

CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE IN ITALIA

Silvio Borrello

*Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti,
Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della Nutrizione, Ministero della Salute, Roma*

Introduzione

Il 1° gennaio 2006 segna l'entrata in vigore di una serie di norme comunitarie (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e Direttiva 2004/41/CE), conosciute come "Pacchetto Igiene", che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti. Lo scopo è garantire un livello elevato di tutela della salute umana assicurando l'immissione sul mercato europeo di alimenti sicuri e sani.

Ai fini dell'attuazione concreta del cosiddetto "pacchetto igiene", ogni Stato individua le autorità competenti sanitarie per l'attività di controllo ufficiale. Il controllo ufficiale si effettua in modo regolare e/o nei casi in cui si sospetti la non conformità dei prodotti.

Le competenti Autorità degli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la natura e la frequenza dei controlli che devono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.

L'art. 2 del Reg. CE 882/2004 fornisce le seguenti definizioni:

"Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali."

"Autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato Membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza."

In relazione all'autorità competente, l'art. 4 del Reg. CE 882/2004 afferma che gli Stati membri designano le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali e per far sì che i controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente, le autorità competenti, dispongono di un'adeguata capacità di laboratorio, di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato e di strutture e attrezzature appropriate.

Pertanto, sono legittimati ad effettuare i controlli gli Enti che dispongono di un apparato non comune in termini di adeguata competenza tecnica, professionalità specifica e complesso di attrezzature e strumenti.

L'art. 2 del DL.vo n. 193/2007 (attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) chiarisce quanto segue:

"Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie riguardanti la sicurezza alimentare, le Autorità competenti sono il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze".

Il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, di seguito indicato come Ministero della Salute, è l'autorità centrale dello Stato.

Avvalendosi del supporto tecnico scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e in stretta collaborazione con il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, che opera attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS) sul tutto territorio nazionale, soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione, il Ministero della Salute svolge compiti di indirizzo e di coordinamento generale in materia di sicurezza alimentare.

Il Ministero della Salute opera, a livello centrale, attraverso il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti (DSPVNSA). A livello territoriale, per il controllo alle frontiere, si avvale dei propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), degli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (PIF) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC).

Al Ministero spettano, altresì, compiti di elaborazione e adozione dei piani pluriennali di controllo e di supervisione e controllo sulle attività delle Regioni/Province autonome e Aziende Sanitarie Locali (ASL).

A livello periferico, le Regioni/Province autonome indirizzano e coordinano le attività territoriali delle ASL, vigilano sull'attività di queste ultime ed elaborano e adottano i piani regionali di controllo.

A livello locale, i Dipartimenti di prevenzione delle ASL (Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione, SIAN e Servizi Veterinari, SV) pianificano, programmano ed eseguono i controlli ufficiali sugli operatori del settore alimentare (OSA).

Controlli ufficiali sul territorio

Il controllo ufficiale delle micotossine rientra nell'ambito delle operazioni di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia, dirette e coordinate dal Ministero della Salute, Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del DSPVNSA.

Ogni anno vengono raccolte le informazioni e i numeri delle operazioni che riguardano l'indagine più completa sul controllo della qualità dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera produttiva.

Ne scaturisce alla fine una relazione annuale che contiene le notizie sulle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Il rapporto viene annualmente pubblicato on line sul sito ufficiale del Ministero della Salute, quindi è a disposizione degli operatori e dei cittadini.

La vigilanza e il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande viene predisposto al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 a seguito dell'uso fraudolento del vino al metanolo, il più grave scandalo di adulterazione alimentare in Italia con conseguenze drammatiche: nel 1986 delle partite di vino adulterato provocarono in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e arrecarono gravi lesioni ad altre 15.

Ai sensi dell'art. 6 della Legge n. 462/1986 – legge di conversione con modificazioni del DL n. 282/1986 recante misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari – il Ministero della Salute definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e di repressione.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.

