



COMMISSIONE EUROPEA  
DIREZIONE GENERALE SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Audit e analisi in materia di salute e prodotti alimentari

DG(SANTE) 2022-7439

RELAZIONE FINALE SU UN AUDIT  
CONDOTTO IN ITALIA  
DAL 2 AL 17 MAGGIO 2022  
AL FINE DI  
VALUTARE I CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LATTE E  
DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

*In seguito alle informazioni fornite dall'autorità competente, sono stati rettificati gli eventuali errori materiali rilevati nel progetto di relazione; tutti i chiarimenti figurano come note a piè di pagina.*

## **Sintesi**

*La relazione descrive i risultati di un audit condotto in Italia dal 2 al 17 maggio 2022 dalla direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare della Commissione europea, il cui obiettivo era valutare il sistema vigente applicato per i controlli ufficiali relativi alla sicurezza del latte e dei prodotti lattiero-caseari. I risultati dell'audit sono basati su un esame della documentazione e dei registri di controllo pertinenti all'ambito dell'audit, su colloqui e discussioni con i rappresentanti dei vari livelli delle autorità competenti, in videoconferenza, e mediante visite sul posto in un numero limitato di stabilimenti lattiero-caseari.*

*Sono state adottate misure legislative e amministrative che riguardano il settore lattiero-caseario e le norme nazionali prevedono deroghe in linea con il diritto dell'Unione. Le autorità competenti (AC) responsabili del sistema dei controlli ufficiali sono chiaramente designate e sono dotate di una struttura e un'organizzazione adeguate all'esecuzione dei loro compiti, come pure di poteri adeguati per adottare misure di esecuzione nei casi di non conformità.*

*Le AC regionali e locali delle tre regioni scelte come esempio erano spesso carenti in termini di personale e si è resa necessaria una stretta cooperazione tra il personale impiegato in altre aree per mantenere un'adeguata efficienza dei controlli ufficiali. I flussi di comunicazione e la cooperazione tra i differenti livelli delle autorità competenti coinvolte nel settore lattiero-caseario sono consolidati e in generale efficaci.*

*L'attuazione del sistema vigente per il riconoscimento degli OSA garantisce che tutte le imprese alimentari ammissibili al riconoscimento siano dotate di un riconoscimento valido, che tutte le attività effettuate siano debitamente oggetto del riconoscimento e che gli OSA rispettino pienamente i requisiti normativi.*

*Le aziende lattiero-casearie sono sottoposte a periodici controlli ufficiali per verificare la salute e il benessere degli animali e l'uso di medicinali veterinari, mentre la verifica della conformità ai requisiti normativi in materia di igiene è generalmente effettuata solo su una percentuale limitata di aziende agricole. L'attuazione dei controlli pianificati è stata ampiamente soddisfacente in due delle tre regioni scelte come esempi. La Campania non ha raggiunto i suoi obiettivi annuali nel periodo 2019-2021.*

*Il sistema di controllo riguarda i controlli effettuati per verificare se gli OSA rispettano l'obbligo riguardante i criteri per il latte vaccino, caprino, ovino e bufalino crudo, generalmente alla stessa frequenza. Le non conformità relative alla qualità del latte crudo, inclusi i casi in cui è stata rilevata la presenza di residui di sostanze inibenti nel latte crudo, sono state oggetto di follow-up e di misure di esecuzione efficaci da parte dell'industria lattiero-casearia e sono state, in generale, oggetto di adeguato follow-up a livello di azienda durante i controlli ufficiali.*

*Il sistema dei controlli ufficiali è basato sul rischio e copre l'intero settore lattiero-caseario. Le AC applicano procedure, istruzioni e liste di controllo volte a garantire la coerenza e l'uniformità dei controlli ufficiali. Tuttavia la loro attuazione non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli operatori per quanto riguarda il campionamento in regime di autocontrollo, l'etichettatura, la tracciabilità e le procedure basate sui principi HACCP.*

*In base agli esempi esaminati dal gruppo incaricato dell'audit il sistema vigente per trattare le notifiche RASFF funziona efficacemente.*

*Il sistema dei controlli ufficiali non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli operatori per quanto riguarda l'origine dei SOA (sottoprodotti di origine animale) di origine lattiero-casearia*

*(categorizzazione, trasporto e utilizzo).*

*La relazione contiene raccomandazioni rivolte alle autorità italiane finalizzate a porre rimedio alle carenze individuate.*

## Sommario

<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>OBIETTIVI E AMBITO DI APPLICAZIONE</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>BASE GIURIDICA</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>CONTESTO</b> .....	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>RISULTANZE E CONCLUSIONI</b> .....	<b>4</b>
<b>5.1</b>	<b>NORMATIVA E MISURE DI ATTUAZIONE</b> .....	<b>4</b>
<b>5.2</b>	<b>AUTORITÀ COMPETENTI</b> .....	<b>6</b>
<b>5.3</b>	<b>REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI</b> .....	<b>9</b>
<b>5.4</b>	<b>CONTROLLI SULLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE E COLOSTRO</b> .....	<b>11</b>
5.4.1	<i>Requisiti sanitari per il latte crudo e il colostro</i> .....	12
5.4.2	<i>Igiene nelle aziende produttrici di latte e colostro</i> .....	13
<b>5.5</b>	<b>CONTROLLI SUL LATTE CRUDO AL MOMENTO DELLA RACCOLTA</b> .....	<b>14</b>
<b>5.6</b>	<b>CONTROLLI UFFICIALI SULLA CONFORMITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE ALLE NORME IN MATERIA DI IGIENE</b> .....	<b>17</b>
5.6.1	<i>Organizzazione generale dei controlli ufficiali</i> .....	17
5.6.2	<i>Controlli ufficiali a livello di stabilimento</i> .....	19
5.6.3	<i>Requisiti generali e specifici in materia d'igiene</i> .....	20
5.6.4	<i>Sistemi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo</i> .....	21
5.6.5	<i>Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari</i> .....	22
5.6.6	<i>Tracciabilità, etichettatura e marchiatura di identificazione</i> .....	23
<b>5.7</b>	<b>PROGRAMMI DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE E LABORATORI</b> .....	<b>24</b>
<b>5.8</b>	<b>SISTEMA DI ALLARME RAPIDO PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI (RASFF)</b> .....	<b>27</b>
<b>5.9</b>	<b>SISTEMA DI SUPERVISIONE E AUDIT INTERNI</b> .....	<b>28</b>
<b>6</b>	<b>CONCLUSIONI GENERALI</b> .....	<b>29</b>
<b>7</b>	<b>RIUNIONE DI CHIUSURA</b> .....	<b>30</b>
<b>8</b>	<b>RACCOMANDAZIONI</b> .....	<b>31</b>

Allegato 1 – riferimenti normativi

**ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI UTILIZZATE NELLA PRESENTE RELAZIONE**

<b>Abbreviazione</b>	<b>Spiegazione</b>
SOA	Sottoprodotto/i di origine animale
ASL	Azienda sanitaria locale
AC	Autorità competente/i
ACC	Autorità centrale competente
DG Salute e sicurezza alimentare	Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare della Commissione europea
DGISAN	Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
CE	Comunità europea
UE	Unione europea
OSA	Operatore/i del settore alimentare
HACCP	Sistemi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo
<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
PCNP	Piano di Controllo Nazionale Pluriennale
LMR	Limite massimo di residui
MS	Ministero della Salute
NAS	Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
LNR	Laboratorio/i nazionale di riferimento
NSIS	Nuovo Sistema Informativo Sanitario
OCR	Regolamento sui controlli ufficiali (regolamento (UE) 2017/625)
VU	Veterinario/i ufficiale/i
TG	Tenore di germi
RASFF	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i> (sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi)
ARS	Assessorati Regionali alla Sanità
CCS	Conta delle cellule somatiche
MV	Medicinali veterinari
VTEC	E. coli produttore di verocitotossina

## 1 INTRODUZIONE

Il presente audit condotto in Italia si è svolto come parte del programma di lavoro pianificato della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare (DG Salute e sicurezza alimentare) della Commissione europea. L'audit è stato condotto da due ispettori della DG Salute e sicurezza alimentare.

Il 2 maggio si è svolta una riunione di apertura in videoconferenza con l'autorità centrale competente (ACC), la direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) del Ministero della Salute (MS) e i rappresentanti delle regioni che sono state visitate o con cui sono stati svolti colloqui. Nel corso della riunione il gruppo incaricato dell'audit ha confermato gli obiettivi dell'audit e ha richiesto ulteriori informazioni necessarie per un esito soddisfacente dell'audit.

## 2 OBIETTIVI E AMBITO DI APPLICAZIONE

L'obiettivo principale dell'audit era valutare il sistema vigente per i controlli ufficiali relativi alla sicurezza del latte e dei prodotti lattiero-caseari.

Per quanto riguarda l'ambito di applicazione, l'audit si è incentrato sull'organizzazione e sulle prestazioni delle autorità competenti (AC) nonché sul sistema vigente dei controlli ufficiali per quanto riguarda le catene di produzione, trasformazione e distribuzione applicabile al latte e ai prodotti lattiero-caseari.

Nel perseguimento di questo obiettivo, l'audit ha incluso le riunioni indicate di seguito.

<b>AUTORITÀ COMPETENTI</b>		
<b>Centrale</b>	2	Riunioni di apertura e di chiusura con rappresentanti della DGISAN e delle regioni coinvolte nell'audit.
<b>Regionale</b>	3	Campania <sup>1</sup> , Veneto e Valle d'Aosta.
<b>Stabilimenti di trasformazione del latte</b>	10	6 in Veneto e 4 in Valle d'Aosta
<b>Aziende di produzione lattiero-casearia</b>	2	1 azienda bovina e 1 caprina

---

<sup>1</sup> Effettuate solo a distanza e relative esclusivamente ad aspetti generali del sistema dei controlli.

### 3 BASE GIURIDICA

L'audit è stato svolto a norma delle disposizioni generali della normativa dell'Unione europea (UE) e, in particolare, degli articoli 116, 117 e 119 del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali - OCR).

L'allegato della presente relazione contiene un elenco della legislazione UE <sup>(2)</sup> relativa all'audit.

### 4 CONTESTO

Nel 2015 in Italia è stato realizzato un audit (rif. DG(SANTE)/2015-7626) al fine di valutare i controlli ufficiali relativi alla sicurezza del latte e dei prodotti lattiero-caseari. La DG SANTE ha giudicato soddisfacente la risposta alle quattro raccomandazioni della relazione di audit. La relazione di audit può essere consultata all'indirizzo seguente:

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3528](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3528).

Il regolamento di esecuzione (UE) 2021/620 della Commissione riconosce lo status di indenne da malattia di alcune regioni/province d'Italia per l'infezione da *Brucella melitensis* e *Brucella abortus* nelle popolazioni bovine, ovine e caprine e da complesso *Mycobacterium* negli allevamenti bovini. In particolare lo status sanitario nelle regioni visitate era il seguente:

- status di indenne da malattia per l'infezione da *Brucella melitensis* e *Brucella abortus*:
  - Campania: province di Avellino, Benevento, Napoli (la sola provincia di Benevento per le popolazioni ovine e caprine)
  - Valle d'Aosta
  - Veneto
- status di indenne da malattia per l'infezione da complesso *Mycobacterium*:
  - Valle d'Aosta
  - Veneto

la Campania dispone di un programma di eradicazione approvato per l'infezione da complesso *Mycobacterium*.

