



Ministero della Salute

Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare
Ufficio 8 DGISA - Gestione del rischio e pianificazione dei controlli



**Relazione annuale 2024
del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale**



Il Ministero della salute pubblica questa relazione a norma dell'articolo 11 del regolamento (UE) 2017/625. La relazione si pone la finalità di rendere disponibile al pubblico le informazioni relative ai controlli ufficiali effettuati in Italia nel 2024 nei settori della sicurezza degli alimenti e dei mangimi, della salute degli animali e della sanità delle piante, del benessere degli animali, dell'agricoltura biologica e dei regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

In un'ottica di integrazione dei controlli da parte di tutti gli Enti interessati la relazione non si limita ad analizzare i singoli dati ma cerca di fornire una visione d'insieme, con particolare attenzione alle filiere oggetto degli obiettivi operativi del PCNP 2023-2027. A tale proposito si rimanda a "**Gli obiettivi strategici del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - Relazione annuale 2024 – Le filiere**", pubblicata contestualmente alla presente relazione.

Il materiale utilizzato per la redazione del documento consta di informazioni di carattere generale e i dati sono presentati in modo sintetico. Per maggiori dettagli, in ogni capitolo si rimanda alle pubblicazioni delle relazioni di settore, ove disponibili.

A cura di:

Giovanni Mattalia – Coordinatore della Segreteria tecnica del PCNP

Segreteria tecnica del PCNP:

Francesca Roberti

Clara Ventre

Mario Massaro

Michele de Martino

Hanno collaborato:

Eleonora Chelli

Francesco Lettieri

Emanuele Nassi

Sommario

Introduzione	5
Contesto generale	6
1. Attività del controllo ufficiale svolte nel 2024 in Italia	8
1.1 Alimenti e sicurezza alimentare	8
1.1.1. Controlli sugli operatori del settore alimentare	8
1.1.2 Controlli sui prodotti	10
1.1.3 Controlli microbiologici sui prodotti	19
1.1.4. Controlli per le importazioni e gli scambi	24
1.1.5 Attività regionali	25
1.1.6 Il contrasto alle pratiche fraudolente e ingannevoli e altre attività	29
1.1.7 Valutazione generale delle attività nel settore della sicurezza alimentare	33
1.2 <i>Organismi geneticamente modificati</i>	36
1.3 Mangimi	37
1.3.1 Attività del Ministero della salute	37
1.3.2 Attività dell'ICQRF	39
1.4 Salute degli animali	41
1.4.1 Malattie infettive	41
1.4.2 Sistema I&R	46
1.4.3 Farmaco veterinario	47
1.4.4 Altri controlli ufficiali	51
1.4.5 Attività regionali	51
1.5 Sottoprodotti di origine animale	52
1.6 Benessere degli animali	54
1.6.1 Benessere degli animali negli allevamenti	54
1.6.2 Benessere degli animali durante il trasporto	55
1.6.3 Benessere degli animali durante l'abbattimento	56
1.7 Sanità delle piante	57
1.8 Prodotti fitosanitari	58
1.8.1 Commercializzazione dei prodotti fitosanitari	58
1.9 Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici	61
1.10 Denominazione di origine protetta, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite	63
2. Verifica dell'efficacia – Il sistema di audit – Attività 2024	65
2.1 Sistemi di audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	65
2.2 Audit interni dell'ICQRF	66

Conclusioni	68
Appendice 1 – Abbreviazioni e acronimi	70
Indice delle tabelle	71
Indice delle figure	72

Introduzione

La presente relazione è elaborata e pubblicata dal Ministero della salute per rendere disponibili al pubblico le informazioni relative l'organizzazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali effettuati nel 2024 nei settori della sicurezza degli alimenti e dei mangimi, della salute degli animali e della sanità delle piante, del benessere degli animali, dei pesticidi, dell'agricoltura biologica e dei regimi di qualità¹.

Le informazioni presenti si basano sui seguenti elementi:

- le relazioni annuali trasmesse al Ministero dalle autorità regionali, dalle altre autorità competenti e dagli altri organi di controllo secondo le proprie attività ufficiali di controllo;
- le rendicontazioni annuali che vengono effettuate dal territorio alle autorità centrali, nei diversi sistemi informatici e con le modalità specifiche di ogni flusso di informazioni;
- i risultati dei controlli effettuati dalle Autorità centrali sulle regioni/P.A.;
- la valutazione dell'Istituto Superiore di Sanità e del COVEPI (Centro di Referenza Nazionale per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'Analisi del Rischio) dei dati relativi agli alimenti e alla sicurezza alimentare trasmessi annualmente dal territorio.

Gli esiti dei controlli ufficiali svolti in Italia nel 2024, oggetto della presente relazione, sono stati trasmessi alla Commissione europea attraverso una relazione inviata mediante il sistema informatico AROC (Annual Report of Official Controls), secondo le tempistiche e le modalità stabilite dal regolamento (UE) 2019/723, che prevede tale trasmissione dei dati in forma aggregata.

In alcune parti della presente relazione sono riportati alcuni stralci dalla relazione annuale trasmessa alla Commissione, come previsto nell'articolo 11 del regolamento (UE) 2017/625.

¹ Obbligo previsto dall'articolo 11 del regolamento (UE) 2017/625.

Contesto generale

Gli operatori della filiera agroalimentare hanno la responsabilità primaria di garantire la sicurezza degli alimenti, come riportato nel regolamento 178/2002. Sono presenti Regolamenti specifici dell'Unione europea concernenti i requisiti per gli alimenti e i mangimi, il benessere degli animali, la salute degli animali, la sanità delle piante, l'uso di prodotti fitosanitari, la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici e per i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (denominazione di origine protetta-DOP, indicazione geografica protetta-IGP, specialità tradizionali garantite-STG).

I paesi dell'Unione Europea sono tenuti a verificare che gli operatori osservino la legislazione dell'Unione attraverso i Piani di Controllo Nazionali Pluriennali (PCNP), e sono chiamati, ove necessario, a farla rispettare.

In Italia attraverso l'Intesa Stato-Regioni, sancita nella seduta del 22 marzo 2023 (n.55/CSR), è stato adottato il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023/2027, in cui è descritto l'intero sistema dei controlli ufficiali, gli attori e le finalità.

Tali controlli hanno lo scopo di assicurare un livello elevato di tutela della salute pubblica e di fiducia nella filiera alimentare, dal produttore al consumatore, e sono fondamentali per verificare che gli operatori rispettino quanto previsto dalle prescrizioni legali. Sono inoltre determinanti per favorire il buon funzionamento e la sicurezza del commercio di prodotti alimentari, di animali e di piante sia all'interno dell'Unione europea sia con i paesi terzi.

I settori oggetto dei controlli ufficiali, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1, comma 2 del citato regolamento (UE) 2017/625, sono i seguenti:

- alimenti e sicurezza alimentare
- organismi geneticamente modificati
- mangimi
- salute degli animali
- sottoprodotti di origine animale
- benessere degli animali
- sanità delle piante
- prodotti fitosanitari/utilizzo sostenibile dei pesticidi
- produzione biologica
- indicazioni geografiche.

I controlli devono essere effettuati anche per individuare eventuali violazioni intenzionali commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.

Ogni anno i paesi dell'UE devono svolgere i propri controlli ufficiali con un livello elevato di trasparenza. Ai sensi del citato articolo 11 del regolamento (UE) 2017/625, hanno l'obbligo di pubblicare almeno una volta l'anno le informazioni pertinenti circa l'organizzazione e l'esito dei controlli, e in particolare le seguenti informazioni:

- il tipo, il numero e i risultati dei controlli ufficiali;
- il tipo e il numero dei casi di non conformità rilevati;
- il tipo e il numero dei casi in cui le autorità competenti hanno adottato le azioni in caso di non conformità;
- il tipo e il numero dei casi in cui sono state inflitte le sanzioni in caso di violazione.

La presente relazione è la seconda relazione annuale afferente al Piano di Controllo Pluriennale 2023/2027. È strutturalmente integrata dalla relazione “**Gli obiettivi strategici del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - Relazione annuale 2024 –**

Le filiere" che riporta la descrizione delle attività del controllo ufficiale svolte nel 2024 nelle filiere individuate per valutare annualmente il perseguitamento degli obiettivi strategici del PCNP 2023/2027:

- latte e derivati
- olio d'oliva
- prodotti della pesca e molluschi bivalvi
- miele ed altri prodotti dell'alveare
- cereali
- uova
- frutta e ortaggi

La valutazione degli esiti dei controlli ufficiali realizzati annualmente è di essenziale importanza per consentire alle autorità competenti di valutare l'efficacia del proprio sistema di controllo e ad apportarvi i miglioramenti indispensabili, nell'ambito del ciclo generale di miglioramento continuo dei controlli ufficiali in un'ottica a lungo raggio, riportato nella Figura 1, in cui tale fase è evidenziata in rosso.

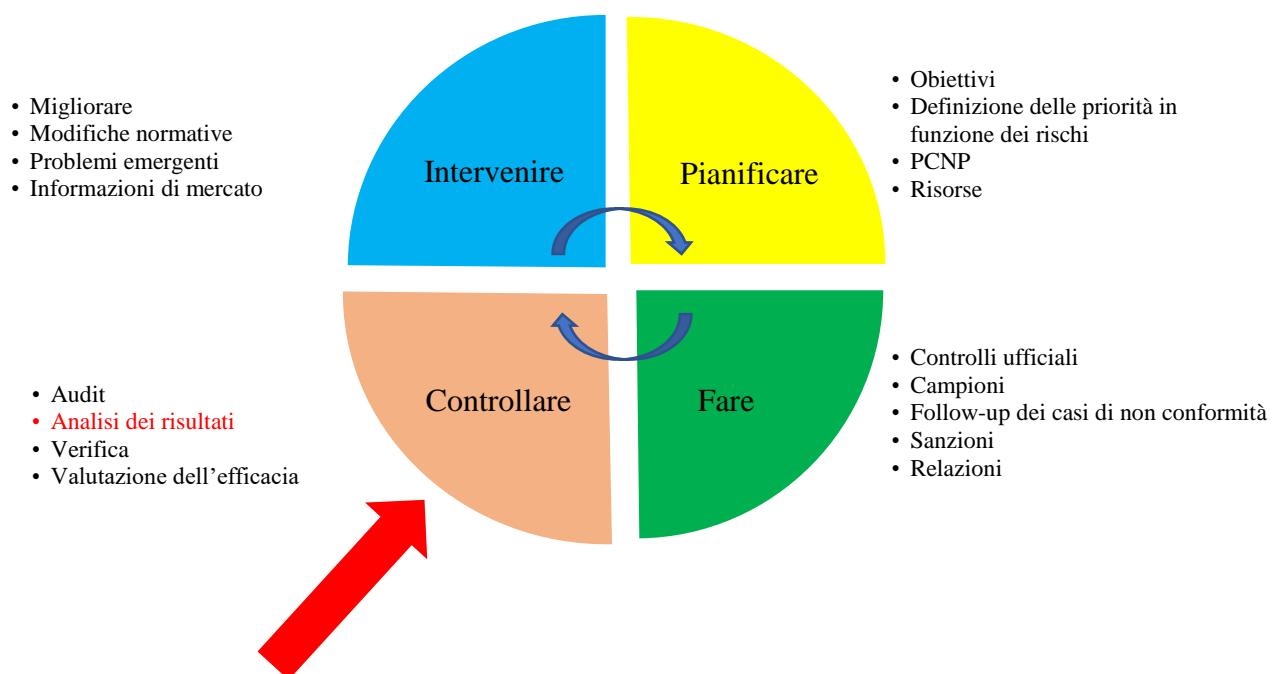


Figura 1 – Sistemi dei controlli ufficiali – Ciclo di miglioramento continuo

1. Attività del controllo ufficiale svolte nel 2024 in Italia

I controlli ufficiali sulla filiera agroalimentare, intesa come quadro d'insieme spazio-temporale “*dai campi alla tavola*”, comprende le seguenti attività:

- controlli nell’ambito della produzione primaria secondo un approccio necessariamente di tipo *One Health*;
- controlli nelle aziende agricole per la produzione di alimenti di origine vegetale, negli allevamenti e nel settore dei mangimi per la produzione di alimenti di origine animale;
- controlli nella produzione post-primaria, trasformazione, trattamento e distribuzione;
- controlli nel corso delle importazioni e degli scambi intracomunitari di prodotti alimentari.

Questi ultimi controlli, sebbene non siano inclusi nella relazione da trasmettere alla Commissione europea ai sensi del regolamento (UE) 2019/723, attraverso il citato sistema informatico AROC, sono in ogni caso riportati nella presente relazione in quanto parte integrante del sistema che garantisce la tutela dei consumatori italiani.

I controlli ufficiali, nei settori sopra riportati, sono coordinati ed effettuati in Italia dalle diverse Autorità competenti, delineate attraverso il sistema normativo italiano e dagli altri organi di controllo, come di seguito specificato:

Autorità competenti:

- Ministero della Salute, Regioni e P.A., Aziende Sanitarie Locali;
- Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste;
- Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica;
- Ministero della difesa

Altri organi di controllo:

- Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;
- Corpi di polizia:
- Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS);
- Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri;
- Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera;
- Guardia di finanza.

La presente relazione si basa su quanto trasmesso al Ministero della salute, ai sensi dell’articolo 3 del dlgs n. 27/2021, da tutti gli attori coinvolti nel controllo ufficiale.

1.1 Alimenti e sicurezza alimentare

In questo paragrafo sono illustrati i controlli ufficiali effettuati nel 2024 lungo tutta la filiera alimentare con l’obiettivo di garantire la sicurezza, la salubrità e l’integrità degli alimenti. Questi controlli hanno riguardato tutte le fasi della produzione primaria, della trasformazione, della distribuzione, della vendita all’ingrosso e al dettaglio, fino ai servizi di ristorazione e fornitura di alimenti. I controlli ufficiali hanno riguardato anche la verifica della conformità dei materiali e degli oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti, il rispetto delle norme che assicurano pratiche commerciali leali, la tutela degli interessi dei consumatori e infine una corretta informazione, al fine di garantire la sicurezza lungo tutta la filiera.

1.1.1. Controlli sugli operatori del settore alimentare

(Fonte: Regioni/P.A.)

La tabella 1 presenta, sotto forma di *mappa di calore*, (i numeri più alti in ogni colonna sono evidenziati con la tonalità di colore più scura) i dati relativi al 2024 lungo le diverse fasi della filiera alimentare. In particolare, sono riportati:

- il numero complessivo di operatori del settore alimentare e di quelli sottoposti a controllo;
- il numero di controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti locali, suddivisi in ispezioni e audit;
- i casi di non conformità riscontrati a seguito di tali controlli;
- il numero di azioni correttive o sanzionatorie intraprese.

Tabella 1 - Sicurezza alimentare - Controlli sugli operatori²

	Operatori	Controlli ufficiali effettuati (ispezioni e audit)	Casi di non conformità rilevati durante i controlli ufficiali	Numero totale di operatori/stabilimenti controllati	Numero di operatori/stabilimenti controllati in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Produzione animale	72.917	19.839	2.346	36.944	1.604	2.113	65
Acquacoltura	464	292	3	119	1	-	1
Coltivazioni agricole	208.112	2.181	470	1.427	204	256	16
Attività mista	3.871	9.236	1.040	1.099	377	48	2
Caccia	726	378	115	192	80	38	-
Pesca	6.646	1.328	291	1.038	168	87	1
Carni di pollame e lagomorfi	562	4.477	549	482	185	252	1
Carni di selvaggina di allevamento	179	748	112	144	55	75	-
Carni di selvaggina selvatica	195	988	147	155	73	99	-
Carni di ungulati domestici	2.570	36.938	2.012	2.375	928	1.469	5
Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (CSM)	1.365	5.940	885	1.120	461	527	2
Prodotti a base di carne	3.001	16.324	1.804	2.683	987	1.129	12
Stomaci, vesciche e intestini trattati	135	595	79	117	43	59	1
Grassi fusi di origine animale e ciccioli	95	793	51	78	27	30	-
Gelatina	27	55	4	17	3	2	-
Collagene	12	46	2	8	-	-	-
Solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, collo di pesce e aminoacidi altamente raffinati	3	77	1	2	1	1	-
Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	5.513	30.354	2.266	4.455	1.276	1.328	18
Uova e ovoidotti	654	1.846	182	529	100	98	1
Prodotti della pesca	2.015	7.528	1.222	1.710	540	743	4
Molluschi bivalvi vivi	602	2.597	520	532	200	229	39
Cosce di rana e lumache	10	31	3	10	4	3	-
Miele	180	85	2	43	2	2	-
Germogli	26	97	57	8	3	13	4
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	8.313	2.310	413	997	197	210	15
Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei	2.082	637	107	387	61	75	12
Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei	57.786	14.213	7.145	6.828	2.713	3.602	217
Produzione di oli e grassi vegetali	7.881	966	149	530	104	138	2
Produzione di bevande	17.468	3.190	486	1.616	366	385	31
Produzione di altri prodotti alimentari	59.478	11.317	7.624	7.675	2.195	7.095	137
Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti	4.467	751	84	485	69	82	25
Stabilimenti di attività generali	5.126	26.879	3.004	4.371	1.546	1.981	12
Trasporto e magazzinaggio	44.863	2.815	1.408	1.669	276	354	10
Ingrossi	38.031	7.500	1.788	4.526	781	1.070	93
Dettaglio	313.105	60.186	15.015	36.305	6.866	9.078	562
Attività di servizi di ristorazione	489.286	96.354	47.579	45.800	18.523	28.827	2.989
Altro	17.057	7.078	1.954	4.631	675	747	19
Totale	1.374.823	376.969	100.919	171.107	41.694	62.245	4.296

Nella Figura 2 è mostrato, a titolo sperimentale, il numero di controlli ufficiali (ispezioni e audit) e di casi di non conformità raffrontati con il numero di operatori presenti sul territorio. Tale valutazione sarà oggetto di ulteriore rielaborazione nelle future relazioni.

² controlli effettuati mediante ispezioni e audit, come definiti dal regolamento (UE) 2017/625. La Tabella 1 è stata ripresa dalla relazione AROC inviata alla Commissione europea ai sensi del regolamento (UE) 2019/723, che contiene i dati trasmessi dalle regioni e P.A.

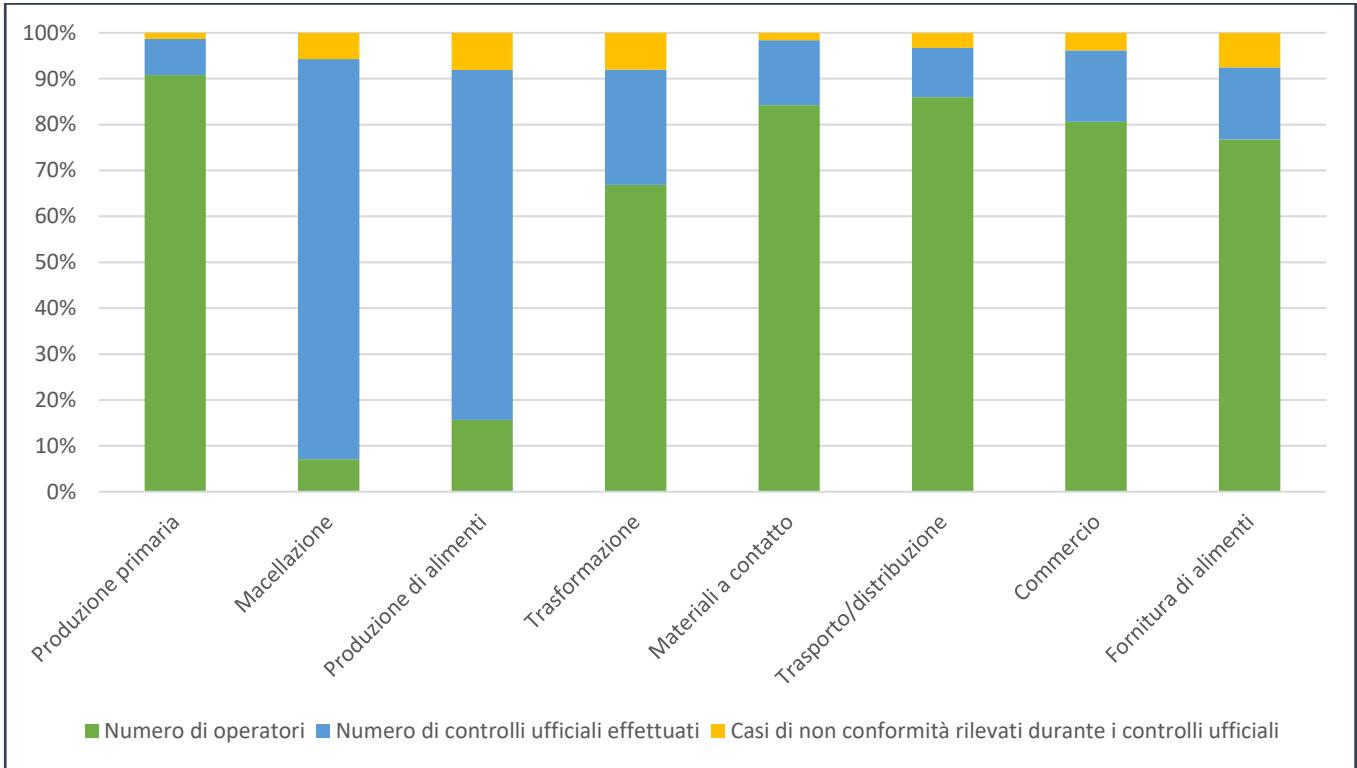


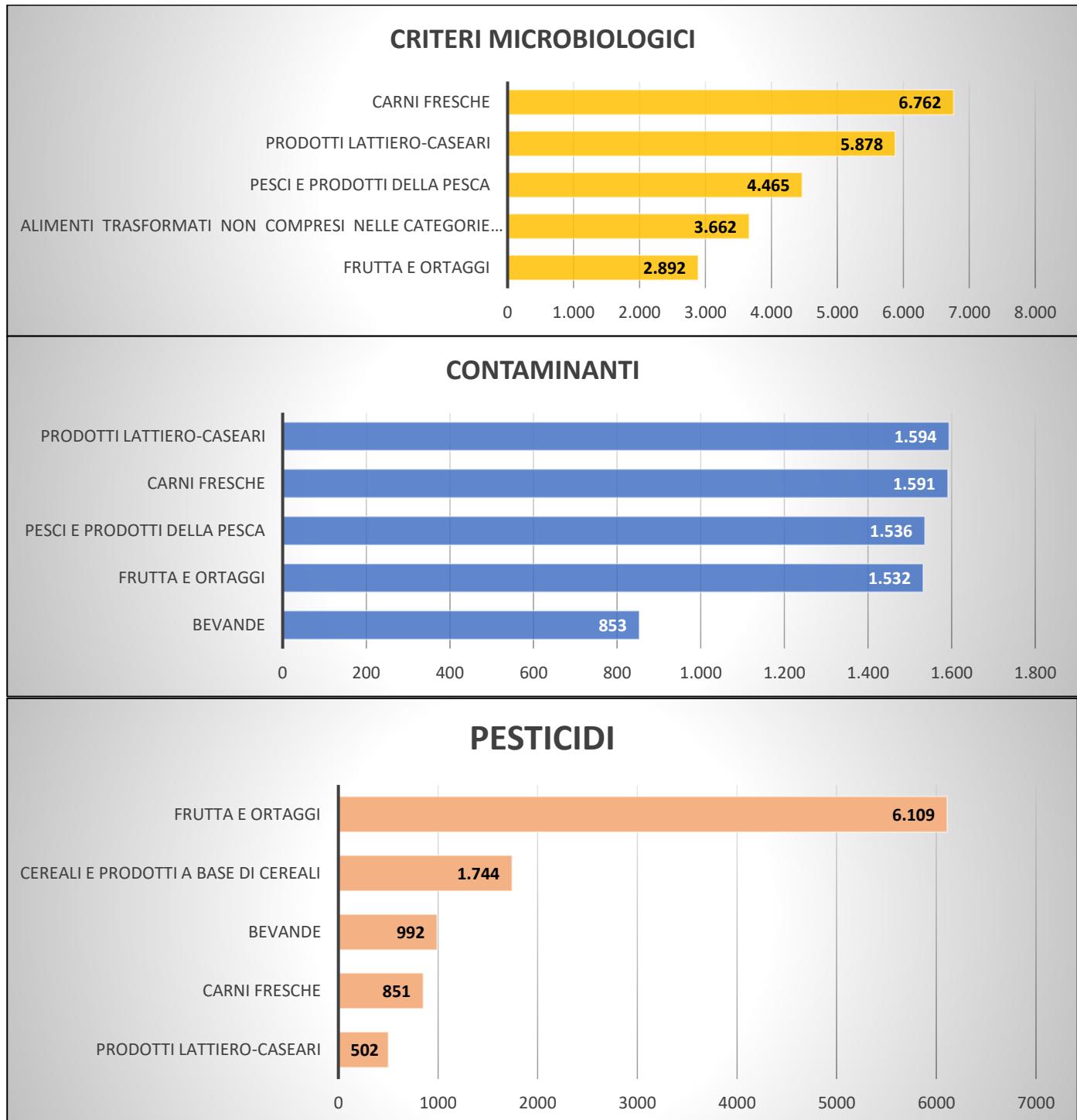
Figura 2 - Sicurezza alimentare - Numero di non conformità in relazione ai controlli effettuati (ispezioni e audit) e al numero di operatori - dal campo alla tavola

1.1.2 Controlli sui prodotti

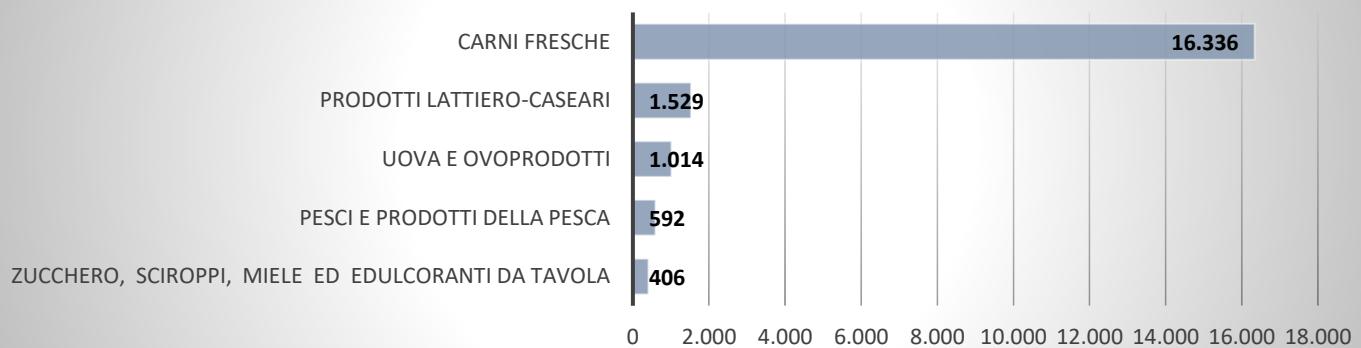
I prodotti alimentari oggetto dei controlli ufficiali sono raggruppati nelle seguenti categorie generali (categorie previste dal regolamento (UE) 2019/723):

1. Prodotti lattiero-caseari
2. Alternative ai prodotti lattiero-caseari
3. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi
4. Gelati
5. Frutta e ortaggi
6. Dolciumi
7. Cereali e prodotti a base di cereali
8. Prodotti da forno
9. Carni fresche
10. Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
11. Prodotti a base di carne
12. Pesci e prodotti della pesca
13. Uova e ovoprodotti
14. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
15. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
16. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio
17. Bevande
18. Salatini e snack pronti al consumo
19. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
20. Integratori alimentari quali definiti all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
22. Altro - alimenti non compresi nelle categorie 1-21
23. Materiali a contatto con gli alimenti.

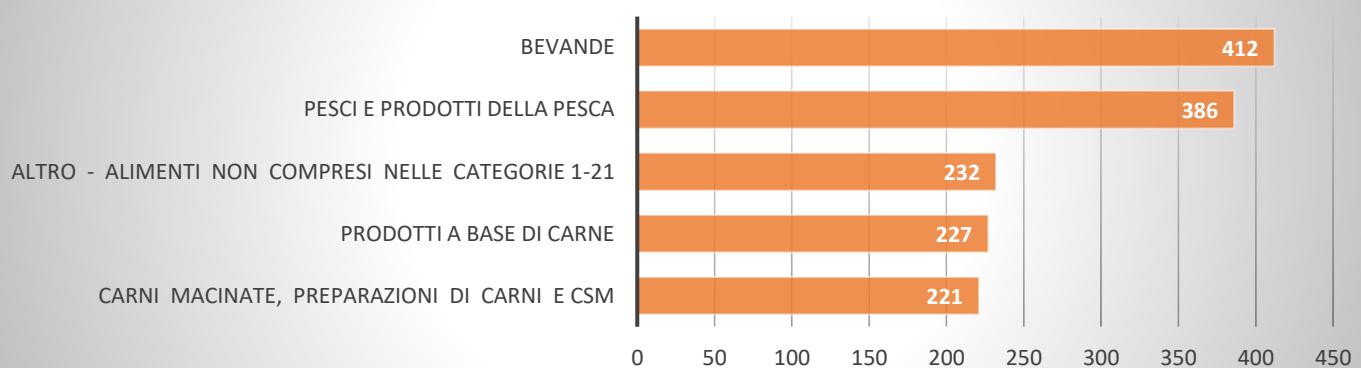
I grafici di seguito riportati forniscono una panoramica del numero di controlli ufficiali effettuati nel territorio italiano, nelle cinque categorie di alimenti, di provenienza nazionale e estera, maggiormente controllate per i diversi settori di attività.



