettivi strategici sono rappresentati da:

- ❖ Tutela della salute del consumatore
- ❖ Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche
- ❖ Difesa delle produzioni nazionali
- ❖ Tutela della salute e del benessere animale

SOSTANZE RICERCATE CON IL PNR

| Categoria | Sostanze a effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate |
|--------------------|--|
| Gruppo | Stilbeni, loro derivati e loro sali e esteri |
| | Agenti antitiroidei |
| | Steroidi |
| | Lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo) |
| | β-agonisti |
| | Sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990 |
| Categoria | Medicinali veterinari e agenti contaminanti |
| Gruppo | Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici, chinoloni |
| | Altri prodotti medicinali veterinari |
| Sottogruppo | Antelmintici |
| | Coccidiostatici, compresi i nitroimidazoli |
| | Carbammati e piretroidi |
| | Tranquillanti |
| | Antinfiammatori non steroidei (AINS) |
| | Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica |
| Gruppo | Altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente |
| Sottogruppo | Composti organoclorurati, compresi i PCB |
| | Composti organofosforati |
| | Elementi chimici |
| | Micotossine |
| | Coloranti |
| | Altri |

SOSTANZE RICERCATE CON IL PNI

| | |
|----------------------------|------------------|
| Fitosanitari | Micotossine |
| Antiparassitari | Allergeni |
| Acrilammide | Nitrati |
| OGM | Salmonella |
| Metalli pesanti | Listeria |
| Sulfamidici ed antibiotici | Staphilococchi |
| Radionuclidi | E. Coli |
| Istamina | Anaerobi |
| Monossido di Carbonio | Campylobacter |
| Anidride solforosa | Serratia rubidea |

RICERCHE SUL MIELE

| CATEGORIA | MOLECOLA |
|------------------|---|
| A6 | Cloramfenicolo e nitrofurani |
| B1 | Tetracicline sulfamidici, amminoglicosidi, streptomina, macrolidi, tilosina |
| B2c | carbammati e piretroidi |
| B2f | Formamidine - amitraz |
| B3b | Pesticidi organofosforati-coumafos |
| B3c | Cadmio, piombo |
| | Radionuclidi |

LABORATORI DI ANALISI

Tutte le analisi degli alimenti vengono svolte presso gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.Z.S.) e presso le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (ARPA).



In base alle normative comunitarie questi laboratori hanno l'obbligo di **accreditare le metodiche di analisi** ed operare in conformità alla norma EN ISO/IEC 17025.

CONCLUSIONI

I cittadini chiedono l'accesso alla scelta di alimenti salubri e di qualità.

Uno dei metodi per alzare i livelli di sicurezza è rappresentato anche dalla tipicità dei prodotti alimentari.

Non fa eccezione il miele.

Il sistema dei controlli è un sistema piuttosto complesso che ha come obiettivo primario la tutela del consumatore ma rappresenta anche una garanzia per i produttori.



Grazie per l'attenzione