L'ACC ha fornito i dati seguenti sul settore lattiero-caseario in Italia (provenienti dall'Istituto nazionale di statistica italiano):

		<b>Bovini</b>	<b>Ovini/caprini</b>	<b>Bufali</b>
<b>Numero di aziende lattiero-casearie</b>	<b>2019</b>	15 737	20 385	1 149
	<b>2020</b>	15 560	20 135	1 166
	<b>2021</b>	15 562	19 077	1 167
<b>Produzione di latte crudo</b>	<b>2019</b>	12 085 141	Ovini: 467 650	217 544

<sup>(2)</sup> I testi giuridici dell'UE citati nel presente documento si riferiscono all'ultima versione modificata.

		<b>Bovini</b>	<b>Ovini/caprini</b>	<b>Bufali</b>
<b>(milioni di litri)</b>			Caprini: 444 39	
	<b>2020</b>	12 556 459	Ovini: 453 057 Caprini: 43 665	229 045
	<b>2021</b>	Attualmente non disponibile	Attualmente non disponibile	Attualmente non disponibile

<b>PRODUZIONE DI LATTE, COLOSTRO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (IN TONNELLATE)</b>			
<b>Codice NC e prodotto</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
0401 Latte alimentare e crema di latte liquidi	Latte: 2 479 064 Crema di latte: 146 467	Latte: 2 448 885 Crema di latte: 145 491	Attualmente non disponibile
0402 Latte e crema di latte in polvere	n.d.	n.d.	n.d.
0403 Latte fermentato	252 803	278 764	Attualmente non disponibile
0404 Siero di latte, siero di latte in polvere, concentrati di proteine del latte	<u>Siero di latte per ricotta:</u> 898 740 <u>Siero di latte liquido per mangimi:</u> 2 348 067 <u>Siero di latte concentrato:</u> 1 409 644 <u>Siero di latte in polvere:</u> 912 963	<u>Siero di latte per ricotta:</u> 853 059 <u>Siero di latte liquido per mangimi:</u> 2 281 993 <u>Siero di latte concentrato:</u> 1 440 256 <u>Siero di latte in polvere:</u> 871 903	Attualmente non disponibile
0405 Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte	94 033	92 247	Attualmente non disponibile
0406 Formaggi e latticini	1 327 299 Formaggi fusi: 53 222	1 344 694 Formaggi fusi: 54 071	Attualmente non disponibile
3501 Caseine e caseinati	n.d.	n.d.	n.d.
2105 Gelati contenenti materie grasse del	7 031	7 134	Attualmente non disponibile

<b>PRODUZIONE DI LATTE, COLOSTRO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (IN TONNELLATE)</b>			
<b>Codice NC e prodotto</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
latte			

Dalla comparsa della pandemia di SARS-Covid-19 l'IMS, nel periodo iniziale delle restrizioni sanitarie rigorose, ha diramato una serie di circolari contenenti linee guida per i servizi regionali. Le circolari hanno individuato una serie di controlli ufficiali da garantire in ogni momento e alcune attività produttive cui dare priorità: raccolta di latte crudo, controlli ufficiali nei macelli e relativi alle attività di importazione/esportazione, gestione di focolai di tubercolosi e brucellosi nelle aziende zootecniche ecc. Tutte le altre attività dovevano essere effettuate in relazione alla disponibilità delle risorse ed essere posticipate o effettuate con differenti modalità. Alcuni audit sono stati eseguiti a distanza; per l'esame di settori diversi sono state condotte ispezioni fisiche uniche e le visite sono state annunciate in anticipo per ridurre il tempo di presenza fisica sul posto del personale addetto ai controlli. Alcuni laboratori pubblici coinvolti nelle analisi veterinarie e di sicurezza alimentare hanno inoltre riorientato le loro attività principali verso attività di diagnosi legate alla SARS-Covid-19. Sono state concesse deroghe speciali per lo smaltimento del siero di latte in impianti di biogas.

Più avanti nel 2020 il miglioramento della situazione epidemiologica ha consentito la ripresa della maggior parte dei controlli ufficiali.

## **5 RISULTANZE E CONCLUSIONI**

### **5.1 NORMATIVA E MISURE DI ATTUAZIONE**

#### **Requisiti giuridici**

Articolo 291, paragrafo 1, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

Articolo 5, paragrafo 1, lettere g) e h), del regolamento (UE) 2017/625.

Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio.

#### **Risultanze**

1. In seguito all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 (OCR) è stato pubblicato il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, che riguarda tutti i settori di cui all'articolo 2 dell'OCR e stabilisce i controlli ufficiali eseguiti dalle diverse AC. È stato inoltre pubblicato il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, al fine di aggiornare il finanziamento dei controlli ufficiali in linea con i requisiti dell'OCR.
2. Sono state stabilite e notificate alla Commissione e agli Stati membri norme nazionali sotto forma di intese raggiunte nell'ambito delle attività della Conferenza Stato-Regioni (CSR, cfr. punto 18):

- a. le linee guida per il controllo ufficiale, dapprima pubblicate nel 2016 (212/CSR/2016), sono stati aggiornate per includere tutti i nuovi settori oggetto dei controlli di cui all'OCR: una prima bozza è stata diffusa tra gli uffici dell'MS per poi essere distribuita alle regioni affinché queste ultime potessero presentare osservazioni. Attualmente è tuttora in vigore la versione del 2016 poiché non sono previste modifiche significative della parte pertinente ai controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale;
- b. il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, definisce un elenco di prodotti tradizionali, aggiornato annualmente: nel 2021 sono stati elencati 515 prodotti lattiero-caseari tradizionali. Per essere classificato come "tradizionale", un prodotto alimentare deve essere fabbricato con processi tradizionali consolidati nel corso di un periodo di tempo non inferiore a 25 anni. L'intesa 4/CSR/2007 stabilisce deroghe ai requisiti stabiliti dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 (relativi a strutture, attrezzature, strumenti e materiali di confezionamento) da applicare durante la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari aventi caratteristiche tradizionali. Le deroghe relative ai prodotti alimentari inclusi in regimi di qualità sono concesse dall'MS, mentre quelle relative ad altri prodotti tradizionali sono concesse dall'autorità sanitaria locale a livello regionale;
- c. l'intesa 103/CSR/2008 stabilisce linee guida per i controlli ufficiali sulla produzione di latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione: riguarda i requisiti in materia di igiene a livello di produzione primaria e tratta le non conformità relative al superamento dei valori per il tenore di germi (TG) e/o la conta delle cellule somatiche (CCS) e la presenza di residui di antibiotici nel latte crudo;
- d. la deroga per l'uso di latte crudo ovino e caprino non conforme ai criteri stabiliti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 per la fabbricazione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni è stabilita nell'intesa CSR n. 2673/2006. La disposizione include anche una deroga per l'uso del pascolo estivo in montagna quando la frequenza di verifica dei criteri summenzionati potrebbe non essere completamente rispettata a causa del ciclo riproduttivo stagionale degli animali di tutte le specie;
- e. l'attività degli operatori del settore alimentare (OSA) che chiedono la registrazione solo per la loro impresa, se eseguono solo attività di commercio al dettaglio e assimilate (cioè fornitura diretta di prodotti lattiero-caseari ai consumatori finali/ai dettaglianti locali che forniscono direttamente i consumatori finali), è oggetto dell'intesa 17/CSR/2009;
- f. la vendita diretta di latte vaccino crudo al consumatore da parte di produttori primari è oggetto dell'intesa 5/CSR/2007 e del decreto ministeriale del 12 dicembre 2012: un avvertimento sulla necessità di bollire il latte prima del consumo deve essere disponibile sul posto o deve essere affisso sul distributore automatico. Inoltre il latte crudo deve rispettare i criteri stabiliti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004, e l'operatore deve effettuare analisi per escludere la presenza di E. coli produttore di

verocitotossina (VTEC) O157. Le regioni possono istituire autonomamente norme più severe;

- g. nell'intesa 117/CSR/2012 sono stabilite linee guida per uniformare l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte.
3. Nel 2017 un gruppo di lavoro di esperti dell'MS, delle regioni e di laboratori situati nell'area alpina ha stilato linee guida per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari in pascoli di montagna. Il manuale è volto a facilitare l'applicazione delle buone prassi igieniche e il regime di autocontrollo da parte degli operatori situati nelle zone di montagna soggette a determinati vincoli geografici.
  4. I controlli sulla produzione di formule per lattanti, formule di proseguimento e alimenti dietetici per uso medico sono eseguiti conformemente alla legislazione UE pertinente ("pacchetto igiene" e normativa specifica) da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL: l'intesa 212 CSR/2016 prevede un audit ogni tre anni e ispezioni con cadenza triennale/biennale/annuale, a seconda della valutazione del rischio.
  5. L'accordo tra Stato e Regioni 46/CSR/2013 (che definisce le norme di funzionamento delle AC) e l'intesa 212/CSR/2016 (che definisce linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004) sono tuttora applicabili, laddove non siano in contrasto con le disposizioni di cui al regolamento (UE) 2017/625.
  6. La base giuridica per l'applicazione dei requisiti normativi è il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190 (per le violazioni degli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002) e il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (articolo 6, per le violazioni dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004). Parte della legge 30 aprile 1962, n. 283, relativa alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, nonché le relative misure di esecuzione, è tuttora in vigore.

#### **Conclusioni sulla normativa e sulle misure di attuazione**

7. Sono state adottate misure legislative e amministrative che riguardano il settore lattiero-caseario e le norme nazionali prevedono deroghe in linea con il diritto dell'Unione.
8. La legislazione e le politiche dotano i funzionari di poteri adeguati per adottare misure di esecuzione nei casi di non conformità rilevate durante i controlli ufficiali.

## **5.2 AUTORITÀ COMPETENTI**

### **Requisiti giuridici**

Articoli 4 e 5 e allegato II del regolamento (UE) 2017/625.