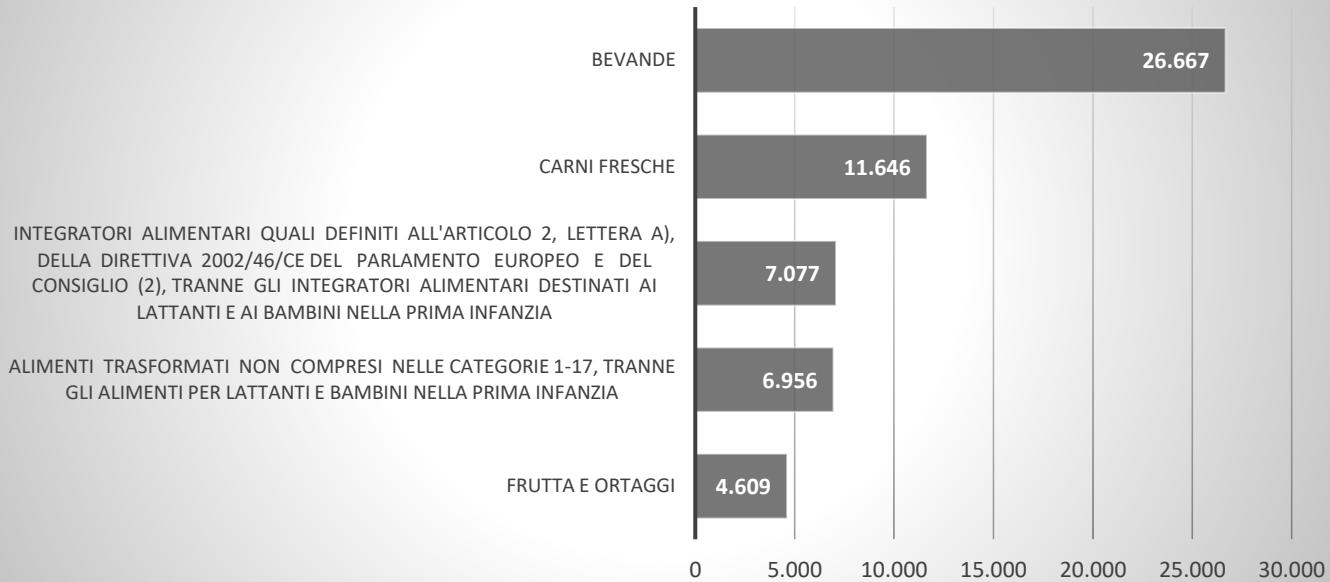
MEDICINALI VETERINARI



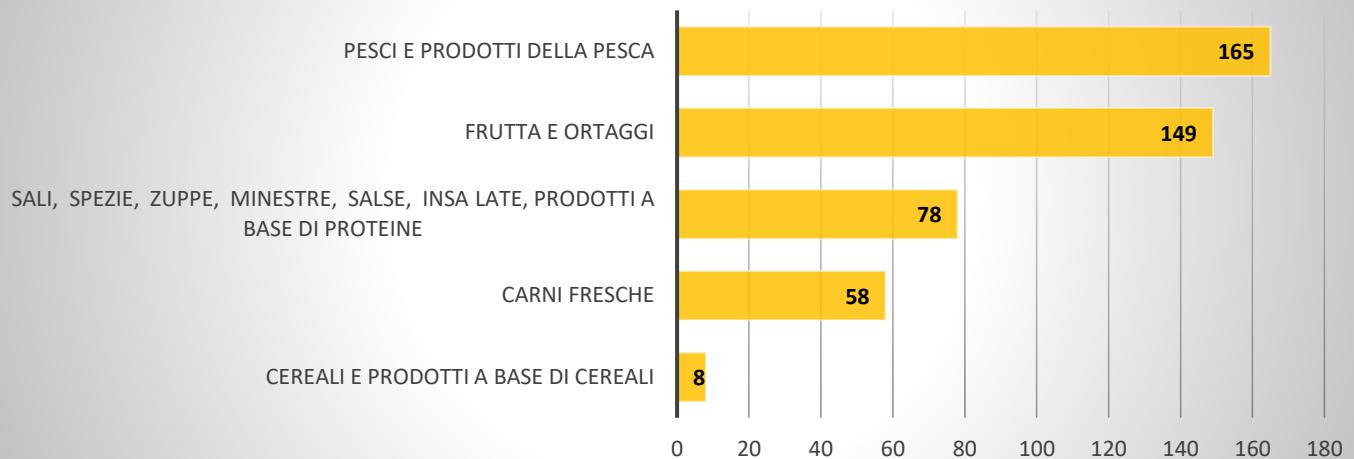
MIGLIORATORI ALIMENTARI



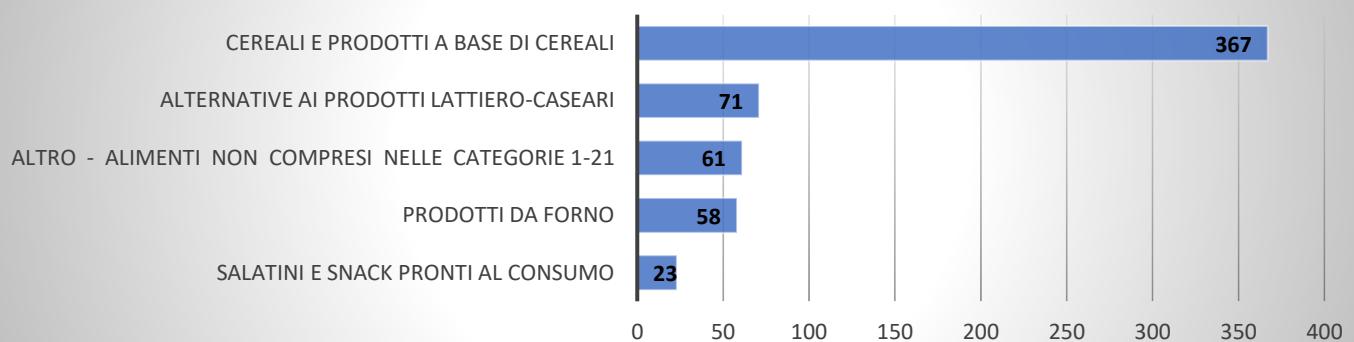
ETICHETTATURA



IRRADIAZIONE



OGM



ALTRO (ICQRF)

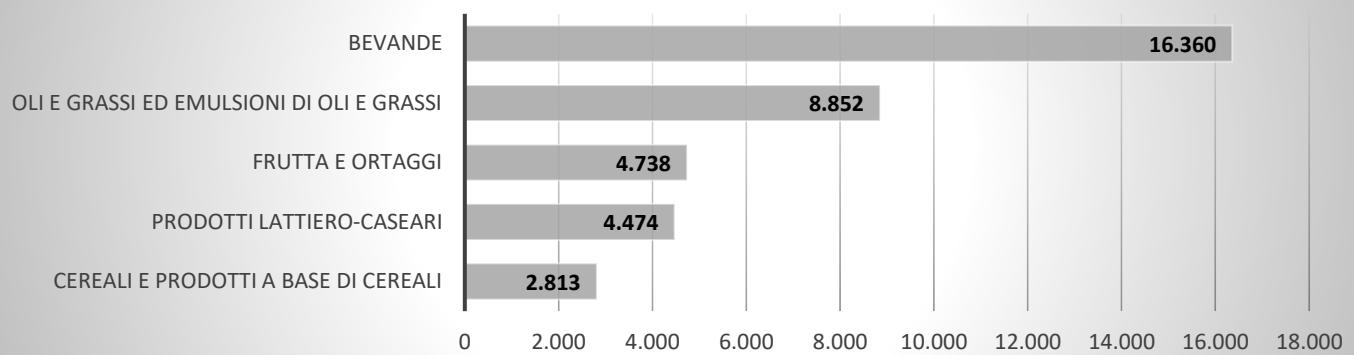
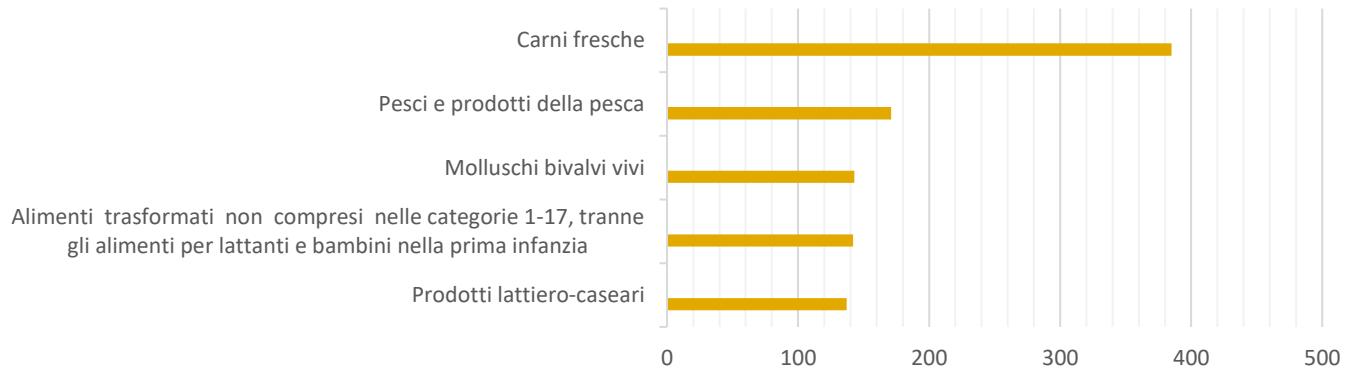


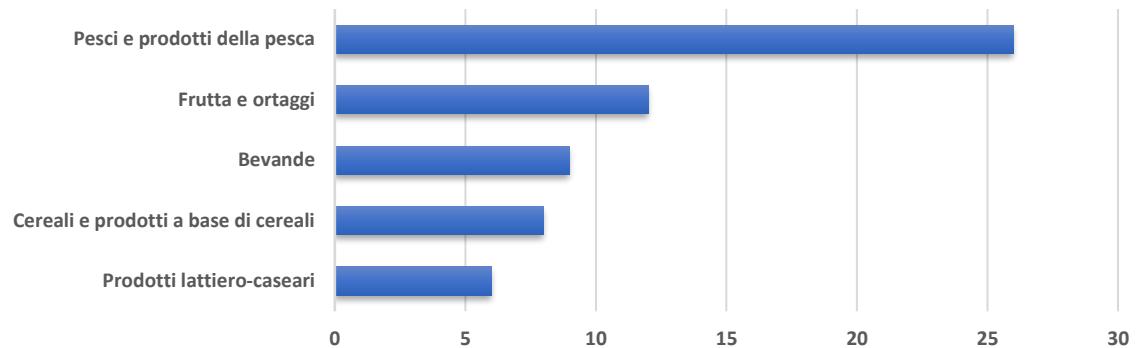
Figura 3 – Sicurezza alimentare - Le 5 categorie di alimenti con maggior numero di controlli ufficiali per ogni settore di attività.

Nei grafici successivi è riportato il numero di non conformità rilevate nei diversi settori per le categorie di alimenti maggiormente controllate.

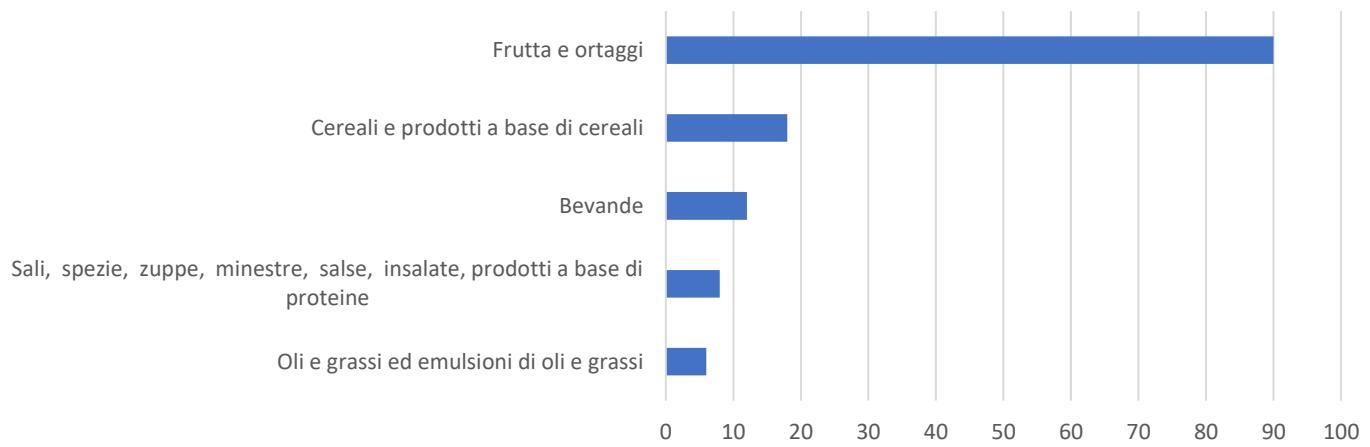
CRITERI MICROBIOLOGICI



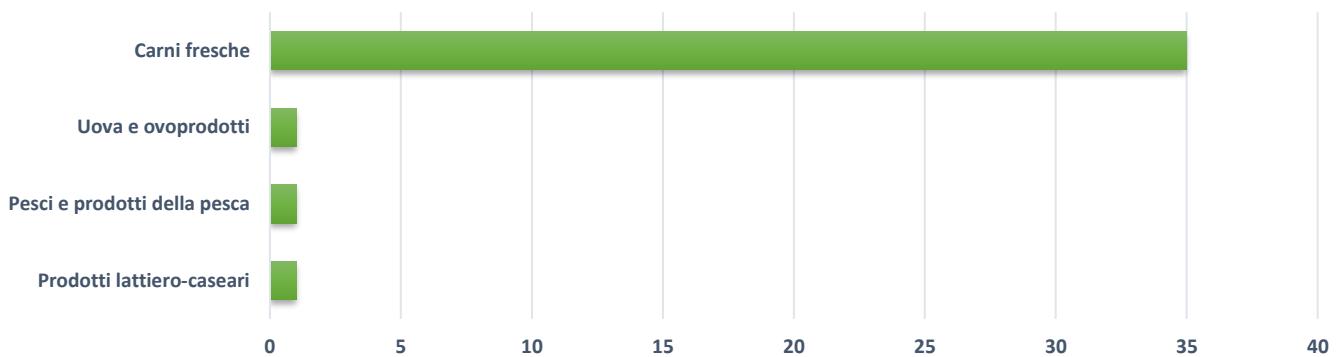
CONTAMINANTI



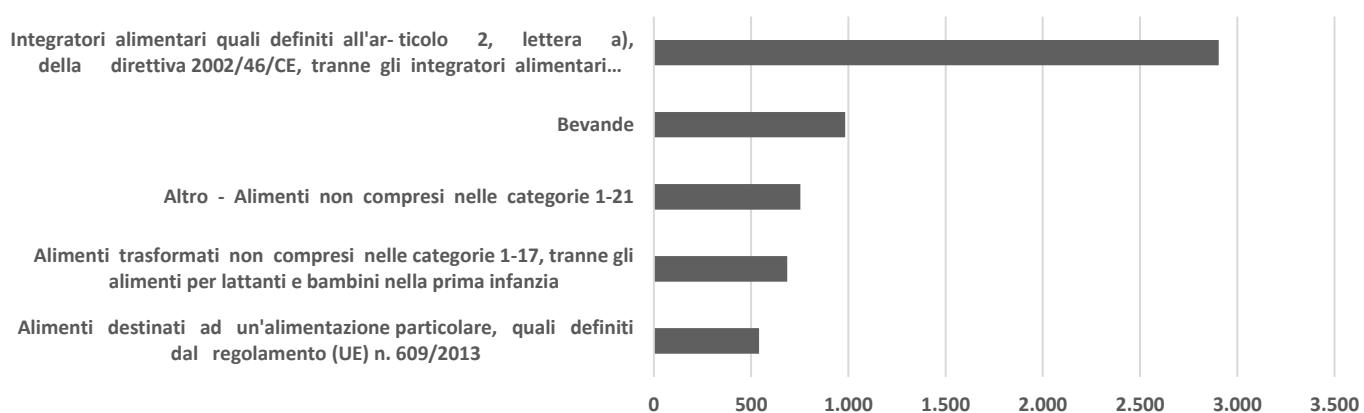
PESTICIDI



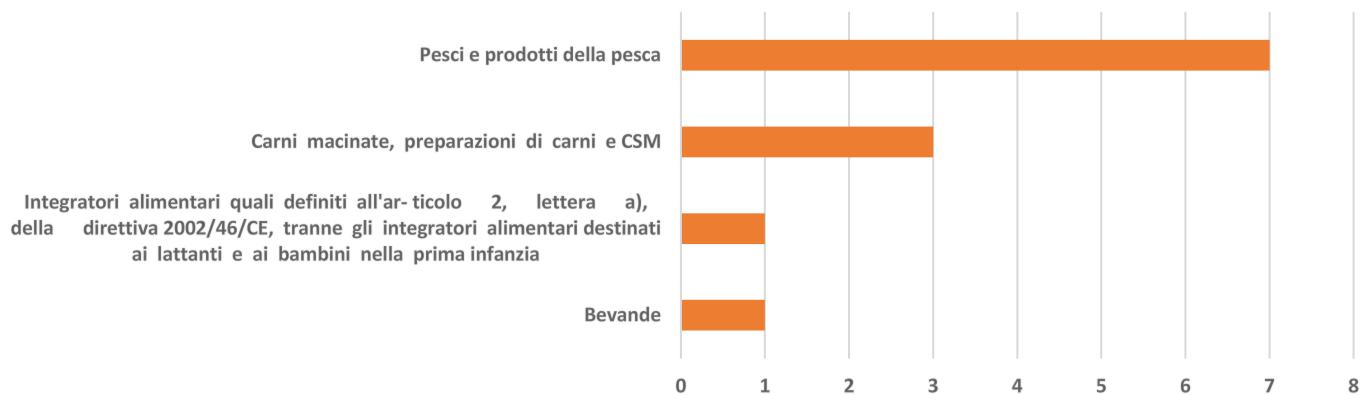
MEDICINALI VETERINARI



ETICHETTATURA



MIGLIORATORI ALIMENTARI



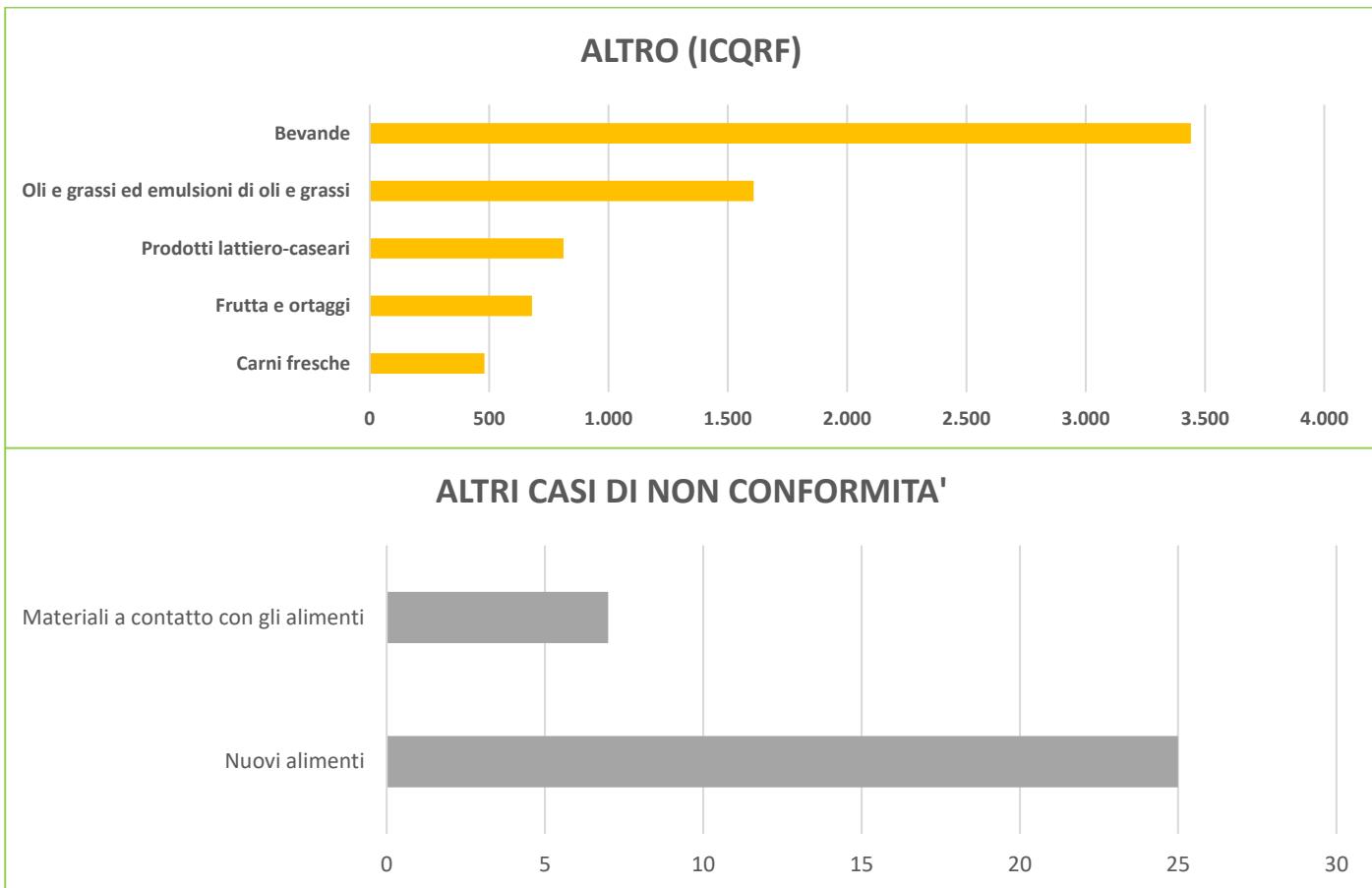


Figura 4 - numero di non conformità rilevate nei diversi settori per le categorie di alimenti maggiormente controllate

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva (Tabella 2) contenente i dati relativi ai controlli effettuati sui prodotti alimentari, intesi come numero di campioni prelevati, svolti in Italia nel 2024 per ogni categoria di alimenti e per ogni settore di attività. I dati riportati nella tabella sono stati trasmessi alla Commissione europea ai sensi del regolamento (UE) 2019/723.

Tabella 2 - Sicurezza alimentare - Controlli sui prodotti alimentari svolti in Italia nel 2024 per ogni categoria di alimenti e per ogni settore di attività

	Criteri microbiologici	Pesticidi*	Contaminanti	Residui di medicinali veterinari	Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Organismi geneticamente modificati (OGM)	Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Alimenti irradiati	Contaminazione da/migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Altri controlli
1. Prodotti lattiero-caseari	5.878	502	1.594	1.529	4.577	-	42	-	-	4.474
2. Alternative ai prodotti lattiero-caseari	44	-	-	-	19	71	-	-	-	-
3. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	283	379	483	-	2.545	-	27	-	-	8.852
4. Gelati	4	-	-	-	101	-	-	-	-	-
5. Frutta e ortaggi	2.892	6.109	1.532	-	4.609	6	199	149	-	4.738
6. Dolciumi	277	3	138	-	1.113	-	104	-	-	473
7. Cereali e prodotti a base di cereali	1.264	1.744	791	-	2.271	367	45	8	-	2.813

	Criteri microbiologici	Pesticidi*	Contaminanti	Residui di medicinali veterinari	Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Organismi geneticamente modificati (OGM)	Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Alimenti irradiati	Contaminazione da/migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Altri controlli
8. Prodotti da forno	1.604	5	180	-	559	58	11		-	-
9. Carni fresche	6.762	851	1.591	16.336	11.646	-	67	58	-	1.697
Ungulati domestici	4.510	-	1.190	11.784	1.268	-	-	5	-	-
Pollame e lagomorfi	2.246	-	401	4.539	344	-	-	52	-	-
Selvaggina di allevamento	5	-	-	13	25	-	-	1	-	-
Selvaggina selvatica	1	-	-	-	8.534	-	-	-	-	-
10. Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	969	18	193	-	1.785	-	221	-	-	803
Carni macinate	775	-	33	-	367	-	-	-	-	-
Preparazioni di carni	189	13	160	-	853	-	-	-	-	-
Carni separate meccanicamente	5	-	-	-	38	-	-	-	-	-
11. Prodotti a base di carne	2.325	12	2	73	1.494	-	227	-	-	-
Stomaci, vesciche e intestini trattati	-	-	-	73	22	-	-	-	-	-
Gelatina, collagene e HRP	-	-	2	-	26	-	-	-	-	-
12. Pesci e prodotti della pesca	4.465	94	1.536	592	2.616	-	386	165	-	84
Molluschi bivalvi vivi	2.061	-	308	-	2.090	-	-	93	-	-
Prodotti della pesca	2.404	-	1.228	592	1.076	-	-	72	-	-
13. Uova e ovolprodotti	304	253	216	1.014	621	-	-		-	256
14. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	27	82	96	406	644	-	1	-	-	1.172
15. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	1.720	109	216	-	2.043	-	36	78	-	2.313
16. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	508	125	624	-	1.683	23	2	-	-	-
17. Bevande	1.015	992	853	-	26.667	-	412	2	-	16.360
Bevande analcoliche	1.015	3	545	-	21.287	-	254	2	-	112
Bevande alcoliche		13	308	-	5.380	-	158		-	16.248
18. Salatini e snack pronti al consumo	13	-	21	-	29	23	1	-	-	-
19. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4	62	-	-	-	21	-	-	-	-	-
20. Integratori alimentari	287	29	275	-	7.077	10	31	2	-	36
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie 1-17	3.662	5	49	-	6.956	-	11	-	-	-
22. Altro - Alimenti non compresi nelle categorie 1-21	319	18	73	-	2.870	61	232	1	-	145
Materiali a contatto con gli alimenti	-	-	-	-	-	-	-	-	1.074	
Totali**	34.684	11.330	10.463	19.950	81.946	619	2.055	463	1.074	44.216

*nei pesticidi sono stati sommati i campioni prelevati da ICQRF e Ministero della Salute

**nel totale sono stati esclusi i sottogruppi delle categorie.

Nella Tabella 3 è riportato il numero delle non conformità riscontrate nei settori oggetto di controllo, unitamente alle azioni amministrative intraprese a seguito del riscontro di non conformità.

Tabella 3 - Sicurezza alimentare - Numero delle non conformità riscontrate nei settori oggetto di controllo e azioni intraprese*

	Criteri microbiologici	Pesticidi	Contaminanti	Residui di medicinali veterinari	Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti, etc.)	Altri controlli	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
1. Prodotti lattiero-caseari	137	-	6	1	204	-	812	1.099	33
2. Alternative ai prodotti lattiero-caseari	9	-	-	-	-	-	-	10	-
3. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	10	6	-	-	240	-	1.609	1.756	73
4. Gelati	-	-	-	-	22	-	-	16	-
5. Frutta e ortaggi	24	90	12	-	284	-	680	988	29
6. Dolciumi	2	-	1	-	168	-	57	214	-
7. Cereali e prodotti a base di cereali	14	18	8	-	184	-	155	343	16
8. Prodotti da forno	28	-	-	-	79	-	-	52	3
9. Carni fresche	385	3	-	-	218	-	480	845	18
Ungulati domestici	218	-	4	35	88	-	-	247	7
Pollame e lagomorfi	165	-	-	-	26	-	-	125	13
Selvaggina di allevamento	2	-	-	-	4	-	-	5	1
Selvaggina selvatica	-	-	-	-	4	-	-	4	-
10. Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	58	-	-	-	167	3	298	440	16
Carni macinate	55	-	-	-	48	-	-	59	8
Preparazioni di carni	-	-	-	-	45	-	-	15	5
Carni separate meccanicamente	3	-	-	-	-	-	-	-	-
11. Prodotti a base di carne	92	-	-	-	77	-	-	176	21
Stomaci, vesciche e intestini trattati	-	-	-	-	13	-	-	10	-
Gelatina, collagene e HRP	-	-	-	-	3	-	-	3	-
12. Pesci e prodotti della pesca	171	-	-	-	105	7	4	206	91
Molluschi bivalvi vivi	143	-	-	-	77	-	-	137	84
Prodotti della pesca	28	-	26	1	28	-	-	62	12
13. Uova e ovoidotti	4	1	-	1	37	-	13	57	2
14. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola	-	-	-	-	54	-	65	110	9
15. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine	30	8	2	-	157	-	167	356	9
16. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	3	-	-	-	541	-	-	-	-
	Criteri microbiologici	Pesticidi	Contaminanti	Residui di medicinali veterinari	Etichettatura, indicazioni	Miglioratori alimentari (additivi,	Altri controlli	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie

					nutrizionali e sulla salute	enzimi, aromatizzanti, etc.)			
17. Bevande	24	12	-	-	983	-	3.441	4.326	1
Bevande analcoliche	24	-	-	-	21	1	1	22	1
Bevande alcoliche	-	-	9	-	897	-	3.440	4.203	22
18. Salatini e snack pronti al consumo	-	-	-	-	1	-	-	-	-
19. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. Integratori alimentari	5	-	1	-	2.905	1	1	11	-
21. Alimenti trasformati non compresi nelle categorie 1-17	142	-	1	-	686	-	-	830	24
22. Altro - Alimenti non compresi nelle categorie 1-21	11	1	-	-	754	-	8	127	5
Totale**	1.149	139	31	2	7.866	11	7.790	11.962	350

* In questo conteggio sono inclusi controlli sia nella fase di commercializzazione sia nella fase di pre-autorizzazione o pre-notifica.