Nei Paesi UE il controllo era armonizzato dalla Direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, recepita in Italia dal DL.vo n. 123/1993, poi abrogata dal regolamento (CE) n. 882/2004. Parimenti, il DL.vo n. 123/1993 è stato abrogato dal DL.vo n. 193/2007.

Le competenti Autorità degli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la natura e la frequenza dei controlli che devono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.

In Italia, il DPR 14 luglio 1995 è l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

In base al suddetto Decreto, le Regioni/Province autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

Il controllo sul territorio viene effettuato lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria alla trasformazione, al magazzinaggio, al trasporto e al commercio, fino alla somministrazione e al consumo. Esso riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venire a contatto, commercializzati nel territorio nazionale o destinati all'esportazione. L'indagine prevede accertamenti completi sul prodotto, attraverso ispezioni, campionamenti e analisi di laboratorio, sopralluoghi nell'ambito dell'ambiente di produzione e indagini sul personale addetto, nonché controlli sull'applicazione dei programmi di HACCP che le aziende predispongono per l'individuazione dei punti critici della catena produttiva.

Il controllo prevede attività ispettive, prelievo dei campioni e successiva analisi dei medesimi. Gli accertamenti analitici sono compiuti dai laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti (gli Istituti Zooprofilattici sperimentali, IZS, le Agenzie regionali per la Protezione Ambientale, ARPA, ecc.).

Ogni anno, i Dipartimenti di prevenzione delle ASL e i laboratori pubblici trasmettono alla Regione/Provincia autonoma di appartenenza i risultati regionali relativi all'attività ispettiva e di campionamento, avvalendosi degli appositi modelli di rilevazione (Modelli A e Modelli B) riportati nell'Appendice 2 del DPR 14 luglio 1995, modificata dal DM 8 ottobre 1998 del Ministero della Sanità.

Il Ministero della Salute controlla i dati, li elabora a livello nazionale, li trasmette al Parlamento, quindi pubblica i risultati.

Micotossine: riferimenti normativi

Relativamente alle micotossine, il quadro normativo prevede riferimenti nazionali oltre che comunitari.

La Circolare del Ministero della Sanità n. 10 del 9 giugno 1999 (Direttive in materia di controllo ufficiale sui prodotti alimentari: valori massimi ammissibili di micotossine nelle derrate alimentari di origine nazionale, comunitaria e Paesi terzi), sebbene superata dall'attuale normativa comunitaria, resta in vigore per alcuni "valori guida" per quelle matrici o quelle micotossine non contemplate nel regolamento CE.

Così, ad esempio, nelle more dell'emanazione di una normativa comunitaria, restano in vigore i valori guida di Ocratossina A (OTA) per il caffè crudo, il cacao e i prodotti derivati, la birra, ecc. e delle Aflatossine totali per gli alimenti per l'infanzia e le piante infusionali o loro parti.

Sempre nelle more della emanazione di una normativa comunitaria, i tenori massimi ammissibili di OTA nel cacao indicati nella Circolare n. 10 sono stati successivamente sostituiti

dai tenori riportati nella Circolare del Ministero della Salute n. 6 del 28 novembre 2003 (Valori massimi ammissibili di OTA nel cacao). Nella circolare sono stati indicati i seguenti limiti massimi ammissibili di OTA nel cacao e prodotti a base di cacao:

- cacao (in polvere, magro, zuccherato) e cioccolato in polvere → 2 µg/kg
- cioccolato e cioccolatino (al latte, bianco, ripieno) → 0,5 µg/kg.

A livello comunitario è in vigore il Reg. CE 1881/2006 e s.m., che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Nell'Allegato al Regolamento sono riportati i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Nel caso specifico, la Parte 2 dell'Allegato definisce i limiti delle micotossine per le diverse matrici alimentari.