## Risultanze

9. Una descrizione generale delle autorità competenti e delle loro responsabilità può essere consultata nel profilo paese relativo all'Italia, disponibile all'indirizzo: [https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country\\_profiles/details.cfm?co\\_id=IT](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country_profiles/details.cfm?co_id=IT).
10. L'MS è incaricato della definizione delle politiche e dell'elaborazione della normativa e agisce in veste di ACC. All'interno della DGISAN i seguenti uffici hanno responsabilità pertinenti all'audit:
  - Ufficio 2 – "Igiene degli alimenti ed esportazione", responsabile dell'igiene e della sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione alimentare (compresa la produzione primaria), degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare/zoonosi, della gestione di banche dati informatizzate per gli stabilimenti nonché degli audit/delle attività ispettive nelle materie di competenza;
  - Ufficio 3 – "Audit", responsabile degli audit dei sistemi di controllo regionali (sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria), della verifica dell'applicazione della normativa UE/nazionale, delle procedure concordate tra Stato e Regioni e del follow-up;
  - Ufficio 6 – "Igiene delle tecnologie alimentari", responsabile dei laboratori di autocontrollo, del coordinamento con i laboratori ufficiali e della designazione dei laboratori nazionali di riferimento (LNR), nonché degli audit/delle attività ispettive nelle materie di competenza.
11. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha la responsabilità di definire i requisiti di etichettatura e, congiuntamente all'MS, di stabilire taluni requisiti di qualità per il latte.
12. Gli Assessorati Regionali alla Sanità (ARS) delle 19 regioni e delle due province autonome hanno la responsabilità di coordinare i controlli ufficiali nel settore lattiero-caseario. Sulla base del Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP), essi forniscono alle autorità locali (cfr. punto 14) la pianificazione dei controlli ufficiali conformemente alle linee guida diramate dalla CSR. Inoltre riferiscono i risultati all'MS, che raccoglie le informazioni e pubblica la relazione annuale, ed eseguono audit sulle autorità locali.
13. Il gruppo incaricato dell'audit ha osservato che le unità veterinarie degli ARS sono spesso carenti di personale; la maggior parte del loro personale è costituita dai veterinari ufficiali (VU) delle ASL che svolgono a tempo parziale compiti a livello regionale.
14. I controlli ufficiali sono eseguiti dalle aziende sanitarie locali (ASL) con una frequenza determinata dalla valutazione del rischio degli OSA. Le ASL sono organizzate in tre aree di lavoro: l'area A si occupa dei controlli sulla salute degli animali, l'area B dei controlli negli stabilimenti di fabbricazione alimentare e l'area C dei controlli sull'igiene e sul benessere a livello di aziende zootecniche. Durante l'audit sono state raccolte prove documentate attestanti l'efficace comunicazione tra le varie aree.
15. Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), pur facendo capo al Ministero della Difesa, dal punto di vista funzionale dipende dall'MS (e riferisce direttamente al

Ministro), che ne coordina le attività di controllo con le altre AC. I NAS sono autorizzati a eseguire ispezioni in qualsiasi struttura in cui sono fabbricati/conservati/somministrati/venduti prodotti alimentari (circa il 65 % delle loro attività) e a effettuare indagini penali nelle materie di competenza. I funzionari hanno la qualifica di ispettori sanitari (equivalente al grado di Tecnico della prevenzione) e poteri di polizia giudiziaria.

16. I rapporti tra Stato e Regioni/Province autonome sono gestiti attraverso la CSR, nel cui ambito sono discussi i vari temi e sono approvate le procedure. Quando una procedura è approvata a livello di CSR, deve essere pubblicata nel Bollettino Ufficiale di ogni regione/provincia autonoma per diventare esecutiva<sup>3</sup>.
17. Sono organizzati concorsi per selezionare e assumere il personale incaricato a livello locale. A livello regionale alcuni membri del personale sono assegnati funzionalmente alle ASL per svolgere mansioni ufficiali. Le ASL possono assumere ulteriore personale temporaneo con contratti annuali o contratti basati su un numero di ore lavorative settimanali. In alcune ASL il gruppo incaricato dell'audit ha osservato notevoli carenze di personale, constatando che ciò aveva portato i VU a svolgere compiti supplementari afferenti a diverse aree di lavoro.
18. In Veneto il responsabile di uno dei servizi dell'area C ha segnalato gravi carenze di personale del servizio: il completamento della maggior parte delle attività pianificate era possibile solo contando sull'efficace collaborazione delle altre aree (A e B). Il gruppo incaricato dell'audit è inoltre stato informato che era stata avviata la procedura per indire un concorso volto ad assumere ulteriore personale.
19. Il DPR 16 aprile 2013, n. 62 reca il codice di comportamento per i dipendenti pubblici e definisce i doveri minimi di diligenza, lealtà, imparzialità e buona condotta che essi sono tenuti a osservare. Il dipendente deve informare per iscritto il superiore gerarchico di tutte le potenziali situazioni di conflitto di interessi e deve astenersi dal prendere decisioni o svolgere attività inerenti alle sue mansioni in tali situazioni. La tracciabilità dei processi decisionali adottati dai dipendenti deve essere in tutti i casi garantita mediante un adeguato supporto documentale.
20. La formazione organizzata dall'MS nel periodo 2017-2019 ha incluso varie sessioni on-line (cui hanno partecipato quasi 5 000 membri del personale), incentrate sui controlli ufficiali conformemente alle disposizioni dell'OCR. Nel 2022 è stata organizzata una nuova formazione destinati ai nuovi ispettori dell'MS. Entrambe le formazioni sono state finanziate dall'MS ma erogate dall'istituto zooprofilattico sperimentale (IZS). Altre formazioni sono state organizzate dalle regioni, dalle ASL e dagli ordini provinciali dei

---

<sup>3</sup> Nella risposta al progetto di relazione, l'AC della Valle d'Aosta ha affermato che un'intesa non necessariamente deve essere pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Valle d'Aosta per diventare esecutiva, ma può essere recepita con nota circolare se il recepimento dell'intesa non riporta adeguamenti di applicazione, o con Deliberazione di Giunta regionale (pubblicata sul BUR) se invece il recepimento riporta adeguamenti di applicazione.

veterinari al fine di mantenere la competenza professionale. Il PCNP 2020-2022 contiene un capitolo sulla formazione.

21. La cessazione del finanziamento delle attività formative (concesso dalla legge 21 ottobre 1996, n. 532), intervenuta nel 2017, ha causato una forte diminuzione della pianificazione e dello sviluppo di ulteriori sessioni di formazione.
22. Nel 2013 (46/CSR/2013) è stato istituito un Tavolo tecnico di coordinamento per garantire flussi informativi efficaci tra l'MS e le regioni. Tale organismo ha il compito di analizzare le prestazioni del Servizio Sanitario Nazionale e i risultati del sistema nazionale di audit interni nonché di formulare proposte di aggiornamento degli standard utilizzati per il monitoraggio di tali prestazioni.

#### **Conclusioni sulle autorità competenti**

23. Le AC responsabili del sistema dei controlli ufficiali sulla produzione di latte e prodotti lattiero-caseari sono chiaramente designate e la loro struttura e organizzazione sono adeguate all'esecuzione dei loro compiti.
24. Le AC sono spesso carenti di personale e si è resa necessaria una stretta cooperazione tra il personale impiegato in altre aree per mantenere un'adeguata efficienza dei controlli ufficiali.
25. I flussi di comunicazione e la cooperazione tra i vari livelli delle AC coinvolte nel settore lattiero-caseario sono stabiliti e generalmente efficaci.
26. È in vigore un sistema di formazione volto a garantire che il personale ufficiale esegua adeguatamente i propri compiti e che i funzionari siano sempre sufficientemente aggiornati e competenti.

### **5.3 REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI**

#### **Requisiti giuridici**

Articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 10, paragrafo 2, articolo 138, paragrafo 2, lettera j), e articolo 148, del regolamento (UE) 2017/625.

#### **Risultanze**

27. La responsabilità del riconoscimento degli stabilimenti alimentari spetta agli ARS o, tramite adeguata delega di questi ultimi, all'ASL. Le informazioni generali relative alla procedura di registrazione e riconoscimento sono disponibili sui siti web delle regioni/province o delle ASL. I trasformatori industriali, i piccoli trasformatori e i trasformatori in azienda devono essere riconosciuti, mentre i piccoli trasformatori che

vendono la totalità dei loro prodotti al consumatore finale sono considerati venditori al dettaglio e devono essere solo registrati (cfr. punto 34). La procedura di riconoscimento deve includere i dettagli relativi al tipo di documentazione supplementare che l'OSA deve allegare alla richiesta di riconoscimento (ad es. piani, specifiche delle attrezzature, flussi delle produzioni e del personale).

28. In seguito alla domanda di riconoscimento l'ASL esegue una valutazione iniziale sul posto, dopo la quale può essere concesso un riconoscimento condizionale per tre mesi; può essere presa in considerazione una proroga del riconoscimento condizionale per ulteriori tre mesi nel caso in cui siano stati compiuti progressi significativi nel soddisfare i requisiti, ma siano nuovamente state rilevate carenze. La decisione sul riconoscimento è presa dall'ARS o dall'ASL per conto dell'MS. Gli OSA riconosciuti sono inseriti nel modulo "*Strutture*" della banca dati SINTESI (*Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni*) dell'MS, che contiene i dati di contatto e altre informazioni di base su ciascuna impresa.
29. In Valle d'Aosta le aree di pascolo a diverse altitudini appartenenti allo stesso OSA sono utilizzate per la produzione di formaggio con la stessa attrezzatura durante l'estate: in tali casi i diversi siti sono considerati aventi lo stesso rischio epidemiologico e sono indicati da un numero di riconoscimento identico.
30. In caso di cambiamenti di ubicazione o di proprietà, e se si verificano importanti cambiamenti in termini di strutture, attrezzature e prodotti, il riconoscimento deve essere riveduto e modificato. In caso di sospensione delle attività, conformemente ai requisiti stabiliti nell'intesa 212/CSR/2016, lo stabilimento può rimanere nell'elenco per un massimo di due anni, trascorsi i quali, se le attività non sono riprese, deve esserne definitivamente rimosso. Le regioni possono abbreviare questo periodo (ad es. sei mesi in Valle d'Aosta).
31. Al momento dell'audit eseguito dalla DG SANTE le attività lattiero-casearie riconosciute in Italia erano 6 618 (ciascun luogo fisico può essere riconosciuto per più di un'attività, ad es. trattamento termico, trasformazione, deposito frigorifero, reballaggio ecc.), inclusi 208 centri di raccolta del latte. Il registro degli OSA riconosciuti è disponibile sul sito web dell'MS all'indirizzo: <https://www.salute.gov.it/consultazioneStabilimenti/ConsultazioneStabilimentiServlet?ACTION=gestioneSingolaCategoria&idNormativa=2&idCategoria=9>.
32. Tutti gli stabilimenti visitati dal gruppo incaricato dell'audit disponevano di un riconoscimento valido e sono state fornite prove documentate attestanti che i cambiamenti erano stati adeguatamente inclusi nei fascicoli di riconoscimento.
33. Le imprese lattiero-casearie che trasformano il proprio latte in prodotti lattiero-caseari di fattoria destinati ai consumatori finali devono essere registrate come operatori al dettaglio. La vendita di prodotti è limitata al territorio della provincia e delle province limitrofe e non deve rappresentare l'attività prevalente (103/CSR/2008). Le procedure per la registrazione sono definite in specifiche disposizioni pubblicate dalle regioni nei

rispettivi Bollettini ufficiali o mediante note dei Servizi veterinari. Gli elenchi specifici sono pubblicati sui siti web delle ASL<sup>4</sup>.

34. Le imprese che vendono latte crudo ai consumatori finali devono essere registrate a questo scopo. Nel 2020 gli operatori registrati per la vendita diretta di latte crudo ai consumatori finali erano 701 (330 imprese e 371 distributori automatici, in calo rispetto alle 961 entità registrate nel 2019). L'intesa 5/CSR/2007 stabilisce che il latte crudo deve rispettare i criteri relativi a TG e CCS definiti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e che l'operatore deve eseguire un regolare campionamento per escludere la presenza di *Escherichia coli* (*E. coli*) O157, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) e di ceppi termo-tolleranti di *Campylobacter* tramite un campionamento periodico. I distributori automatici devono essere riempiti quotidianamente e l'eventuale latte residuo alla fine della giornata deve essere eliminato.
35. Le aziende zootecniche per la produzione lattiero-casearia devono essere registrate presso l'ASL di competenza conformemente ai requisiti di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 e, secondo la procedura specifica definita dall'AC regionale, viene loro assegnato un codice aziendale unico.

#### **Conclusioni sulla registrazione e sul riconoscimento degli stabilimenti alimentari**

36. Sono presenti procedure generali per la registrazione e il riconoscimento di tutti gli OSA lungo tutta la catena lattiero-casearia.
37. L'attuazione del sistema vigente per il riconoscimento degli OSA garantisce che tutte le imprese alimentari ammissibili al riconoscimento siano dotate di un riconoscimento valido, che tutte le attività effettuate siano debitamente oggetto del riconoscimento e che gli OSA rispettino pienamente i requisiti normativi. Erano disponibili prove documentate a dimostrazione della regolare revisione dei riconoscimenti.