**Nel totale sono stati esclusi i sottogruppi delle categorie.

Per approfondimenti sulle attività effettuate nel 2024 nei singoli settori di attività, si rimanda alle seguenti pagine del sito del Ministero della salute in cui sono pubblicate o in pubblicazione le relazioni annuali:

Piano nazionale residui (medicinali veterinari):

<https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/2025-08/Relazione%20PNR%20202024.pdf>

Piano pesticidi:

<https://www.salute.gov.it/portale/fitosanitari/dettaglioContenutiFitosanitari.jsp?lingua=italiano&id=1105&area=fitosanitari&menu=vegetali>

Piano additivi:

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/sistema-di-controllo-della-sicurezza-alimentare/piano-nazionale-di-controllo-ufficiale-degli/>

Piano OGM:

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/sistema-di-controllo-della-sicurezza-alimentare/relazioni-piano-nazionale-ogm/>

Piano contaminanti:

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/sistema-di-controllo-della-sicurezza-alimentare/piani-nazionali-sui-contaminanti-e-tossine/?paragraph=0>

Piano radiazioni ionizzanti:

<https://www.salute.gov.it/new/it/pubblicazione/piano-nazionale-di-controllo-ufficiale-sugli-alimenti-e-iloro-ingredienti-trattati-1/>

1.1.3 Controlli microbiologici sui prodotti

La linea guida sui controlli ufficiali ai sensi dell’Intesa Stato-regioni n. 212/CSR del 10/11/2016 (in fase di revisione), fornisce indicazioni al territorio per la programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività analitiche del controllo ufficiale per la sicurezza microbiologica degli alimenti. Tali indicazioni rappresentano i livelli minimi di controllo ufficiale che devono essere garantiti dalle regioni/province autonome nelle loro programmazioni, con la possibilità di prevedere anche un incremento di attività laddove sia ravvisata un’esigenza di un maggiore controllo.

Si riportano di seguito gli esiti dell’attività di campionamento e analisi per la ricerca di contaminanti microbiologici estratti dal sistema informativo RaDISAN (Flusso MCG).

Nel 2024 è stata effettuata l'analisi di 34.684 campioni che ha permesso di evidenziare 1.149 campioni non conformi, pari a circa il 3%, evidenziando un aumento delle non conformità microbiologiche rispetto all'anno precedente e un trend in diminuzione rispetto a quanto osservato negli ultimi anni.

La maggior parte delle non conformità sono riconducibili a prodotti di origine animale, in particolare carne macinata e prodotti a base di carne fresca. Per queste categorie alimentari le percentuali di non conformità sono del 5%. Invece per le categorie prodotti a base di carne, pesce e prodotti della pesca, alimenti trasformati, grassi e oli, le percentuali di non conformità sono dell'ordine del 3,5%.

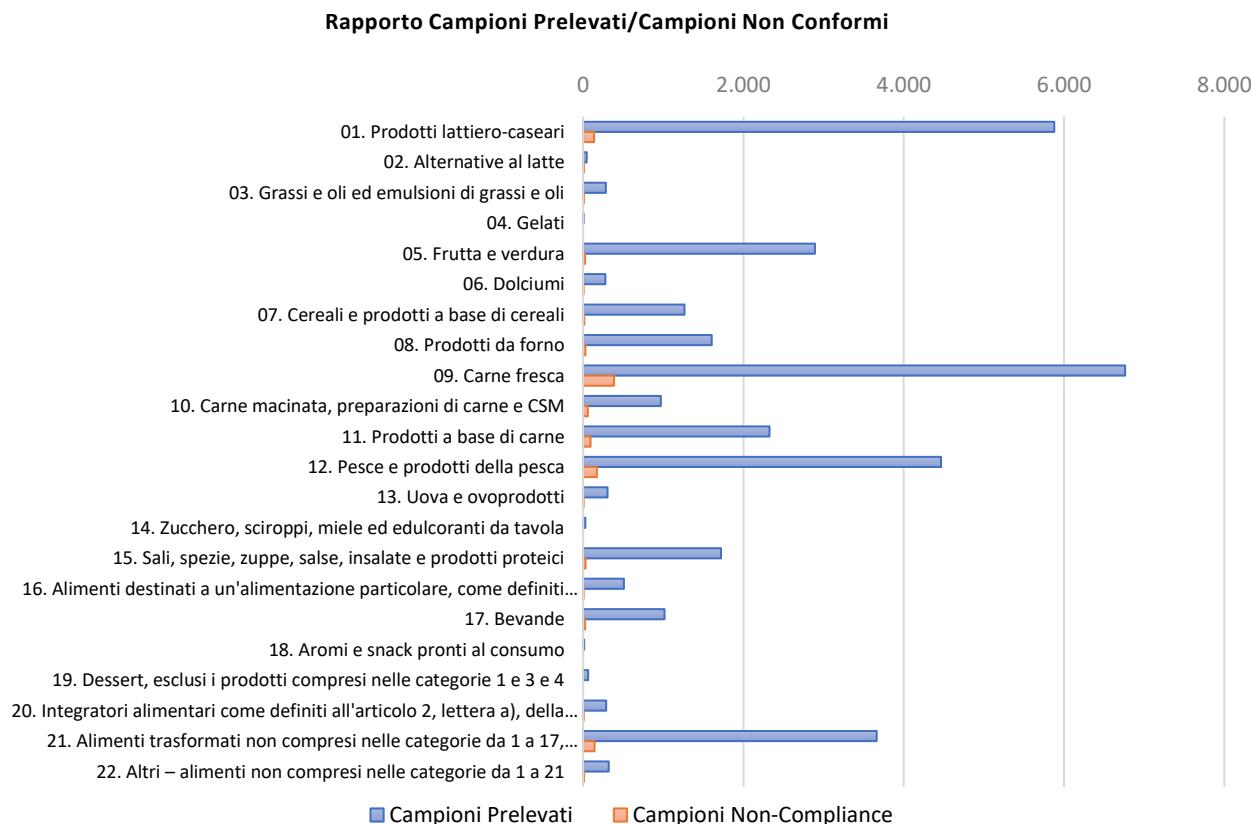


Figura 5 - Rapporto Campioni Prelevati/Campioni Non Conformi

Numero di campioni prelevati per Regione/P.A

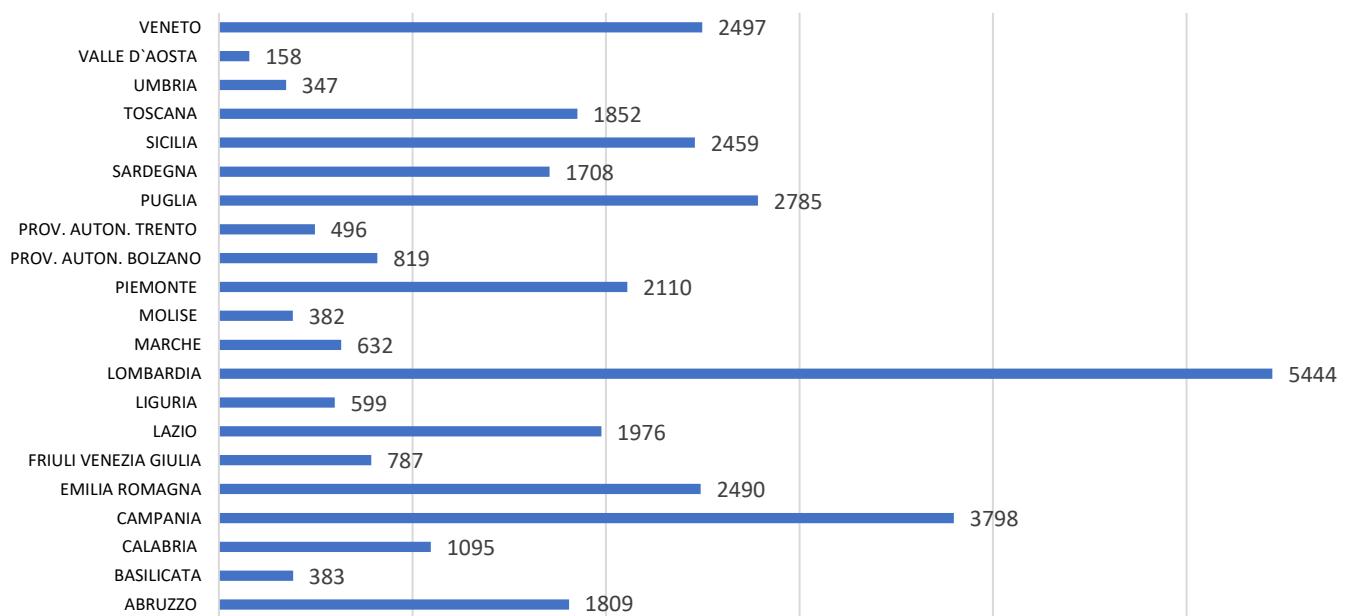


Figura 6 - Numero di campioni prelevati per Regione/P.A

Relativamente alla ricerca di agenti zoonotici negli alimenti, (parte A e B dell'Allegato 1 del D. Lgs. 191/2006), si riporta di seguito il numero di determinazioni analitiche effettuate per i patogeni prioritari, per ciascuna aliquota analizzata è stata considerata solo un'unità campionaria.

Secondo il rapporto EFSA, la maggior parte delle malattie di origine alimentare a livello europeo sono causate da *Campylobacter*, *Salmonella*, *Yersinia*, *E. coli* (STEC) e *Listeria Monocytogenes*. Nel 2023, la prima e la seconda zoonosi più segnalate nell'uomo sono state rispettivamente la campilobatteriosi e la salmonellosi. Per entrambi gli agenti patogeni, si è osservato a livello europeo un aumento del numero assoluto di casi rispetto al 2022.²

Sul territorio Italiano, la percentuale di non conformità per tali patogeni nel 2024 è rimasta pressoché invariata rispetto agli anni precedenti.

Tabella 4 - Ricerca di agenti zoonotici negli alimenti, (parte A e B dell'Allegato 1 del D. Lgs. 191/2006

Principali Patogeni MTA	Numero di esami eseguiti	Numero esami con esito di Non Conformità	% di Esami con esito di Non Conformità su Esami eseguiti
<i>Listeria</i>	13.119	96	0,73%
<i>Salmonella spp.</i>	19.157	445	2,32%
<i>E. coli STEC</i>	2292	37	1,61%
<i>Campylobacter</i>	590	15	2,54%

Listeria Monocytogenes:

Nel 2024 sono state eseguite 11.537 analisi per la ricerca di *Listeria Monocytogenes*, di cui 76 risultate positive (0,66%). I prodotti carni e a base di carne continuano a rappresentare i prodotti maggiormente contaminati (vedi grafico Figura 8).

² The European Union One Health 2023 Zoonoses report
<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9106>

Listeria spp.

Relativamente alla *Listeria spp.*, sono state eseguite 1.582 analisi di cui 20 positive per *Listeria spp.*. Sebbene attualmente la presenza di *Listeria spp.* non rappresenti un criterio vincolante per le aziende, tale risultato deve essere considerato con attenzione, poiché segnala una significativa suscettibilità degli alimenti — così come degli ambienti di lavorazione — alla contaminazione e alla possibile proliferazione di *Listeria spp.*, inclusa *Listeria monocytogenes*.

Campylobacter spp.

Nel 2024 sono state effettuate 580 analisi per la ricerca di *Campylobacter spp.*, il 62% è stata condotta sulla matrice pollo. Quest'ultima è risultata anche la matrice più frequentemente contaminata (vedi grafico Figura 8). Per ulteriori dettagli si rimanda al paragrafo 1.1.7 “*Valutazione generale delle attività nel settore della sicurezza alimentare*”.

Escherichia coli produttori di shiga-tossina (STEC)

Nel 2024 sono state eseguite 2292 determinazioni analitiche per la ricerca di STEC, in particolare dei seguenti sierotipi (O157, O103, O104, O111, O26), di queste il 43% sono state eseguite su prodotti lattiero-caseari. Le non conformità sono state rilevate prevalentemente di su prodotti lattiero-caseari (49%), carne fresca e preparazioni a base di carne (grafico 3).

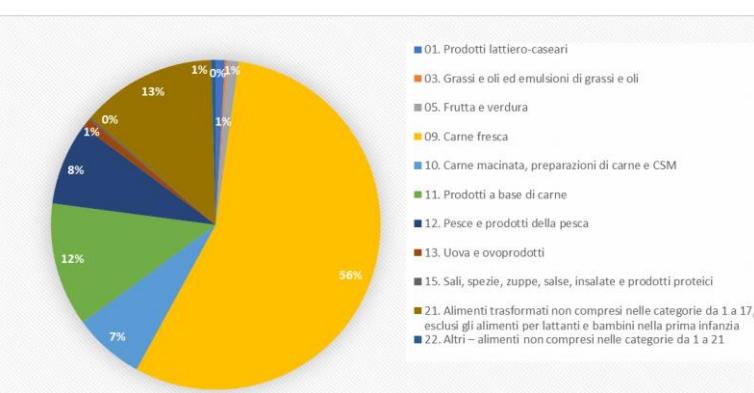
Nel territorio nazionale vengono inoltre eseguite analisi ufficiali sul latte crudo per verificare la conformità ai criteri microbiologici tra cui gli STEC, secondo quanto previsto dall’Intesa CSR “in materia di vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana” prov. 25 gennaio 2007 (vedi filiera “Latte” della Relazione filiere).

Salmonella spp.

Nel 2024 sono state eseguite 19.157 determinazioni per la ricerca di *Salmonella spp.*, di cui 445 sono risultate positive (2,32%). Il numero più alto di non conformità analitiche è stato riscontrato nella carne fresca (56%) che è stata anche la matrice più frequentemente analizzata per questo patogeno. La maggior parte degli esiti analitici positivi (378) sono riferibili a *Salmonella spp.* mentre 20 appartengono al sierotipo *Salmonella Infantis* (che rientra tra i sierotipi più frequentemente associati a salmonellosi nell'uomo³).

Percentuali di esami non conformi - principali patogeni MTA per categoria AROC

Salmonella spp.



STEC

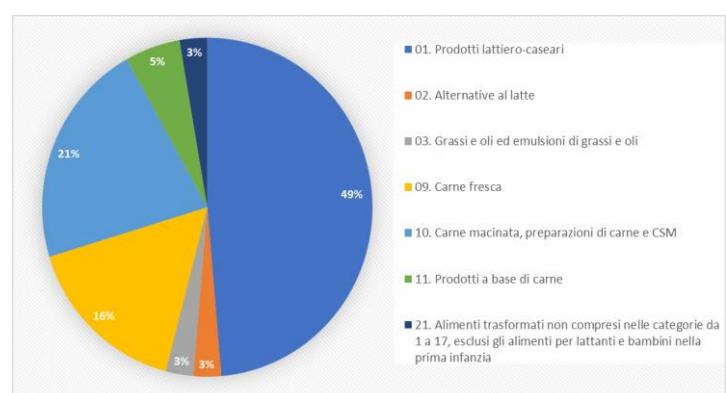
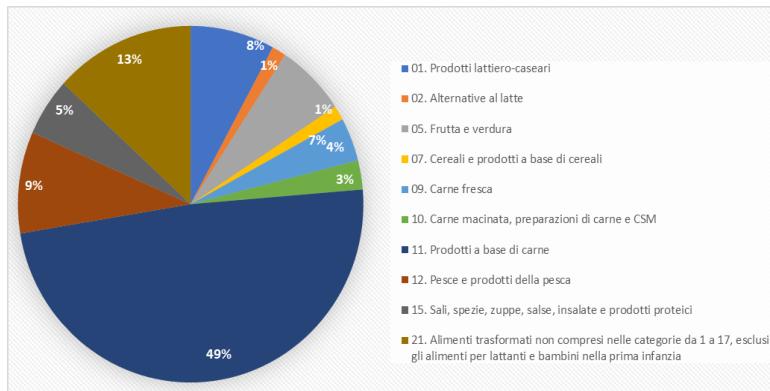


Figura 7 - *Salmonella spp.* e STEC

³ The European Union One Health 2023 Zoonoses report
<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9106>

Listeria monocytogenes



Campylobacter spp.

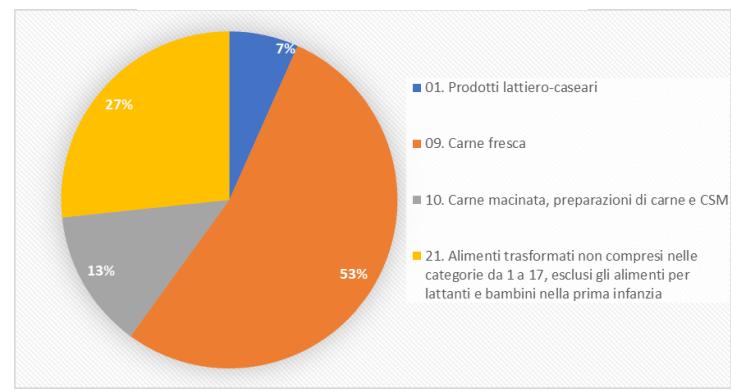


Figura 8 - Listeria monocytogenes e Campylobacter spp.

Azioni Amministrative e Giudiziarie

In questa sezione sono riportate in sintesi la somma delle sanzioni amministrative e penali irrogate dalle Autorità Sanitarie Locali a seguito del riscontro di non conformità. In totale, sono state irrogate 423 sanzioni amministrative e 142 azioni giudiziarie.

Tabella 5 - Azioni Amministrative e Giudiziarie

Categoria AROC	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Prodotti lattiero-caseari	73	5
Alternative al latte	2	0
Grassi e oli ed emulsioni di grassi e oli	4	0
Frutta e verdura	29	1
Dolciumi	2	0
Cereali e prodotti a base di cereali	10	0
Prodotti da forno	13	2
Carne fresca	42	15
Carne macinata, preparazioni di carne e CSM	23	7
Prodotti a base di carne	56	18
Pesce e prodotti della pesca	51	63
Uova e ovoprodotti	6	1
Sali, spezie, zuppe, salse, insalate e prodotti proteici	23	5
Bevande	13	1
Integratori alimentari come definiti all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (2), esclusi gli integratori alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia	1	0
Alimenti trasformati non compresi nelle categorie da 1 a 17, esclusi gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia	73	24
Altri – alimenti non compresi nelle categorie da 1 a 21	2	0
Totale	423	142

Altre attività ufficiali:

Nel corso del 2024 sono stati gestiti sotto il coordinamento del Ministero della Salute i seguenti focolai di Malattia a trasmissione alimentare (MTA) associati al consumo di alimenti:

- Focolaio multiregionale di listeriosi causato da *Listeria monocytogenes* C6-ST6, con confermata correlazione genomica ed epidemiologica al consumo di insalata di IV gamma;
- Focolaio di listeriosi da *Listeria monocytogenes* C390-ST155, associato al consumo di pasti somministrati in ambito ospedaliero;

- Focolaio europeo di salmonellosi causato da Salmonella Strathcona ST2559, con un legame epidemiologico al consumo di pomodorini (ROA: EFSA Supporting Publication EN-9107: <https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9107>);
- Focolaio europeo di salmonellosi causato da Salmonella Umbilo, con confermata correlazione genomica ed epidemiologica al consumo di rucola contaminata.

1.1.4. Controlli per le importazioni e gli scambi

1.1.4.1 Le attività degli Uffici periferici del Ministero della salute

I Posti di Controllo Frontalieri (PCF) sono Uffici veterinari periferici del Ministero della Salute, riconosciuti ed abilitati ad effettuare i controlli veterinari su animali vivi, prodotti di origine animale, alimenti di origine non animale, mangimi, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA) provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato dell'UE o in transito verso altri Paesi terzi. Nel 2024 sono state importate sul territorio italiano, attraverso P.C.F. italiani, 43.554 partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi di origine animale da oltre 100 Paesi terzi con un incremento pari a +8,5% rispetto all'anno precedente. Nel 2024 sono state non ammesse 124 partite di merci pari allo 0,3% circa delle partite presentate all'importazione con una percentuale di poco inferiore a quella dell'anno precedente.(0,4%). Esaminando il totale delle non ammissioni effettuate dai P.C.F. italiani nel 2024 si può constatare che il 62,9% (pari a 78 non ammissioni) è conseguito a controlli documentali sfavorevoli, il 22,6% (pari a 28 non ammissioni) a controlli fisici sfavorevoli, il 3,2% (pari a 4 non ammissioni) a controlli di laboratorio sfavorevoli, il 4% (pari a 5 non ammissioni) è avvenuto a seguito di controlli d'identità sfavorevoli e l'7,3% restante (pari a 9 non ammissioni) per altri motivi.

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero della Salute che hanno la responsabilità dei controlli a destino sulle partite di animali vivi, materiale germinale, prodotti di origine animale, sottoprodotti e prodotti derivati di origine animale provenienti da altri Paesi membri dell'Unione.

Relativamente agli scambi intracomunitari, nel 2024 state segnalate 2.181.149 partite di animali e merci (+0,5% rispetto l'anno 2023) che rappresentano un volume di più di quaranta volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 46 su un totale di 5.573 partite controllate e i respingimenti hanno riguardato in particolare i pesci (14 partite), i molluschi (13 partite) e le carni di pollame (8 partite).

Per maggiori approfondimenti, è disponibile sul sito del Ministero della salute la relazione di settore: <https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/2025-07/Relazione%20PCF-UVAC%202024%20approvata.pdf>

1.1.4.2 Le attività dell'Agenzia delle dogane e monopoli

L'attività istituzionale di controllo è stata svolta dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) alle frontiere sulle merci in collaborazione con le altre autorità nazionali competenti, quali innanzitutto il Ministero della salute e le sue articolazioni periferiche. Ai sensi dell'articolo 46 del regolamento UE 952/2013 (Codice Doganale Unionale) i controlli doganali hanno riguardato la visita fisica delle merci, il prelievo di campioni, la verifica dell'accuratezza e della completezza delle informazioni fornite dei documenti presentati dagli operatori economici, il controllo dei mezzi di trasporto e dei bagagli dei viaggiatori internazionali. ADM si è concentrata a livello nazionale ed unionale sulla completa implementazione del cd. Sportello Unico Doganale e dei Controlli (SUDOCO) - previsto dall'art. 20 del decreto legislativo n. 169 del 2016 e dall'art. 39 del decreto legislativo 26 settembre 2024, n. 141, recante disposizioni nazionali complementari al codice doganale dell'Unione e revisione del sistema sanzionatorio in materia di accise e altre imposte

indirette sulla produzione e sui consumi. In relazione al settore dell'importazione dei prodotti biologici, è proseguita l'attività svolta da ADM quale autorità di controllo competente per il settore, secondo quanto previsto dal decreto legislativo 6 ottobre 2023, n. 148. Nell'ambito del controllo sugli alimenti è stata confermata l'importanza dell'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (quali ad esempio analisi e certificazioni), rispondenti a specifici protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, per programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio ed ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi. Tra le principali categorie merceologiche interessate si citano l'olio di oliva, le acquaviti, l'alcol etilico denaturato e non, la birra, le fecce vinose, i liquori, i prodotti a base di zuccheri, il frumento duro e tenero, la pasta alimentare, i concentrati di pomodoro, gli integratori alimentari ed il riso. A seguito della proposta del Piano straordinario di controllo "Tutela del made in Italy", per il periodo febbraio - maggio 2024, volto al contrasto delle pratiche commerciali sleali e alla tutela del made in Italy, in particolare nelle filiere ortofrutta, olio d'oliva, lattiero-caseario, miele e ittica, ADM ha raccolto e fornito i dati relativi alle importazioni dei prodotti importati nel 2023 e ad inizio 2024, ai quantitativi, ai Paesi di origine ed agli importatori/destinatari dei prodotti stessi. L'attività di controllo doganale a tutela dei prodotti agroalimentari importati in Italia, posta in essere nel corso del 2024, oltre a consentire di accertare violazioni di carattere amministrativo-tributario ha portato, altresì, all'individuazione di numerose irregolarità di natura extrafiscale.

I controlli e gli accertamenti effettuati da ADM, nella lotta alle frodi agroalimentari, sono concentrati prevalentemente sulle violazioni punite e sanzionate ai sensi degli art.li 515 c.p. e 517 c.p., connessi con il delitto falso di cui all'art. 483 c.p.

Gli esiti dei controlli effettuati in ambito agroalimentare nel 2024 hanno comportato in totale 5029 violazioni, con riferimento ai prodotti alimentari non solo contraffatti riscontrate negli spazi doganali ma anche per le merci che viaggiano a mezzo container, nonché di quelle accertate nei bagagli a seguito passeggeri, presso le zone portuali e aeroportuali

1.1.5 Attività regionali

Si riportano di seguito sinteticamente le attività regionali programmate dalle Regioni nel settore della sicurezza alimentare. Tali attività sono svolte autonomamente dalle regioni e P.A., al di fuori della programmazione e rendicontazione nazionale, come previsto dall'Intesa Stato Regioni n. 55/CSR del 22 marzo 2023.

Piano regionale di controllo radioattività da matrici alimentari

(Fonte: regione Abruzzo)



Gli obiettivi del piano sono quelli di tutelare la sanità pubblica, monitorando la situazione della contaminazione di tipo fisico (radioattività) degli alimenti e dell'ambiente (fallout atmosferico, pioggia). Per l'anno 2024 sono stati effettuati, da parte dei Servizi ASL competenti (SIAN e Servizi Veterinari) campionamenti di diversi alimenti (TAB.1), mentre l'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise hanno svolto le relative analisi. Negli alimenti sono stati ricercati i seguenti isotopi: Cs-134, Cs-137, I-131, K-40, Be-7 e Ra-226. Il Cs-137 è il radionuclide di maggior interesse ancora riscontrabile in ambiente a seguito dell'incidente alla centrale di Chernobyl (26 aprile 1986). La concentrazione del radionuclide è risultata inferiore alla Minima Concentrazione Rilevabile (MCR) in tutti i campioni analizzati. Nella norma risulta anche la concentrazione di K-40, radionuclide naturale; gli altri radionuclidi di origine antropica (Cs-134 e I-131) non hanno mai evidenziato valori superiori alla MCR della tecnica di

misura utilizzata. La minima concentrazione rilevabile è dell'ordine del 10-1 Bq/Kg e inferiore ai livelli notificabili (Reporting Levels) fissati dalla Raccomandazione 2000/473/Euratom della Commissione Europea per determinate matrici e specifiche categorie di radionuclidi. I campioni esaminati, prelevati nelle diverse province, hanno mostrato tutti valori conformi e che dimostrano come i livelli di radioattività nella Regione Abruzzo siano sostanzialmente nella norma. Per l'anno 2024 la programmazione dei controlli è rimasta invariata rispetto a quella del 2023; relativamente ai prelievi effettuati, rispetto all'anno precedente, sono diminuiti i controlli sulle matrici ambientali, mentre sono aumentati i controlli sulle matrici alimentari.

Piccole produzioni locali (PPL)

(Fonte: regione Friuli Venezia Giulia)



Il progetto consente ai produttori primari di effettuare alcune trasformazioni della loro materia prima, ovvero di esercitare attività postprimarie, senza dover sostenere gli alti costi per la realizzazione di un laboratorio completo, la predisposizione di un piano di autocontrollo, le analisi e la formazione, con l'adozione di appositi Manuali di Buone Pratiche.

Nel corso dell'anno 2024, l'Autorità Competente Locale ha effettuato 61 sopralluoghi ispettivi presso le aziende aderenti al progetto, durante i quali gli operatori dei Servizi Sanitari di riferimento territoriale, hanno verificato quanto previsto dal Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare e nutrizionale PRISAN 2024.

Le situazioni di non conformità sono state intercettate e risolte prima che il prodotto fosse immesso sul mercato, così come previsto dal progetto stesso con gestione, da parte dell'ACL, delle singole non conformità supportando l'operatore da un punto di vista tecnico ai fini di porre delle migliorie al processo produttivo prevenendo il ripetersi degli stessi.

Tutte le attività svolte sono state coerenti con la produttività delle aziende aderenti al progetto e pertanto in linea con quanto pianificato per l'anno di riferimento.

Nel 2024 si sono riscontrate le seguenti non conformità:

- Impasto fresco e pasta di salami: rilevata la presenza di *Salmonella* spp. La ditta correttamente ha avvisato il servizio veterinario e tutti i prodotti non sono stati venduti fino ad esito favorevole del campionamento su prodotto finito;
- Conserve vegetali: Nessun campione non conforme per Aw e 4 non conformi per ph e/o gradi Brix.
- Feci e sovrascarpe: 2 campioni su 18 eseguiti sono risultati positivi per *Salmonelle* minori (*S.Hadar* e *S.Thompson*).