Il campionamento e i metodi di analisi vengono fissati per le micotossine nel Reg. CE 401/2006 (Fissazione dei metodi di prelevamento e di analisi di campioni e dei metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari).

L'Allegato I del Regolamento fissa i metodi di campionamento, ossia le disposizioni generali e i metodi di campionamento specifici per matrici alimentari (cereali e prodotti derivati, frutta secca, arachidi e frutta a guscio, spezie, latte e prodotti lattiero-caseari, alimenti e latte per lattanti e di proseguimento, caffè e prodotti a base di caffè).

L'allegato II stabilisce i criteri da applicare alla preparazione dei campioni e ai metodi di analisi.

Risultati del controllo ufficiale in Italia delle micotossine - anno 2008

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta un riepilogo nazionale delle attività analitiche svolte nell'ambito dei controlli ufficiali in Italia nel corso dell'anno 2008.

I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale (Tabella 1), sono stati complessivamente 166.916, di cui 3.494 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 2,09%, inferiore di quella avutasi nel 2008 (2,7%).

Tabella 1. Attività analitica (ARPA e IZS) svolta nel corso dell'anno 2008, in riferimento ai campioni irregolari per micotossine

Classe alimenti	Campioni analizzati		Campioni irregolari per micotossine	
	totali	irregolari	n.	% sul totale
Prodotti lattiero-caseari	31251	949	8	0,02
Pesci, crostacei e molluschi	14105	392	7	0,05
Zuppe, brodi e salse	2322	45	1	0,04
Cereali e prodotti della panetteria	9607	333	10	0,1
Erbe, spezie, caffè e tè	1773	22	7	0,4
Cacao e preparazioni a base di cacao	392	8	2	0,5
Dolciumi	1378	37	4	0,3
Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2080	159	145	7
Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1332	24	1	0,07
Totale	166916	3494	185	0,11

I campioni risultati irregolari per riscontro di micotossine sono, invece, 185, pari allo 0.11% sul totale dei campioni analizzati. La distribuzione per le diverse classi di prodotti alimentari è riportata in Tabella 1 e in Figura 1.

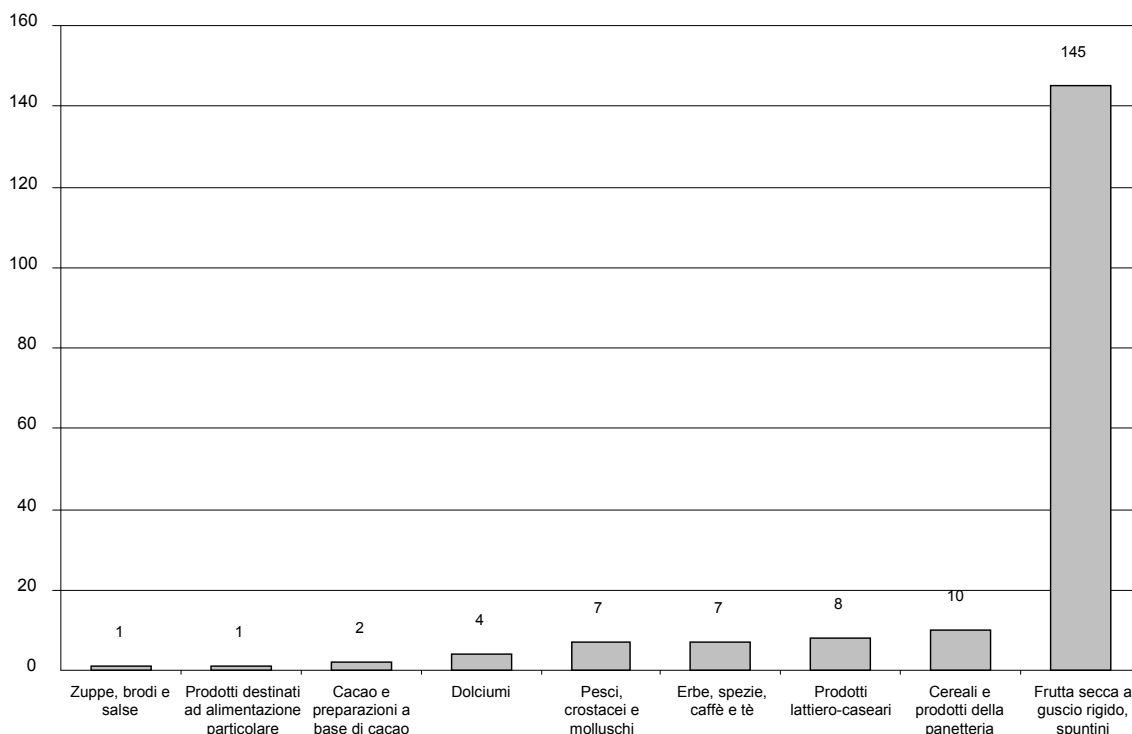


Figura 1. Irregolarità per classi di prodotti alimentari per riscontro di micotossine

Il maggior riscontro del contaminante si è avuto nella frutta secca a guscio rigido (145 irregolarità), seguita dai cereali e prodotti della panetteria e da pesci, crostacei e molluschi (riferiti a lesioni e neoplasie attribuibili a mangimi contaminati da micotossine), con 7 campioni irregolari.

Questi dati ricavati dai modelli B di rilevazione (riportati nell'Appendice 2 del DPR 14 luglio 1995, modificata dal DM 8 ottobre 1998), da una parte permettono di avere una conoscenza dell'incidenza percentuale sulle varie classi di alimenti ma, dall'altra, non permettono di ricavare informazioni più dettagliate sui diversi tipi di micotossine riscontrate nei singoli alimenti (Aflatossine B₁, G₁, B₂, G₂, M₁, Ocratossina, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine, Patulina).

Si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i modelli di rilevazione, e favorire, di conseguenza, una maggiore categorizzazione dei rischi lungo la filiera alimentare. Si notano ancora numerose criticità, legate alla lentezza di recepimento di questa proposta di innovazione da parte di diversi Assessorati e Laboratori. Per far fronte alle nuove esigenze di programmazione regionale, senza tuttavia trascurare le richieste della Commissione europea, si renderà necessario apportare definitivamente delle modifiche ai modelli di rilevazione in uso, ottimizzando i flussi informativi relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Questa esigenza, già emersa nell'anno 2007, dovrà essere oggetto di incontri tecnici, prevedendo una revisione completa dei sistemi informativi.

Al contrario, attraverso il Sistema di Allerta Comunitario RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), si è in grado di conoscere dettagliatamente le informazioni sui diversi tipi di micotossine riscontrate nei singoli alimenti. Questi dati, però, si riferiscono solo all'attivazione del sistema di allerta e non indicano, di conseguenza, quale è la percentuale di irregolarità su tutti i campioni sottoposti ad analisi e risultati conformi.

Nell'anno 2008 le notifiche RASFF che hanno riguardato le micotossine sono state 933 (Tabella 2), la maggior parte delle quali si riferiscono a respingimenti ai confini (85,9%). La maggior parte delle notifiche per micotossine, si riferiscono alle Aflatossine (AF) (902 notifiche), seguita dall'OTA (20 notifiche), Deossinivalenolo (DON) (4 notifiche), Patulina (PAT) (3 notifiche) e Fumonisine e Zearalenone (ZEA), con due segnalazioni ciascuno. In Tabella 3 sono riportati i dati riferiti al primo semestre dell'anno 2009, per un confronto.

Tabella 2. Notifiche di allerta attraverso il sistema RASFF per l'anno 2008 sui diversi tipi di micotossine riscontrate in alimenti e mangimi

Tipo di notifica di allerta	Notifiche RASFF	Campioni irregolari per micotossina					
	micotossine	AF	OTA	DON	Fumonisine	PAT	ZEA
Respingimenti ai confini	802	792	8	0	0	0	2
Allerta	52	40	5	4	1	2	0
Informazioni	79	70	7	0	1	1	0
Totale	933	902	20	4	2	3	2

Tabella 3. Numero di notifiche di allerta attraverso il RASFF per il primo semestre dell'anno 2009 sui diversi tipi di micotossine riscontrate in alimenti e mangimi

Tipo di notifica di allerta	Notifiche RASFF	Campioni irregolari per micotossina			
	micotossine	AF	OTA	DON	
Respingimenti ai confini	309	303	6	0	
Allerta	32	29	1	2	
Informationi	23	23	0	0	
Totale	364	355	7	2	

I respingimenti corrispondono ad una percentuale del 84,9% di tutte le notifiche per micotossine. Generalmente, i prodotti notificati per micotossine hanno origine extracomunitaria come: Turchia, USA, Iran, Argentina, Cina, Brasile, India, Egitto, ecc.

La maggior parte dei prodotti notificati per micotossine hanno origine extracomunitaria, in particolare provenienti da Turchia, USA, Iran, Argentina, Cina, India ed Egitto.

Le Aflatossine sono state riscontrate principalmente nella frutta secca, spezie e cereali.

L'Ocratossina A principalmente nel cacao e caffè. Per le altre micotossine, le notifiche si riferiscono allo Zearalenone e Fumonisine principalmente nel mais, Deossinivalenolo nel grano e Patulina (succhi di mele, e omogeneizzati).

Controlli alle frontiere

Come precedentemente accennato, il Ministero della Salute effettua l'attività di controllo alle frontiere attraverso i propri Uffici territoriali, gli USMAF, ai quali spettano i controlli sui prodotti di origine non animale, e gli Uffici Veterinari Periferici, i PIF e gli UVAC.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari Periferici, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi, e l'attività degli UVAC relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino, non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione.

Controllo ufficiale alle importazioni di prodotti di origine non animale

Gli USMAF, coordinati dal Ministero della Salute – DGSAN – Ufficio II, rappresentano i punti di entrata dei prodotti di origine non animale nel territorio nazionale.

I controlli ufficiali comprendono almeno un controllo documentale sistematico (esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti che, in base alla normativa, devono accompagnare la partita), un controllo di identità a campione (ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa) e, se del caso, un controllo materiale o fisico (controlli dell'alimento sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio, ecc.).

Ove non sussistano motivi di sospetto o altre ragioni cautelari, il campionamento è effettuato a sondaggio nella misura del 5% delle partite presentate o di cui si prevede l'arrivo nella settimana (DPR 14 luglio 1995).

Quando sia manifesto che alimenti importati da un Paese terzo possono comportare un grave rischio per la salute umana, la Commissione adotta condizioni particolari per l'alimento proveniente da tutto il Paese terzo o da parte del suo territorio (art. 53, comma 1, lettera b, del Reg. CE 178/2002).

Nel caso di micotossine, il Comitato Scientifico dell'Alimentazione Umana ha constatato che l'Aflatossina B₁ è una potente sostanza cancerogena genotossica che, anche a livelli minimi, accresce il rischio di cancro al fegato.

Rappresentando l'Aflatossina B₁ una minaccia per la salute pubblica nella Comunità, sono state adottate condizioni particolari a livello comunitario per l'importazione di particolari prodotti alimentari a rischio contaminazione da questa micotossina.

La Commissione europea ha quindi adottato la Decisione n. 2006/504/CE e s.m., che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati prodotti alimentari da alcuni Paesi terzi a rischio contaminazione da Aflatossine (Brasile, Cina, Egitto, Iran, Turchia).

In sintesi, sono oggetto della decisione le noci brasiliane dal Brasile, le arachidi da Cina e Egitto, i pistacchi dall'Iran, i fichi secchi, le nocciole e i pistacchi dalla Turchia, le mandorle dagli USA, nonché i relativi prodotti trasformati, composti, o contenenti una quantità rilevante degli stessi ($\geq 10\%$).

L'importazione di questi prodotti nella Comunità deve avvenire solo attraverso uno dei punti di entrata designati (PED) elencati nell'Allegato II della decisione. I punti di entrata designati in Italia sono:

- Ufficio di sanità, marittima, aerea e di frontiera (USMAF) Bari, Unità territoriale (UT) Bari,
- USMAF Bologna, UT Ravenna,
- USMAF Brindisi, UT Brindisi,
- USMAF Catania, UT Reggio Calabria,
- USMAF Genova, UT Genova,
- USMAF Genova, UT La Spezia,
- USMAF Genova, UT Savona,
- USMAF Livorno, UT Livorno,
- USMAF Napoli, UT Cagliari,
- USMAF Napoli, UT Napoli,
- USMAF Napoli, UT Salerno,
- USMAF Pescara, UT Ancona,
- USMAF Venezia, UT Trieste, compresa dogana di Ferneti-interporto Monrupino
- USMAF Venezia, UT Venezia.

Per l'importazione dei prodotti alimentati oggetto della decisione, le condizioni particolari da adottare per l'importazione possono così riassumersi:

- la partita deve essere accompagnata dai risultati del campionamento e delle analisi e dal certificato sanitario conforme al modello fornito in Allegato I della decisione, debitamente compilato e firmato da un rappresentante autorizzato dell'autorità competente del Paese di provenienza;
- è necessario un Documento Comune di Entrata (CED) conforme al modello fornito in Allegato III della decisione, attestante il completamento dei controlli ufficiali effettuati sui prodotti alimentari coperti dalla decisione;
- è stabilita una accresciuta frequenza dei controlli fisici (dal 5% al 100%).

La Decisione 2006/504/CE è stata recentemente modificata dal nuovo Reg. CE 669/2009 del 24 luglio 2009, relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale.

Il Reg. CE 669/2009, che si applicherà a decorrere dal 25 gennaio 2010, fissa le norme relative al livello accresciuto di controlli ufficiali conformemente alle disposizioni di cui all'art. 15, paragrafo 5, del Reg. CE n. 882/2004, nonché stabilisce un elenco di mangimi e alimenti di origine non animale che, sulla base dei rischi noti o emergenti, deve essere oggetto di un livello accresciuto di controlli ufficiali nel punto di entrata designato (Allegato I).

La Tabella 4 evidenzia i mangimi e gli alimenti di origine non animale che devono essere oggetto di un livello accresciuto di controlli ufficiali nel punto di entrata designato per quanto riguarda il rischio Aflatossine.

Sempre in relazione al rischio Aflatossine, la Commissione ha anche emanato la Decisione 2008/47/CE, che approva i controlli pre-esportazione effettuati dagli USA sulle arachidi e i prodotti derivati per quanto riguarda la presenza di Aflatossine.

Nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati dagli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea nell'anno 2008, per i prodotti di origine non animale, si evince come il controllo sulle micotossine incida per quasi la metà dei controlli analitici totali, in particolare per le Aflatossine, spesso riscontrate sulla frutta secca di origine o di provenienza nota.

Come già accennato, la Decisione 2006/504/CE e successive modifiche ha individuato i Paesi Terzi dai quali provengono i prodotti alimentari di origine non animale a rischio di contaminazione, ha individuato i prodotti soggetti a controlli accresciuti, ha definito la percentuale di campionamento obbligatoria per ognuno di essi ed ha indicato la documentazione che deve accompagnare obbligatoriamente la merce.

Tabella 4. Rischio micotossine: mangimi e alimenti di origine non animale oggetto di un livello accresciuto di controlli ufficiali nel punto di entrata designato

Mangimi e alimenti (uso previsto)	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e d'identità (%)
Arachidi e prodotti derivati (alimenti e mangimi)	Argentina	Aflatossine	10
	Brasile	Aflatossine	50
	Ghana	Aflatossine	50
	India	Aflatossine	10
	Vietnam	Aflatossine	10
Spezie	India	Aflatossine	50
Semi di melone e prodotti derivati	Nigeria	Aflatossine	50
Uve secche (alimenti)	Uzbekistan	Ocratossina A	50
Riso Basmati destinato al consumo umano diretto	Pakistan	Aflatossine	50
	India	Aflatossine	10

Inoltre, su indicazione di ogni Stato Membro, sono stati indicati i punti di ingresso dei prodotti alimentari oggetto di controlli accresciuti.

Recentemente la Decisione 504/2006/CE è stata aggiornata e modificata e la nuova versione andrà in vigore dal 1° gennaio 2010.

In base invece, all'art. 15 punto 5 del Reg.CE 882/2004, nel luglio di quest'anno è stato emanato il nuovo Reg. CE 669/2009 che entrerà in vigore a partire dal 25 Gennaio 2010, che prevede un'attività di controllo accresciuto alle importazioni su alcuni mangimi e prodotti di origine non animale.

I prodotti alimentari inseriti nell'Allegato I di tale regolamento, sono stati identificati in base a criteri ben definite (n. allerte, ispezioni FVO, ecc.). La lista è dinamica e viene aggiornata ogni tre-sei mesi.

Il controllo effettuato nell'anno 2008 per la ricerca delle micotossine sui prodotti alimentari individuati, è stato reso possibile grazie alla piattaforma informatica NSIS-USMAF.

Tale sistema informativo sanitario è un sistema informatizzato e su web con il quale gli Uffici acquisiscono i dati dell'importazione e rilasciano l'atto finale con il quale si consente la nazionalizzazione della merce (NOS) o il respingimento (Non ammissione).

Tale sistema consente agli uffici centrali di avere in tempo reale moltissimi dati relativi alle importazioni, utili anche ai fini della rintracciabilità.

Il sistema N-SIS ci consente inoltre di :

- verificare in tempo reale tutte le merci di interesse sanitario in entrata in Italia;
- effettuare ricognizioni su periodi temporali, matrici di merci, produttori esteri, importatori, destinatari, punti di ingresso;
- effettuare statistiche e studi in risposta a richieste della Commissione europea;
- evidenziare criticità operative per una migliore organizzazione del servizio.

Piano Nazionale Integrato

L'attività di controllo delle micotossine, come tutte le attività di controllo ufficiale, è inclusa nel Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP), previsto dagli art. 41-44 del Reg. CE 882/2004, al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'art.17 (2) del Reg. CE 178/2002 e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Il Piano Nazionale Integrato deve rispondere ad alcuni requisiti di riferimento e, in particolare, deve essere:

- *unico*
cioè deve descrivere la struttura generale del sistema nazionale di sicurezza e prevenzione, gli obiettivi strategici, i criteri delle azioni, le risorse umane;
- *coerente, completo e integrato*
al fine di: migliorare il sistema incrociato di analisi tra i controlli ufficiali effettuati dalle differenti autorità competenti in tutti i settori e a tutti i livelli della catena alimentare e dei mangimi; identificare le eventuali sovrapposizioni o l'assenza di controlli; assicurare l'efficacia e l'efficienza del sistema di controllo ufficiale;
- *basato sulla valutazione e categorizzazione del rischio*
al fine di assicurare il coordinamento sulla valutazione del rischio sono state nominate la Commissione Strategica Nazionale e la Commissione Nazionale per la Sicurezza alimentare (Decreto del 26/10/2007, Organizzazione delle funzioni di cui al Reg. CE 178/2002);
- *pluriennale*
attualmente è in vigore un Piano quadriennale (PNI 2007-2010);
- *aggiornato annualmente.*