## **5.4 CONTROLLI SULLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE E COLOSTRO**

### **Requisiti giuridici**

Articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo 3 e allegato III, sezione IX, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 49 del regolamento (UE) 2019/627.

---

<sup>4</sup> Nella risposta al progetto di relazione l'AC del Veneto ha dichiarato che nella regione gli elenchi delle aziende con caseificio aziendale non sono pubblicati sui siti web delle ASL ma sono registrati nei sistemi informativi regionali da parte delle ASL e sono visibili solo alle AC.

## Risultanze

38. Nel 2020 in Italia le aziende lattiero-casearie erano 48 773 (nel 2019 erano 48 680), il 55,2 % delle quali era costituito da aziende bovine e il 31,7 % da aziende ovine. La maggior parte delle aziende caprine è situata in zone montane; in alcune regioni sono inoltre presenti alcune aziende che trattano prodotti lattiero-caseari a base di latte di asina. Durante l'audit il gruppo della DG SANTE incaricato dell'audit ha visitato un'azienda bovina e una caprina attigue a stabilimenti lattiero-caseari di piccola capacità.
39. L'intesa 103/CSR/2008 stabilisce linee guida per i controlli ufficiali sulla produzione di latte vaccino crudo destinato al trattamento termico e alla trasformazione. Prescrive la registrazione delle aziende di produzione, la conformità ai requisiti in materia di igiene di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 (inclusi i criteri per il latte crudo) ecc.
40. I caseifici e i loro fornitori hanno stabilito schemi privati per i pagamenti supplementari di latte crudo in funzione della qualità.

### 5.4.1 *Requisiti sanitari per il latte crudo e il colostro*

41. I controlli della salute degli animali nelle regioni che sono ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi comportano:
  - a. per la brucellosi, l'analisi del latte crudo sfuso a livello di azienda tre volte all'anno mediante test ELISA (il latte è analizzato per lotti di 100 vacche da latte, in Valle d'Aosta per lotti da 40 vacche da latte): in caso di positività, tutti gli animali di età pari o superiore a un anno (pari o superiore a 24 mesi in Valle d'Aosta) devono essere sottoposti a prove sierologiche per la ricerca della brucellosi (se uno di questi capi è positivo, viene sottoposta a prove tutta l'azienda);
  - b. per la tubercolosi, il 20 % delle mandrie deve essere sottoposto ad analisi annualmente (animali di età superiore a 24 mesi). Devono essere analizzati anche i caprini, se allevati con i bovini.
42. In relazione alle malattie animali pertinenti per la produzione lattiero-casearia, la prevalenza nazionale per la brucellosi (bovini e bufali) nel 2020 era dello 0,45 % (0,42 % nel 2019): sono stati osservati notevoli aumenti in Sicilia, Campania e Molise. In relazione alla brucellosi nei piccoli ruminanti, la prevalenza era superiore all'1 % in Sicilia. La tubercolosi bovina (che colpisce anche la popolazione bufalina) ha registrato una prevalenza nazionale dello 0,21 % nel 2020, con livelli superiori all'1 % in Sicilia e nelle Marche.
43. In Campania, per affrontare la situazione epidemiologica sfavorevole relativa alla brucellosi nei bufali, è stata effettuata una campagna intensiva di assunzione di personale veterinario per le ASL e sono stati assunti oltre 100 VU tra il 2021 e il 2022.
44. Il gruppo incaricato dell'audit ha verificato vari documenti di aziende in cui sono stati rilevati focolai di tubercolosi e/o brucellosi nei bufali. La tempestiva notifica dei risultati

positivi è stata inoltrata ai servizi veterinari dell'area B e C e allo stabilimento di trasformazione lattiero-casearia. La verifica delle quantità di latte scartate (derivato da animali reattivi) e raccolte è stata eseguita accedendo alla banca dati della piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina", in cui gli allevatori devono segnalare le quantità di latte bufalino crudo vendute e utilizzate internamente per nutrire i vitelli. I veterinari incontrati hanno dichiarato che il completo accesso alla banca dati, fino al 2021 limitato al latte destinato alla trasformazione in mozzarella non DOP, è stato esteso al circuito DOP, coprendo così l'intera produzione di latte bufalino in Italia.

#### 5.4.2 *Igiene nelle aziende produttrici di latte e colostro*

45. Il Servizio veterinario (area C) dell'ASL è responsabile della supervisione ufficiale sulle aziende lattiero-casearie per garantire la conformità degli allevatori ai requisiti in materia di igiene. La supervisione sulle aziende lattiero-casearie è garantita da programmi di controllo specifici inclusi nel PCNP, che comprendono la sorveglianza sull'uso di medicinali veterinari (MV), sul benessere degli animali, sugli alimenti per animali, e dal piano nazionale di sorveglianza dei residui. In talune ASL del Veneto, per mancanza di personale o per motivi organizzativi, i controlli ufficiali sulle aziende lattiero-casearie sono eseguiti dai veterinari afferenti al servizio veterinario di Sanità animale (Area A).
46. Non esiste un programma specifico per la verifica dell'igiene a livello di produzione primaria<sup>5</sup>. Tuttavia la lista di controllo utilizzata per la verifica dei requisiti relativi al benessere degli animali contiene un paio di voci pertinenti (pulizia degli animali e delle mammelle, verifica dell'attrezzatura di mungitura). In caso di non conformità ai criteri per il latte crudo nello stabilimento di trasformazione/nel centro di raccolta può essere organizzato un controllo di follow-up presso l'azienda di produzione del latte. In una delle aziende visitate l'allevatore era stato sottoposto a controlli annuali in merito all'uso dei MV (a causa dell'autorizzazione a tenere scorte di MV) e a controlli relativi al benessere degli animali nel 2020. L'azienda lattiero-casearia bovina visitata disponeva di attrezzature adeguate ed era ben mantenuta, mentre l'azienda lattiero-casearia caprina e la sua sala di mungitura erano trascurate.
47. L'ACC non disponeva di statistiche a livello nazionale circa l'attuazione dei controlli nelle aziende di produzione lattiero-casearia, mentre tali dati erano disponibili a livello di ASL. Nelle tre regioni oggetto di indagine più approfondita da parte del gruppo incaricato dell'audit della DG SANTE la situazione variava. In Campania la percentuale di attuazione dei controlli ufficiali pianificati (verifiche veterinarie che riguardavano anche gli aspetti igienici nelle aziende lattiero-casearie) sulle aziende bovine e bufaline nel periodo 2019-2021 era circa del 50 %; per esempio nel 2021 sono state eseguite 86 delle 130 ispezioni pianificate sulle aziende (destinate ad aziende bovine, bufaline e

---

<sup>5</sup> Nella risposta al progetto di relazione l'AC del Veneto ha dichiarato che, sebbene non sia stato condiviso a livello regionale un programma specifico per la verifica dell'igiene a livello di produzione primaria, alcune ASL, non coinvolte nell'audit, hanno predisposto procedure e strumenti per eseguire specificatamente il controllo dell'igiene, separatamente dalle verifiche in materia di benessere.

ovine e caprine)<sup>6</sup>. In Valle d'Aosta le ispezioni pianificate sono state generalmente eseguite secondo il piano. Per esempio nel 2021 sono state eseguite 197 ispezioni su aziende bovine, a fronte di 193 ispezioni pianificate, e sono state eseguite anche le quattro ispezioni pianificate su aziende ovine. In Veneto sette ASL su nove hanno effettuato le ispezioni come pianificato, mentre una ASL non ha raggiunto l'obiettivo per le aziende di piccoli ruminanti (nessuna azienda è stata ispezionata nel 2019 e 2020 e sono state eseguite due delle 15 ispezioni pianificate per il 2021), mentre un'altra non ha raggiunto l'obiettivo per le aziende bovine nel 2019, nel 2020 e nel 2021.

48. Sul portale dell'MS dal 2020 è attivo un sistema nazionale computerizzato denominato "Classyfarm" che permette la classificazione di aziende zootecniche secondo il profilo di rischio. I moduli sul benessere degli animali e sull'uso di MV sono attualmente pienamente attuati, mentre quello sulla biosicurezza è in corso di attuazione (iniziato nel 2020 per aziende suinicole e avicole). Il sistema è alimentato dai dati ottenuti mediante i controlli ufficiali, le verifiche effettuate dagli operatori in regime di autocontrollo, gli input provenienti da altre banche dati (ad es. identificazione, analisi di laboratorio ecc.) e le risultanze provenienti dai macelli. La frequenza dei controlli sull'uso di MV è fissata al 25 % di aziende/anno ed è obbligatoria per tutte le regioni a partire dal 2023. Mentre il Veneto sta già usando Classyfarm, sia la Campania che la Valle d'Aosta avevano segnalato alcuni problemi relativi all'applicazione (ad es. per quanto riguarda l'uso per classificare aziende "miste" che producono sia carne che latte). Classyfarm attualmente non include le aziende ovine, caprine e bufaline.

#### **Conclusioni sui controlli sulle aziende produttrici di latte e colostro**

49. Le aziende lattiero-casearie sono sottoposte a controlli ufficiali per verificare la salute e il benessere degli animali, nonché l'uso di MV, mentre la verifica della conformità ai requisiti normativi in materia di igiene è effettuata solo su una percentuale limitata di aziende agricole. L'attuazione dei controlli pianificati è stata ampiamente adeguata in due delle tre regioni scelte come esempi. La Campania non ha raggiunto i suoi obiettivi annuali nel periodo 2019-2021.

## **5.5 CONTROLLI SUL LATTE CRUDO AL MOMENTO DELLA RACCOLTA**

### **Requisiti giuridici**

Articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo 3 e allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 50 e allegato III del regolamento (UE) 2019/627.

---

<sup>6</sup> Nella sua risposta al progetto di relazione, l'AC della Campania ha dichiarato che gli obiettivi annuali programmati non sono stati raggiunti a causa della carenza di personale e della situazione epidemiologica della COVID-19. La situazione è migliorata nel 2021 anche per via della possibilità di ridurre la frequenza dei controlli ufficiali fino al 50 %, secondo quanto concordato con il ministero della Salute.