Annualmente viene confermato o rivisto il piano di campionamento sulla base dei risultati dell'anno precedente e di eventuali criticità riscontrate Si intende, altresì, valutare: l'aggiornamento delle schede dei manuali PPL; definire una scaletta di incontri di formazione continua per gli Operatori del Settore PPL anche per il 2025; valutare dei percorsi di shelf life prodotto finito PPL; rivalutare la gamma dell'offerta PPL anche in funzione della richiesta di prodotti pronti al consumo o alla cottura; promuovere l'applicazione di audit semplificati sugli operatori PPL con personale proveniente dai vari referenti territoriali delle aziende sanitarie al fine di garantire omogenea applicazione della norma PPL di riferimento; promuovere una verifica suppletiva per la corretta applicazione dei piani di campionamento.

Piano straordinario di monitoraggio della contaminazione da diossine e PCB nella produzione primaria di alimenti di origine animale, vegetale, foraggi e mangimi in aziende della provincia di Taranto

(Fonte: regione Puglia)



Il Piano è finalizzato al monitoraggio continuo e alla sorveglianza attiva nelle aziende zootecniche, agricole, di molluschicoltura e di pesca locale della provincia di Taranto, in riferimento alla contaminazione da diossine (PCDD e PCDF) e policlorobifenili (PCB-DL dioxin like e PCB-NDL non-dioxin like) riscontrata nelle aree limitrofe alla zona industriale del Comune capoluogo.

Il Piano ha previsto l'esecuzione per fasi successive di interventi mirati al controllo della contaminazione da parte di PCDD/PCDF e PCB-DL/PCB-NDL negli animali produttori di alimenti per l'uomo, nei mangimi ad essi destinati e negli alimenti da essi derivati (latte, prodotti a base di latte, uova, fegati di ovini e caprini, prodotti della pesca, mitili e ostriche), nonché negli alimenti di origine vegetale (in particolare olive ed olio di oliva, ma anche frutta e vino) delle aziende zootecniche, agricole, di molluschicoltura e di pesca locale situate nel raggio di 20 Km dall'area industriale di Taranto, da effettuarsi nell'arco temporale del 2024.

L'attività è stata svolta mediante sopralluoghi, ispezioni delle Aziende zootecniche insistenti nell'area oggetto di studio e successivo prelievo di campioni delle seguenti matrici:

Matrici alimentari di origine animale: latte crudo delle specie bovina, ovina e caprina; fegati di ovini e di caprini; uova di galline ovaiole; prodotti a base di latte; mitili, ostriche e prodotti della pesca.

Matrici di origine vegetale destinate all'alimentazione zootecnica: alimenti zootecnici destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo (foraggio verde e secco, mangimi).

Matrici alimentari di origine vegetale: olive; olio; frutta; vino.

I risultati sono riportati nella Tabella seguente:

Tabella 6 - Sicurezza alimentare - Attività regionali - Puglia – Monitoraggio della contaminazione da diossine e PCB

Matrici campionate	N. totale campioni programmati da Piano	N. totale campioni effettuati	N. totale campioni conformi	N. totale campioni con superamento dei Limiti d'azione	N. totale campioni con superamento Limiti di Legge (non conformi)
Latte crudo specie bovina	10	10	10	0	0
Latte crudo specie caprina	10	10	10	0	0
Latte crudo specie ovina	10	10	10	0	0
Mangimi, foraggi e erba di campo	5	5	5	0	0
Foglie di ulivo e piante selvatiche assimilate	5	5	5	1 PCB-DL	0
Uova di galline ovaiole	10	10	10	1 PCB-DL	0
Prodotti a base di latte	3	3	3	0	0
Fegati di animali specie caprina	2	1	1	0	0
Fegati di animali specie ovina	2	1	1	0	0
Mitili ed ostriche	34	25	21	4 PCB-DL	3 somma diossine+PCB-DL 1 somma diossine, somma diossine+PCB-DL, PCB-NDL
Ostriche	6	2	2	0	0

Fegati di ovini di allevamento contaminato	8	0	0	0	0
Muscolo di ovini di allevamento contaminato	8	0	0	0	0
Grasso di ovini di allevamento contaminato	8	0	0	0	0
Prodotti della pesca	2	2	2	0	0
Olive	3	3	3	0	0
Olio	3	3	3	0	0
TOTALI	129	90	86	6	4

In merito alle matrici dell'ambito terrestre sono state consigliate agli allevatori ed agli OSM procedure per mantenere al livello più basso possibile il rischio di contaminazione chimica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale.

In merito ai mitili, le azioni correttive del Piano sono state modulate in base all'andamento degli esiti analitici ed alle criticità rilevate ed hanno stretta aderenza alla situazione temporale e locale al fine di garantire l'appropriatezza, l'efficienza e l'efficacia.

La produzione di mitili dello specchio acqueo interessato dalla contaminazione è oggetto di una serie di misure straordinarie di tutela della sicurezza alimentare consistenti nella Ordinanza P.G.R. n. 379 del 05/09/2024 in vigore per 36 mesi dalla data di emissione., che ha prorogato la O.P.G.R. n. 323 del 16/09/2021. Tale Ordinanza dispone il divieto di prelievo e commercializzazione dei mitili presenti nel Primo Seno del Mar Piccolo; rimane consentito l'allevamento del novellame ed il suo spostamento previo campionamento ufficiale ed esiti di conformità, entro il 28 febbraio di ogni anno. La valutazione complessiva dell'attività svolta e dei risultati conseguiti è ottima in quanto sono stati posti in sicurezza gli alimenti destinati ai consumatori, in massima parte riconducibili alla popolazione locale, residenziale o turistica, ma anche destinatari di scambi in uscita ed esportazioni. Sono state adottate le migliori strategie di controllo in funzione del rischio e sono state apportate le modifiche al sistema di controllo, modulandone le azioni in base alle risultanze.

I sistemi di anagrafe di riferimento e il sistema di categorizzazione del rischio adottati per la pianificazione dei controlli sopra descritti sono risultati adeguati.

I controlli ufficiali effettuati sono ritenuti efficaci ed adeguati alle esigenze del periodo di tempo considerato

Ricerca contaminanti radioattivi

(Fonte: regione Umbria)



L'attività del Piano consiste nel campionamento finalizzato al monitoraggio di matrici di alimenti di origine vegetale e di origine animale, di alimenti della prima infanzia per la ricerca di radionuclidi (Isotopi dello Stronzio (Sr-90); Isotopi dello Iodio (I-131); Isotopi del Plutonio e di elementi transuranici che emettono alfa (Pu-239 e Am-241); Radionuclidi con tempo di dimezzamento superiore a 10 giorni (Cs-134 e Cs-137)).

L'attività si è svolta in linea con la programmazione (effettuati 53 campioni sui 53 programmati). Tutti i campioni sono stati effettuati in monitoraggio presso esercizi al dettaglio, prelevando un'aliquota costituita da almeno 1 kg di matrice al netto della parte edibile.). Tutti i campioni sono risultati conformi.

Alimenti etichettati con claims nutrizionali

(Fonte: regione Umbria)



L'attività in tale settore condotta dalla regione Umbria ha previsto un campionamento ufficiale finalizzato alla valutazione della corrispondenza dell'etichetta nutrizionale - composizione alimento, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale).

Sono stati effettuati campioni ufficiali presso piattaforme di distribuzione, supermercati, farmacie, parafarmacie e negozi specializzati. I prelievi hanno riguardato prodotti alimentari riportanti informazioni nutrizionali su modificati apporti calorici, di zuccheri, grassi, proteine e sodio. L'attività svolta è risultata in linea con quanto programmato (24 campioni effettuati su 24 programmati) e i campioni sono risultati tutti conformi.

Controllo dei prodotti della pesca

(Fonte: regione Umbria)



Il piano pesca è un piano conoscitivo (monitoraggio) volto a valutare lo stato di salute del lago Trasimeno e della relativa fauna. I prelievi sono stati effettuati ai punti di sbarco del lago Trasimeno. Le ricerche sono state di tipo parassitologico e nello specifico per la verifica delle infestazioni da: Opistorchis felineus – Opistorchis viverrini – Eustrongylides. Per la ricerca di fitosanitari, metalli pesanti e PCB le ricerche sono state ricomprese nei relativi piani di controllo ufficiali. Sono stati assicurati tutti i campioni previsti dal piano di monitoraggio regionale sui prodotti della pesca del Lago Trasimeno e non hanno evidenziato una presenza infestante di parassiti.

1.1.6 Il contrasto alle pratiche fraudolente e ingannevoli e altre attività

Nel nostro Paese, oltre ai controlli ufficiali basati sul rischio, che vengono programmati annualmente ed eseguiti delle autorità competenti locali, sono effettuate attività di controllo e di sorveglianza della sicurezza e qualità alimentare mirate attuate da diversi organismi di controllo. Alcune di queste attività, svolte anche in forma integrata da diverse Istituzioni, rivelano spesso non conformità causate da attività fraudolente ed ingannevoli.

Il Ministero della Salute è supportato dal Comando Carabinieri della Tutela della Salute per attuare, quando necessario, azioni specifiche nel settore delle sofisticazioni alimentari o ad esempio per contrastare la vendita di integratori alimentari, venduti anche online, che contengono sostanze ad attività farmacologica non ammesse negli alimenti.

Si riporta di seguito una sintetica panoramica delle attività di controllo mirato, realizzate dai diversi organismi di controllo nelle aree di interesse del PCNP.

1.1.6.1 Attività del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) nel 2024 ha eseguito 28.578 controlli nell'ambito della filiera alimentare finalizzati alla tutela della salute e della sicurezza del consumatore.

Si evidenzia che l'incidenza delle non conformità, pari al 42% dei controlli compiuti, sono state riscontrate nei comparti della ristorazione e delle farine, pane e pasta. Sono stati altresì denunciati all'Autorità Giudiziaria 932 titolari di esercizi o aziende della filiera alimentare (ritenuti responsabili dei reati di frode, falsificazione documentale, contraffazione e detenzione di alimenti contraffatti e/in cattivo stato di conservazione) e segnalate 10.748 persone all'Autorità Amministrativa (per violazione delle norme afferenti all'autocontrollo alimentare, alla etichettatura e alla tracciatura dell'origine dei prodotti).

Le indagini esperite nel periodo in esame hanno permesso di scoprire sodalizi criminosi dediti all'adulterazione di sostanze alimentari, alla rietichettatura fraudolenta di alimenti privi di documentazione attestante la tracciabilità e/o scaduti di validità, alla successiva immissione in commercio di alimenti nocivi e/o pericolosi per la salute dei consumatori.

Sono stati altresì denunciati all'Autorità Giudiziaria 932 titolari di esercizi o aziende della filiera alimentare (ritenuti responsabili dei reati di frode, falsificazione documentale, contraffazione e detenzione di alimenti contraffatti e/in cattivo stato di conservazione) e segnalate 10.748 persone all'Autorità Amministrativa (per violazione delle norme afferenti all'autocontrollo alimentare, alla etichettatura e alla tracciatura dell'origine dei prodotti).

L'esecuzione di mirati servizi preventivi e repressivi sul territorio nazionale ha consentito di:

- elevare 19.235 sanzioni amministrative, per un valore di oltre 18 milioni di euro;
- contestare 1.781 sanzioni di natura penale;
- sequestrare:
 - 7.169 tonnellate e 1,5 milioni di confezioni di alimenti/bevande irregolari;
 - 7.672 litri/kg e 8.521 confezioni di fitosanitari;
 - 40.131 animali da reddito privi di identificazione, detenuti in assenza di condizioni igieniche sanitarie e di benessere;
- eseguire provvedimenti di sospensione/chiusura/sequestro di 1.153 strutture, per un valore complessivo pari ad oltre 448 milioni di euro.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - frode in commercio;
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o nocivi;
 - violazioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- amministrativo:
 - carenze igienico sanitarie e strutturali degli ambienti;
 - mancata applicazione dell'autocontrollo di sicurezza alimentare;
 - irregolare etichettatura e mancanza di tracciabilità degli alimenti.

1.1.6.2 Attività dell'ICQRF

L'ICQRF svolge la propria attività di controllo sulla base di un programma annuale e in base ad un'attenta analisi congiunturale e del rischio. I 49.865 controlli (40.462 ispettivi e 9.403 analitici) effettuati sugli alimenti dall'ICQRF hanno riguardato 26.237 operatori e 50.176 prodotti, con irregolarità rilevate a carico del 18,7% degli operatori e sul 13,5% dei prodotti. La percentuale di campioni risultati irregolari all'analisi è stata pari al 7,3%. Nel complesso è stato realizzato il 119% dell'attività ispettiva programmata. Sono stati prelevati 8.524 campioni pari al 103% rispetto al programmato. L'ICQRF ha, inoltre, segnalato all'Autorità Giudiziaria 153 soggetti e ha elevato 5.762 contestazioni amministrative relative a prodotti alimentari. Gli ispettori dell'ICQRF hanno portato a termine, su delega della Magistratura, importanti azioni a contrasto della criminalità agroalimentare. L'ICQRF ha emesso 3.810 diffide nei confronti degli operatori alimentari e ha effettuato, inoltre, 460 sequestri per un valore di circa 21,7 milioni di euro. Anche nel 2024 l'ICQRF ha messo a disposizione del Paese il proprio Know-how tecnico per fornire un qualificato contributo al contrasto alla criminalità agroalimentare, operando molto spesso in sinergia con le altre Forze di Polizia.

1.1.6.3 Attività del Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare

L’attività del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, ai sensi del comma 1 dell’art. 6 del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri n.178, del 16 ottobre 2023, attualmente è rivolta ad affrontare “controlli straordinari”, da un lato, mirati alla verifica delle elargizioni dei fondi a sostegno dell’agricoltura vadano a buon fine e, dall’altro, alla tutela della corretta produzione e commercializzazione degli alimenti in conformità alle normative di settore.

Sul versante delle produzioni agroalimentari, sono state accertate irregolarità in materia di etichettatura, mancanza di tracciabilità/rintracciabilità, vendite viziate per il legittimo affidamento riposto dall’utente nelle informazioni (dichiarate, evocate, omesse, ovvero realizzate mediante aliud pro alio), frodi in commercio, contraffazioni di Marchi di Qualità (DOP/IGP/STG) o di quelli certificati “Biologici”. In quest’ultimo ambito i sistemi di frode riguardano l’immissione nel circuito “BIO” di prodotti muniti di certificazioni formalmente regolari, ottenute però seguendo pratiche produttive non conformi, quali l’impiego di agro farmaci vietati, non rilevabili sui prodotti commercializzati, o registrati come biologici nelle importazioni dall’estero, soprattutto di cereali. I settori avicolo, ortofrutticolo, cerealicolo e delle sementi, canapicolo, conserviero, lattiero-caseario, ittico, olivicolo e oleicolo, vitivinicolo, apistico, zootecnico/carne, continuano a risultare i più esposti al fenomeno.

1.1.6.4 Attività del Comando Carabinieri per la Tutela Forestale e dei Parchi

Il Comando Carabinieri per la Tutela Forestale e dei Parchi svolge, tra le altre, funzioni di prevenzione e repressione delle frodi a danno della qualità delle produzioni agroalimentari e concorre nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare del consumatore e di biosicurezza in genere. Le frodi agroalimentari si vanno caratterizzando in senso più specifico verso le forme della contraffazione, della falsa evocazione e delle pratiche commerciali ingannevoli che riguardano in particolare le violazioni alle norme sulla “etichettatura” e “tracciabilità”, nonché sul “Made in Italy”, sui disciplinari di produzione dei prodotti a denominazione DOP/IGP/STG e delle “produzioni regolamentate” dalle normative UE e MASAF, quali “Biologico” e “OGM”.

1.1.6.5 Attività della Guardia di Finanza

L’impegno della Guardia di finanza nel comparto agroalimentare trova fondamento nelle specifiche competenze di polizia economico-finanziaria e di polizia giudiziaria affidate al Corpo dal vigente quadro normativo. In linea con le primarie responsabilità operative riconosciute dalla legge, la Guardia di finanza è impegnata prioritariamente nel contrasto alla contraffazione dei marchi industriali e alla tutela della proprietà intellettuale nelle frodi agroalimentari e, in via incidentale, in occasione dello sviluppo di risultanze emerse nel corso di attività investigative, nella lotta alle sofisticazioni e alle adulterazioni, ambiti rispetto ai quali sussiste una competenza preminente di altre Forze di Polizia e dell’Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), con i quali il Corpo intrattiene costanti rapporti di collaborazione operativa. Nell’espletamento delle funzioni di vigilanza sui traffici di merci negli spazi doganali, i Reparti del Corpo agiscono, anche relativamente a tali condotte, in sinergia con le articolazioni territoriali dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Le condotte illecite che, per i loro riflessi economico-finanziari, rientrano nella competenza della Guardia di finanza sono riconducibili alla:

- importazione e immissione in commercio di prodotti recanti falsa indicazione del “made in Italy” o, comunque, riportanti fallaci informazioni in ordine a origine, provenienza e qualità;
- commercializzazione di prodotti che recano ingannevolmente una denominazione di origine o una indicazione geografica protetta (indebito utilizzo dei marchi D.O.P. e I.G.P.);
- contraffazione di marchi e segni distintivi dei prodotti.

Nel corso del 2024 i Reparti della Guardia di finanza hanno eseguito, nel comparto agroalimentare, 609 interventi, sequestrando oltre 1.685 tonnellate e circa 619 mila litri di prodotti oggetto di contraffazione e frode commerciale e segnalando all'Autorità Giudiziaria 136 responsabili. I prodotti agroalimentari maggiormente sequestrati sono stati l'olio di oliva (oltre 476 tonnellate), vini e spumanti (270 mila litri), grano duro (267 tonnellate), acqua minerale (233 mila litri), orzo (160 tonnellate) e pesce (156 tonnellate).

1.1.6.6 Attività del Comando Generale della Capitanerie di porto - Centro controllo nazionale pesca

Il Corpo delle Capitanerie di Porto attraverso il Centro di Controllo Nazionale Pesca (CCNP) svolge l'attività di controllo e vigilanza sulla filiera della pesca, tramite i 15 Centri di Controllo Area Pesca (CCAP) presenti presso ciascuna delle 15 Direzioni Marittime, attuando le verifiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria. I CCAP, che estendono la propria giurisdizione non solo lungo tutto il litorale nazionale ma anche nell'entroterra, effettuano sistematicamente operazioni di controllo che interessano tutta la filiera ittico-alimentare dal mare aperto fino al consumatore finale. Il Decreto Legislativo n. 04/2012 individua la Guardia Costiera quale Centro di Controllo Nazionale Pesca (CCNP) di cui il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste si avvale per il coordinamento delle attività di controllo in materia di pesca in Italia. L'insieme dei dati necessari ad avere una panoramica completa sui controlli effettuati sulla filiera ittica, originati direttamente dagli uffici territoriali della Guardia Costiera, confluiscono nel Sistema Integrato per il Controllo della Pesca denominato «GIANO» (Guidance for Information and Analysis for Operation).

Nel 2024 sono stati eseguiti sulla filiera ittica 87.835 controlli e 20.486 ispezioni, sono stati contestati n. 6.067 illeciti amministrativi e irrogate un totale di circa 9,6 milioni di Euro di sanzioni. Il prodotto ittico sequestrato ammonta a circa 825 tonnellate. Le aree dove è stato contestato il maggior numero di illeciti, anche per il 2024, sono le regioni Puglia e Sicilia. Nella filiera dei molluschi bivalvi, nel sono stati eseguiti 4614 ispezioni rilevando 1406 illeciti (1372 amministrativi e 34 penalmente rilevanti).

I controlli effettuati nel 2024 sono riportati nel dettaglio nella filiera “Prodotti della pesca e molluschi bivalvi” presente nella relazione “*Gli obiettivi strategici del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - Relazione annuale 2023 – Le filiere*”.

1.1.6.7 Attività del Ministero della difesa

Il Ministero della difesa, sulla base del D. lgs. 27/2021, è l'Autorità competente per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nelle strutture delle Forze armate, comprese le attività a favore dei Contingenti militari impiegati nelle missioni internazionali. Tra i vari settori di applicazione del Reg. (UE) 2017/625 e del D. lgs. 27/2021, i controlli ufficiali svolti dall'Autorità competente militare nel corso del 2023 sono stati prevalentemente incentrati nei settori degli alimenti e sicurezza alimentare nell'ambito delle strutture di ristorazione collettiva; della salute animale e del benessere animale per quanto attiene alla detenzione e impiego degli animali militari o nell'ambito di peculiari attività di pertinenza, come ad esempio quello dell'Arma dei Carabinieri nella tutela del patrimonio faunistico e della biodiversità. Per la particolare tipologia delle attività delle Forze armate, il Ministero della difesa generalmente non svolge controlli o altre attività ufficiali negli altri settori previsti dall'art. 1 del Regolamento. Nel 2024 le attività condotte nell'ambito della sicurezza alimentare si sono rivolte quasi esclusivamente al settore della ristorazione collettiva militare attraverso l'implementazione di controlli svolti su mense di servizio, organismi di protezione sociale, stabilimenti produttivi/depositi. Nell'ambito dei controlli effettuati nel settore sono state rilevate non conformità di varia natura, esitate nella maggior parte dei casi in rilievi o sanzioni di carattere amministrativo, con una quota residuale di avvio di azioni penali. In particolare sono state evidenziate 73 casi di non conformità nell'attività di ristorazione collettiva e 1 caso di non conformità rilevato in un deposito.

1.1.7 Valutazione generale delle attività nel settore della sicurezza alimentare

(Fonte: ISS/COVEPI)

Le Autorità Competenti a livello centrale, regionale e territoriale, nonché le Forze di Polizia e le altre Amministrazioni coinvolte hanno garantito lo svolgimento di un'intensa attività di controllo ufficiale (ispezioni, audit, verifiche, campionamento ed analisi) nel settore della produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti anche nell'anno 2024. Le attività sono state effettuate, prevalentemente, sulla base di programmazioni e pianificazioni ispirate ai principi delle norme comunitarie. Nel complesso, le attività di controllo ufficiale presso gli stabilimenti di produzione registrati e riconosciuti sono risultate adeguate a garantire la sicurezza lungo la filiera agro-alimentare. Per quanto riguarda le attività di campionamento ed analisi, gli obiettivi pianificati sono stati nel complesso raggiunti. Le attività condotte hanno consentito di acquisire informazioni sempre più puntuali al fine di valutare l'andamento dei controlli e gli obiettivi raggiunti nelle filiere oggetto del PCNP. Le attività istituzionali di controllo svolte dalle Forze di Polizia sono risultate essere in linea con gli obiettivi prefissati e hanno permesso di evidenziare violazioni di natura amministrativa, non-conformità (NC) e pratiche fraudolente con conseguenti provvedimenti amministrativi e giudiziari che hanno comportato anche il sequestro di prodotti.

Nel contesto dei controlli ufficiali, le attività di campionamento ed analisi sono state condotte sia nell'ambito dei Piani nazionali che nel contesto della programmazione a carattere regionale, quest'ultima realizzata secondo quanto indicato nelle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212 del 10 novembre 2016), attualmente in corso di revisione per l'adeguamento al Regolamento (UE) 2017/625. Per ciascun ambito di pianificazione è stato raggiunto un adeguato grado di realizzazione delle attività. Relativamente ai controlli microbiologici, si osserva che è stata emanata la nota ministeriale n. 0015230 – 12/04/2024-DGISAN-MDS-P "Definizione delle categorie alimentari da utilizzare per la programmazione delle attività di campionamento e analisi inerenti ai controlli microbiologici sugli alimenti" che pone le basi per ridefinire "la programmazione dei controlli microbiologici sugli alimenti, a livello nazionale e la ripartizione dei campioni tra le Regioni/Province Autonome". Il Rapporto Sicurezza Alimentare 2024, elaborato dal Ministero della Salute sulla base dei dati del sistema informatico RaDISAN, ha evidenziato un incremento in termini di campioni prelevati e di determinazioni analitiche rispetto al 2023 con un tasso di NC pari allo 0,1%. Le matrici maggiormente campionate sono state carne fresca, frutta e ortaggi e latte e derivati. Rispetto agli anni precedenti, è stato osservato un continuo miglioramento, sia nella trasmissione bimestrale dei dati nonché nella qualità dei dati trasmessi. Si conferma che l'effettuazione delle attività analitiche microbiologiche e chimiche si declinano con modalità diverse; le prime sono effettuate prevalentemente sulla base: i) delle norme dell'UE e delle indicazioni delle Linee Guida sui controlli ufficiali di cui all'Intesa 212 CSR 2016; ii) della pianificazione e programmazione di attività a livello regionale e a seguire rendicontate anche attraverso il Flusso Zoonosi; le seconde sono prevalentemente originate da specifici Piani Nazionali attuati a livello regionale. Con riferimento alle attività previste dai Piani Nazionali (ad es. Piano nazionale residui, Piano nazionale additivi alimentari, Piano contaminanti) si rappresenta che le stesse sono state effettuate rispettando sostanzialmente quanto previsto in fase di pianificazione. Per quanto riguarda la filiera mangimistica, nell'ambito del PNAA, nel 2024 sono stati eseguiti controlli ufficiali, attraverso attività ispettive e di campionamento per l'analisi, al fine di garantire la corretta applicazione del Piano stesso. In particolare, sono state effettuate 7.887 attività ispettive sull'intera filiera e sono stati prelevati 9.206 campioni ufficiali di mangimi, pari al 99,9 % del programmato in netto miglioramento rispetto agli ultimi anni. Le NC riscontrate hanno riguardato la presenza di sostanze indesiderabili, il non corretto utilizzo di additivi e farmaci veterinari, l'etichettatura in materia di OGM, la presenza di pesticidi e di materiali vietati. Nell'ambito delle attività dell'extra-piano e su sospetto sono stati prelevati 259 campioni di cui 146 appartenenti ad uno specifico programma dedicato alla ricerca del Fipronil, che ha evidenziato la conformità di tutti i campioni prelevati. Si sottolinea che il processo di informatizzazione attualmente in fase di implementazione, si tradurrà nel medio periodo in un miglioramento del complesso delle attività di CU del settore dei mangimi. Per quanto attiene alle attività dell'ICQRF nel settore dei mangimi, nel 2024 sono stati

effettuati 2.228 controlli, di cui 1.224 ispettivi e 1.004 analitici, raggiungendo gli obiettivi rispetto all'attività programmata. Gli illeciti più frequentemente rilevati hanno riguardato la composizione dei mangimi, il confezionamento/etichettatura e la mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità. Per quanto riguarda le attività condotte a livello regionale, nel 2024, come per il 2023, sono pervenuti i contributi da parte di 5 regioni. Le attività hanno riguardato settori diversificati (sanità veterinaria, problematiche chimiche e microbiologiche, etc.). Relativamente ai pericoli microbiologici l'attività svolta ha riguardato il progetto regionale Piccole Produzioni Locali del Friuli-Venezia Giulia. Dai controlli effettuati non sono emerse criticità rilevanti; come azioni preventive/correttive sono stati erogati corsi di aggiornamento per gli operatori coinvolti. Riguardo ai campioni analizzati per residui di pesticidi, l'1,2% è risultato non conforme per superamento dei limiti massimi consentiti, riconducibile quasi interamente al settore dei prodotti di origine vegetale; la percentuale di NC aumenta sensibilmente (4,6%) nei campioni prelevati dai PCF. La percentuale di campioni NC nel settore dei contaminanti chimici (Reg. 915/2023) risulta pari allo 0,6%; tale percentuale sale a oltre il 6% nei campioni prelevati dai PCF. Con riferimento ai contaminanti chimici, di rilievo permane la criticità relativa alle positività per mercurio nel settore ittico (specie predatrici), interessato anche da possibili contaminazioni da cadmio (molluschi cefalopodi), come confermato dalle allerte. La contaminazione da piombo ha interessato oltre alle carni anche il settore enologico. Da segnalare una sola NC per arsenico nel riso. Per quanto riguarda i contaminanti da processo, l'acrilamide si conferma una criticità nelle patatine, mentre per gli idrocarburi Policiclici Aromatici è stata rilevata una sola NC nello zenzero. I dati relativi a 3-MCPD e furani non hanno evidenziato NC. Per quanto riguarda le micotossine, i dati confermano che la filiera lattiero-casearia risulta interessata dalla contaminazione da aflatoxina M1. Per le altre aflatoxine, le NC sono state nella frutta secca, in particolare nei pistacchi. I dati sui nitrati nei vegetali freschi confermano un adeguato livello di applicazione delle Buone Prassi Agricole. Per quanto riguarda l'HMF nel miele, le attività condotte hanno evidenziato due NC (nessuna nel 2023). L'intensificazione dei controlli relativi alle tossine naturali ha consentito di evidenziare criticità in particolare per presenza di alcaloidi pirrolizidinici in integratori (botanicals) e spezie. I dati sulle NC relativi all'istamina nei prodotti ittici confermano la necessità di tenere nella dovuta attenzione questo pericolo; si osserva infatti che la percentuale di NC risulta essere costante nel tempo. In relazione ai contaminanti organici persistenti normati (diossine, PCB e sostanze perfluoroalchiliche), i controlli analitici effettuati hanno evidenziato una NC relativa ai PCB in un pet food e una NC per PFAS in molluschi bivalvi, a parte quanto riferibile ad aree già note per fenomeni di contaminazione ambientale, soggette a specifiche attività di monitoraggio. Nel settore dei farmaci veterinari, i dati confermano l'andamento degli anni precedenti con una trascurabile percentuale di positività riconducibile all'uso di sostanze vietate e un bassissimo livello di non conformità relativo a sostanze antibatteriche. Tuttavia, l'attività su sospetto determina una percentuale non trascurabile di NC (4,3%). La presenza di allergeni non dichiarati in alimenti trasformati si conferma come criticità particolarmente importante in alcune filiere e, più in generale, diffusa a tutto il comparto della lavorazione e trasformazione degli alimenti. Anche le allerta hanno confermato la trasversalità delle filiere interessate dal riscontro di allergeni non dichiarati. Le attività ufficiali sugli additivi hanno confermato, in generale, il corretto uso degli additivi nelle produzioni alimentari e la mancanza di problematiche legate alla purezza degli additivi. L'uso non consentito di solfiti su prodotti carni freschi o il loro superamento di limiti nel settore ittico continua ad essere una criticità presente nel mondo dell'industria alimentare. Le allerta a livello europeo evidenziano che il non corretto utilizzo di additivi interessa tutte le filiere alimentari. Le attività condotte sugli aromi, come parte del Piano nazionale additivi ed aromi, non hanno generalmente evidenziato criticità. Con riferimento ai dati del flusso MCG (Flusso dati per la ricerca di contaminanti microbiologici) del sistema informativo RaDISAN, in relazione alla ricerca di contaminanti microbiologici, si riportano di seguito alcune osservazioni sulle non conformità riscontrate. Per quanto riguarda le contaminazioni virali, HAV ha subito un decremento del 30%, mentre NoV GI e NoV GII risultano essere aumentati. Le determinazioni di batteri *Campylobacter* spp è stata condotta prevalentemente su matrice pollo. Quest'ultima è risultata l'unica matrice contaminata, con una percentuale significativa di non conformità. Nessuna positività è stata riscontrata nelle altre matrici alimentari, sebbene il numero di

campioni analizzati per queste ultime sia stato troppo esiguo per consentire valutazioni generali. È importante sottolineare che la limitata numerosità dei campioni esaminati non permette una valutazione esaustiva della presenza di *Campylobacter* spp negli alimenti. Sarebbe pertanto opportuno incrementare il numero di campioni, adottando un approccio più ampio e rappresentativo, in particolare per le categorie alimentari a maggior rischio: prodotti della filiera avicola e lattiero-casearia, molluschi bivalvi e altre produzioni animali.

Particolare attenzione andrebbe inoltre rivolta agli alimenti pronti al consumo (ready to eat). Nel contesto dei controlli ufficiali per la ricerca di *Trichinella* spp. nei suini, nei cavalli e nei cinghiali di allevamento, non sono emerse positività. Diversamente, tra i 227.027 cinghiali sottoposti a controllo – sia in ambito venatorio sia per attività di monitoraggio su esemplari rinvenuti morti – sono stati rilevati 20 casi positivi, di cui 15 attribuibili a *T. britovi*. A partire dal 2023, a seguito della notifica di focolai di Peste suina africana sul territorio nazionale, è stata rafforzata la sensibilizzazione delle Autorità Competenti, delle associazioni di categoria (agricoltori e cacciatori), dei guardiaparchi e delle associazioni protezionistiche e ambientaliste in merito all’individuazione di carcasse di suidi e all’esecuzione dei relativi accertamenti diagnostici, sia per la Peste suina africana sia per la *Trichinella* spp. L’attività di sorveglianza condotta nell’ultimo decennio conferma che l’allevamento suinicolo intensivo in Italia, sia da ingrasso che da riproduzione, non rappresenta un rischio sanitario per l’infezione da *Trichinella* spp. Nel 2024 sono stati effettuati 51.945 accertamenti per la BSE, di cui 77 su capi che presentavano segni clinici rilevati durante la visita ante-mortem. Tutti gli esiti sono risultati negativi. Le attività di sorveglianza, prevenzione e controllo vengono condotte in modo da garantire il mantenimento dello stato sanitario attualmente riconosciuto dal WOAH dal 2013, ovvero quello di Paese a rischio trascurabile per BSE.

Per quanto riguarda il RASFF, nel 2024 sono state trasmesse 5.268 notifiche a fronte delle 4.683 del 2023 e delle 4.339 del 2022; di queste, 4.767 notifiche (90,5%) hanno riguardato l’alimentazione umana, 315 (6,0%) l’alimentazione animale e 183 (3,5%) i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Rispetto alle diverse tipologie di notifiche RASFF, 1.670 (31,7%) hanno interessato i respingimenti al confine e 1.282 (24,3%) le notifiche di allerta. Le restanti 2.316 sono state notifiche di informazione (1.290 informazioni per attenzione e 1.015 informazioni per follow-up). Rispetto all’attività di allerta, l’Italia si è confermata tra gli stati membri dell’UE che hanno effettuato il maggior numero di notifiche RASFF (quarto posto). L’elevato numero di respingimenti al confine ha evidenziato la consolidata idoneità del sistema dei controlli di intercettare, in tempo reale, prodotti potenzialmente pericolosi per la salute umana, prima della distribuzione e del consumo. Un elevato numero di notifiche ha riguardato la presenza di microrganismi patogeni (n=1.097; 20,8%) e di residui di pesticidi (n=1.008; 19,1%), seguite da micotossine (n=650; 12,3%). I pericoli microbiologici maggiormente riscontrati sono stati *Salmonella* nella carne di pollame, frutta secca e semi, prodotti a base di carne ed erbe e spezie, nonché *L. monocytogenes* principalmente in preparazioni a base di latte, prodotti della pesca e prodotti a base di carne. Nel 2024 si è osservato un netto aumento delle notifiche riguardanti la categoria alimentare frutta e vegetali, (983) prevalentemente riconducibile alla presenza di pesticidi (60% delle allerte). Hanno mostrato un ‘trend’ analogo, con un incremento delle segnalazioni, le seguenti categorie: frutta a guscio, prodotti a base di noci e di semi seguita dalla frutta secca e semi (599), riconducibile prevalentemente alla problematica micotossine (58% delle allerte), la carne e prodotti a base di carne di pollame (420), cereali e prodotti da forno (392), erbe e spezie (320), MOCA (181), prodotti di confetteria (130), pesce e prodotti della pesca (251), mangimi (263) rimangono pressoché stabili. Rimane stabile il numero di notifiche rispetto al 2023 anche per gli integratori alimentari e alimenti fortificati. Si segnala l’incremento di allerte per cacao, caffè e tè (da 77 a 124), le uova (da 19 a 32) e i piatti pronti (da 98 a 148). Si conferma il problema riconducibile al riscontro di Novel Food anche in molte filiere diverse dagli integratori alimentari. I dati RASFF confermano quanto emerso negli ultimi anni in merito al persistere della criticità legata al rilevamento di corpi estranei di varia natura in diverse filiere alimentari e pertanto si conferma l’opportunità di adottare strumenti finalizzati a minimizzare i rischi derivanti dalla presenza di pericoli fisici. Per quanto concerne gli integratori alimentari i dati RASFF confermano quanto emerso negli ultimi anni: questa filiera, in particolare il settore dei “botanicals”, risulta particolarmente esposta all’uso di Novel

Food non autorizzati, con il 43% delle allerte in questa filiera. Le segnalazioni effettuate attraverso il sistema RASFF relative agli alimenti per animali (compresi gli additivi, le premiscele e i pet food) non hanno evidenziato differenze sostanziali rispetto al 2023 confermando come problematica principale la contaminazione microbiologica. L'integrazione delle attività e delle competenze del RASFF, con quelle dei laboratori di riferimento in ambito alimentare e della sorveglianza umana delle malattie a trasmissione alimentare (MTA) conferma che l'approccio One Health risulta indispensabile nell'ambito della gestione dei focolai di MTA. In questo contesto appare utile segnalare le attività condotte dalle diverse figure istituzionali coinvolte (MdS, Regioni, ISS, II.ZZ.SS.) in seguito a focolai di listeriosi, botulismo, infezioni da E. coli STEC e salmonellosi. È altresì opportuno segnalare l'attività di comunicazione coordinata dal MdS attraverso il proprio sito web istituzionale e finalizzata ad informare i consumatori sui richiami dei prodotti alimentari che nel 2024 ha avuto 3.367.701 visualizzazioni rispetto alle 2.434.382 visualizzazioni del 2023. In generale, è stata evidenziata una adeguata capacità di controllo lungo tutte le filiere di interesse che ha permesso una corretta gestione delle eventuali non conformità riscontrate rispetto alle quali non si segnalano elementi di particolare rilevanza.

1.2 Organismi geneticamente modificati

(Fonte: MASE; MASAF)

Per quanto riguarda l'emissione deliberata nell'ambiente di OGM a scopo sperimentale, si riportano le informazioni relative all'unica sperimentazione con piante superiori geneticamente modificate autorizzata e avviata nel 2024 ai sensi del Titolo II del decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 224, relativa alla notifica B/IT/24/01; la sperimentazione ha riguardato l'emissione deliberata nell'ambiente di piante di riso geneticamente modificate per resistere alla malattia del brusone. Il controllo ufficiale è stato effettuato dalla Regione Lombardia, territorialmente interessata dalla sperimentazione, come previsto dal decreto 8 novembre 2017, recante "Piano generale per l'attività di vigilanza sull'emissione deliberata nell'ambiente di OGM". Non sono state rilevate non conformità.

Relativamente alle sementi, ai sensi del DM 27 novembre 2003, vengono effettuati annualmente controlli sulle sementi di mais e soia finalizzati all'accertamento dell'assenza di OGM nelle sementi prodotte in Italia, in quelle provenienti dai Paesi dell'Unione europea ed in quelle provenienti dai Paesi terzi, in modo da evitare il rischio di ogni forma di contaminazione.

Il programma annuale di controllo è effettuato nelle fasi della produzione, dello stoccaggio delle sementi provenienti dai Paesi dell'Unione europea e dai Paesi terzi e dell'introduzione nel territorio italiano attraverso i punti di entrata autorizzati ed è attuato dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, dal CREA-DC, dall'Agenzia delle dogane e dai Servizi fitosanitari regionali.

Per quanto riguarda la coltivazione commerciale di OGM ai fini della produzione di alimenti e mangimi si segnala che, sulla base della richiesta avanzata dal Governo italiano ai sensi della direttiva (UE) 2015/412, con la decisione della Commissione europea (UE) 2016/321 l'Italia è stata esclusa dall'ambito geografico di coltivazione del mais geneticamente modificato MON 810, unica pianta superiore geneticamente modificata autorizzata alla coltivazione nell'Unione europea. Stante la modifica dell'ambito geografico, in Italia vige il divieto di coltivazione del mais GM MON 810; pertanto, non vengono effettuate coltivazioni commerciali di MON 810 e non sono stati previsti controlli.

Stante il divieto di coltivazione del mais MON 810, in Italia non vengono commercializzate varietà di sementi di mais MON 810 ai fini della coltivazione commerciale per la produzione di alimenti e mangimi; pertanto, non sono stati previsti controlli.

Relativamente ai controlli condotti sulle sementi, si specifica che 885 sono stati effettuati su semi di mais e 338 su semi di soia, pari a un totale di 1223 controlli. Relativamente ai 6 casi di non conformità riscontrati nelle sementi, si evidenzia che essi sono relativi ai soli semi di soia e sono stati rilevati dall'Agenzia delle Dogane. A tali casi sono conseguite le 6 azioni di respingimento.

Tabella 7 - OGM - Controlli e non conformità nelle sementi

Numero di controlli ufficiali effettuati	Non conformità rilevate	Azioni amministrative
Tot. 1223	6	6

1.3 Mangimi

(Fonte: Ufficio 7 DGSA, MASAF-ICQRF)

I controlli ufficiali sui mangimi sono svolti in Italia sia dal Ministero della salute, e a cascata da Regioni e P.A. e dalle ASL, sia dall' Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

1.3.1 Attività del Ministero della salute

Il Ministero della salute ha come obiettivo primario quello di coordinare e assicurare i controlli ufficiali nella filiera dei mangimi eseguiti dai Servizi veterinari delle Asl sotto la supervisione dei Servizi veterinari regionali. I controlli ufficiali sui mangimi sono svolti su tutto il territorio nazionale in base a quanto stabilito dal Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2024-2026.

Nel 2024 l'attività ispettiva può essere analizzata prendendo in considerazione sia il numero totale di stabilimenti controllati in cui le Autorità Competenti hanno effettuato controlli ufficiali (numero di controlli), sia il numero di controlli ufficiali effettuati per le diverse tipologie di attività svolte dai singoli OSM (numero di stabilimenti), che sono state oggetto di verifica. Nell'anno 2024 sono stati rendicontati n. 8.249 ingressi e n. 7.887 attività ispezionate sull'intera filiera, dalla produzione primaria fino alla somministrazione dei mangimi agli animali in allevamento. Tale attività ha portato al riscontro di n. 430 casi di non conformità e all'irrogazione di 37 sanzioni amministrative e 1 denuncia all'autorità giudiziaria.

Nell'annodi riferimento, nell'ambito esclusivo del PNAA, sono stati prelevati n. 9.206 campioni ufficiali di mangimi, a fronte di 9.215 programmati pari al 99,90% del programmato attraverso il PNAA, percentuale che indica un netto miglioramento rispetto agli ultimi anni.

Mentre per l'extra-piano e per l'attività su sospetto, attività non programmate ad inizio anno sono stati prelevati n. 259 campioni., di cui 146 sono stati rappresentati da uno specifico programma extrapiano dedicato alla ricerca del Fipronil che ha visto tutti i campioni prelevati dare esito di conformità. Nel corso dei controlli analitici svolti nell'anno 2024 sono stati individuati n.54 casi di non conformità che hanno portato all'irrogazione di n. 14 sanzioni amministrative.

Nelle tabelle seguenti sono riportati sommati i dati dei campioni relativi al piano all'extrapiano ed eseguiti su sospetto e comprendenti anche l'attività di verifica dell'etichettatura.

Nelle tabelle seguenti (Tabelle 8 e 9) si riporta una panoramica degli stabilimenti e dei controlli effettuati dal Ministero della salute, nonché le non conformità riscontrate e le relative azioni intraprese come riportate nel sistema AROC.

Tabella 8 - Mangimi - Controlli ufficiali effettuati – Ministero della salute

Controlli ufficiali		
Per stabilimenti	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati
Stabilimenti riconosciuti in conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio (4)	2016	364

Controlli ufficiali		
Per stabilimenti	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati
Produttori primari riconosciuti in conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005	140	60
Stabilimenti registrati in conformità all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 183/2005, ad esclusione della produzione primaria	47768	2999
Produttori primari registrati in conformità all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 183/2005 e ottemperanti alle disposizioni di cui all'allegato I di tale regolamento	169921	1228
Operatori (agricoltori) che utilizzano mangimi	875024	3564
Operatori che fabbricano e/o commercializzano mangimi medicati	462	34
Per norma orizzontale		Numero di controlli ufficiali effettuati
Additivi nei mangimi [regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio]		1120
Sostanze indesiderabili nei mangimi (articolo 2 della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio)		4521
Materiali vietati nei mangimi [allegato III del regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio]		1807
Mangimi medicati (direttiva 90/167/CEE del Consiglio) (8)		1455
Pesticidi nei mangimi		183
OGM nei mangimi		379

Tabella 9 - Mangimi – Non conformità riscontrate – Ministero della salute

Non conformità		Azioni/misure	
Per stabilimento	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Amministrative	Giudiziarie
Stabilimenti riconosciuti in conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005	32	4	1
Produttori primari riconosciuti in conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005	2	1	-
Stabilimenti registrati in conformità all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 183/2005, ad esclusione della produzione primaria	252	20	-
Produttori primari registrati in conformità all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 183/2005 e ottemperanti alle disposizioni di cui all'allegato I di tale regolamento	15	1	-
Operatori (agricoltori) che utilizzano mangimi	124	11	-
Operatori che fabbricano e/o commercializzano mangimi medicati	5	-	-
Per norma orizzontale	Numero di casi di non conformità riscontrati	Amministrative	Giudiziarie
Additivi nei mangimi [regolamento (CE) n. 1831/2003]	10	2	-
Sostanze indesiderabili nei mangimi (articolo 2 della direttiva 2002/32/CE)	30	6	-
Materiali vietati nei mangimi [allegato III del regolamento (CE) n. 767/2009]	1	-	-
Mangimi medicati (direttiva 90/167/CEE del Consiglio)	11	5	-
Pesticidi nei mangimi	-	-	-
OGM non autorizzati nei mangimi	-	-	-
Etichettatura degli OGM nei mangimi	2	1	-

1.3.2 Attività dell'ICQRF

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste nel 2024 nel settore dei mangimi ha effettuato 2.228 controlli, di cui 1.224 ispettivi e 1.004 analitici.

Nel settore, sia in relazione ai controlli ispettivi, che ai campioni prelevati (977) e ai campioni analizzati sono stati raggiunti gli obiettivi rispetto all'attività programmata (1.131 controlli ispettivi, 962 campioni da prelevare e pari numero da analizzare); ne deriva una valutazione positiva dell'attività complessivamente svolta.

L'attività di controllo nel settore dei mangimi ha riguardato tutte le tipologie di prodotto e tutte le fasi della filiera: produzione, importazione, stoccaggio, utilizzazione e commercio.

Sono stati effettuati controlli documentali e di tracciabilità riguardanti, in particolare, gli acquisti di materie prime e di altri prodotti indicati nell'etichettatura e/o nella documentazione di trasporto o di vendita, le verifiche nei mangimifici sulle varie autorizzazioni e la corrispondenza tra i mangimi prodotti e quelli detenuti.

I controlli nella fase commerciale sono stati indirizzati alla verifica della conformità delle informazioni riportate nell'etichettatura con la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Le verifiche di laboratorio hanno riguardato il controllo della composizione quali-quantitativa dei campioni prelevati rispetto al dichiarato e ai requisiti di legge, nonché, su 74 campioni destinati agli animali d'allevamento, è stata effettuata la ricerca dell'eventuale presenza di proteine animali trasformate. Al riguardo, tutti i 74 campioni analizzati sono risultati regolari.

L'attività è stata svolta con l'obiettivo di contrastare le forme di concorrenza sleale connesse alla commissione di illeciti a danno degli operatori del settore e tutelare la salute animale e umana, in particolare contro il possibile rischio di sviluppo dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE).

Tabella 10 - Mangimi - Controlli ufficiali effettuati – ICQRF

Controlli ufficiali	
Per stabilimento	Numero di controlli ufficiali effettuati
Operatori (agricoltori) che utilizzano mangimi	120
Per norma orizzontale	Numero di controlli ufficiali effettuati
Etichettatura dei mangimi	684
Tracciabilità dei mangimi	128
Pesticidi nei mangimi	33

Tabella 11 - Mangimi – Non conformità riscontrate – ICQRF

Non conformità			
Per stabilimento	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Operatori (agricoltori) che utilizzano mangimi	7	7	-
Per norma orizzontale	Numero di casi di non conformità riscontrati	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Non conformità dei prodotti: etichettatura/tracciabilità dei mangimi immessi/destinati all'immissione in commercio	244	239	1
Pesticidi nei mangimi *	3	1	1

*I controlli relativi alla "Presenza di Pesticidi nei mangimi" si riferiscono a mangimi destinati ad essere impiegati in Agricoltura Biologica.

In relazione alle irregolarità riscontrate, l'ICQRF ha elevato 209 contestazioni amministrative e 30 diffide. Nel settore sono stati effettuati inoltre 11 sequestri per un valore complessivo di 26.248 euro. Gli illeciti più frequentemente rilevati a seguito di controlli ispettivi e analitici nei mangimi, sono riconducibili a:

- mangimi di diverse tipologie, destinati sia agli animali da reddito che a quelli da compagnia, risultati alle analisi chimiche aventi una composizione non conforme ai limiti di legge o a quanto dichiarato in etichetta
- mangimi irregolarmente confezionati o etichettati
- mancata adozione di adeguati sistemi di tracciabilità

Le violazioni alle disposizioni di legge relative alle 30 diffide in 26 casi (87% del totale) sono state sanate entro i termini concessi dall'applicazione dell'istituto della diffida stessa.

Delle 209 contestazioni amministrative direttamente elevate da ICQRF, 138 sono state subito volontariamente pagate dai trasgressori, consentendo allo Stato di incassare circa 203 mila euro. Le contestazioni non pagate in misura ridotta sono sanzionate con l'emanazione delle ordinanze di ingiunzione di pagamento dalle rispettive Autorità competenti entro i termini fissati dalla legge. Nel 2024 ICQRF ha emesso 24 ordinanze ingiunzione di pagamento relative al settore dei mangimi, per un importo di 78.500 euro.

Nell'ambito dell'attività svolta dal Ministero della salute e dall'ICQRF in generale i problemi di non conformità e le sanzioni sono collegati a carenze delle imprese in uno o più degli ambiti seguenti: etichettatura/tracciabilità, additivi, sostanze indesiderabili, materiali vietati, mangimi medicati, pesticidi.

Nella Figura 9 si riporta una panoramica delle principali non conformità rilevate in totale dal Ministero della salute e dall'ICQRF.

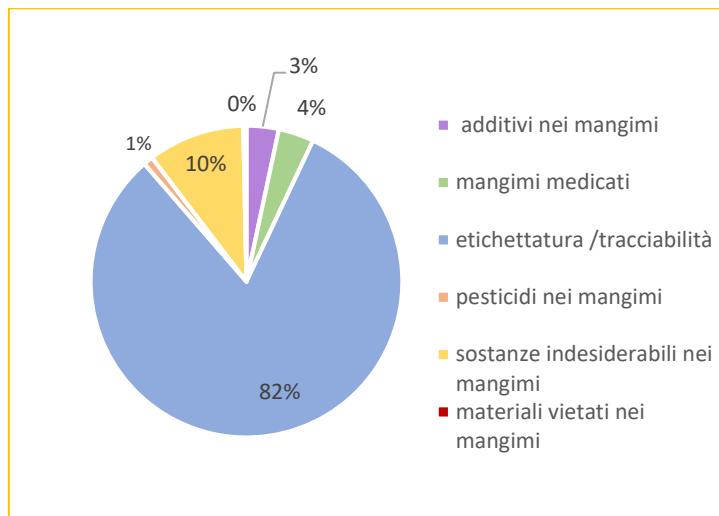


Figura 9 - Controlli ufficiali sui mangimi – principali non conformità

1.4 Salute degli animali

(Fonte: Ufficio 3 DGSA)

Le attività connesse alla salute animale sono principalmente rivolte alla salvaguardia del patrimonio zootecnico ed esaminano le problematiche connesse alla salute degli animali da reddito in tutti gli aspetti correlati al loro ciclo produttivo, con lo scopo di tutelare gli animali stessi, le produzioni e il mercato. Nella stessa area sono incluse anche le attività che afferiscono alla fauna selvatica e agli animali da affezione, poiché animali domestici e selvatici sono sempre più frequentemente interessati dalle stesse patologie. È doveroso, infatti, nell'ambito dell'approccio globale tra salute umana, animale e ambientale nella moderna visione di One health, rimarcare la stretta interconnessione tra la salute animale e la salute pubblica per la sempre maggiore ricorrenza di malattie animali che si possono trasmettere all'uomo (zoonosi). In quest'ottica si pone il Regolamento (UE) 2016/429 (Animal Health Law), cogente dal 2021, che nell'ambito di un contesto legale unico e semplificato in Europa è nato allo scopo di prevenire e controllare le malattie animali che possono essere trasmesse ad altri animali o agli esseri umani.

1.4.1 Malattie infettive

Peste Suina Africana (PSA)

Nei primi mesi del 2024, nonostante l'intensificazione dell'attività di sorveglianza sia nel domestico che nel selvatico, e delle misure di gestione delle popolazioni di cinghiali, si è assistito ad una progressione della malattia, specialmente nel cluster di infezione del Nord Italia (Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna), principalmente attraverso i corridoi naturali utilizzati dalle popolazioni di cinghiali. A luglio 2024 è stato notificato il primo caso nel selvatico in Toscana, e contestualmente è iniziata una nuova violenta ondata epidemica di focolai nel domestico nel cluster del Nord Italia, con la notifica di diversi focolai in allevamenti di suini in provincia di Novara, Milano, Pavia e Piacenza, per la maggior parte in comuni già ricadenti in zona di restrizione parte I o II, quindi aree con consolidata circolazione virale nel selvatico.

Per la gestione dei focolai si è proceduto tempestivamente all'attivazione delle misure e dei controlli previsti dalle norme vigenti europee e nazionali: individuazione delle zone di restrizione, sequestro sanitario degli allevamenti, blocco delle movimentazioni, rintracci delle movimentazioni in entrata e in uscita dall'allevamento al fine di individuare allevamenti epidemiologicamente correlati e per stabilire l'origine dell'infezione attraverso l'effettuazione dell'indagine epidemiologica. Ulteriori

misure urgenti straordinarie sono confluite nelle Ordinanze del Commissario straordinario per la PSA, con particolare riferimento alle attività di barrieramento, gestione delle popolazioni di cinghiali, sorveglianza, biosicurezza, al fine di rafforzare e consolidare il sistema delle misure di controllo e gestione della malattia.

Dal punto di vista strategico, da giugno 2024 l'approccio alla PSA è stato inserito anche in una road map concordata con i funzionari della CE, che prevede l'implementazione di diverse azioni tra cui: definizione del progetto per le recinzioni strategiche e della strategia per la caccia e il controllo dei cinghiali all'interno e all'esterno delle zone soggette a restrizioni, incremento della sorveglianza passiva negli allevamenti di suini e nei cinghiali selvatici e dei livelli di biosicurezza negli allevamenti. La CE ha espresso favorevoli apprezzamenti sia sulle misure adottate sia sullo stato di avanzamento dei primi step della road map.

Nonostante la grave situazione emergenziale nel settore domestico, a settembre 2024, la CE ha formalizzato l'eradicazione della PSA in regione Sardegna e ha ratificato anche per altre aree del territorio continentale l'evoluzione favorevole della situazione epidemiologica e l'efficacia delle misure di controllo adottate e degli sforzi profusi per la gestione dell'epidemia declassando la restrizione sanitaria per alcuni territori di Piemonte e Liguria.

Per maggiori approfondimenti è possibile consultare il seguente link del Ministero della Salute:
<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/peste-suina-africana/>

Influenza Aviaria

Nel 2024 sono stati confermati 36 focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità del sottotipo H5N1 nel pollame e 82 casi nei selvatici. Un solo focolaio è stato confermato nel febbraio del 2024 mentre i successivi fanno parte della successiva stagione epidemica che ha avuto inizio nell'ottobre del 2024. I primi focolai nei domestici sono temporalmente vicini ai primi casi confermati in uccelli selvatici all'inizio della stagione migratoria. Come già avvenuto negli anni precedenti i focolai si sono concentrati soprattutto nella regione Veneto e Lombardia dove coesistono zone umide di svernamento di uccelli selvatici e alta densità di allevamenti di pollame; una parte dei focolai è stata registrata anche in Emilia Romagna. Oltre agli allevamenti di tacchini da carne sono stati interessati preminentemente quelli di ovaiole. Come già effettuato negli anni precedenti e a seguito dei primi casi nei selvatici e nei domestici sono state adottate misure straordinarie che hanno previsto l'immediata adozione di una Zona di Ulteriore restrizione e di una zona di Attenzione localizzate nelle zone a maggior rischio di introduzione e diffusione della malattia (cd zone A e B che presentano zone umide di sosta dei migratori e presentano elevata densità di allevamenti). In queste zone sono stati regolamentati gli accasamenti dei tacchini da carne, previsti controlli di partite di pollame prima dell'invio al macello (tacchini da carne, ovaiole a fine ciclo e anatidi) nonché l'esecuzione di un piano di monitoraggio negli allevamenti presenti in ZUR e ZA (3% di prevalenza con 95% confidenza).

Per maggiori approfondimenti è possibile consultare il seguente link del Ministero della Salute:
<https://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=216&tab=2>

Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE)

Durante l'anno 2024, sulla base del programma nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione della BSE, non sono stati confermati casi di BSE. Non sono stati registrati sospetti clinici ma dei 7 capi sottoposti al test di conferma, da parte del centro di referenza (CEA presso l'IZSPLV), non è stata identificata alcuna positività alla malattia. Vista l'assenza di focolai non è stato necessario svolgere alcun test discriminativo da parte dell'Istituto Superiore di Sanità - Roma (ISS). Il numero

di test eseguiti, ha registrato un leggero incremento rispetto all'anno precedente, a garanzia del livello di sorveglianza, che dimostra che la probabilità che, nel 2024 la malattia circoli all'interno dell'Italia è stata prossima allo zero. Ciò, grazie anche alla elevata sensibilità diagnostica dei test di screening, può essere affermato con una "confidence of freedom" pari al 99,9%. Per maggiori approfondimenti è possibile consultare il seguente link del Ministero della Salute: <https://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=224&tab=2>

Piano selezione genetica Scrapie

Ogni Regione e Provincia Autonoma sulla base dell'art. 2 comma 1 del D.M.25/11/2015 ha recepito nel proprio ordinamento il programma di selezione genetica (PSG). Rispetto ai capi ovini genotipizzati i dati fanno registrare un coinvolgimento complessivo (dal 2005 fino al 2024) 1.257.773 capi, di cui 331.228 (pari al 26,3%) nelle aziende colpite dalla Scrapie e 926.545 (pari al 73,7%) genotipizzati in aziende indenni dalla malattia.

Il numero di aziende finora interessate dal Piano ammonta a 69.676. Di queste solo una piccola parte è stata inserita nel programma in seguito alla conferma di positività alla Scrapie per almeno un capo (418 aziende, pari al 0,6%), mentre la maggioranza delle aziende (69.258, pari al 99,4%) ha aderito, per la vigenza del decreto, al Piano pur essendo indenne da Scrapie.

Nel 2024, 13.213 allevamenti sono stati coinvolti nel piano di selezione: 30 erano focolai di Scrapie (15 focolai di scrapie dei 19 nuovi identificati nel 2024 + 15 focolai già identificati negli anni precedenti) e 13.183 erano allevamenti senza Scrapie. Per quanto riguarda la distribuzione dei genotipi rilevati nei capi (maschi + femmine) nuovi nati nel 2024 (18.210 ovini) è stato registrato un sostanziale equilibrio rispetto all'anno precedente; il trend triennale si presenta favorevole all'incremento dei caratteri di resistenza alla malattia in modo particolare, per l'allele di resistenza, l'ARR, e a discapito degli altri che conferiscono suscettibilità: principalmente l'ARQ. In conclusione, sulla base dei risultati raggiunti, la genotipizzazione, grazie alle accelerazioni impresse dall'entrata in vigore del D.M. 25/11/2015 inizia a restituire un quadro complessivo interpretabile e a segnalare un importante spostamento delle frequenze nella direzione auspicata. Ciò trova conferma anche nel drastico calo dei numeri di focolai di Scrapie classica registrato negli ultimi anni.

Tubercolosi

In Italia la tubercolosi bovina-bufalina è stata eradicata in gran parte del Paese. Rimangono 7 Regioni interessate al programma: Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Marche, Puglia e Sicilia. Di queste solo la Regione Sicilia è interamente non indenne. Come territori non indenni la Campania conta Salerno, Avellino, Benevento e Caserta, mentre la Calabria annovera Cosenza, Crotone, Vibo Valentie e Reggio Calabria. Le restanti 4 regioni che invece hanno una sola provincia non indenne interessata al programma di eradicazione sono: la Basilicata con Potenza, la Puglia con Foggia, le Marche con Macerata e il Lazio con Roma.

Nel 2024 dei 25.810 stabilimenti e 1.053.720 di bovini presenti nelle suddette Regioni, risulta indenne rispettivamente il 96% e il 97,6%. La prevalenza e l'incidenza registrata nel 2024 nei territori non indenni è risultata essere rispettivamente 1,33% e 1,15% in aumento rispetto al 2023 (0,62% e 0,51%). Questa recrudescenza della Tubercolosi nei territori non indenni ha interessato anche i territori indenni nei quali sono stati registrati 37 nuovi focolai in aumento rispetto al 2023 (31). Questo aumento dei casi di MTBC sia nei territori non indenni che in quelli indenni sono da considerare un fermo del processo di eradicazione e pertanto necessitano di una rapida risposta da parte delle regioni interessate. Anche per far fronte questa situazione il Ministero della Salute ha emanato il Decreto 2

maggio 2024 con cui ha adottato i programmi nazionali obbligatori di eradicazione della tubercolosi nei bovini in ottemperanza a quanto previsto dal nuovo Reg. Ue di Salute animale 429/2016.

Brucellosi bovina e bufalina

In Italia la brucellosi bovina-bufalina è stata eradicata in gran parte del Paese. Rimangono 7 Regioni interessate al programma: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia e Sicilia. Tutte queste Regioni hanno dichiarato almeno una Provincia indenne appartenente al territorio di loro competenza. In particolare la Sicilia ha dichiarato indenne, Agrigento; la Calabria Vibo Valentia; la Basilicata, Matera; la Puglia, Barletta Andria Trani, Bari, Brindisi e Lecce; il Molise, Campobasso; la Campania, Benevento, Avellino e Napoli; e l'Abruzzo, Pescara e Teramo.

Nel 2024 dei 22.557 stabilimenti e 1.006.961 di bovini presenti nelle suddette Regioni, risulta indenne rispettivamente il 95,9% e il 97,4%. La prevalenza e l'incidenza registrata nel 2024 nei territori non indenni è risultata essere rispettivamente 0,59% e 0,33% in diminuzione rispetto al 2023 (0,75% e 0,50%). Il numero di stabilimenti con casi o focolai confermati nell'anno 2024 (167) si è ridotto rispetto al 2023 (212). Nel 2024 la Provincia di Agrigento è stata dichiarata dalla UE indenne da brucellosi bovina, con decisione (EU) 2024/1332. Nel novembre 2024 l'FVO (Food Veterinary Office) della Commissione Europea ha svolto in Italia, in modalità remoto, l'Audit per il programma brucellosi bovina 2022/2023. Il report finale ha riportato che la Commissione, in generale, non ha rilevato carenze critiche, sull'applicazione del programma in quanto esiste un sistema di controlli ufficiali ben funzionante per la sorveglianza e l'eradicazione della brucellosi nelle specie interessate, conformi alle norme UE. Tuttavia esistono aree cluster in Puglia (Foggia), Campania (Caserta) e Sicilia (Messina), che ancora influenzano in modo negativo i risultati del buon andamento del piano di eradicazione e in particolare a causa della registrazione di casi di brucellosi umana sul territorio nazionale. Pertanto per proseguire nel processo di eradicazione della malattia il Ministero della Salute ha emanato il Decreto 2 maggio 2024 con cui ha adottato i programmi nazionali obbligatori di eradicazione della brucellosi bovina in ottemperanza a quanto previsto dal nuovo Reg. Ue di Salute animale 429/2016, in vigore fino al 31 dicembre 2023.

Brucellosi ovicaprina

In Italia la brucellosi ovi-caprina è stata eradicata in gran parte del Paese. Rimangono 5 Regioni interessate al programma: Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia. Quattro di queste Regioni hanno dichiarato almeno una Provincia indenne appartenente al territorio di loro competenza. Queste sono: per la Basilicata, Matera; per la Calabria Catanzaro e Cosenza; per la Puglia, Barletta Andria Trani, Bari, Brindisi, Taranto e Lecce; e per la Campania, Benevento, Napoli e Salerno. La Regione Sicilia rimane invece interamente non indenne.

Nel 2024 dei 16.544 stabilimenti e 1.016.600 di ovi-caprini presenti nei territori soggetti a programma delle suddette Regioni, risulta indenne rispettivamente il 99,3% e il 99,5%. La prevalenza e l'incidenza registrata nel 2024 nei territori non indenni è risultata essere rispettivamente 0,1% e 0,1% stazionaria rispetto al 2023 (0,1% e 0,1%). Il numero di stabilimenti con casi o focolai confermati nell'anno 2024 (17) si è ridotto rispetto al 2023 (29). Nel 2024, in alcune Regioni indenni sono stati registrati 8 focolai di brucellosi ovi-caprina a causa di movimentazioni illegali di capi provenienti da territori non indenni (Sicilia). Questa recrudescenza di focolai nei territori dove la malattia è stata eradicata, ha causato la perdita della qualifica di indenne della Provincia di Alessandria sede di 2 di questi 8 focolai. Anche a causa di questi avvenimenti nel novembre 2024 l'FVO (Food Veterinary Office) della Commissione Europea ha svolto in Italia, in modalità remoto, l'Audit per il programma brucellosi ovi-caprina 2022/2023. L'FVO, pur riportando un giudizio positivo sull'andamento generale del programma, su questo punto ha preso atto che le autorità veterinarie Italiane si trovano ad affrontare focolai sporadici in regioni e province indenni dalla malattia, spesso legati a movimenti

illegali da aree non indenni. Queste attività di allevamento illegali, non tracciabili, influenzano in modo negativo i risultati del buon andamento del piano di eradicazione e in particolare determinano la registrazione di casi di brucellosi umana. Per proseguire nel processo di eradicazione della malattia il Ministero della Salute ha emanato il Decreto 2 maggio 2024 con cui ha adottato i programmi nazionali obbligatori di eradicazione della brucellosi negli ovi-caprini in ottemperanza a quanto previsto dal nuovo Reg. Ue di Salute animale 429/2016, in vigore fino al 31 dicembre 2023.

Piano Salmonellosi avicoli

Nel corso del 2024 è stato applicato il Piano nazionale di controllo delle salmonellosi - PNCS 2022-2024, approvato dall'Unione Europea che ha come oggetto la tutela della salute pubblica attraverso il controllo delle seguenti tipologie di avicoli: riproduttori Gallus gallus, ovaiole Gallus gallus, polli da carne Gallus gallus, tacchini da riproduzione e da ingrasso Meleagris gallopavo. Il piano è obbligatorio su tutto il territorio nazionale per i gruppi degli allevamenti avicoli a carattere commerciale delle sopraccitate tipologie. Le Aziende Sanitarie Locali verificano la completa applicazione dei Piani (tramite monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione) e prelevano i campioni per le analisi ufficiali. Le attività di controllo pertanto, vengono effettuate attraverso controlli ufficiali e autocontrolli, e sono finalizzate al raggiungimento dell'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza dei sierotipi rilevanti all'1% nei gruppi di riproduttori Gallus gallus, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso, mentre per le galline ovaiole l'obiettivo di riduzione è fissato al 2%. I luoghi controllati sono le aziende avicole con tempistiche diverse in base alla tipologia avicola considerata. Di seguito si riportano i dati inerenti alle attività di controllo svolte nel 2024 (Tabella 12) secondo il PNCS relativi al numero di allevamenti/gruppi di animali controllati e le positività riscontrate (Tabella 13). Tali dati sono stati estratti dal Sistema informativo veterinario – Vetinfo sezione statistiche.

Tabella 12 - Salute degli animali - Numero di allevamenti/gruppi di animali controllati nel 2024 secondo il Piano salmonellosi

	N° gruppi controllati ufficialmente dall'AC	N° di gruppi positivi totali
Ovaiole	1.659	98
Riproduttori	1.092	4
Broiler	458	10
Tacchini da riproduzione	175	-
Tacchini da ingrasso	109	3

Tabella 13 - Salute degli animali - Positività a Salmonelle rilevanti nel corso del 2024

	S. Enteritidis	S. Typhimurium	S. Typhimurium variante monofasica
Riproduttori gallus gallus	0	0	2
Ovaiole	47	13	5
Broiler	1	7	2
Tacchini riproduttori	-	-	-
Tacchini da ingrasso	-	1	2

L'analisi delle informazioni permette di dare una valutazione complessiva del Sistema di controllo ufficiale svolta e dei risultati conseguiti. Il piano è attuato su tutto il territorio nazionale e in tutte le popolazioni di pollame previste dalla normativa con frequenza e protocollo corretti. Le Autorità Competenti dispongono di strumenti efficaci per monitorare e verificare continuamente lo stato di attuazione dei programmi. Sono state eseguite indagini epidemiologiche approfondite per capire l'origine delle positività, relativamente ad ogni positività.

1.4.2 Sistema I&R

Il sistema I&R (anagrafe zootecnica nella normativa precedente al regolamento UE 2016/429) prevede l'identificazione e la registrazione, degli animali (a seconda della specie), degli stabilimenti, ossia dei luoghi in cui essi sono custoditi e degli operatori che ne sono responsabili.

I controlli veterinari sul sistema I&R sono svolti dai Servizi veterinari delle ASL e comprendono: l'esame d'ufficio dei dati presenti in BDN inerenti agli stabilimenti, alle movimentazioni e all'identificazione animale, visite periodiche in stabilimenti riconosciuti presenti sul territorio e in almeno un campione di stabilimenti registrati. Il campione è determinato annualmente in base al rischio dalla ASL. Il Ministero della salute rende disponibili nell'applicativo Statistiche del sistema VETINFO, alle pagine della sezione "Implementazione BDN", i report con i dati, le tabelle, i grafici e gli indicatori al fine di favorire l'analisi del rischio, la programmazione, il monitoraggio e la valutazione delle attività degli stabilimenti e dei macelli e agevolare l'individuazione di quelli con potenziali criticità nel sistema I&R. Il numero minimo di controlli ufficiali in loco è effettuato con le frequenze e le modalità previste dal d.lgs. 134/22 e relativo manuale operativo di cui al DM 07.03.2023 e in linea con quanto stabilito dal Regolamento di esecuzione (UE) 2022/160. I dati sui controlli rilevati nel 2024 indicano un proficuo lavoro svolto dalle Autorità competenti a garanzia del rispetto della normativa vigente. In generale si ritiene che l'attività svolta nel corso del 2024 sia stata soddisfacente a conferma del progressivo miglioramento negli anni del Sistema dei controlli.

Controlli ufficiali sull'identificazione e sulla registrazione di bovini, ovini e caprini

Durante il 2024 il 5,46 % di tutti i bovini registrati è stato oggetto di un controllo ufficiale.

Lo 0,96 % di tutte le aziende è risultato non conforme per problematiche relative all'identificazione e alla registrazione. Le autorità hanno ordinato restrizioni agli spostamenti per 8.648 bovini ripartiti in 152 aziende, ordinando invece l'abbattimento e distruzione per 15 animali ripartiti in 5 aziende.

Per quanto riguarda ovini e caprini, è stato oggetto di un controllo ufficiale il 5,07 % degli animali registrati. Lo 0,96 % di tutte le aziende è risultato non conforme per problematiche relative all'identificazione e alla registrazione. Le autorità hanno ordinato restrizioni agli spostamenti per 9.734 animali ripartiti in 145 aziende, invece per 19 animali ripartiti in 5 aziende è stato ordinato l'abbattimento e distruzione dei capi.



Figura 10 - Numero Controlli programmati ed effettuati

Tabella 14 - Controlli ufficiali sull'identificazione e sulla registrazione di bovini, ovini e caprini

	Numero di aziende/stabilimenti totali	Numero di aziende/stabilimenti con casi di non conformità	Sanzioni amministrative	Sanzioni giudiziarie
Identificazione e registrazione dei bovini	125.516	1.217	390	3
Identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini	111.694	1074	266	1

1.4.3 Farmaco veterinario

Per garantire che gli alimenti di origine animale siano sicuri, è necessario che l'utilizzo dei farmaci veterinari in allevamento sugli animali destinati alla produzione alimentare sia correttamente effettuato. Sebbene il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali avesse escluso il regolamento (UE) 2019/6 sui medicinali veterinari dal suo campo di applicazione, il decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218, con il comma 3, dell'articolo 41 ha sanato tale anomalia stabilendo che “*i controlli farmacosorveglianza sono eseguiti secondo i principi, i criteri e le modalità di cui al regolamento (UE) 2017/625, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, nonché al decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, le cui disposizioni si applicano ove compatibili*”.

Pertanto, anche la farmacosorveglianza rientra ora nel sistema generale dei controlli ufficiali, viste le sue finalità di tutela della salute e del benessere animale, della salute pubblica, della sicurezza degli alimenti e della sicurezza alimentare, e di tutela dell'ambiente.

1.4.3.1 Farmacosorveglianza

(Fonte: Ufficio 4 DGSA)

Il regolamento (UE) 2019/6 (di seguito regolamento) stabilisce norme per la fabbricazione, l'importazione, l'esportazione, la distribuzione, la vendita al dettaglio, la prescrizione e l'uso di medicinali veterinari negli animali.

Le autorità competenti effettuano controlli ufficiali lungo tutte le fasi di produzione, distribuzione e impiego dei medicinali veterinari per verificare la conformità ai requisiti normativi. Ciò è di fondamentale importanza per garantire che gli obiettivi del regolamento, quali la tutela della salute pubblica, della sanità animale e dell'ambiente, siano effettivamente conseguiti.

In conformità all'articolo 123 del regolamento, dal 28 gennaio 2022, i controlli ufficiali sono effettuati regolarmente, in base al rischio, tenendo conto almeno dei seguenti criteri:

- a. rischi intrinseci associati alle diverse attività;
- b. risultati dei controlli precedenti;
- c. qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- d. l'impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Il Piano Nazionale della Farmacosorveglianza definisce:

- sistemi informativi (Sistema informativo di tracciabilità e ClassyFarm) per individuare le attività a rischio e rendicontare le evidenze;
- percentuali di controllo, per le diverse attività, in base al rischio;
- indicatori di rischio, come ad esempio il consumo di antibiotici, sia totali che critici per la medicina umana;
- procedure documentate per l'effettuazione di controlli armonizzati a livello nazionale (checklist informatizzate).

In linea generale, nel 2024 sono state eseguiti un totale di 22.411 controlli, che corrispondono al 97,4% dei controlli programmati a livello nazionale. In particolare, la percentuale di controlli sale al 98% se si considerano soltanto gli stabilimenti dove si allevano e si detengono specie animali destinate alla produzione di alimenti.

Per ulteriori approfondimenti è possibile consultare la sezione dedicata del Portale del Ministero della Salute:

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/medicinali-e-dispositivi-veterinari/>

<https://www.salute.gov.it/new/it/pubblicazione/piano-nazionale-della-farmacosorveglianza-2024-2026/?tema=Medicinali%20e%20dispositivi%20veterinari>

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/medicinali-e-dispositivi-veterinari/farmacosorveglianza-che-cose/>

1.4.3.2 Controllo sui medicinali veterinari in commercio

(Fonte: Ufficio 4 DGSA)

Per l'anno 2024, sono stati inclusi nell'elenco dei controlli post-marketing 78 medicinali veterinari, appartenenti a diverse categorie anatomo-terapeutiche. Le attività di campionamento, svolte presso le ditte titolari di Autorizzazione all'Immissione in Commercio (A.I.C.) o lungo la filiera distributiva, sono state eseguite dal Nucleo Carabinieri per la Tutela della Salute. I controlli analitici di conformità dei medicinali veterinari presenti sul mercato nazionale sono stati effettuati presso i laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Nella Tabella successiva sono riportati i dati relativi alle attività di campionamento condotte dal Nucleo Carabinieri per la Tutela della Salute.

Tabella 15 - Farmaci veterinari: attività di campionamento eseguite dal NAS

Descrizione	Numero	Percentuale
Medicinali inclusi nel Programma Annuale di Controllo (P.A.C.)	78	100 %
Medicinali campionati	58	74 %
Medicinali non campionati	20	26 %

Durante l'attività, sono stati effettuati 58 campionamenti su 78 previsti (74%). Per i restanti 20 medicinali veterinari non campionati, è stato accertato che non erano presenti sul mercato al momento del campionamento. Nel grafico seguente viene effettuato un confronto tra il numero di medicinali veterinari effettivamente campionati con quelli assegnati a ciascun laboratorio nell'ambito del piano di controllo.

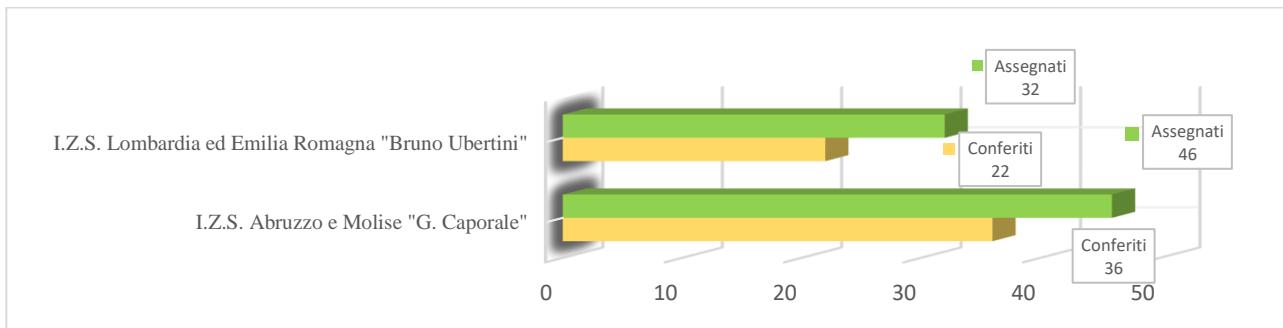


Figura 11 - Farmaci veterinari: confronto tra medicinali conferiti e assegnati a ciascun laboratorio

I risultati delle analisi condotte presso i laboratori ufficiali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono sintetizzati nelle Tabelle e Figure di seguito riportate:

Tabella 16 - Farmaci veterinari: risultati attività IZS Lombardia e Emilia Romagna (IZS LER)

Descrizione	Numero
Medicinali sottoposti a controllo	22
Medicinali conformi alle specifiche analizzate	10
Medicinali non conformi alle specifiche analizzate	2
Medicinali conformi alle specifiche con rilievi sulla documentazione di tecnica farmaceutica	10

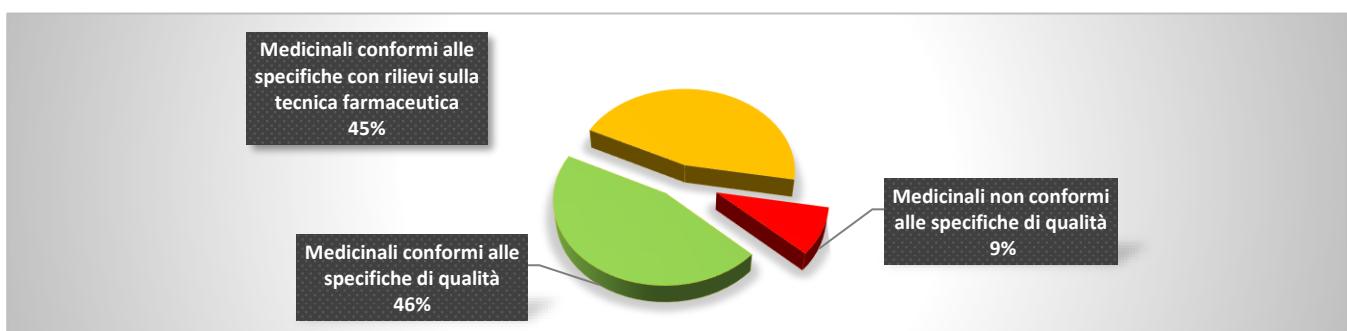


Figura 12 - Farmaci veterinari: risultati analisi IZS LER sulle specialità medicinali conferite

Tabella 17 - Farmaci veterinari: risultati attività IZS Abruzzo e Molise (IZS AM)

Descrizione	Numero
Medicinali sottoposti a controllo	36
Medicinali conformi alle specifiche analizzate	18
Medicinali conformi alle specifiche con rilievi sulla documentazione di tecnica farmaceutica	10
Medicinali non conformi alle specifiche con rilievi sulla documentazione di tecnica farmaceutica	3
Medicinali in attesa di refertazione	5

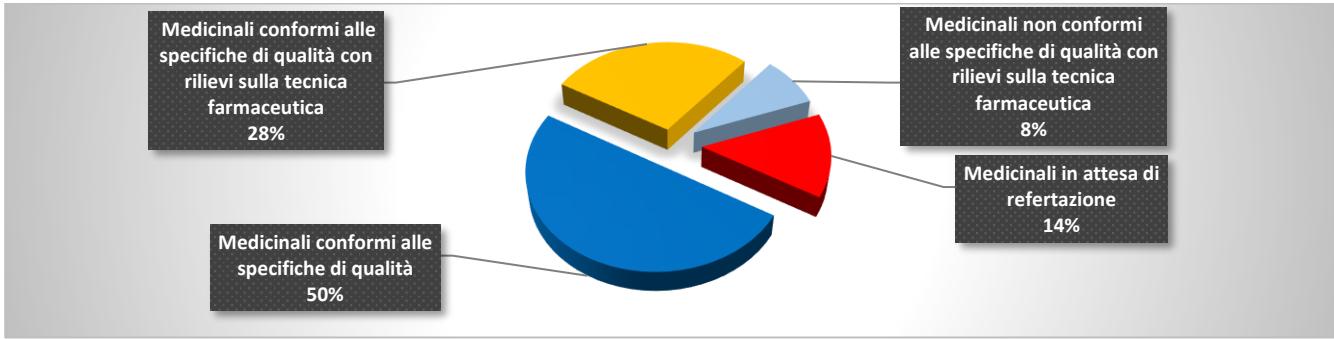


Figura 13 - Farmaci veterinari risultati analisi IZS AM sulle specialità medicinali conferite

I controlli di conformità rispetto alle specifiche di qualità autorizzate e alla documentazione tecnica a supporto hanno evidenziato complessivamente 23 rilievi relativi alla documentazione di tecnica farmaceutica e 5 non conformità analitiche.

Tali rilievi sono principalmente riconducibili a dati incompleti riguardanti i metodi analitici utilizzati impiegati per il controllo del prodotto finito, limiti di specifica o tecniche analitiche non aggiornate in relazione ai progressi scientifici, nonché a normativa e linee guida vigenti. Le non conformità analitiche riguardano valori di dosaggio del principio attivo, pH o volume estraibile che risultano esterni agli intervalli approvati come specifica di qualità del prodotto. In seguito alla comunicazione dei rilievi sulla documentazione tecnica farmaceutica, è stata richiesta la tempestiva correzione delle anomalie riscontrate mediante la presentazione di idonee variazioni dei termini dell'Autorizzazione all'Immissione in Commercio (A.I.C.).

Per quanto concerne le non conformità analitiche, insieme alla comunicazione degli esiti analitici, è stata richiesta la trasmissione della documentazione tecnica relativa alla fabbricazione del lotto di prodotto finito, l'esito delle contro-analisi effettuate sull'aliquota campionaria custodita al momento del campionamento, una valutazione critica delle non conformità riscontrate in relazione agli aspetti di qualità, sicurezza ed efficacia del medicinale veterinario, nonché le proposte correttive da adottare. I medicinali risultati non conformi saranno inclusi nei successivi piani di controllo annuali, al fine di monitorarne costantemente il livello di conformità alle specifiche di qualità.

1.4.4 Altri controlli ufficiali

Oltre ai controlli ufficiali che riguardano l'identificazione e la registrazione degli allevamenti nella rendicontazione trasmessa alla Commissione europea tramite il sistema AROC è presente un'ampia gamma di attività in cui i controlli relativi alla salute degli animali rivestono importanza al fine di accertare i focolai e la diffusione di malattie animali, nonché il loro benessere.

La Figura mostra una panoramica del numero di stabilimenti e centri di raccolta interessati da tali attività, indicando il numero di controlli ufficiali effettuati, oltre che riportare i casi di non conformità riscontrati e le azioni amministrative applicate nel 2024.

Tabella 18 - Salute degli animali - Controlli ufficiali 2024

	Numero di aziende/stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero di aziende/stabilimenti con casi di non conformità	Azioni amministrative
Stabilimenti di acquacoltura riconosciuti	1257	42	6	1
Centri di raccolta riconosciuti (bovini, ovini, caprini, suini ed equini)	69	39	7	-
Stabilimenti di trasformazione di animali d'acquacoltura riconosciuti	1013	3386	202	121
Posti di controllo [regolamento (CE) n. 1255/97 del Consiglio (9)]	13	290	-	-
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	34	42	1	1
Centri di magazzinaggio dello sperma:	45	55	2	2
Centri di raccolta dello sperma	71	63	-	-
Stabilimenti riconosciuti per il commercio UE di pollame e uova da cova	252	27	3	1

1.4.5 Attività regionali

Si riportano di seguito sinteticamente le attività regionali programmate dalle Regioni nel settore della sanità animale.

Piano regionale di controllo ed eradicazione della Rinotracheite infettiva bovina (IBR)

(Fonte: regione Piemonte)



Il piano piemontese, normato a livello regionale con la DGR n. 7-4881 del 14 aprile 2022, individua protocolli diagnostici differenziati per matrice e procedura diagnostica in base alla tipologia produttiva degli allevamenti (aziende produttrici di latte con più di 100 capi lattazione iscritte ai programmi di controllo sull'attitudine produttiva, aziende produttrici di latte con meno di 100 capi lattazione e aziende che non rientrano nelle due categorie precedenti) e alla qualifica sanitaria delle aziende aderenti. Il piano è su base volontaria, ma è obbligatorio per gli effettivi alpeggianti, per aziende che vendono soggetti da riproduzione, per aziende che partecipano a fiere, mostre e mercati. Gli accertamenti vengono effettuati presso gli allevamenti aderenti, preferibilmente in concomitanza con altri controlli diagnostici programmati in base a piani nazionali e regionali.

Il latte individuale viene prelevato nell'ambito dei controlli funzionali effettuati dall'ARAP, in aziende che hanno > 100 capi in lattazione, e successivamente sottoposto a test ELISA, latte su pool

di latte di 30-40 bovine, mentre nelle aziende da 20 capi a massimo 100 capi il latte di massa viene prelevato dai Presidi Multizonali.

Nel 2024 è risultato aderente al piano circa il 96% degli allevamenti bovini da riproduzione, dei quali oltre il 86% è in possesso di qualifica di indennità (azienda indenne con o senza capi vaccinati) o di negatività (azienda negativa con o senza capi vaccinati).

L'attività diagnostica ha comportato il controllo sierologico di 6.202 aziende, con l'effettuazione di circa 156.721 prelievi. Sono state sottoposte ad accertamento diagnostico con la matrice latte 966 aziende suddivise in 698 aziende latte di massa e 268 aziende pool latte.

Diarrea virale bovina/mucosal disease (BVD/MD)

(Fonte: regione Piemonte)



Il programma è finalizzato ad evidenziare una circolazione virale recente in allevamento, e ad individuare ed eliminare i soggetti immunotolleranti o persistentemente infetti (PI), i quali sono interessati da una viremia persistente, non essendo in grado di produrre anticorpi nei confronti dell'infezione. Questi animali sono responsabili della diffusione della malattia.

Il piano regionale inoltre ha anche finalità di raccogliere dati epidemiologici sulla reale circolazione virale della BVD negli allevamenti bovini, dove fino alla fine del 2022 con i programmi volontari precedenti avevano avuto una scarsa adesione solo il 9,5% degli allevamenti da riproduzione; a tal fine sono state predisposte delle linee guida regionali che hanno reso obbligatorio anche per il 2024 uno screening sierologico su tutti gli stabilimenti da riproduzione con almeno 20 capi.

Gli accertamenti previsti dal Piano regionale di controllo della BVD per il 2024 sono stati effettuati annualmente in modo obbligatorio su tutti allevamenti da riproduzione con almeno 20 capi, se possibile, contestualmente con altri accertamenti diagnostici di allevamento programmati in base a piani nazionali e regionali. Il piano è volontario, senza restrizioni sanitarie e vincoli di commercializzazione, per cui non sono previsti provvedimenti sanitari. Le uniche misure obbligatorie sono che i capi P.I. una volta identificati non possono essere movimentati verso altre aziende da riproduzione del territorio regionale, ma devono essere movimentati esclusivamente verso il macello. L'elaborazione degli indicatori di attività e di risultato avviene attraverso l'applicativo regionale ARVET (Anagrafe Regionale Veterinaria). Nel 2024 sono state sottoposte all'accertamento con screening sierologico 2396 stabilimenti da riproduzione presenti sul territorio regionale e dai risultati si è riscontrato che 1900 stabilimenti sono negativi con qualifica AZ. L'80 % risulta negativa senza circolazione virale, mentre 274 stabilimenti (11%) sono risultate con qualifica sieropositiva con circolazione virale. Ne scaturisce che i dati ottenuti per anno 2023 e anno 2024 sono sovrappponibili.

1.5 Sottoprodotti di origine animale

(Fonte: Ufficio 2 DGISA)

I sottoprodotti di origine animale (SOA) sono materiali di origine animale non destinati al consumo umano. I sottoprodotti di origine animale possono diffondere malattie animali (ad esempio l'encefalopatia spongiforme bovina - BSE) o contaminanti chimici (ad esempio diossine) e possono essere pericolosi per la salute animale e umana se non smaltiti correttamente. Le norme dell'UE disciplinano lo spostamento, la trasformazione e lo smaltimento di tali sostanze.

Dal numero delle non conformità evidenziate e dalla loro tipologia, si può asserire che in Italia nel 2024 è stato raggiunto un adeguato livello di prevenzione e riduzione al minimo dei rischi derivanti dalla gestione dei sottoprodotti di origine animale e dei loro prodotti derivati, in tutti gli operatori. Nei Servizi Veterinari, grazie anche all'attività di formazione è aumentata la consapevolezza dell'importanza strategica della tematica dei SOA e del fatto che il Regolamento 1069/2009 è trasversale a tutte le strutture complesse veterinarie. Si evidenzia un aumento delle capacità valutative e di controllo da parte del personale del personale veterinario nei confronti di ambiti, prima totalmente sconosciuti alla categoria veterinaria quali ad esempio il biogas, il biodiesel ed i fertilizzanti.

Le non conformità riscontrate riguardano in prevalenza le condizioni strutturali e di pulizia e aspetti gestionali. Tali carenze sono state risolte con l'ottemperanza alle prescrizioni secondo le tempistiche impartite o sono in corso di risoluzione e vigilate dai veterinari ufficiali incaricati. Il numero di ispezioni può garantire che la filiera dei sottoprodotti è sotto la supervisione dell'Autorità Competente, anche se in alcune Regioni il personale dedicato è sotto organico e l'attività ispettiva è stata rivista nel corso dell'anno, rimodulando quando programmato in funzione della disponibilità del personale: tuttavia è stato comunque garantito un buon livello di verifica e controllo. Presso gli impianti e gli operatori la gestione e l'utilizzo dei SOA vengono comunque svolte in modo da minimizzare i rischi sanitari connessi per l'uomo e per gli animali siano essi domestici o selvatici.

La Tabella 19 fornisce una panoramica del numero di stabilimenti, dei controlli ufficiali programmati e effettuati, dei problemi di non conformità individuati e delle sanzioni amministrative applicate nel 2024

La Tabella 20 riporta il numero di non conformità e di sanzioni amministrative nell'ambito dell'etichettatura e tracciabilità dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.

Si evidenzia che i controlli su etichettatura e tracciabilità, oltre alle verifiche ordinarie (effettuate nel corso di ispezioni e di audit), sono specialmente riferiti a controlli a seguito di stati di allerta o per il rilascio di certificazioni.

Tabella 19 - Sottoprodotti di origine animale - Controlli stabilimenti 2024

Per stabilimento	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali programmati	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero totale di stabilimenti controllati in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Sanzioni Amministrative
Stabilimenti o impianti riconosciuti in conformità all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio	1443	1639	2056	106	124
Stabilimenti o impianti registrati in conformità all'articolo 23 del regolamento (CE) n. 1069/2009	3393	1614	1555	42	41

Tabella 20 - Sottoprodotti di origine animale – Controlli etichettatura 2024

Per norma orizzontale	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero di casi di non conformità riscontrati	Sanzioni amministrative
Etichettatura e tracciabilità dei sottoprodotti di origine animale/prodotti derivati	1240	26	21

1.6 Benessere degli animali

(Fonte: Ufficio 6 DGSA)

Nel settore del benessere animale i servizi veterinari territorialmente competenti svolgono, con frequenze e modalità fissate dalla normativa vigente, un'attività di controllo che viene rendicontata dalle Regioni al Ministero della Salute consentendo una valutazione generale per ogni settore.

1.6.1 Benessere degli animali negli allevamenti

Nel settore dell'allevamento il numero di controlli ufficiali effettuati nel 2024 risulta superiore al numero di controlli programmati e si è svolta con continuità e attenzione da parte delle Autorità competenti. Dall'analisi dei dati si evidenzia che le irregolarità riscontrate in generale riguardano in buona parte le caratteristiche strutturali dei locali di stabulazione che rappresenta un importante pre-requisito per la tutela del benessere degli animali allevati che comunque risulta in via di miglioramento. Le principali criticità riscontrate nell'allevamento dei suini si rilevano nei seguenti ambiti: edifici e locali di stabulazione, materiale manipolabile, ispezione e controllo degli animali, alimentazione abbeveraggio e somministrazione di altre sostanze, mutilazioni, libertà di movimento, illuminazione minima, attrezzature automatiche e meccaniche, pavimentazione, spazio disponibile e tenuta registri.

Per le galline ovaiole sono state evidenziate irregolarità riguardanti: edifici e locali di stabulazione, attrezzature automatiche e meccaniche, tenuta dei registri, ispezione e controllo degli animali, formazione del personale.

Nei broiler le irregolarità hanno riguardato: locali di stabulazione, tenuta dei registri, procedure di allevamento, formazione del personale.

Nei vitelli le irregolarità più frequenti sono state quelle relative ai locali di stabulazione, tenuta dei registri, spazio disponibile, alimentazione abbeveraggio e somministrazione di altre sostanze, procedure di allevamento, libertà di movimento, ispezione e controllo degli animali, mutilazioni. Nei bovini sono state riscontrate irregolarità nei seguenti ambiti: edifici e locali di stabulazione, alimentazione abbeveraggio e somministrazione di altre sostanze, tenuta dei registri, libertà di movimento, procedure di allevamento, ispezione e controllo degli animali. Nei tacchini le non conformità sono relative soprattutto a: tenuta dei registri, alimentazione abbeveraggio e somministrazione altre sostanze, edifici e locali di stabulazione. Nei ratiti le irregolarità comprendono edifici e locali di stabulazione e procedure di allevamento. Negli ovicaprini si evidenziano irregolarità relative a edifici e locali di stabulazione, tenuta dei registri, procedure di allevamento, alimentazione abbeveraggio e somministrazione di altre sostanze, libertà di movimento, ispezione e controllo degli animali, formazione del personale. Nei conigli le principali non conformità riguardano edifici e locali di stabulazione, ispezione e controllo degli animali, tenuta dei registri, libertà di movimento, procedure di allevamento.

La consultazione degli elenchi degli allevamenti è visibile nella sezione statistiche di VETINFO (https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/index.html#/) per i Medici Veterinari accreditati al portale.

La Tabella 21 fornisce una panoramica del numero dei luoghi di produzione, dei controlli ufficiali effettuati e programmati, dei siti con problemi di non conformità e delle azioni amministrative e giudiziarie applicate nel 2024 tra le varie specie animali elencate.

Tabella 21 - Benessere degli animali - controlli ufficiali in allevamento

	Siti di produzione	Controlli effettuati	Controlli programmati	Siti con casi di non conformità	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Suini	7669	2164	2264	261	19	8
Galline ovaiole	1427	257	202	36	3	0
Polli	2315	330	271	13	0	0
Vitelli	15840	2983	2424	251	19	10
Conigli	1084	237	153	22	1	1
Bovini	22595	4459	3431	481	25	14
Ovicaprini	5248	869	564	48		
Gallus Gallus	24550	2868	2498	157	9	6
Ratiti	2381	279	284	20	3	0
Tacchini	38	21	1	1	0	0

1.6.2 Benessere degli animali durante il trasporto

L'attività di controllo relativa al benessere degli animali durante il trasporto (Regolamento (CE) n. 1/2005) è svolta dai servizi veterinari locali, dagli UVAC (Uffici veterinari adempimenti comunitari) e dagli Organi di Polizia. In particolare, i controlli messi in atto nel 2024 sono stati effettuati in base alle indicazioni sulla programmazione minima e ai criteri di valutazione del rischio forniti dal Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA).

Nel settore dei trasporti il numero totale di controlli per il 2024 si aggira intorno a 8927. I controlli totali comprendono anche quelli effettuati presso i posti di controllo (290). Si rileva un aumento del numero dei controlli particolarmente nella specie bovina (3918), seppur in linea con il dato del 2023 (3254 controlli).

Si evidenzia, inoltre, un aumento del numero dei controlli nel settore dell'acquacoltura (da 52 nel 2023 a 246 nel 2024) attribuibile al gran numero di controlli effettuati in Italia meridionale, ricca di questa tipologia di allevamenti.

Nella categoria "altro" "sono inclusi i controlli effettuati nel settore trasporti su lagomorfi, compresi lepri, roditori anche da laboratorio, pesci tropicali, rettili e anfibi, starne e fagiani, psittacidi, camelidi. Le azioni giudiziarie comprendono una misura giudiziaria nei confronti di un trasporto di lagomorfi e 5 azioni giudiziarie riferite alla categoria cani, a seguito di trasporti irregolari di animali molto giovani, spesso non accompagnati da documenti e da identificazione.

La Tabella 22 fornisce una panoramica del numero di controlli ufficiali effettuati e di azioni amministrative e giudiziarie applicate tra le varie specie animali nel 2024.

Tabella 22 - Benessere degli animali - controlli ufficiali durante il trasporto

	Controlli ufficiali	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Bovini	3918	100	-
Suini	1855	50	-
Ovini/caprini	507	10	-
Equini	349	25	-
Pollame	1045	34	-
Altro	950	7	1
Cani	57	7	5
Pesci (di acquacoltura)	246	-	-

Nella Figura 14 sono riportate le principali non conformità rilevate nelle varie specie.

I problemi principali riscontrati hanno riguardato l'idoneità degli animali, la documentazione di trasporto, i mezzi di trasporto e l'intervallo per alimentazione e abbeveraggio durante il trasporto.

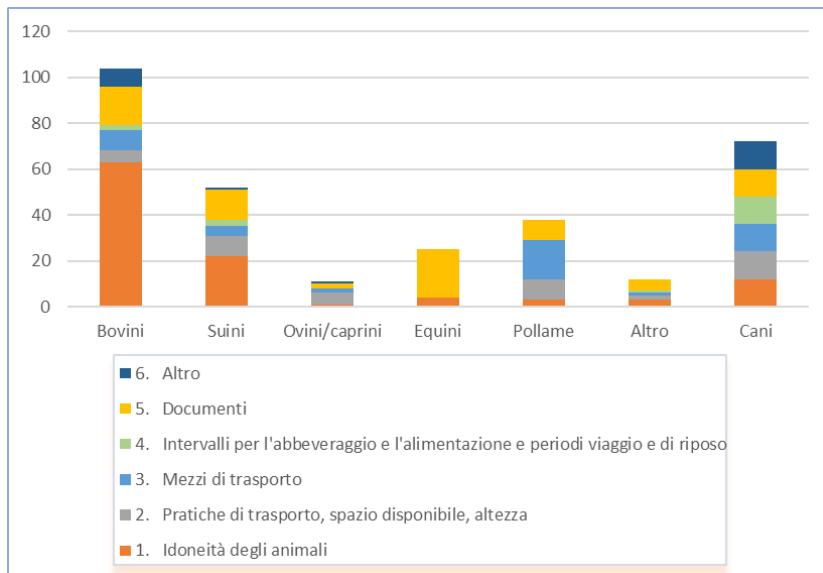


Figura 14 - Benessere degli animali durante il trasporto – principali non conformità

1.6.3 Benessere degli animali durante l'abbattimento

Il Ministero della Salute raccoglie e analizza le schede di rendicontazione dei controlli ufficiali eseguiti dai Servizi Veterinari locali, inviate annualmente dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano. I moduli di rendicontazione riportano i dati aggregati relativi ai controlli effettuati nell'anno precedente, le non conformità riscontrate differenziate per numero e tipologia, le prescrizioni e le sanzioni emesse relativamente alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Nell'anno 2024, sono stati sottoposti al controllo ufficiale in totale 1372 impianti di macellazione sul totale di 12065 impianti attivi sul territorio nazionale e sono stati effettuati 1205 controlli utilizzando le relative check list, ai fini della verifica dell'applicazione del Regolamento 1099/2009. Nel 2024 sono risultati non conformi 103 impianti di macellazione e sono state comminate 188 prescrizioni e 12 sanzioni (Tabella 23)

Tabella 23 - Benessere degli animali – controlli ufficiali durante l'abbattimento

Categoria	Numero di impianti controllati	Prescrizioni	Sanzioni
Ungulati	1052	135	11
Selvaggina allevata	44	5	-
Avicunicoli (stabilimenti riconosciuti ai sensi Reg. 853/2004)	136	47	-
Avicunicoli (stabilimenti registrati ai sensi Reg. 852/2004)	129	1	1

Rispetto al 2023 si osserva una lieve diminuzione del numero di impianti attivi (4 in più) con l'attività di controllo che ha registrato un aumento del numero di impianti non conformi rispetto a quanto registrato nell'anno precedente; sono state comminate 14 prescrizioni e 6 sanzioni in più rispetto all'anno precedente.

Le non conformità hanno riguardato in particolar modo la parte relativa alle strutture e attrezzature degli impianti, la manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento (organizzazione dell'attività programmatica e gestionale), la programmazione e la gestione del benessere animale alla macellazione e la formazione del personale.

Da rilevare che si è registrata nel 2024 una diminuzione degli impianti attivi sul territorio e un aumento delle non conformità riscontrate durante il controllo ufficiale, con un aumento delle prescrizioni e delle sanzioni comminate. L'effetto positivo delle due edizioni di formazione rivolta ai veterinari ufficiali potrebbe essere il fattore che ha contribuito a una attività di controllo più puntuale. Per il miglioramento del sistema di controlli continua a essere indispensabile che i veterinari formati

organizzino corsi per gli operatori che abbiano come finalità l’aggiornamento dell’applicazione del Regolamento 1099/2009.

1.7 Sanità delle piante

(Fonte: MASAF)

Le risultanze dei controlli ufficiali realizzati nel corso dell’annualità 2024, nell’ambito dell’articolo 1, paragrafo 2, punto g) “*misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante*”, si basano su una pianificazione e organizzazione, con previsione annuale, messa in atto dagli stessi Servizi fitosanitari regionali e dal soggetto gestore del marchio IPPC/FAO per gli imballaggi in legno, individuato nel Consorzio Servizi Legno Sughero.

L’obiettivo generale dei controlli ufficiali è stato quello di verificare la conformità degli operatori professionali autorizzati a rilasciare passaporti delle piante e di quelli autorizzati ad applicare il marchio sul materiale da imballaggio di legno, in applicazione di quanto previsto dal regolamento (UE) 2019/66, sia in termini di frequenza del controllo che di modalità di esecuzione. Attualmente, il numero degli operatori professionali autorizzati sul territorio nazionale è pari a 13.051. La pianificazione dei controlli, delineata dai Servizi fitosanitari per l’annualità, ha previsto un numero di controlli per l’effettuazione di almeno un controllo ufficiale, presso i siti e i luoghi utilizzati dal 94,42 % degli operatori autorizzati, programmando un totale di controlli pari a 12.323.

I suddetti controlli ufficiali sono stati pianificati in coerenza con i cicli produttivi delle piante e i cicli vitali degli organismi nocivi indagati. rispetto a quanto pianificato, i Servizi fitosanitari regionali hanno effettuato 13.389 controlli, pertanto, 1.066 controlli in più rispetto a quanto programmato (12.323).

Nell’ambito dei controlli a carico di operatori autorizzati al passaporto delle piante sono stati riscontrati n. 355 casi di non conformità alla normativa fitosanitaria vigente che hanno reso necessaria l’emanazione di n. 90 azioni amministrative connesse, in particolare, a: sospensioni nell’uso del passaporto e prescrizione di misure fitosanitarie per l’organismo nocivo *A.spiniferus*; prescrizioni di misure fitosanitarie e divieti temporanei di spostamento e commercializzazione di lotti infestati dall’organismo nocivo *Xylosandrus compactus*; mancate esecuzioni di misure fitosanitarie disposte dai Servizi fitosanitari regionali per l’eradicazione dell’organismo nocivo *Flavescenza dorata*; aggiornamento delle superfici coltivate rispetto a quelle dichiarate; prescrizioni di natura tecnico-culturale; procedure di recupero della tariffa fitosanitaria; non conformità riscontrate sulle specie vegetali dichiarate; contestazioni tecniche sul processo produttivo in atto; contestazione sull’aggiornamento delle mappe aziendali; mancata cartellinatura varietale; accertamento di varie violazioni amministrative rispetto a quanto previsto dalla normativa fitosanitaria. Le azioni amministrative hanno previsto l’irrogazione delle relative sanzioni previste dall’art. 55 del D.Lgs 19/2021. Su un totale di 3711 controlli effettuati a carico degli operatori autorizzati all’apposizione del Marchio IPPC/FAO ISPM15 sono state riscontrate 676 non conformità di cui 57 primarie connesse, quindi, a gravi carenze nella gestione del Marchio IPPC/FAO.

Per quanto riguarda gli Operatori autorizzati ad applicare il Marchio IPPC/FAO ISPM15 i casi rilevati di non conformità totale sono 676 di cui 57 NCP e 619 NCS. Sono state evidenziate le non conformità di seguito descritte: NCS - Non Conformità Secondarie - Carenze del sistema di gestione che non comportano un grave rischio fitosanitario e che possono essere risolte, come: mancato aggiornamento dei registri, mancata archiviazione documentale, mancato aggiornamento delle planimetrie, tracciabilità non precisa, ecc. Hanno coinvolto: 276 selezionatori e commercianti di usato, 92 Commercianti di nuovo, 150 Soggetti Produttori con Marchio, 82 aziende con impianto di trattamento HT, 11 riparatori e 8 commercianti di semilavorato.

NCP - Non Conformità Primaria - Grave carenza del sistema di gestione che comporta un accertato rischio fitosanitario, come: acquisto da soggetti non autorizzati, assenza di documentazione di non conformità, impianti di trattamento che utilizzano sensori non tarati correttamente, assenza di tracciabilità. Oppure condotte dolose e fraudolente: marchiatura di materiale da imballaggio in legno non conforme, mancata corrispondenza tra notifiche di trattamento e materiale nel forno, utilizzo di

marchi falsi, utilizzo di marchi appartenenti a soggetti terzi, riparazione con materiale non conforme, produzione a marchio con materiale non trattato, ecc.

Si rappresenta che le sanzioni per NCP prevedono la sospensione della licenza da 2gg a 6 mesi, maggiori controlli e segnalazione a SFR competente. Per i soggetti smarchiatori prevedono l'esclusione dall'elenco. Nel 2024 non risultano sanzioni amministrative per non conformità al regolamento FITOK elevate dagli SFR.

Tabella 24 - Sanità delle piante

	Operatori autorizzati a emettere passaporti delle piante	Operatori autorizzati ad applicare il marchio IPPC/FAO ISPM15
Operatori	11.470	1.581
Controlli ufficiali effettuati	9.678	3.711
Non conformità	355	676 57 NCP e 619 NCS
Sanzioni amministrative	90	-

1.8 Prodotti fitosanitari

(Fonte: ufficio 7 DGISA)

I prodotti fitosanitari sono oggetto di controlli ufficiali a livello di mercato e durante l'uso.

Nell'anno 2024 sono pervenuti i risultati di tutte le Regioni ad eccezione della Calabria e della Basilicata. Quest'ultima ha tuttavia trasmesso informazioni sullo stato dell'implementazione del programma regionale. Sono stati eseguiti controlli dal Comando Carabinieri per la tutela della salute, dal Ministero della salute sulle autorizzazioni delle officine e su controlli documentali all'importazione, dall'Agenzia delle dogane e monopoli per altri controlli all'importazione e dall'ICQRF del MASAF. Sono stati eseguiti controlli all'importazione, presso le officine di produzione che includono anche alcune basi logistiche dove può avvenire il confezionamento, sia da parte del Ministero della salute sia da parte delle AASSLL delle Regioni, presso distributori e rivenditori, presso gli importatori paralleli e i titolari di autorizzazione. Sono stati eseguiti controlli presso utilizzatori professionali, presso contoterzisti, presso aziende florovivaistiche, presso le aziende che operano nelle aree pubbliche e alcuni utilizzatori professionali erano anche utilizzatori contraenti i contribuiti. Sono stati eseguiti controlli analitici e controlli delle etichette e delle confezioni.

1.8.1 Commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Nella catena di distribuzione dei prodotti fitosanitari è attiva una molteplicità di imprese. La Tabella 25 fornisce una panoramica del numero di controlli ufficiali effettuati. Nella tabella successiva (Tabella 26) sono riportate le non conformità riscontrate sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari e le relative azioni intraprese. Si evidenzia che nella voce "Altro" sono contenuti i prodotti autorizzati fino al 2024 e le aziende che producono fiori. Si precisa, inoltre, che sia i dati degli altri utenti professionali che i dati relativi alle tipologie di utenti agricoli non risultano completi.

Tabella 25 - Controlli commercializzazione fitosanitari

Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari	Numero di operatori	Numero di controlli ufficiali effettuati
Punti di entrata	12	62
Fabbricanti/responsabili della formulazione	50	23
Impianti di imballaggio/reimballaggio/rietichettatura	5	5
Distributori/grossisti/dettaglianti - prodotti fitosanitari per uso professionale e/o non professionale	4859	1919
Depositi/trasportatori/aziende di logistica	49	10
Titolare dell'autorizzazione/della licenza di commercio parallelo	230	19
Altro	3479	5496

Tabella 26 - Non conformità in commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Non conformità riscontrate in fase di commercializzazione dei prodotti fitosanitari	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Numero totale di operatori controllati	Numero di operatori controllati in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Azioni amministrative	Azioni giudiziarie
Punti di entrata	2	12	2	2	
Fabbricanti/responsabili della formulazione	2	23	2	2	
Impianti di imballaggio/reimballaggio/rietichettatura	2	5	2	2	
Distributori/grossisti/dettaglianti - prodotti fitosanitari per uso professionale e/o non professionale	180	1767	180	209	7
Depositi/trasportatori/aziende di logistica	0	10	0		
Titolare dell'autorizzazione/della licenza di commercio parallelo	1	19	1	1	
Altro	28	3479	28	28	

1.8.2 Controlli sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

La Tabella 27 fornisce una panoramica del numero di controlli ufficiali effettuati in merito all'uso di prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi. Nella tabella successiva (Tabella 28) sono riportate le non conformità riscontrate in fase utilizzo ed uso e le relative azioni dalle autorità competenti a seguito del riscontro di non conformità per i tipi di operatori.

Nella voce “Altro” sono contenuti i prodotti autorizzati fino al 2024 e le aziende che producono fiori. Si precisa che i dati degli altri utenti professionali non sono completi e anche i dati relativi alle tipologie di utenti agricoli.

Tabella 27 - Controlli uso sostenibile fitosanitari

Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi	Numero di operatori	Numero di controlli ufficiali effettuati
Utenti agricoli	475294	1549
Utenti agricoli che non rientrano nell'ambito dei controlli sulla condizionalità	10809	78
Altri utenti professionali	400	105
Uso industriale, ad esempio ferrovie, strade		
Operatori della concia per le sementi	17	5
Contraenti/fornitori di servizi di polverizzazione	27	28
Zone non agricole (campi da golf/altre aree pubbliche)	641	62
Altro	4465	1131

Tabella 28 - Non conformità uso sostenibile fitosanitari

Non conformità sull'uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Numero totale di operatori controllati	Numero di operatori controllati in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Amministrative	Giudiziarie
Utenti agricoli	153	1480	153	205	18
Utenti agricoli che non rientrano nell'ambito dei controlli sulla condizionalità	10	84	10	3	7
Altri utenti professionali	9	122	9	8	
Operatori della concia per le sementi	1	4	1		1
Contraenti/fornitori di servizi di polverizzazione	2	27	2	2	
Silvicoltura					
Zone non agricole (campi da golf/altre aree pubbliche)	1	62	1	1	
Altro	5	1131	5	5	

Relativamente alle pratiche fraudolenti si segnala che il Comando Carabinieri per la tutela della salute ha eseguito un'attività congiunta con le Autorità Rumene che ha permesso di scoprire prodotti che presentavano etichette falsificate e, inoltre, ha posto in arresto 5 persone e sequestrato 7672 confezioni di prodotti fitosanitari. L'ICQRF ha riscontrato 14 prodotti fitosanitari che non rispettano le tolleranze previste dalla legge e posto sotto sequestro 15 prodotti mentre 21 sono stati i prodotti che presentavano irregolarità. Si fa presente che tra le azioni amministrative delle AASSLL sono contenute delle misure minori dovute a non conformità lievi che sono spesso sanate a seguito di richieste sui report delle ispezioni o a seguito di imposizioni verbali. Il competente ufficio del Ministero della salute ha dato indicazioni al NAS su alcuni siti che commerciavano prodotti fitosanitari in modo illecito.

In conclusione, in merito alle attività al commercio si può affermare che la percentuale di irregolarità rispetto alle aziende presenti è più alta per gli impianti di reimballaggio (40%) e per le importazioni (16%); inoltre alcuni titolari di autorizzazione sono risultati essere non conformi e pochi prodotti sono risultati non conformi. In merito ai controlli sull'uso, le ditte sementiere rispetto a quanto controllato risultano essere quelle con più non conformità con una percentuale > del 5 %.

1.9 Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici

(Fonte: ICQRF-MASAF)

Nel 2024 ICQRF ha effettuato d'iniziativa 6.755 controlli sulle produzioni da agricoltura biologica. I controlli hanno interessato prevalentemente i prodotti del settore vitivinicolo (1.421, di cui il 12,1% irregolari), oleario (991, di cui 11,6% irregolari), ortofrutticolo (888, di cui il 7,8% irregolari) e cerealicolo (650, di cui il 14,1% irregolari).

Nell'ambito delle produzioni biologiche il livello di realizzazione delle attività di controllo ispettivo è stato superiore al programmato (128%). Dall'attività di controllo ICQRF sono scaturite 31 notizie di reato, 398 contestazioni amministrative, 150 provvedimenti di diffida, in 133 dei quali (l'89% dei provvedimenti disposti) gli operatori hanno messo in atto le azioni correttive per regolarizzare le cause di violazione. Inoltre, sono stati effettuati 36 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di oltre 5,2 milioni di euro.

I principali illeciti accertati in tale ambito hanno riguardato:

- presenza di principi attivi non ammessi in 3 vini da produzione biologica e 2 mosti di uve mutizzati destinati alla produzione di vino da produzione biologica (metalaxy1, bosalid, acido fosfonico, fosetyl-AL, zoxamide, methoxyfenozide, mandipropamid, dimethomorph).
- Presenza di principi attivi non consentiti in 15 campioni di piantine di riso (Acido 2,4 diclorofenossiacetico, bentazone, bifenox, , clomazone, dicamba, imazamox, pendimethalin, quinclorac, tryclopyr, tritosulfuron).
- 7 campioni di materiale vegetale di varia natura; 3 campioni di mangimi per agricoltura biologica (in due mangimi composti complementari è stata riscontrata la presenza di glifosato, deltametrina e piriphos metile e in un mangime semplice la presenza di tebuconazole); 2 campioni di derivati del pomodoro; un campione di agli; un campione di miele; un campione di frumento duro ed un campione di pasta secca di semola di grano duro.
- Presenza di illeciti riferiti al metodo di produzione biologica in prodotti convenzionali.

Inoltre, congiuntamente con i militari del Nucleo CCF e tecnici di ARPAT, presso un sito di produzione di ammendanti vegetali semplici e compostati in provincia di Pisa, scoperto l'illecito utilizzo di legname edile/arredamento verniciato da destinare alla discarica quale materia prima per la produzione di ammendanti impiegati in agricoltura biologica.

Oltre all'attività d'iniziativa, l'ICQRF ha svolto attività di vigilanza sugli OdC (organismi di controllo) in coerenza con il programmato.

Per le azioni per il miglioramento del sistema dei controlli, l'ICQRF punta al miglioramento del sistema anche attraverso attività di studio e ricerca dei Laboratori ICQRF, con l'obiettivo di aggiornare metodiche analitiche obsolete in quanto non più coerenti con l'evoluzione delle tecnologie produttive o, comunque, implementabili con il ricorso a differenti tecniche. Si riporta di seguito l'attività svolta e/o in corso: - determinazione Fosetyl Al (somma di fosetyl, acido fosfonico e dei loro sali, espressa in fosetyl) in vini, impiegando il sistema Ion Chromatography accoppiato al rivelatore High Resolution Mass Spectrometry (IC-HRMS Orbitrap); - attività per l'accreditamento della metodica OGM per la ricerca dell'evento MON 810 da applicare per il monitoraggio in campo secondo le indicazioni previste nel PON2024.

Le attività di formazione messe in atto, garantiscono un aggiornamento pressoché costante degli ispettori dell'ICQRF anche con riferimento alla tutela delle produzioni biologiche.

Tariffe: In merito alle tariffe per i controlli ufficiali in agricoltura biologica, l'ICQRF non richiede alcun pagamento. Gli Organismi di controllo delegati ad effettuare l'attività di controllo e certificazione delle produzioni biologiche hanno un tariffario pubblicato sul loro sito internet.

Attività degli Organismi di controllo delegati: a fronte di 97.263 operatori inseriti nel sistema gli Organismi di controllo delegati hanno effettuato 122.017 verifiche di conformità in loco e 923 visite documentali, prelevando 7.129 campioni, di cui 603 sono risultati irregolari (8,5 %).

Relativamente alle 1.632 non conformità gravi emesse dagli Organismi di controllo nel 2024 a carico degli operatori, sono di seguito riportate le principali non conformità elencate in ordine decrescente di frequenza: nel 46,4 % dei casi si tratta di provvedimenti connessi al mancato rispetto di una non conformità (lieve o grave) o alla reiterazione delle non conformità, che ha comportato l'emissione di provvedimenti di gravità maggiore, fino alla esclusione dell'operatore dal sistema; il 10,9 % di non conformità sono connesse alla mancata richiesta di deroga per l'utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale; nel 6,5 % dei casi la non conformità ha riguardato la presenza di residui di sostanze attive non ammesse nei prodotti ottenuti o nei mezzi tecnici e/o materie prime utilizzate; nel 6,4 % dei casi la mancata o parziale adozione delle azioni preventive; nel 3,9% l'introduzione di animali convenzionali senza richiesta di deroga ove non sussistevano i requisiti per la concessione; nel 3% dei casi l'utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale trattati con prodotti non ammessi.

Tabella 29 - Produzione biologica: attività operativa e risultati

Attività operative		Risultati operativi	
Controlli totali (n.)	6.755	Notizie di reato (n.)	31
di cui, ispettivi (n.)	4.936	Contestazioni amministrative (n.)	398
analitici (n.)	1.819	Sequestri(n.)	36
Operatori controllati (n.)	3.983	Valore dei sequestri(€)	5.228.167
Operatori irregolari (%)	13,5	Prodotti sequestrati (kg)	3.510.135
Prodotti controllati (n.)	5.449	Diffide(n)	150
Prodotti irregolari (%)	10,4		
Eredi analitici irregolari (%)	7,2		

Fonte (ICQRF-MASAF: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23066>)

1.10 Denominazione di origine protetta, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite

(Fonte: ICQRF – MASAF)

ICQRF è l'autorità italiana che adotta tutte le misure necessarie per far cessare nei mercati nazionali e internazionali e sul web l'uso illecito delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette italiane, sia nel settore del Food che del Wine.

Sul Web, a livello mondiale, l'ICQRF agisce per tutelare i prodotti di qualità italiani a DO e IG, attraverso la collaborazione con i principali player mondiali dell'e-commerce. Da diversi anni l'ICQRF, infatti, opera sulle piattaforme di Ebay, Alibaba, Amazon, Rakuten e Ubuy, come soggetto legittimato (owner) a difendere il "nome" delle Indicazioni Geografiche italiane. Grazie a specifici protocolli d'intesa per la tutela dei nomi protetti nell'agroalimentare e stretti rapporti di collaborazione, l'ICQRF dialoga direttamente con i grandi player mondiali, bloccando nel giro di qualche ora gli annunci ingannevoli e/o evocativi dei prodotti di eccellenza italiani.

L'ICQRF ha avviato procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni che hanno riguardato 754 casi, di cui 452 prodotti in vendita sui marketplace, 243 casi hanno riguardato prodotti vitivinicoli e 59 prodotti agroalimentari in vendita su siti web e in esercizi commerciali di operatori esteri. L'ICQRF ha effettuato d'iniziativa 5.783 controlli sui prodotti a DOP e IGP, oltre il 95% dei controlli ha riguardato i settori delle indicazioni geografiche simbolo del Made in Italy:

lattiero caseario (30%), oleario (29%), ortofrutta (16%) e carni trasformate (15%).

I prodotti controllati sono stati per il 59% DOP e per il 41% IGP. La percentuale più elevata di irregolarità, per lo più di carattere documentale, ha riguardato i prodotti a IGP (27,3%) contro il 13,1% di irregolarità riscontrate nei prodotti a DOP.

I controlli analitici hanno riguardato principalmente le produzioni a DOP (85%), con irregolarità accertate inferiori rispetto alla media dei prodotti alimentari (2,2% vs. 8,6%). Non sono state riscontrate irregolarità analitiche nei prodotti a IGP.

I controlli sui vini DOCG, DOC e IGT sono stati 9.930. Il maggior numero di prodotti controllati ha riguardato i vini a DOC e IGT (49% e 32%, rispettivamente); pari al 19% è stata la percentuale di vini DOCG controllati. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nei prodotti a DOC (18,0%). seguita dai DOCG (13,7%) e IGT (13,2%). I controlli analitici hanno interessato

prevalentemente i prodotti DOC (54%) e IGT (33%), con una percentuale di irregolarità accertate pari al 3,2% e 5,2%, rispettivamente.

Inferiore è stata la percentuale di irregolarità analitiche accertata sui prodotti a DOCG (2,3%).

Nel complesso ICQRF ha effettuato 15.713 controlli, di cui 12.335 ispettivi sulle produzioni a indicazione geografica pari al 126% dell'attività programmata e 3.378 controlli analitici. Tale dato è legato sia all'intensificazione dei controlli sulla presentazione e commercializzazione on-line dei prodotti a indicazione geografica, alla intensificazione dei controlli sulle produzioni Made in Italy e alle attività di Polizia Giudiziaria non programmabili.

Tutto ciò è perfettamente coerente con la strategia nazionale di tutela del Made in Italy e le funzioni istituzionali attribuite all'ICQRF.

L'ICQRF ha svolto attività di vigilanza sugli OdC (organismi di controllo) in coerenza con il programmato ed ha interessato 8 organismi di controllo operanti nell'ambito dei prodotti agro-alimentari a IG e 7 nell'ambito dei vini a IG. Al fine di rafforzare ulteriormente il sistema di controllo nel settore e-commerce e, in particolare, della protezione dei prodotti a Indicazione Geografica commercializzati on-line, l'ICQRF e il Centro di Scienze della Criminalità e della Sicurezza dell'Università di Trento e dell'Università di Verona (CSSC) hanno implementato il programma VERIFOOD. Con l'utilizzo dell'intelligenza artificiale supportata dalla criminologia, dalle scienze cognitive e giuridiche è stato creato un sistema informativo innovativo, la VERIFOOD platform, basato su una avanzata analisi del rischio capace di identificare, investigare e raccogliere prove sulle frodi online contro le Indicazioni Geografiche, con l'obiettivo primario di contrastare il fenomeno della contraffazione attraverso i sistemi telematici di e-commerce. Le potenziali frodi riscontrate saranno presentate in tempo reale all'Autorità Competente (ICQRF), con una prima valutazione dell'indice di rischio, per la valutazione finale che spetterà sempre e comunque al pubblico ufficiale, i cui feedback andranno a migliorare nel corso del tempo l'efficacia dell'intelligenza artificiale. Nella versione finale del software, diverse funzionalità saranno accessibili ai Consorzi di Tutela, che continueranno a svolgere un ruolo importante nel processo di tutela e valorizzazione dei prodotti. Le attività di formazione garantiscono un aggiornamento pressoché costante degli ispettori dell'ICQRF anche con riferimento alla tutela delle indicazioni geografiche nei mercati nazionali, internazionali e sul web. In merito alle tariffe per i controlli ufficiali, l'ICQRF non richiede alcun pagamento. Gli Organismi di controllo delegati ad effettuare l'attività di controllo e certificazione delle produzioni di qualità regolamentata hanno un tariffario approvato dall'ICQRF e consultabile sul sito internet del MASAF alla sezione "Qualità".

Attività Organismi di controllo delegati: gli organismi di controllo delegati hanno effettuato 145.616 visite ispettive, tutte nella fase pre-commercializzazione, di cui 129.437 nel settore food e 16.179 nel wine, prelevando 35.671 campioni (34.748 nel food e 923 nel wine), al netto di quelli prelevati ai fini della certificazione. Tali campioni non includono quelli prelevati ai fini della certificazione. Molto basse sono risultate le percentuali di campioni irregolari (inferiori all'1%), di cui 0,8% nel food e 1,4% nel wine.

Per approfondimenti vedasi ICQRF- Report 2024:

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23066>

2. Verifica dell'efficacia – Il sistema di audit – Attività 2024

Il Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e altre attività ufficiali prevede all’art. 6 che le autorità competenti degli Stati Membri procedano ad audit interni o siano sottoposte ad audit al fine di garantire la conformità al citato regolamento e adottano le misure appropriate. Gli audit sono soggetti a uno scrutinio indipendente e svolti in modo trasparente. Il medesimo Regolamento riporta la seguente definizione di audit: “*esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi*”.

Nell’ambito dei settori di qualità regolamentata (prodotti DOP, IGP, ecc.), il legislatore comunitario ha previsto che l’attività di controllo e certificazione possa essere affidata a Organismi delegati nel rispetto delle disposizioni contenute nel Titolo 2, Capo III, del regolamento (UE) 2017/625. In tal caso, l’articolo 33 lettera a) del regolamento (UE) 2017/625 stabilisce che le autorità competenti devono organizzare audit o ispezioni di tali organismi.

In Italia l’autorità competente al rilascio della delega (autorizzazione) ad Organismi delegati è il Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, attraverso il Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

2.1 Sistemi di audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

(Fonte: ufficio 3 DGISA)

Il Ministero della Salute presiede l’organizzazione di un complesso e articolato sistema di audit la cui descrizione è riportata nel Capitolo 5 del PCNP, consultabile al seguente link:

<https://www.salute.gov.it/portale/pianoControlloNazionalePluriennale2023/sezionePCNP2023.jsp?cap=capitolo5&sez=pni-cap5-autoritacomp>

L’Accordo Stato Regioni n. 46 del 7 febbraio 2013 – concernente le linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti prevede lo svolgimento di audit ministeriali sui sistemi sanitari regionali di prevenzione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare. Lo scopo è di garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante e sui prodotti fitosanitari.

Nel 2024 sono stati realizzati 15 audit da parte della Autorità competente centrale, di cui 1 effettuato da remoto, e 81 audit da parte delle Autorità competente regionale. Tutti gli otto sistemi di controllo definiti dal Country Profile Follow-up⁴ sono stati oggetto di audit da parte delle Autorità competente regionale. L’Autorità competente centrale invece non ha effettuato audit sul sistema di controllo dei mangimi, dei fitosanitari e loro residui nonché su quello dei farmaci veterinari e loro residui. Peraltro, quest’ultimo, già da diversi anni, non è incluso tra i settori oggetto di audit ministeriali. Nel 2024 non è proseguito il trend in miglioramento dell’attività di audit del Ministero riscontrato nella precedente annualità. Infatti sia l’attività di audit di sistema sia quella di settore ha risentito della carenza di personale del livello centrale. Ciò ha impedito anche di concludere, nell’arco di un quinquennio, i cicli di audit in tutte le Regioni e PA e di assicurare i 2 o 3 audit all’anno sui processi di pianificazione/programmazione nazionale necessari a soddisfare una adeguata copertura delle autorità competenti e dei sistemi di controllo. A tal proposito nel 2024 sono proseguite le iniziative per individuare le misure correttive di rinforzo del sistema di audit. In ogni caso, nel 2024, il Ministero ha effettuato audit di settore in 11 Regioni per il completamento dei cicli.

L’attività di audit svolta dalle Autorità competenti regionali nel 2024 ha registrato un decremento del 3% circa rispetto al 2023. In due Regioni, peraltro, tali audit non sono di fatto stati condotti. Gli

⁴ I Sistemi di Controllo ripresi dal Country Profile Follow Up pertinenti, sono i seguenti: 1) salute animale; 2) alimenti di origine animale; 3) mangimi e alimentazione degli animali; 4) TSE e sottoprodotto di origine animale; 5) farmaci veterinari e residui; 6) alimenti e igiene generale; 7) fitosanitari e loro residui; 8) benessere animale.

aspetti più critici rilevati durante l'attività di audit a cascata svolta nel 2024 riguardano la presenza di procedure documentate, l'organizzazione, la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali, la disponibilità di infrastrutture, attrezzature e ambienti di lavoro, e la programmazione dei controlli. Ciò dà anche evidenza della particolare attenzione che gli auditor hanno riservato agli aspetti più operativi del controllo ed alla verifica della sua efficacia. Solo alcune raccomandazioni formulate nei rapporti di audit del 2024 hanno ricevuto un riscontro in termini di azioni correttive adottate poiché in molti casi i tempi per rispondere a tali raccomandazioni non sono ancora decorsi. Altro processo che contribuisce al miglioramento del sistema di controllo ufficiale è il monitoraggio dell'applicazione dell'Accordo CSR/Rep. 46/2013 concernente lo Standard di funzionamento delle autorità competenti che è stato perciò attuato anche nel 2024 mediante l'utilizzo ad hoc di una piattaforma informatica, ed ha coinvolto tutte le Autorità Competenti. Inoltre nel 2024 è proseguita l'attività del gruppo di lavoro con il Ministero, le Regioni e l'ISS per la revisione e l'aggiornamento del citato Accordo al fine di adeguarlo al Regolamento UE 2017/625.

Il dettaglio approfondito degli elementi valutati dal sistema di audit (che include gli audit ministeriali e regionali) è consultabile sul portale nella sezione dedicata alla Relazione sull'attività di Audit 2024 in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

2.2 Audit interni dell'ICQRF

(Fonte: ICQRF)

L'ICQRF attua un sistema di audit interno che ha lo scopo di verificare la coerenza delle attività di controllo con le finalità del Reg. (UE) n. 2017/625 e con le disposizioni dell'Unione europea e nazionali dei settori di competenza dell'ICQRF e il rispetto delle disposizioni e delle misure anti corruttive.

L'audit si svolge su tutte le attività istituzionali di controllo dell'ICQRF nel settore agroalimentare, compresa l'attività di programmazione e pianificazione svolta dall'Amministrazione centrale.

Nel corso dell'audit interno 2024, sono stati verificati gli atti relativi a n. 2 Uffici territoriali e a n. 5 Uffici d'area, esaminando complessivamente n. 49 fascicoli (n. 147 verbali/atti) relativamente alle ultime due annualità. Le Unità organizzative sottoposte ad audit hanno collaborato efficacemente con il Gruppo di audit e hanno accettato le verifiche effettuate, nello spirito del miglioramento delle attività ispettive.

In particolare, gli audit hanno comportato un miglioramento nei seguenti aspetti:

responsabilizzazione del personale;

- circolazione delle informazioni
- condivisione delle conoscenze
- formazione
- autocontrollo
- uniformità di comportamento.

Gli esiti degli audit interni hanno evidenziato che le modalità di svolgimento degli stessi sono adeguati agli scopi previsti dal Reg. (UE) 2017/625 in quanto forniscono elementi utili per verificare se i controlli ufficiali sono effettuati conformemente alle disposizioni/procedure previste, se queste sono applicate efficacemente e se sono idonee a conseguire gli obiettivi prefissati.

Si riporta, per ulteriori approfondimenti, il link del Report ICQRF relativo all'anno 2024:
<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23066>

3. Il diritto alla difesa: controperizia e controversia – Dati 2024

(Fonte: ISS)

Con il d.lgs 27/2021, negli articoli 7 e 8, sono stati introdotti gli istituti della controperizia e della controversia (documentale e analitica) a cui gli operatori possono accedere per esercitare il proprio diritto alla difesa nel caso in cui l'Autorità competente emetta un giudizio di non conformità a seguito di un controllo analitico nei settori di competenza del Ministero della salute.

La controperizia è presentata direttamente all'autorità competente da parte di un esperto di parte qualificato e consiste nell'esame documentale delle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova.

Qualora l'operatore non condivida le valutazioni dell'autorità competente può attivare la procedura di controversia e chiedere all'Istituto Superiore di Sanità il riesame documentale ed un'eventuale ripetizione dell'analisi.

Presso l'ISS le procedure di controversia (documentale e analitica) sono assegnate ai seguenti Dipartimenti:

-Dipartimento di Sicurezza alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (SANV)

Analisi di revisione di alimenti, mangimi, salute animale, SOA, farmaco.

-Dipartimento Ambiente e salute (DAMSA)

Analisi di revisione di Fitofarmaci/pesticidi, MOCA, PCB/Diossine.

Nel corso del 2024 sono pervenute presso il Dipartimento SANV un totale di 29 istanze di controversia documentale di cui:

- 13 hanno riguardato la presenza di pericoli chimici in campioni ufficiali
- 16 hanno riguardato la presenza di pericoli microbiologici in campioni ufficiali

Tabella 30 - Attivazione di controversie documentali e analitiche

Esito analitico sfavorevole per:	Controversie documentali	Controversie analitiche
Pericoli chimici	13	4
Pericoli biologici e microbiologici	16	1
Totale	29	5

Tutte le controversie documentali, pari a 29, pervenute nel 2024, risultano chiuse di cui:

- 17 con valutazione tecnica espressa;
- 12 senza valutazione tecnica espressa*

* La mancata finalizzazione della valutazione tecnica risulta conseguente ad una dichiarazione di improcedibilità, da parte della Autorità competente, dell'istanza di controversia inizialmente accolta prima della conclusione della procedura di controversia.

Tutte le controversie analitiche, pari a 5, pervenute nel 2024 risultano chiuse di cui:

- 4 con valutazione tecnica espressa;
- 1 senza valutazione espressa.

Le principali criticità emerse nell'ambito degli istituti della controperizia/controversia nel DSANV hanno riguardato sia aspetti relativi all'iter procedurale che aspetti di natura tecnica.

Le criticità inerenti all'iter procedurale hanno riguardato:

- la non completezza e chiarezza dei documenti/registrazioni inerente alla attività svolta dal laboratorio ufficiale inviati da parte della AC all'operatore;
- le modalità di stesura della controperizia a cura dell'esperto di parte qualificato;
- le modalità e le tempistiche della valutazione della controperizia da parte dell'AC.

Relativamente agli aspetti di natura tecnica, sono emerse criticità quasi esclusivamente in merito al campionamento.

Nello specifico hanno riguardato:

- la non completa osservanza del dettato normativo dell'UE e nazionale, sia a carattere orizzontale che verticale;
- la costituzione delle aliquote;
- la coerenza tra verbali di campionamento e aliquote prelevate.

In conclusione, appare evidente che l'istituto della controperizia/controversia introdotto nel sistema del Controllo Ufficiale, ha consentito di individuare, anche attraverso il coinvolgimento attivo delle parti interessate inclusi gli operatori, criticità sia di carattere procedurale che tecnico, sollecitando il sistema di controllo ufficiale a adottare le opportune azioni preventive, correttive e di miglioramento. In questo contesto emerge con evidenza il ruolo deflattivo che, nell'insieme, il D. Lgs. 27/2021 ha determinato, permettendo, in sede amministrativa, senza l'intervento giurisdizionale, una significata riduzione del contenzioso.

Conclusioni

Le Autorità Competenti a livello centrale, regionale e territoriale, nonché le Forze di Polizia e le altre Amministrazioni coinvolte hanno garantito lo svolgimento di un'intensa attività di controllo ufficiale (ispezioni, audit, verifiche, campionamento ed analisi) nel settore della produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti anche nell'anno 2024.

Le attività sono state effettuate, prevalentemente, sulla base di programmazioni e pianificazioni ispirate ai principi delle norme comunitarie.

Nel complesso, le attività di controllo ufficiale presso gli stabilimenti di produzione registrati e riconosciuti sono risultate adeguate a garantire la sicurezza lungo la filiera agro-alimentare.

Per quanto riguarda le attività di campionamento ed analisi, gli obiettivi pianificati sono stati nel complesso raggiunti. Le attività condotte hanno consentito di acquisire informazioni sempre più puntuali al fine di valutare l'andamento dei controlli e gli obiettivi raggiunti nelle filiere oggetto del PCNP.

Oltre alle autorità competenti, numerosi organi di controllo hanno svolto attività volte al raggiungimento degli obiettivi fissati dal Regolamento, in particolare nel contrasto alle pratiche fraudolente: Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS), Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri, Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera, Guardia di finanza.

Le attività istituzionali di controllo svolte dalle Forze di Polizia sono risultate essere in linea con gli obiettivi prefissati e hanno permesso di evidenziare violazioni di natura amministrativa, non-conformità e pratiche fraudolente con conseguenti provvedimenti amministrativi e giudiziari che hanno comportato anche il sequestro di prodotti.

I dati raccolti dal sistema informatico del Ministero della salute (RaDISAN - Raccolta Dati in Igiene e Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione) per il 2024 evidenziano un leggero incremento in termini di campioni analizzati rispetto al 2023 con un relativo piccolo aumento dei campioni non conformi.

I prodotti carnei rappresentano la categoria alimentare più campionata seguita da frutta e ortaggi.

Il sistema RaDISAN ha permesso un ulteriore miglioramento del grado di coerenza, accuratezza e precisione delle informazioni trasmesse dal territorio

Per il 2024 risultano soddisfatti gli obiettivi strategici definiti nel Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027. Anche se tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo, il perseguimento degli obiettivi strategici è stato valutato prestando particolare attenzione alle seguenti filiere: olio d'oliva, latte e derivati, prodotti della pesca e molluschi bivalvi, miele e altri prodotti dell'alveare, cereali, uova, frutta e ortaggi. Si rimanda a tale proposito all'esame della relazione ***"Gli obiettivi strategici del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - Relazione annuale 2024 – Le filiere"***, pubblicata contestualmente alla presente.

I dati riferiti alle filiere in oggetto evidenziano, in generale, una proporzionata capacità di controllo da parte di tutti gli organi coinvolti consentendo in modo puntuale una corretta gestione delle non conformità riscontrate.

Le Autorità competenti e gli organi di controllo hanno garantito, nell'ambito delle rispettive competenze, il proseguimento delle attività programmate in piena applicazione dei requisiti specificati nel Regolamento, in linea con il ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Act).

Appendice 1 – Abbreviazioni e acronimi

ADM	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli
AROC	Annual Report of Official Controls
ARTA	Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente
ASL	Azienda Sanitaria Locale
BDN	Banca Dati Nazionale – Sistema Informativo Veterinario
CCAP	Centri di Controllo Area Pesca
CCNP	Controllo Nazionale Pesca
COVEPI	Centro di Referenza Nazionale per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'Analisi del Rischio
d.lgs	Decreto legislativo
DGISA	Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza alimentare
DGSA	Direzione generale della salute animale
DOP	Denominazione Di Origine Protetta
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HMF	Idrossimetilfurfurale
ICQRF	Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
IGP	Indicazione Geografica Protetta
ISS	Istituto Superiore di Sanità
IZS	Istituto Zooprofilattico Sperimentale (plurale IIZZSS)
LNR	Laboratorio Nazionale di Riferimento
MASAF	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ex MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)
MASE	Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (ex MiTE – Ministero della transizione ecologica)
MCR	Minima Concentrazione Rilevabile
MOCA	Materiali e Oggetti in Contatto con gli Alimenti
NSIS	Nuovo Sistema Informativo Sanitario
P.A.	Province autonome
PCB	Policlorobifenili
PCF	Posti di Controllo Frontalieri
PCNP	Piano di Controllo Nazionale Pluriennale
PNAA	Piano Nazionale Alimentazione Animale
RaDISAN	Raccolta Dati in Igiene e Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RESORAD	REte di SOrveglianza della RADioattività ambientale
STG	Specialità Tradizionali Garantite
SIAN	Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione
UVAC	Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Indice delle tabelle

Tabella 1 - Sicurezza alimentare - Controlli sugli operatori ²	9
Tabella 2 - Sicurezza alimentare - Controlli sui prodotti alimentari svolti in Italia nel 2024 per ogni categoria di alimenti e per ogni settore di attività	16
Tabella 3 - Sicurezza alimentare - Numero delle non conformità riscontrate nei settori oggetto di controllo e azioni intraprese*.....	18
Tabella 4 - Ricerca di agenti zoonotici negli alimenti, (parte A e B dell'Allegato 1 del D. Lgs. 191/2006....	21
Tabella 5 - Azioni Amministrative e Giudiziarie	23
Tabella 6 - Sicurezza alimentare - Attività regionali - Puglia – Monitoraggio della contaminazione da diossine e PCB.....	27
Tabella 7 - OGM - Controlli e non conformità nelle sementi	37
Tabella 8 - Mangimi - Controlli ufficiali effettuati – Ministero della salute	37
Tabella 9 - Mangimi – Non conformità riscontrate – Ministero della salute	39
Tabella 10 - Mangimi - Controlli ufficiali effettuati – ICQRF.....	40
Tabella 11 - Mangimi – Non conformità riscontrate – ICQRF	40
Tabella 12 - Salute degli animali - Numero di allevamenti/gruppi di animali controllati nel 2024 secondo il Piano salmonellosi.....	45
Tabella 13 - Salute degli animali - Positività a Salmonelle rilevanti nel corso del 2024	45
Tabella 14 - Controlli ufficiali sull'identificazione e sulla registrazione di bovini, ovini e caprini	47
Tabella 15 - Farmaci veterinari: attività di campionamento eseguite dal NAS	48
Tabella 16 - Farmaci veterinari: risultati attività IZS Lombardia e Emilia Romagna (IZS LER).....	49
Tabella 17 - Farmaci veterinari: risultati attività IZS Abruzzo e Molise (IZS AM)	49
Tabella 18 - Salute degli animali - Controlli ufficiali 2024.....	51
Tabella 19 - Sottoprodotti di origine animale - Controlli stabilimenti 2024	53
Tabella 20 - Sottoprodotti di origine animale – Controlli etichettatura 2024.....	53
Tabella 21 - Benessere degli animali - controlli ufficiali in allevamento.....	55
Tabella 22 - Benessere degli animali - controlli ufficiali durante il trasporto	55
Tabella 23 - Benessere degli animali – controlli ufficiali durante l'abbattimento	56
Tabella 24 - Sanità delle piante	58
Tabella 25 - Controlli commercializzazione fitosanitari	59
Tabella 26 - Non conformità in commercializzazione dei prodotti fitosanitari.....	59
Tabella 27 - Controlli uso sostenibile fitosanitari.....	60
Tabella 28 - Non conformità uso sostenibile fitosanitari.....	60
Tabella 29 - Produzione biologica: attività operativa e risultati.....	63
Tabella 30 - Attivazione di controversie documentali e analitiche	67

Indice delle figure

Figura 1 – Sistemi dei controlli ufficiali – Ciclo di miglioramento continuo.....	7
Figura 2 - Sicurezza alimentare - Numero di non conformità in relazione ai controlli effettuati (ispezioni e audit) e al numero di operatori - dal campo alla tavola	10
Figura 3 – Sicurezza alimentare - Le 5 categorie di alimenti con maggior numero di controlli ufficiali per ogni settore di attività.	13
Figura 4 - numero di non conformità rilevate nei diversi settori per le categorie di alimenti maggiormente controllate	16
Figura 5 - Rapporto Campioni Prelevati/Campioni Non Conformi	20
Figura 6 - Numero di campioni prelevati per Regione/P.A.....	21
Figura 7 - <i>Salmonella</i> spp. e STEC	22
Figura 8 - <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Campylobacter</i> spp.	23
Figura 9 - Controlli ufficiali sui mangimi – principali non conformità.....	41
Figura 10 - Numero Controlli programmati ed effettuati	46
Figura 11 - Farmaci veterinari: confronto tra medicinali conferiti e assegnati a ciascun laboratorio	49
Figura 12 - Farmaci veterinari: risultati analisi IZS LER sulle specialità medicinali conferite	49
Figura 13 - Farmaci veterinari risultati analisi IZS AM sulle specialità medicinali conferite	50
Figura 14 - Benessere degli animali durante il trasporto – principali non conformità	56