## Risultanze

50. I controlli sui criteri per il latte crudo sono eseguiti conformemente ai requisiti di cui all'intesa 103/CSR/2008 e all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n 853/2004. L'intesa 103/CSR/2008 definisce la procedura da seguire in caso di superamento dei criteri per il latte crudo. L'OSA responsabile deve informare le parti interessate (azienda, centro di raccolta, stabilimento di trasformazione e ASL) via fax o e-mail, e inviare successivamente una notifica scritta entro 48 ore dalla ricezione dei risultati analitici. Il Servizio veterinario dell'ASL deve verificare che i criteri TG e CCS siano stati resi conformi entro il periodo di osservazione di tre mesi. Se alla fine del periodo di osservazione i criteri non sono ancora conformi, l'ASL deve applicare un divieto di raccolta per il consumo umano o, su richiesta dell'operatore, può optare per un'autorizzazione temporanea e transitoria per:
- a. uno specifico trattamento termico prima della trasformazione,
  - b. la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni oppure,
  - c. in casi eccezionali e debitamente giustificati, e solo per la CCS, l'ASL può concedere un periodo supplementare di tre mesi per la messa in conformità, a condizione che le tendenze mostrino un costante miglioramento e l'ultimo risultato analitico sia inferiore a 400 000 cellule/ml.
51. Al gruppo incaricato dell'audit sono state fornite prove della supervisione su aziende lattiero-casearie in cui erano state individuate non conformità per quanto riguarda TG, CCS e/o la presenza di residui di MV nel latte crudo nel corso del 2020, 2021 e 2022.
52. Le AC della regione Campania non hanno accesso ad alcuna banca dati per verificare la conformità a criteri per il latte crudo come TG e CCS; si affidano pertanto alla verifica e ad azioni correttive, che rientrano nel regime di autocontrollo dell'OSA. Le notifiche dei risultati positivi in merito a sostanze inibenti effettuate da laboratori e caseifici conformemente ai requisiti di cui all'intesa 103/CSR/2008 sono gestite dalle AC a livello locale e possono includere un'ispezione di follow-up e un campionamento ufficiale (21 in una ASL nel 2021). Nell'elenco regionale sono inclusi circa 90 laboratori privati, la maggior parte dei quali non esegue analisi su latte crudo.
53. Le AC della regione Veneto hanno accesso a una banca dati completa del Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria che raccoglie dati su TG, CCS, sostanze inibenti e altri parametri relativi alla qualità solo per il latte vaccino crudo. La banca dati inoltre calcola automaticamente le medie geometriche per TG e CCS, ma non segnala ancora i risultati che superano i limiti (nel prossimo futuro è prevista l'adozione di un sistema di avvisi automatici). All'apice della pandemia di COVID-19, d'intesa con l'Agenzia Veneta per i pagamenti in agricoltura, la frequenza di campionamento del latte vaccino crudo è stata ridotta a un campione al mese. Nell'elenco regionale sono inclusi 54 laboratori privati, la maggior parte dei quali non esegue analisi sul latte crudo.

54. L'AC della Valle d'Aosta ha accesso alla banca dati del laboratorio dalla Regione che esegue analisi sul latte e che fornisce il calcolo delle medie geometriche. Una specifica procedura dell'ASL richiede ai VU di consultare mensilmente la banca dati per rilevare il possibile superamento dei valori. I risultati positivi per le sostanze inibenti hanno la priorità nella pianificazione delle ispezioni ufficiali di follow-up. Il superamento dei valori per TG/CCS è notificato dal caseificio all'AC, aree B e C. Quest'ultima è responsabile anche dell'invio della notifica all'allevatore e al veterinario privato convenzionato che provvede alla sorveglianza sull'azienda.
55. I laboratori privati inclusi negli elenchi regionali, che eseguono analisi per conto degli OSA, devono essere accreditati e lavorare con metodi analitici inclusi nel loro ambito di accreditamento. La supervisione da parte delle AC dovrebbe rispettare i requisiti delle linee guida approvate nell'intesa 84/CSR/2015. In caso di non conformità deve essere avvisato l'ente di accreditamento nazionale Accredia. La Campania ha eseguito solo ispezioni (nessun audit per mancanza di risorse) usando personale medico e veterinario delle ASL, ma non il personale dell'IZS. Nel 2021 sono state eseguite 12 ispezioni (1 delle quali ha rilevato non conformità che hanno provocato il blocco nel sistema GISA); la regione ha previsto di ispezionare 17 laboratori nel 2022. Il Veneto ha delegato la supervisione alle ASL, ma non ha ricevuto alcun riscontro da esse.
56. L'ACC ha affermato che per un laboratorio accreditato conformemente alla norma ISO 17025, è obbligatoria la regolare partecipazione, con esito positivo, a prove interlaboratorio per garantire che i risultati siano affidabili.
57. Il gruppo incaricato dell'audit ha ricevuto le statistiche seguenti sui risultati delle analisi per TG e CCS sul latte vaccino e ovino/caprino crudo:

ANNO	TG/CCS	LATTE VACCINO CRUDO			LATTE OVINO E CAPRINO CRUDO		
		Campioni analizzati	Campioni conformi	Campioni non conformi	Campioni analizzati	Campioni conformi (< 500 000/ml)	Campioni non conformi (>500 000/ml)
2019	TG	286 612	97 %	3 %	13 122 7 612	96 %	4 %
	CCS	399 961	98 %	2 %	--	--	--
2020	TG	281 245	92 %	8 %	13 000 7 185	94 %	6 %
	CCS	389 142	93 %	7 %	--	--	--
2021	TG	282 917	98 %	2 %	12 853 7 481	92 %	8 %
	CCS	397 660	95 %	5 %	--	--	--

58. È stato analizzato anche latte crudo di altre specie:

	2019	2020	2021
TG	5 968 (93 % campioni conformi)	5 524	6 905

59. Sono state fornite anche statistiche sulle analisi per la ricerca di residui di antimicrobici:

ANNO	LATTE VACCINO CRUDO			LATTE OVINO E CAPRINO CRUDO		
	Campioni analizzati	Campioni conformi	Campioni non conformi	Campioni analizzati	Campioni conformi (< 500 000/ml)	Campioni non conformi (>500 000/ml)
2019	192 111	99 %	1 %	4 481	99 %	1 %
2020	190 775	98 %	2 %	3 900	100 %	--
2021	200 686	99 %	1 %	3 604	97 %	3 %

60. È stato analizzato anche latte crudo di altre specie per la ricerca di residui di antimicrobici: sono stati analizzati 4 481 campioni nel 2019, 1 538 nel 2020 e 1 751 nel 2021. Le statistiche sui risultati non erano disponibili.

61. L'intesa 103/CSR/2008 stabilisce inoltre che in caso di risultati positivi per i residui di antibiotici il laboratorio deve avvisare entro 24 ore l'operatore responsabile che ha prelevato il campione e il Servizio veterinario dell'ASL. Quest'ultimo deve effettuare un'ispezione sull'azienda lattiero-casearia e prelevare un campione ufficiale del latte crudo sfuso. È consentito l'invio di ulteriori partite di latte crudo dall'azienda, ma l'OSA ricevente deve analizzare direttamente ogni partita.

62. Vi erano prove evidenti del fatto che i caseifici avevano applicato le azioni richieste nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004 nei casi di superamento dei limiti legali per CCS, TG o di rilevamento di sostanze inibenti.

#### **Conclusioni sui controlli sul latte crudo al momento della raccolta**

63. Il sistema di controllo riguarda i controlli effettuati per verificare se gli OSA rispettano gli obblighi ad essi incombenti relativi ai criteri per il latte vaccino, caprino e ovino crudo. Le non conformità relative alla qualità del latte crudo, compresi i casi in cui è stata rilevata la presenza di residui di sostanze inibenti nel latte crudo, sono state oggetto di follow-up e di misure di esecuzione efficaci da parte dell'industria lattiero-casearia e di follow-up durante i controlli ufficiali.

## **5.6 CONTROLLI UFFICIALI SULLA CONFORMITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE ALLE NORME IN MATERIA DI IGIENE**

### **Requisiti giuridici**

Articoli 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 137, 138 e 139 del regolamento (UE) 2017/625.

Articoli 3 e 4 del regolamento (UE) 2019/627.

## **Risultanze**

### *5.6.1 Organizzazione generale dei controlli ufficiali*

64. L'accordo 46/CSR/2013 (che definisce gli standard per il funzionamento delle AC) e l'intesa 212/CSR/2016 (che definisce le linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004) disciplinano l'esecuzione dei controlli ufficiali eseguiti dalle ASL con il coordinamento dell'ARS. I controlli ufficiali sono coordinati nell'ambito del PCNP, che in Italia ha una validità di tre anni; l'attuale PCNP copre il periodo 2020-2022. L'MS coordina e verifica l'attuazione dei controlli ufficiali inclusi nel PCNP. L'ARS fornisce alle ASL le linee guida per la pianificazione dei controlli e i criteri per la categorizzazione del rischio degli OSA. Entro la fine di febbraio di ogni anno l'ARS fornisce all'MS le statistiche sui controlli ufficiali eseguiti l'anno precedente. Le ASL eseguono i controlli, distribuendo i compiti tra il proprio personale e monitorando l'attuazione del piano di controllo, stilato conformemente alle linee guida regionali.
65. Gli stabilimenti sono classificati in tre categorie di rischio (alto, medio e basso). Tuttavia alcune regioni hanno ampliato la gamma a quattro o cinque categorie di rischio per rispondere in modo più efficace alle situazioni reali in base ad elementi oggettivi quali un'ispezione fisica e le analisi dei risultati di controlli precedenti. Vigono procedure specifiche per determinare la frequenza di tale valutazione. L'intesa 212/CSR/2016 definisce la frequenza dei controlli ufficiali per tutti gli stabilimenti alimentari registrati e riconosciuti:
- a. gli allevatori che vendono latte crudo ai consumatori finali devono essere sottoposti a controlli annuali,
  - b. i trasformatori lattiero-caseari in azienda registrati devono essere sottoporsi a controlli con cadenza triennale/biennale/annuale, e
  - c. gli OSA lattiero-caseari riconosciuti devono sottoporsi a 1-2-3 controlli/anno, il 20 % dei quali deve consistere in audit (con l'eccezione delle sale di maturazione, controllate ogni due anni, o 1-2 volte/anno).
66. Il Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), istituito nel 2002, raccoglie ed elabora i dati per misurare la qualità, l'efficacia e l'adeguatezza delle attività del Servizio sanitario nazionale e include vari moduli. Ogni regione/provincia autonoma deve designare un amministratore per la sicurezza, responsabile della gestione di tutti gli utenti autorizzati della regione che sono incaricati di caricare i dati nella banca dati.
67. Le regioni hanno le proprie banche dati informatizzate per la registrazione e il monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, inclusi il campionamento ufficiale, le visite di follow-up e le misure di esecuzione. La banca dati GISA utilizzata dalla Campania e recentemente dalla Valle d'Aosta funziona in modo soddisfacente e altre regioni sono interessate ad adottarla. Il Veneto utilizza al momento la propria banca dati.

68. Le ASL eseguono le valutazioni negli stabilimenti di trasformazione lattiero-casearia secondo le loro procedure di lavoro specifiche. Il gruppo incaricato dell'audit ha osservato differenze nella frequenza delle valutazioni nelle regioni visitate o con cui sono stati svolti colloqui. In Veneto la valutazione è eseguita regolarmente e annualmente; in Valle d'Aosta le condizioni degli stabilimenti sono esaminate durante i controlli ufficiali ed è effettuata una nuova valutazione del rischio solo se sono cambiate le condizioni pertinenti (ad es. in termini di strutture o di non conformità), mentre in Campania lo strumento informatico GISA indica la data della valutazione del rischio successiva. Tuttavia la valutazione deve essere convalidata manualmente e ci sono stati casi in cui la convalida non era stata eseguita e il sistema non aveva segnalato in alcun modo l'errore umano.
69. I risultati devono essere classificati in quattro categorie: non significativi/formali, non significativi/formali ma ripetuti (con assenza di rischi per la sicurezza dei prodotti), sostanziali/gravi ma isolati, corretti e sostanziali/gravi ma ripetuti e/o non corretti (con possibile/probabile rischio per la sicurezza dei prodotti).
70. Per quanto riguarda gli OSA registrati per la vendita diretta di latte crudo (cfr. punto 35), sono state eseguite 957 ispezioni a livello nazionale nel 2020 e sono stati prelevati 892 campioni ufficiali di latte crudo per la verifica della conformità ai requisiti microbiologici di cui all'intesa 5/CSR/2007. Le 3 842 analisi eseguite hanno rilevato la VTEC in 16 campioni, il *Campylobacter* sp. in 11 campioni, la *L. monocytogenes* in un campione e gli stafilococchi coagulasi positivi in quattro campioni. Non sono state rilevate *Salmonella* e aflatossina M1. I risultati analitici hanno portato alla sospensione dell'attività di vendita per 40 distributori automatici e al ritiro della registrazione per due OSA.

#### 5.6.2 Controlli ufficiali a livello di stabilimento

71. I risultati delle attività di controllo ufficiale (ispezioni e audit) nel 2020 sono derivati da 23 131 ispezioni e 2 145 audit eseguiti sulle 6 665 attività riconosciute: le non conformità rilevate hanno portato a 83 sanzioni amministrative (multe) e 40 procedimenti giudiziari.
72. L'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha eseguito 6 846 controlli nel 2020, tra cui 1 441 analisi. Le non conformità rilevate più frequentemente hanno riguardato formaggi con additivi non permessi o non dichiarati, latte e burro con un tenore di materia grassa non corrispondente al tenore dichiarato, formaggi caprini/ovini/bufalini prodotti con una parte di latte vaccino, mozzarelle contenenti grassi di origine non lattiera, tracciabilità insufficiente ed etichettatura irregolare (ad es. indicazione mancante/errata dell'origine del latte).
73. Inoltre i NAS nel 2020 hanno eseguito 1 764 controlli nella catena lattiero-casearia (aumentando le loro attività rispetto ai 1 443 controlli effettuati nel 2019): sono state rilevate 419 non conformità, sia nelle fasi di produzione che di trasformazione. Le

principali carenze erano rappresentate da: mancato riconoscimento per le infrastrutture già in uso per la produzione, condizioni igieniche scadenti, ovini e/o caprini privi di identificazione e con informazioni mancanti sul loro stato di salute, uso di materie prime in condizioni precarie ecc. Anche l'altro comando dei Carabinieri, il Comando dei Carabinieri per la Tutela agroalimentare, ha documentato le sue attività, che si sono concentrate sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari e sulla lotta alle frodi: prodotti contraffatti, pratiche commerciali ingannevoli (etichettatura e tracciabilità in particolare), carenze strutturali e igieniche e assenza di riconoscimento.

74. La pianificazione delle attività di controllo è effettuata internamente e non è coordinata con le regioni/ASL, ad eccezione della Campania, in cui i NAS sono stati inclusi nel coordinamento della pianificazione annuale dei controlli ufficiali.
75. I controlli ufficiali sulle partite importate di latte e prodotti lattiero-caseari (9 nel 2019 e 13 nel 2020, queste ultime provenienti da Israele, Sri Lanka, Turchia e USA) hanno incluso controlli fisici su cinque partite. Due partite non sono state ammesse nel 2020 per via del fatto che il paese di origine non era autorizzato all'importazione e a causa di irregolarità rilevate durante i controlli fisici: una partita è stata respinta alla frontiera e l'altra è stata distrutta.
76. Il gruppo incaricato dell'audit ha sottoposto ad audit quattro stabilimenti in Valle d'Aosta e sei in Veneto. Inoltre il gruppo incaricato dell'audit ha esaminato le relazioni sui controlli ufficiali effettuati su vari altri OSA. Gli ispettori con cui sono stati svolti colloqui avevano tutti documentato i controlli a livello di stabilimento.

### *5.6.3 Requisiti generali e specifici in materia d'igiene*

#### **Requisiti giuridici**

Articolo 4 e allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo 3 e allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004.

#### **Risultanze**

77. I documenti relativi alle ispezioni e agli audit su vari stabilimenti riflettevano in generale le condizioni degli stabilimenti nel momento in cui sono stati visitati dal gruppo incaricato dell'audit. In un caso in tali relazioni non erano state segnalate alcune carenze strutturali (modanature danneggiate). In due stabilimenti le aree adibite alla messa in salamoia erano in condizioni buone/eccellenti. In uno degli stabilimenti visitati dal gruppo incaricato dell'audit una vasca di rame che era stata sottoposta a una manutenzione errata era stata precedentemente usata per sanificare la salamoia. Questo ha determinato una contaminazione della salamoia, e dei formaggi in essa collocati, con sali di rame. La carenza è stata osservata durante l'audit della DG SANTE e l'AC ha

adottato immediate azioni correttive<sup>7</sup>. In due caseifici vi erano diverse cisterne contenenti prodotti di rivestimento polimerico scaduti contenenti additivi/conservanti (natamicina e sorbati) e in un impianto di trasformazione di formaggi l'attrezzatura utilizzata per la trasformazione era arrugginita. In diversi stabilimenti vi erano alcune zone di produzione in cui si erano accumulati polvere e sporco (ad es. strutture sospese ecc.).

78. In vari stabilimenti visitati i sottoprodotti di origine animale (SOA) prodotti erano principalmente siero di latte e/o residui da raschiatura di crosta di formaggi e rimanenze varie. Sono state osservate alcune carenze nella gestione dei SOA:
- a. il siero di latte derivante dalla produzione di formaggi non era accompagnato da un documento contenente tutte le informazioni di cui all'allegato VIII, capo III, del regolamento (UE) n. 142/2011,
  - b. i SOA non erano categorizzati o non lo erano correttamente,
  - c. il documento recava il marchio di identificazione ovale dello stabilimento; in un caso sul documento c'erano tre marchi di identificazione,
  - d. i documenti per dimostrare che l'azienda ricevente era autorizzata a ricevere e utilizzare SOA di origine lattiero-casearia come mangimi non erano sempre presenti in archivio negli stabilimenti di produzione di SOA.

#### *5.6.4 Sistemi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo*

##### **Requisiti giuridici**

Articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004.

##### **Risultanze**

79. In tutti gli stabilimenti visitati erano in atto procedure basate sui principi HACCP. La loro verifica è stata oggetto dei controlli ufficiali. Sono state utilizzate specifiche liste di controllo per le ispezioni, o sezioni delle stesse.
80. I programmi HACCP esaminati non erano completamente aggiornati: era citata una normativa obsoleta, i cambiamenti nella composizione dei gruppi addetti all'HACCP non erano riportati nelle nuove versioni, le attività non più eseguite (yogurt, latte alimentare ecc.)/le nuove attività (reimballaggio, yogurt e ricotta ecc.) non erano riportate nei diagrammi di flusso e alcuni requisiti non erano in linea con i requisiti giuridici (ad es. conservazione delle fette di formaggio a temperatura ambiente ecc.). Inoltre, in alcuni casi, l'utilizzo di un kit diverso per il rilevamento di residui di antimicrobici nel latte crudo non era stato riportato nelle procedure dell'OSA e per alcuni prodotti (ad es. per il burro chiarificato) non era stabilita la durata di conservazione.

---

<sup>7</sup> Nella risposta al progetto di relazione l'AC della Valle d'Aosta ha dichiarato che l'utilizzo di una vasca di rame è stato un episodio occasionale, non sufficientemente valutato dall'OSA, che ha utilizzato tale vasca non per sanificare la salamoia, ma per effettuare la salagione di otto forme, in carenza di altri recipienti idonei.

81. Gli OSA e i funzionari con cui il gruppo incaricato dell'audit ha svolto colloqui non avevano sempre conoscenze tecniche sufficienti in merito alle modalità di verifica dei parametri principali e dell'attrezzatura tecnica del processo di pastorizzazione. Nel caso dell'utilizzo di pastorizzatori a flusso continuo, il gruppo incaricato dell'audit ha osservato che i termometri non erano mai stati tarati e i parametri registrati riportavano solo la temperatura ma non il tempo.
82. In un caso il risultato dell'analisi della fosfatasi alcalina mostrava un livello ben al di sopra dei limiti legali (971 mU/l), il che aveva determinato, secondo l'OSA, l'avvio di una manutenzione completa del pastorizzatore. Non era tuttavia disponibile alcuna documentazione e l'OSA non aveva effettuato alcuna ulteriore analisi della fosfatasi alcalina per verificare l'efficacia delle misure correttive. L'incidente non era stato citato nelle relazioni dei controlli ufficiali.
83. L'acqua potabile era analizzata dagli OSA almeno una volta all'anno e i risultati osservati dal gruppo incaricato dell'audit erano conformi. Tuttavia il contenuto di cloro libero dei campioni utilizzati per le analisi microbiologiche non era sempre inattivato al momento del campionamento. Vari OSA usavano acqua attinta dal proprio pozzo, con o senza trattamento con una stazione di clorazione e/o lampade UV. In un caso la responsabilità sui controlli sull'acqua di sorgente era condivisa in forma non ufficiale tra il comune (analisi trimestrale dell'acqua) e l'OSA (manutenzione delle lampade UV), e quest'ultimo era privo di prove documentate. In uno stabilimento visitato dal gruppo incaricato dell'audit una non conformità relativa alla presenza di coliformi (giugno-agosto 2020) non era stata notificata all'AC.
84. L'acqua potabile non è inclusa nei programmi di campionamento ufficiale.

#### *5.6.5 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*

#### **Requisiti giuridici**

Articoli 3 e 4 e allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005.

#### **Risultanze**

85. I campioni prelevati nell'ambito del regime di autocontrollo dall'operatore stesso per conformarsi alla legislazione alimentare erano analizzati in laboratori inclusi negli elenchi regionali con un sistema di garanzia della qualità documentato sotto forma di accreditamento, certificazione o un sistema di qualità basato su principi riconosciuti di garanzia di qualità per i laboratori.
86. I programmi vigenti basati sui principi HACCP includevano la verifica dei criteri microbiologici per specifici prodotti alimentari e la loro verifica faceva parte dei controlli ufficiali.
87. In uno stabilimento la durata di conservazione del burro indicata sulle confezioni era di tre mesi, mentre avrebbe dovuto essere di due mesi secondo la specifica del prodotto

indicata nel piano HACCP. Lo stesso OSA non aveva prelevato alcun campione né analizzato il burro per la verifica dei criteri microbiologici. Inoltre la frequenza dei prelievi e delle analisi effettuati dagli OSA sui prodotti lattiero-caseari per la ricerca di *L. monocytogenes* in taluni casi era bassa (un prelievo all'anno di un prodotto) o i campioni prelevati non comprendevano sempre cinque sottocampioni, come prescritto nell'allegato I, capitolo I, del regolamento (CE) n. 2073/2005.

88. I campioni ambientali prelevati dagli OSA per la ricerca della possibile presenza di *L. monocytogenes* non seguivano le linee guida del laboratorio di riferimento dell'Unione in materia di campionamento nelle aree di trasformazione alimentare e attrezzature per la ricerca di *L. monocytogenes*: nella maggior parte dei casi esaminati dal gruppo incaricato dell'audit i tamponi erano prelevati sulle superfici dopo la pulizia e la disinfezione e non durante la trasformazione per aumentare la probabilità di rilevare un ceppo persistente. Uno degli OSA non effettuava prelievi sulle superfici per la ricerca di *L. monocytogenes*.
89. Il gruppo incaricato dell'audit ha osservato frequenti ritardi di alcuni giorni tra la fine dell'analisi e la segnalazione degli esiti.

#### 5.6.6 Tracciabilità, etichettatura e marchiatura di identificazione

##### **Requisiti giuridici**

Articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Articolo 5 e allegato III, sezione IX, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 5 del regolamento (UE) 2019/627.

##### **Risultanze**

90. Le verifiche su tracciabilità, etichettatura e marchiatura di identificazione dei prodotti lattiero-caseari sono oggetto dei controlli ufficiali a livello di produzione e sono state documentate nei documenti di ispezione degli ispettori.
91. Il gruppo incaricato dell'audit ha osservato alcune non conformità relative alla tracciabilità e alla marchiatura di identificazione dei prodotti lattiero-caseari che non erano state rilevate, talvolta per molto tempo:
  - a. rimanenze risultanti dal taglio di formaggi interi e destinate a essere utilizzate come materia prima da altri OSA erano confezionate sottovuoto senza alcuna etichettatura/codificazione del lotto né data di scadenza,
  - b. il burro era immagazzinato con un marchio di identificazione, ma senza numero di lotto/data di scadenza-produzione,
  - c. l'intera produzione di tagli di formaggio era etichettata senza il marchio di identificazione,
  - d. lo yogurt era etichettato senza il marchio di identificazione,

- e. la cagliata congelata non recava la data di congelamento ed era scongelata a temperatura ambiente.

**Conclusione sui controlli ufficiali sulla conformità degli operatori del settore alimentare alle norme in materia di igiene**

92. Il sistema dei controlli ufficiali copre l'intero settore lattiero-caseario ed è basato su procedure, istruzioni e liste di controllo volte a garantire la coerenza e l'uniformità dei controlli ufficiali. I vari strumenti informatici utilizzati dalle regioni contribuiscono allo svolgimento di controlli efficaci ed efficienti all'interno delle regioni. Tuttavia l'attuazione dei controlli ufficiali non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli OSA per quanto riguarda il campionamento in regime di autocontrollo, l'etichettatura, la tracciabilità e le procedure basate sui principi HACCP.
93. Il sistema dei controlli ufficiali non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli OSA per quanto riguarda l'origine dei SOA di origine lattiero-casearia (categorizzazione, trasporto e utilizzo).

**5.7 PROGRAMMI DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE E LABORATORI**

**Requisiti giuridici**

Articolo 5, paragrafo 1, lettera d), articolo 14, lettere g) e h), articoli 34, 37, 38, 39 e 101 del regolamento (UE) 2017/625.

Allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

**Risultanze**

94. Il programma nazionale di campionamento per i criteri microbiologici è incluso nelle linee guida per il controllo ufficiale (212/CSR/2016) e prevede un numero annuale fisso di analisi stabilito a 10 000 per il latte e i prodotti lattiero-caseari. I numeri dei campioni sono distribuiti proporzionalmente tra le regioni e devono essere prelevati a livello di fabbricazione (circa il 60 % del totale) o di distribuzione (circa il 40 %). Le regioni possono decidere quanti campioni prelevare (un campione può essere utilizzato per svariate analisi) e di quale matrice. Le matrici e le analisi sono definite negli allegati del regolamento (CE) n. 2073/2005. La comunicazione dei risultati deve essere fatta all'MS annualmente, entro il 29 marzo dell'anno seguente.
95. Secondo il modulo "NSIS/VIG", che raccoglie i dati sui controlli ufficiali, nel 2020 sono stati raccolti 5 498 campioni ufficiali di latte e prodotti lattiero-caseari. I campioni sono stati sottoposti a 8 253 analisi: 7 026 per i rischi microbiologici, 991 per i rischi chimici (elementi chimici, allergeni, composti organici, pesticidi, residui di MV), 61 per tossine e nutrienti e 169 per altri parametri (ad es. pH e attività dell'acqua). In 141 campioni (2,6 %) sono state rilevate non conformità. In 138 campioni sono stati rilevati

microorganismi (in particolare *L. monocytogenes* e VTEC per quanto riguarda i criteri di sicurezza, ed *E. coli*, *Staphylococcus aureus* ed enterobatteriacee per quanto riguarda l'igiene dei processi), mentre tre campioni non erano conformi, rispettivamente, in relazione agli elementi chimici, alle tossine e ai composti organici.

96. A livello regionale esistono specifici progetti di campionamento per finalità di ispezione e monitoraggio e per verificare la conformità alle disposizioni legislative e alle raccomandazioni. Per esempio nel 2020 la regione Friuli-Venezia Giulia ha attuato due piani di controllo microbiologico che riguardavano i "Prodotti lattiero-caseari di malga" e le "Piccole Produzioni Locali (PPL): alimenti di origine vegetale e animale". I piani includevano analisi per stafilococchi coagulasi positivi e relative enterotossine, *L. monocytogenes*, *Salmonella* ed *E. coli*. Nei campioni non sono stati rilevati batteri patogeni.
97. Il numero di campioni ufficiali prelevati dagli operatori registrati per la vendita diretta di latte crudo e in distributori automatici era pari a 892, sottoposti a 3 842 analisi per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti (aflatossina). Sono state rilevate 32 non conformità (pari allo 0,80 % del totale); tra queste, 16 sono risultate positive alla VTEC.
98. L'MS ha fornito i seguenti dati sui campioni ufficiali prelevati nel periodo 2019-2021 per le regioni Campania, Veneto e Valle d'Aosta:

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE/PRODOTTI ALIMENTARI	<i>L. MONOCYTOGENES</i>			<i>SALMONELLA</i>			ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE		
	Numero di campioni			Numero di campioni			Numero di campioni		
	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi
Latte e prodotti derivati del latte pronto al consumo	408	423	0	98	95	0	86	107	--
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	118	174	4	234	213	0	158	173	--
Latte in polvere e siero di latte in polvere	71	30	0	15	72	0	58	28	--
Gelati	12	17	--	12	72	--	--	7	--
Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	42	27	--	98	69	--	--	4	--

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE/PRODOTTI ALIMENTARI	<i>L. MONOCYTOGENES</i>			<i>SALMONELLA</i>			ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE		
	Numero di campioni			Numero di campioni			Numero di campioni		
	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi	Pianificato	Analizzato	N. di risultati non conformi
in polvere									

\* presente in 25 g/ml.

# Eseguiti solo quando la quantità di stafilococchi coagulasi positivi supera 100 000 cfu/g.

99. Le principali non conformità rilevate riguardavano il superamento dei limiti per enterobatteriacee nei gelati, Escherichia Coli produttore della tossina Shiga nel formaggio di capra, la presenza di stafilococchi nei formaggi e la presenza di residui di antimicrobici nel latte crudo sfuso.
100. Il Piano nazionale di monitoraggio dei residui è elaborato a livello centrale. Il numero di campioni di latte prelevati nel 2020 era pari a 2 489; in quattro di questi (0,2 %) sono stati rilevati micotossine e antimicrobici come sulfonamidi e quinoloni. Il numero di campioni di latte e prodotti lattiero-caseari analizzati nell'ambito del piano nazionale per i contaminanti (regolamento (CE) n. 1881/2006) nel 2020 era pari a 725; 280 di questi campioni di latte (crudo e trattato termicamente) sono stati analizzati per la ricerca di residui di pesticidi, senza risultati positivi.
101. La rete di laboratori ufficiali comprende dieci Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS), con 90 sezioni provinciali. Inoltre anche i laboratori delle Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente e delle Agenzie di Tutela della Salute eseguono analisi nel campo dell'ambiente, dell'inquinamento, della sanità pubblica e della sicurezza degli alimenti (principalmente in relazione ai contaminanti e alle micotossine). Della rete fanno parte anche i laboratori di sanità pubblica delle ASL. Gli IZS sono incaricati delle analisi su campioni ufficiali, nonché delle analisi su campioni raccolti dagli OSA nel quadro delle loro verifiche in regime di autocontrollo.
102. Alcuni IZS sono stati designati come LRN per alcune analisi microbiologiche e tra i loro compiti rientra l'organizzazione di circuiti di prove interlaboratorio, cui i laboratori ufficiali della succitata rete hanno partecipato nel 2020:
- l'LRN per gli stafilococchi coagulasi positivi (IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta) ha organizzato due prove interlaboratorio per la ricerca delle enterotossine stafilococciche (29 su 30 con risultati soddisfacenti) e dei geni che codificano per tali tossine (1 su 9 non ha superato la prova),
  - l'LRN per le zoonosi – Salmonella (IZS delle Venezie) ha organizzato due prove interlaboratorio per la sierotipizzazione di *Salmonella* (1 partecipante tra gli IZS non ha superato la prova) e per l'identificazione di ceppi di *S. enteritidis/S. typhimurium*, cui hanno partecipato anche alcuni laboratori privati. Di questi, quattro laboratori privati hanno ottenuto risultati insoddisfacenti, sebbene alle matrici fossero stati aggiunti livelli medio/alti del patogeno. A causa della

- pandemia di COVID-19, due di essi non hanno partecipato alla formazione organizzata presso l'LNRR e non hanno dunque superato la fase di follow-up,
- c. l'IZS dell'Abruzzo e del Molise ospita l'LNRR per la brucellosi e l'LNRR per la *L. monocytogenes*:
- i. sono state organizzate due prove interlaboratorio (una su sangue e latte, l'altra su matrici alimentari) per la brucellosi. Alcune non conformità sono state risolte mediante l'analisi delle cause radice e la ripetizione della prova;
  - ii. ogni due anni (2019 e 2021) sono organizzate prove interlaboratorio per *L. monocytogenes* per l'identificazione di *L. monocytogenes* dalle matrici alimentari. Sono state individuate difficoltà nella preparazione dei campioni addizionati, che erano conservati a temperatura di refrigerazione, modificando pertanto la concentrazione batterica nella matrice.

### **Conclusioni sui programmi di campionamento ufficiale e sui laboratori**

103. Il sistema dei controlli ufficiali è sostenuto da una rete di laboratori ufficiali accreditati che lavorano con metodi accreditati. L'affidabilità dei risultati forniti è garantita dalla regolare partecipazione a prove interlaboratorio, con risultati generalmente soddisfacenti.

## **5.8 SISTEMA DI ALLARME RAPIDO PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI (RASFF)**

### **Requisiti giuridici**

Articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002 e regolamento (UE) 2019/1715.

### **Risultanze**

104. Le linee guida per la gestione delle notifiche RASFF sono definite nell'intesa 50/CSR/2021, che abroga la procedura precedente del 2008. La rete nazionale di punti di contatto è sviluppata a livello nazionale, regionale e locale ed è disponibile 24 ore su 24, sette giorni su sette. L'IMS è il Punto di contatto nazionale per il RASFF in Italia.
105. Negli ultimi anni sono stati notificati vari allarmi sulla sicurezza alimentare relativi a prodotti lattiero-caseari fabbricati in Italia. Il gruppo incaricato dell'audit ha esaminato due notifiche relative alla presenza di *Salmonella* e VTEC nei formaggi, entrambe diramate nel 2021.
106. Il gruppo incaricato dell'audit ha ottenuto i fascicoli completi relativi alle azioni intraprese dalle AC e ai loro risultati, che includevano un tracciamento dettagliato dei prodotti e la verifica che al consumatore fossero state fornite informazioni corrette. Tutti i fascicoli sono stati archiviati dopo che i risultati analitici forniti all'ASL avevano dimostrato che non era stato rilevato alcun batterio patogeno e che gli OSA avevano efficacemente migliorato le loro procedure.

## **Conclusioni sul sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF)**

107. In base agli esempi esaminati dal gruppo incaricato dell'audit il sistema vigente per trattare le notifiche RASFF funziona efficacemente.

## **5.9 SISTEMA DI SUPERVISIONE E AUDIT INTERNI**

### **Requisiti giuridici**

Articolo 5, paragrafo 1, lettera b), e articolo 6 del regolamento (UE) 2017/625.

### **Risultanze**

108. La supervisione dell'MS sulle attività delle AC regionali è basata su audit di sistema e sulla valutazione delle prestazioni generali (cfr. punto 6). Il processo di audit comprende la verifica delle prestazioni del sistema di sicurezza alimentare o di altri sistemi (compreso l'approccio HACCP) e l'ispezione su uno o più processi o attività aziendali. L'Ufficio 3 esegue gli audit: nel 2018 e 2019, gli audit hanno incluso visite sul posto negli stabilimenti, mentre nel 2020 la pandemia di COVID-19 ha causato un calo delle missioni di audit (è stato effettuato solo un audit rispetto ai 36 pianificati).

109. Nel 2019 e 2020 l'MS ha effettuato i seguenti audit:

- a. in Veneto nel 2019 (risultanze: su 8 stabilimenti visitati, in uno stabilimento sono state rilevate non conformità strutturali e attuazione incompleta del programma di audit interni sulle ASL), e
- b. in Campania nel 2020 (risultanze: su 10 stabilimenti visitati, in uno stabilimento sono state rilevate gravi non conformità strutturali e di gestione, erogazione di formazione insufficiente per rilevare/categorizzare le non conformità e attuazione incompleta del programma di controlli ufficiali in una ASL a causa della carenza di personale).

110. La valutazione delle prestazioni delle AC regionali (cfr. punto 66) da parte dell'MS, eseguita nel 2020 sulle attività del 2019, è stata effettuata, come negli anni precedenti, sugli indicatori di prestazioni relativi alla sicurezza alimentare e alla sanità pubblica veterinaria. Sono stati considerati 75 indicatori di prestazioni relativi ad additivi, residui di pesticidi e micotossine, procedure di riconoscimento, controlli ufficiali/audit sugli stabilimenti alimentari, verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali, audit delle AC, finanziamento dei controlli ecc. Quattro regioni/province autonome presentavano non conformità relative alla gestione dei flussi informativi e due relative alla prestazioni/governance (audit e verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali).

111. Nel 2020 le AC regionali hanno eseguito 57 audit sulle ASL (dei 105 audit pianificati), di cui sei nel settore lattiero-caseario. La pandemia di COVID-19 ha avuto un impatto significativo su tali attività, che per tale ragione si sono svolte principalmente a distanza.

Le unità di audit degli ARS di Basilicata, Calabria, Campania, Provincia di Trento, Puglia e Veneto hanno eseguito un audit ciascuna, con la conclusione che, in generale, i controlli ufficiali sono effettuati a livello locale in linea con i requisiti in vigore. Tuttavia sono stati individuati anche alcuni punti critici: coordinamento insufficiente tra le AC, pianificazione ed efficacia-efficienza-appropriatezza dei controlli ufficiali, attività di verifica, aggiornamento delle procedure documentate e risorse e formazione del personale ufficiale. Alcune regioni hanno segnalato difficoltà operative che hanno portato a una sospensione delle attività di audit (Lazio, Liguria, Marche, Molise, Sicilia, Umbria e Valle d'Aosta).

112. La supervisione sul personale a livello di ASL è effettuata dal responsabile gerarchico. Alcune regioni (ad es. la Campania) dispongono di sofisticati sistemi informatizzati che permettono il monitoraggio delle prestazioni del singolo membro del personale in tempo reale, mentre in altre regioni tale supervisione è più "tradizionale" e comprende riunioni e la verifica delle relazioni sulle attività. Salvo qualche eccezione, le prestazioni del personale coinvolto nei controlli ufficiali sono state da soddisfacenti a buone.

#### **Conclusioni sul sistema di supervisione e di audit interni**

113. Gli audit sulle AC sono effettuati, nonostante alcune difficoltà operative, e sono in generale efficaci nell'individuare carenze rilevanti e nell'applicare misure di esecuzione al riguardo; le raccomandazioni delle relazioni di audit sono state adeguatamente affrontate e oggetto di follow-up.
114. Sono istituiti e applicati meccanismi di supervisione per valutare le prestazioni del personale.

## **6 CONCLUSIONI GENERALI**

Sono state adottate misure legislative e amministrative che riguardano il settore lattiero-caseario e le norme nazionali prevedono deroghe in linea con il diritto dell'Unione. Le autorità competenti (AC) responsabili del sistema dei controlli ufficiali sono chiaramente designate e sono dotate di una struttura e un'organizzazione adeguate all'esecuzione dei loro compiti, come pure di poteri adeguati per adottare misure di esecuzione nei casi di non conformità. Le regioni utilizzano vari strumenti informatici che contribuiscono allo svolgimento di controlli efficaci ed efficienti.

Le AC regionali e locali delle tre regioni scelte come esempio erano spesso carenti in termini di personale e si è resa necessaria una stretta cooperazione tra il personale impiegato in altre aree per mantenere un'adeguata efficienza dei controlli ufficiali. I flussi di comunicazione e la cooperazione tra i differenti livelli delle autorità competenti coinvolte nel settore lattiero-caseario sono consolidati e in generale efficaci.

L'attuazione del sistema vigente per il riconoscimento degli OSA garantisce che tutte le imprese alimentari ammissibili al riconoscimento siano dotate di un riconoscimento valido,

che tutte le attività effettuate siano debitamente oggetto del riconoscimento e che gli OSA rispettino pienamente i requisiti normativi.

Le aziende lattiero-casearie sono sottoposte a periodici controlli ufficiali per verificare la salute e il benessere degli animali e l'uso di medicinali veterinari, mentre la verifica della conformità ai requisiti normativi in materia di igiene è generalmente effettuata solo su una percentuale limitata di aziende agricole. L'attuazione dei controlli pianificati è stata ampiamente soddisfacente in due delle tre regioni scelte come esempi. La Campania non ha raggiunto i suoi obiettivi annuali nel periodo 2019-2021.

Il sistema di controllo riguarda i controlli effettuati per verificare se gli OSA rispettano l'obbligo riguardante i criteri per il latte vaccino, caprino, ovino e bufalino crudo, generalmente alla stessa frequenza. Le non conformità relative alla qualità del latte crudo, inclusi i casi in cui è stata rilevata la presenza di residui di sostanze inibenti nel latte crudo, sono state oggetto di follow-up e di misure di esecuzione efficaci da parte dell'industria lattiero-casearia e sono state, in generale, oggetto di adeguato follow-up a livello di azienda durante i controlli ufficiali.

Il sistema dei controlli ufficiali è basato sul rischio e copre l'intero settore lattiero-caseario. Le AC applicano procedure, istruzioni e liste di controllo volte a garantire la coerenza e l'uniformità dei controlli ufficiali. Tuttavia la loro attuazione non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli operatori per quanto riguarda il campionamento in regime di autocontrollo, l'etichettatura, la tracciabilità e le procedure basate sui principi HACCP.

In base agli esempi esaminati dal gruppo incaricato dell'audit il sistema vigente per trattare le notifiche RASFF funziona efficacemente.

Il sistema dei controlli ufficiali non risulta efficace nel far rispettare gli obblighi degli operatori per quanto riguarda l'origine dei SOA di origine lattiero-casearia (categorizzazione, trasporto e utilizzo).

## **7 RIUNIONE DI CHIUSURA**

Il 17 maggio si è svolta a distanza una riunione di chiusura con l'ACC e i rappresentanti delle regioni visitate. Durante la riunione il gruppo incaricato dell'audit ha presentato le risultanze e le conclusioni preliminari dell'audit. In tale occasione le AC hanno riconosciuto le risultanze e le conclusioni presentate e hanno fornito alcuni chiarimenti.

## 8 RACCOMANDAZIONI

N.	Raccomandazione
1.	<p>Garantire che i controlli ufficiali delle aziende produttrici di latte e colostro per quanto riguarda i requisiti in materia di salute e igiene di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parti I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004 siano eseguiti come previsto in tutte le regioni e in linea con l'articolo 49 del regolamento (UE) 2019/627.</p> <p><i>Raccomandazione basata sulla conclusione n. 49.</i></p> <p><i>Risultanza associata n. 47.</i></p>
2.	<p>Garantire che i controlli ufficiali e, ove necessario, il controllo della conformità degli OSA per quanto riguarda il campionamento e le procedure di analisi per i patogeni alimentari e il campionamento ambientale siano in linea con le disposizioni del regolamento (CE) n. 2073/2005 e che il campionamento ambientale delle superfici di lavoro rispetti le linee guida del laboratorio di riferimento dell'Unione in materia di campionamento nelle aree di trasformazione alimentare e attrezzature per la ricerca di ceppi persistenti di <i>L. monocytogenes</i>.</p> <p><i>Raccomandazione basata sulla conclusione n. 92.</i></p> <p><i>Risultanze associate n. 87 e 88.</i></p>
3.	<p>Garantire che i controlli ufficiali e ove necessario, il controllo della conformità degli OSA per quanto riguarda le procedure basate sui principi HACCP di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 (in particolare quelle relative al processo di pastorizzazione) siano efficaci, secondo quanto previsto all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625.</p> <p><i>Raccomandazione basata sulla conclusione n. 92.</i></p> <p><i>Risultanze associate n. 80, 81, 82 e 83.</i></p>
4.	<p>Garantire che i controlli ufficiali, e ove necessario, il controllo della conformità degli OSA per quanto riguarda le norme in materia di etichettatura e di tracciabilità per i prodotti lattiero-caseari di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, nonché al regolamento (UE) n. 1169/2011, siano efficaci, secondo quanto previsto all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625.</p> <p><i>Raccomandazione basata sulla conclusione n. 92.</i></p> <p><i>Risultanza associata n. 91.</i></p>

<b>N.</b>	<b>Raccomandazione</b>
5.	<p>Garantire che i controlli ufficiali, e, ove necessario, il controllo della conformità degli OSA per quanto riguarda le norme relative a identificazione, magazzinaggio, trasporto e utilizzo dei sottoprodotti di origine animale di cui ai regolamenti (CE) n. 1069/2009 e (CE) n. 142/2011 siano efficaci, secondo quanto previsto dall'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625.</p> <p><i>Raccomandazione basata sulla conclusione n. 93.</i></p> <p><i>Risultanza associata n. 78.</i></p>

La risposta dell'autorità competente alle raccomandazioni è disponibile all'indirizzo:

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2022-7439](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2022-7439)

## ALLEGATO 1 - RIFERIMENTI NORMATIVI

<b>Riferimento normativo</b>	<b>Gazzetta ufficiale</b>	<b>Titolo</b>
Regolamento (CE) n. 178/2002	GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1	Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
Regolamento (CE) n. 852/2004	GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1, rettificato e ripubblicato nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3	Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
Regolamento (CE) n. 853/2004	GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55, rettificato e ripubblicato nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22	Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
Regolamento (CE) n. 1935/2004	GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4	Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
Regolamento (CE) n. 2074/2005	GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27	Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
Regolamento (CE) n. 2073/2005	GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1	Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008	GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16	Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari
Regolamento (CE) n. 1334/2008	GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34	Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE
Regolamento (UE) n. 1169/2011	GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18	Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Regolamento (UE) 2017/625	GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1	Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
Regolamento (UE) 2019/627	GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51	Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali
Direttiva 98/83/CE	GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32	Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano