

## 1. Il Sistema dei controlli alle frontiere e negli scambi comunitari

Con la creazione del Mercato Unico (1 gennaio 1993) i controlli veterinari sui prodotti di origine animale e sugli animali vivi, effettuati a tutela della salute pubblica e della sanità animale, sono svolti dall'Autorità dello Stato di produzione ed immissione in commercio del prodotto o degli animali.

Al Paese comunitario che riceve animali o prodotti di origine animale proveniente da un Paese dell'UE è consentito di procedere solo a controlli a sondaggio a carattere non discriminatorio, per l'effettuazione dei quali, in Italia, si è provveduto ad istituire gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC), dipendenti dal Ministero della Salute.

Al contrario delle provenienze comunitarie, le partite di animali e di prodotti di origine animale in importazione da Paesi diversi da quelli comunitari, devono essere sottoposti a controllo sistematico, prima di essere ammessi sul territorio dell'UE.

Tali controlli, di competenza dello Stato sono attribuiti al Ministero della Salute e vengono effettuati presso i Posti di Ispezione Frontaliera (PIF).

Sono di competenza dello Stato e attribuiti al Ministero della Salute anche i controlli relativi alla sicurezza dei prodotti vegetali in importazione da Paesi diversi da quelli dell'Unione Europea. Tali controlli vengono effettuati dagli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) e sono eseguiti su tutte le partite di prodotti vegetali destinati alla alimentazione umana. Gli USMAF, inoltre, effettuano controlli sugli additivi, sugli aromi, sui coadiuvanti tecnologici e sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

## 2. Scambi e importazioni di alimenti di origine vegetale

I prodotti vegetali di importazione, provenienti da paesi extracomunitari, devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari nel territorio nazionale e comunitario.

Le disposizioni comprendono:

- norme di carattere generale per gli aspetti igienico sanitari
- norme di settore degli alimenti relative a: residui massimi di contaminanti (antiparassitari, nitrati, metalli pesanti, micotossine), livelli massimi di contaminazione radiochimica, etichettatura, presentazione e pubblicità, additivi etc.

Le tipologie di alimenti vegetali sono varie, così come i controlli igienico-sanitari previsti e possono riguardare aspetti microbiologici e chimici.

La normativa, sulla base di un'analisi dei rischi, stabilisce dei limiti massimi per la presenza di numerosi contaminanti negli alimenti e detta le modalità per il campionamento e l'analisi del prodotto. In alcuni casi, in particolare per le micotossine, tali modalità rivestono un'importanza sostanziale ai fini della significatività del risultato.

Nella tabella "Indicazioni su controlli chimici Alimenti origine vegetale", sono riassunti, in corrispondenza dell'alimento o di gruppi di alimenti vegetali, alcuni tra i principali contaminanti da ricercare e i cui tenori massimi sono fissati per legge.

Nella tabella "Controlli chimici riferimenti normativi", in corrispondenza del contaminante, individuato con un numero, presente anche nella precedente tabella, sono riportati gli estremi della normativa nazionale o comunitaria, che fissa i tenori massimi e descrive le modalità di campionamento ed analisi.

Attraverso tali schemi riassuntivi si intende fornire una lettura semplificata agli operatori del settore ed agli organi di controllo, nonché una informazione al consumatore.

Per la lettura delle due tabelle si riporta di seguito un esempio.

Nelle noci (capitolo doganale 8, frutta a guscio) sono stabiliti limiti massimi ammessi di pesticidi (1), aflatossine (3), piombo (12) e cadmio (13). Una partita di noci all'importazione potrà essere sottoposta, se del caso, a controlli analitici per la ricerca di una o più di tali sostanze, utilizzando come metodi di campionamento rispettivamente quelli previsti dal D.M. 23/7/2003 (pesticidi), dal Regolamento 1881/2006/CE (aflatossine) e dal D.M. 5/3/2003 (metalli pesanti) e successive modifiche.

## 3. Scambi e importazioni di alimenti di origine animale

A seconda della loro provenienza da Stati membri dell'Unione Europea o da

Paesi Terzi, i controlli veterinari sui prodotti di origine animale si differenziano in:

- Controlli sui prodotti di origine comunitaria
- Controlli sui prodotti importati da Paesi terzi.

Tali controlli sono assicurati, rispettivamente, dagli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e dai Posti d'Ispezione Frontaliera (PIF), il cui coordinamento, per quanto di competenza, è a cura della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario, sulla base delle indicazioni della Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

#### Controlli sui prodotti di origine comunitaria

A seguito dell'abolizione delle frontiere tra gli Stati membri della Comunità e della creazione del Mercato unico (1993) i controlli veterinari sui prodotti di origine animale, effettuati a tutela della salute pubblica, sono svolti dall'Autorità dello Stato di produzione ed immissione in commercio del prodotto.

Tale sistema, pertanto, codificato con le Direttive del Consiglio n. 89/662/CEE e 90/425/CEE (recepite nell'ordinamento nazionale con D.Lgs. 30 gennaio 1993, n. 28), si basa principalmente sulle garanzie fornite dal Paese comunitario speditore. Allo Stato di destinazione del prodotto è consentito di procedere solo a controlli a sondaggio a carattere non discriminatorio, per l'effettuazione dei quali, in Italia, si è provveduto ad istituire (D.Lgs. 30 dicembre 1993 n. 27) gli UVAC dipendenti dal Ministero, con compiti di:

- "mutua assistenza" con le omologhe Autorità degli altri Stati membri al fine di assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica sulle merci di provenienza comunitaria
- consulenza ed interazione con i Servizi veterinari territoriali (Servizi veterinari delle Regioni e delle ASL) al fine di garantire un coordinamento nell'esecuzione dei controlli veterinari a destino.

Per l'esecuzione dei controlli a destino, la normativa nazionale (D.Lgs. 30 gennaio 1993, n. 28 e successive modifiche) stabilisce che gli operatori che ricevono i prodotti da un altro Paese comunitario debbano rispettare alcuni obblighi:

- preventiva registrazione presso l'UVAC territorialmente competente
- registrazione di tutte le consegne
- segnalazione all'UVAC e al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale (ASL) competenti per territorio, dell'arrivo dei prodotti.

Il mancato rispetto di tali obblighi è soggetto a sanzioni.

Qualora si sospetti la presenza di una qualsiasi forma di rischio per la salute pubblica o per la sanità animale, le Autorità veterinarie di controllo dispongo-

no specifici accertamenti differendo contestualmente la commercializzazione dei prodotti e/o degli animali provenienti dagli altri Stati membri, in attesa dell'acquisizione degli esiti.

Nel caso in cui l'accertamento sia stato sfavorevole, le successive 5 partite di analoga tipologia e provenienza introdotte nel territorio nazionale sono sottoposte ad ulteriori controlli, con differimento della loro commercializzazione. Oltre a tali controlli, in caso di rischio (come avvenuto, ad esempio, in relazione alle emergenze sanitarie dovute a BSE e diossina), gli Stati membri possono adottare misure temporanee di salvaguardia a tutela della salute pubblica e/o degli animali, in attesa di eventuali misure armonizzate in sede comunitaria. Un ulteriore intervento finalizzato alla gestione del rischio sanitario, riguardante sia i prodotti origine comunitaria che quelli importati da Paesi terzi, è l'attivazione del Sistema di Allerta, che consente di informare tutte le Autorità degli Stati partecipanti al Sistema dell'esistenza di un rischio grave ed immediato che consente l'eventuale adozione di misure cautelari sulle partite di tipologia e provenienza analoga a quella accertata a rischio.

#### 4. Controlli sui prodotti importati da Paesi terzi

I prodotti importati da Paesi terzi devono essere conformi a specifiche garanzie igienico-sanitarie stabilite dalla normativa comunitaria.

La verifica di tale conformità è affidata ai Border Inspection Post (BIP's) dell'Unione europea che effettuano i controlli veterinari alle frontiere esterne nell'interesse dell'intero territorio comunitario, e pertanto a prescindere dal Paese di effettiva destinazione dei prodotti.

Tali Bip, presenti in tutti gli Stati membri, assumono, in Italia, la denominazione PIF e sono Uffici veterinari periferici del Ministero della salute.

Le modalità di controllo da essi effettuati sono state stabilite dalle direttive del Consiglio n. 97/78/CE e 97/79/CE, recepite nell'ordinamento nazionale con D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 80.

Ciascun Paese terzo interessato ad esportare verso il territorio comunitario deve:

- sulla base delle garanzie generali esistenti nei settori di sanità pubblica e sanità animale, essere riconosciuto ed inserito in un elenco comunitario
- offrire garanzie specifiche in relazione a ciascun prodotto da esportare, comprovate da un modello di certificato sanitario stabilito in sede comunitaria che deve essere sottoscritto dalle competenti autorità del Paese terzo ed accompagnare il prodotto fino al destinatario
- avere stabilimenti di produzione riconosciuti ed inseriti in un elenco comunitario.
- L'arrivo di ciascuna partita di prodotto, destinata al mercato comunitario, deve essere preannunciato al BIP d'ingresso nel territorio dell'UE al fine

dell'esecuzione dei controlli veterinari.

I controlli ispettivi sono, di regola, effettuati secondo percentuali stabilite con decisioni della Commissione europea le quali variano in funzione della tipologia di prodotto, giungendo ad assumere anche carattere di "sistematicità".

In caso di controlli sfavorevoli, i PIF, in dipendenza della non conformità e/o del rischio accertato:

- adottano misure sanitarie specifiche sulla partita interessata, comprensive di: annullamento dei certificati/documenti di accompagnamento della partita al fine di impedirne la reintroduzione nel territorio comunitario; respingimento o distruzione della partita o, in assenza di rischi sanitari, destinazione della stessa ad usi diversi dal consumo umano
- dispongono controlli rafforzati sulle successive 10 partite importate della stessa tipologia, origine e provenienza con sequestro delle stesse ed analisi di laboratorio. Un ulteriore intervento finalizzato alla gestione del rischio sanitario, riguardante sia i prodotti importati da Paesi terzi che di origine comunitaria, è l'attivazione del cosiddetto Sistema di Allerta che consente di informare tutte le Autorità degli Stati partecipanti al Sistema dell'esistenza di un rischio grave ed immediato.
- Nel caso di prodotti importati da Paesi terzi, la comunicazione diramata a tutti i BIP's dell'UE consente di attivare le procedure di controllo rafforzate nonché l'eventuale adozione di misure cautelari sulle partite di tipologia e provenienza analoga a quella accertata a rischio.

## 5. Importazioni di alimenti surgelati da Paesi terzi

La produzione, commercializzazione e vendita degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, nonché l'importazione degli stessi da Paesi non appartenenti alla Unione Europea è regolamentata da specifiche disposizioni:

- Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110
- Circolare ministeriale 27 aprile 1992, n. 21
- Decreto Ministeriale 25 settembre 1995, n. 493.

Ai sensi del D.Lgs. 110/1992 per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

L'art. 10 dello stesso decreto prevede che gli alimenti surgelati ammessi all'importazione nel territorio nazionale debbano presentare i seguenti requisiti:

- essere prodotti secondo normative equivalenti a quelle comunitarie

- essere prodotti in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità nazionali ed inclusi in elenchi ufficiali notificati alle autorità del Paese interessato.

Gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea del Ministero (USMAF), fermo restando i controlli per le singole tipologie di alimento prescritti dalle norme particolari, verificano che lo stabilimento di produzione sia incluso nella lista ministeriale. I modelli di domanda da presentare per l'esportazione in Italia di prodotti surgelati di origine vegetale sono contenuti nella Procedura operativa standard 2 (Mod. 2-a e mod 2-b) - POS 2 versione inglese.

*Fonte:* Ministero della Salute

## 6. Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110

Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

(G.U. Serie Generale, n. 39 del 17 febbraio 1992)

### IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

E M A N A

il seguente decreto legislativo:

#### *Art. 1. Campo di applicazione*

1. Il presente decreto disciplina la produzione, la distribuzione e la vendita

degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.  
2. I gelati non sono considerati alimenti surgelati.

Decreto 25 settembre 1995, n. 493

Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature.  
(G.U. Serie Generale, n. 272 del 21 novembre 1995)

**IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
DI CONCERTO CON IL MINISTRO DELLA SANITÀ**

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110, concernente l'attuazione della direttiva 89/108/CEE, in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana ed in particolare gli articoli 11, comma 2, e 12;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la direttiva della Commissione 92/1/CEE sul controllo delle temperature degli alimenti surgelati e la direttiva 92/2/CEE sulle modalità di campionamento e il metodo di analisi per il controllo delle temperature;

Ritenuta la necessità di provvedere all'attuazione di dette direttive precisando i requisiti dei mezzi di trasporto e dei banchi ed armadi frigoriferi nonché i requisiti e le modalità per il riconoscimento degli strumenti di misurazione della temperatura nei mezzi di trasporto degli alimenti surgelati;

Udito il parere del Consiglio di Stato reso nell'adunanza generale del 17 novembre 1994;

Sentito il Ministro dei trasporti;

Vista la comunicazione fatta, ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge n. 400/1988, al Presidente del Consiglio dei Ministri;

ADOTTA

il presente regolamento:

*Art. 1.*

*Mezzi di trasporto*

1. I mezzi di trasporto, adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati, devono essere muniti di:

- a) protezione coibente che consenta di mantenere, per tutta la durata del trasporto, la temperatura dei prodotti ai valori stabiliti dall'art. 4 del decreto legislativo 27 febbraio 1992, n. 110, sugli alimenti surgelati;
- b) apparecchiature atte ad uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico;

- c) un termometro facilmente visibile che misuri la temperatura dell'aria interna.
2. I mezzi di trasporto, non adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati devono essere muniti di:
- a) protezione coibente di cui al comma 1, lettera a);
  - b) generatore di freddo e strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino ad intervalli regolari non superiori a 20 minuti, la temperatura dell'aria in cui si trovano gli alimenti surgelati;
  - c) dispositivi di circolazione dell'aria o comunque sistemi idonei ad uniformare la temperatura interna.
3. Gli strumenti di misurazione di cui al comma 2, lettera b), sono approvati dalla competente autorità del Paese dove i mezzi di trasporto sono stati immatricolati; per i mezzi di trasporto immatricolati in Italia l'autorità competente è l'amministrazione metrica del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato che può avvalersi della documentazione prodotta dalle ditte interessate rilasciata da ente od organismo riconosciuto e rintracciabile.
4. I mezzi adibiti al trasporto di alimenti surgelati di cui ai commi 1 e 2 devono rispondere alle norme contenute nell'accordo relativo ai trasporti internazionali delle derrate deperibili ed ai mezzi speciali da usare per tali trasporti (ATP), ratificato con la legge 2 maggio 1977, n. 264, nonché alle disposizioni del decreto ministeriale 28 febbraio 1984 relativo ai mezzi di trasporto in regime di temperatura controllata. La sigla di riconoscimento dei predetti mezzi o di un loro scomparto, da riscontrare sull'attestato internazionale o nazionale deve essere una delle seguenti:
- a) FRC, FRF, RRC, per l'attestato internazionale;
  - b) FRC, FRF, RRC, CORRC, COFRC, COFRF per l'attestato nazionale.
5. Prodotti diversi da quelli surgelati possono essere trasportati insieme agli alimenti surgelati a condizione che siano contenuti in involucri protettivi e che, al momento del carico, abbiano una temperatura non superiore a -18 °C.
6. Per distribuzione locale si intende il trasporto degli alimenti surgelati da un deposito ad un punto vendita o al consumatore finale effettuato con mezzi di trasporto aventi una portata utile non superiore a 7 tonnellate.

#### AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicate è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.



Note alle premesse

- Si riporta il testo del comma 2 dell'art. 11 del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 (Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana):

"2. L'art. 4 della legge 27 gennaio 1968, n. 32, è così sostituito: 'Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità sono stabilite le disposizioni da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati nonché le caratteristiche richieste per armadi ed i banchi frigoriferi destinati alla conservazione ed alla vendita degli alimenti surgelati. Fino alla data di entrata in vigore del suddetto decreto si applica la normativa vigente'".

- Si riporta il testo dell'art. 12 del medesimo D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110:

"Art. 12 (Metodo di controllo delle temperature)

- Il metodo per il controllo a sondaggio delle temperature e le modalità di prelievo dei campioni sono determinati in attuazione di disposizioni comunitarie in materia, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità".

- Il comma 3 dell'art. 17 della legge n. 400/1988 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri) prevede che con decreto ministeriale possano essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere.

Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge.

I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo.

Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione.

Il comma 4 dello stesso articolo stabilisce che gli anzidetti regolamenti debbano recare la denominazione di "regolamento", siano adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale.

- La direttiva CEE n. 92/1, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n. L 34 dell'11 febbraio 1992 e ripubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 35 del 7 maggio 1992, 2a serie speciale.

- La direttiva CEE n. 92/2, che fissa le modalità di campionamento e il metodo comunitario di analisi per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n. L 34 dell'11 febbraio 1992 e ripubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 35 del 7 maggio 1992, 2a serie speciale.

**Nulla osta sanitario (NOS)/documento comune di entrata (DCE) sull'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto.**

Al momento dell'ingresso nel territorio nazionale (nei porti, aeroporti e dogane interne), tutte le partite di merci di interesse sanitario, compresi gli alimenti di origine non animale destinati al consumo umano, provenienti da Paesi extra-europei, devono essere sottoposte a controllo igienico-sanitario a cura dell'Ufficio di sanità marittima e aerea (USMAF) competente territorialmente. Il personale tecnico dell'USMAF, presa visione della documentazione d'origine che deve necessariamente accompagnare ogni importazione, effettua direttamente sulla merce, controlli sanitari (documentali, ispettivi e/o analitici) volti ad evitare che prodotti contaminati, adulterati, tossici o comunque non rispondenti alle normative sanitarie vigenti, possano essere commercializzati in Italia e negli altri Paesi dell'U.E. Al termine dei controlli l'USMAF, verificata la non pericolosità della merce, rilascerà il NOS/DCE all'importazione, documento che ne permetterà l'introduzione nel territorio comunitario.

Qualora invece dovesse risultare un'accertata pericolosità per la salute pubblica, le merci saranno dichiarate non-ammissibili all'importazione, e della notizia verranno contestualmente informati, attraverso i competenti uffici centrali del Ministero, gli altri USMAF e tutti gli Stati membri dell'U.E. L'importo della tariffa per il controllo sanitario ufficiale all'importazione di una partita di alimenti di origine non animale, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti arricchiti, novel food, materiali destinati a venire a contatto con alimenti è fissata in:

- 63,30 Euro per partita per i materiali destinati a venire a contatto con alimenti
- 55 Euro per partita, fino a 60 tonnellate
- 0,9 Euro per tonnellata successiva, fino a 460 tonnellate, e a un massimo di 420 euro oltre le 460 tonnellate.

Leggi il [Decreto legislativo n. 194 del 19 novembre 2008 - Tariffe.](#)

***POS 11 - Rilascio nulla osta sanitario/documento comune entrata su importazione alimenti di origine non animale e materiali a contatto***

La Procedura Operativa Standard Unificata (POS 11) "Rilascio N.O.S./DCE sull'importazione di alimenti di origine non animale" rappresenta un importante strumento per gli operatori coinvolti nei controlli all'importazione di tali merci: il personale tecnico degli USMAF, gli spedizionieri doganali e gli importatori.

Elaborata in collaborazione con tutti gli USMAF nel 2007, dopo una fase di sperimentazione, è stata ufficialmente adottata a partire dal 1° gennaio 2008.

Scopo della procedura è quello di sottoporre a controllo ufficiale, ai sensi del

Regolamenti (CE) 882/2004, Regolamento (CE) 669/2009, Regolamento (CE) 884/2014 e s.m.i., in maniera uniforme e a tutela della salute pubblica, tutte le partite di alimenti di origine non animale, in arrivo presso i punti di confine del territorio italiano, dove operano gli USMAF (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera), strutture periferiche del Ministero della Salute.

Dopo la prima adozione, la POS 11 è stata sottoposta a varie revisioni. Il 31 maggio 2017 è entrata in vigore la revisione n. 4, redatta e adottata dall'Ufficio 2 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione.

Il controllo a cui vengono sottoposti gli alimenti, viene eseguito attraverso tre livelli di verifica:

1. documentale
2. di identità
3. materiale che prevede il campionamento a fini di analisi.

La procedura è estesa anche agli alimenti: dietetici, destinati a consumo particolare e ai materiali a contatto con alimenti (MOCA).

La POS 11 viene completata da Istruzioni Operative Locali, che elaborano istruzioni di dettaglio, tenendo conto delle rispettive realtà territoriali.

## 7. Esportazione degli alimenti

### 7.1 Esportazione verso Paesi terzi

Il commercio internazionale deve rispondere all'esigenza di garantire la sicurezza degli alimenti in rapporto alla tutela della salute delle persone, ma anche all'esigenza di prevenire la diffusione da un Paese all'altro di malattie di animali e piante.

Per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili con gli alimenti è necessario conoscere lo stato sanitario e fitosanitario dei luoghi di produzione, avendo riguardo sia delle malattie degli animali e dell'uomo, sia delle malattie delle piante, limitando la spedizione di prodotti alimentari a rischio o provenienti da aree geografiche che in relazione alla natura del prodotto alimentare possono presentare dei rischi.

In Italia il controllo Ufficiale sui prodotti alimentari ai sensi dei Regolamenti (CE) 854/2004 e 882/2004 compete ai Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed ai Servizi veterinari della ASL, agli organi competenti delle Regioni e Province Autonome in materia di sicurezza degli alimenti e al Ministero della Salute.

In particolare all'Autorità sanitaria compete la verifica delle procedure di autocontrollo attuate dai produttori e l'adozione dei provvedimenti nei casi di procedure inadeguate.

Il requisito generale per l'esportazione di prodotti alimentari è dunque la conformità alle disposizioni in materia di igiene degli alimenti vigenti nel Paese esportatore; il rispetto dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 per i Paesi comunitari e quindi per l'Italia è il requisito di base per poter esportare.

Pertanto è indispensabile per il produttore garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari dall'origine della materia prima fino al tavolo del consumatore.

Qualora venga identificato un potenziale pericolo per il consumatore in un lotto di produzione di un alimento, è necessario che questo lotto venga bloccato prima che arrivi sulla tavola, attraverso l'applicazione di apposite procedure che consentano di rintracciare il prodotto immesso in commercio e di ritirarlo, anche nel caso di prodotti esportati in altri Paesi.

Garantendo la sicurezza dei prodotti esportati si creano le condizioni di reciprocità con i Paesi terzi, ai quali devono essere richieste le stesse garanzie di sicurezza per i prodotti che vengono importati in Italia.

L'Organizzazione Mondiale per il Commercio (WTO) è un organismo internazionale che si impegna ad eliminare le barriere, anche sanitarie, al commercio laddove non siano comprovati i pericoli sanitari. In tal senso questo organismo si occupa della gestione del contenzioso internazionale, come ad esempio nel caso tra USA ed UE sul divieto europeo di impiego degli ormoni nella produzione delle carni o sulle limitazioni al commercio di prodotti alimentari contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Nell'ambito del Codex Alimentarius, organismo internazionale coordinato dalla FAO (Organizzazione mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura) e dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità), vengono invece stabilite le regole internazionali per la produzione di alimenti sicuri.

Nel Codex sono state individuate le procedure HACCP (analisi del rischio e controllo dei punti critici) che sono alla base di processi di produzione che minimizzano il rischio per i pericoli microbiologici, fisici e chimici.

L'Organizzazione internazionale delle epizootie (OIE) è attiva invece nella prevenzione delle malattie trasmissibili degli animali.

## 8. Carni e prodotti a base di carne

Il settore delle carni e dei prodotti a base di carne è quello maggiormente regolamentato da accordi internazionali, che ne limitano la commercializzazione in rapporto alla specie animale ed all'area geografica di produzione.

In generale l'esportazione dall'Italia di carni bovine, ovine e caprine è fortemente limitata a causa degli effetti correlati al pericolo BSE/TSE che ha interessato nel recente passato l'intera Unione Europea.

È ammessa, invece, l'esportazione delle carni suine e dei prodotti a base di carni suine, che tuttavia è condizionata dalla presenza sul territorio italiano della Peste Suina Africana, presente in Sardegna, e della Malattia vescicolare del suino in diverse aree del Paese.

Ai fini della sicurezza del prodotto sono richiesti per i prodotti a base di carne cotti con trattamenti termici specifici o, per i prodotti a base di carne crudi, periodi di stagionatura prolungati.

L'esportazione di carni fresche suine è consentita verso il Giappone ma è esclusa verso gli USA; per entrambi i Paesi sono definite liste di stabilimenti italiani abilitati all'esportazione.

Nel caso della Russia è ammessa l'esportazione di carni bovine, suine, equine, di pollame solo da un limitato numero di stabilimenti individuati dalle Autorità russe sulla base di memorandum firmati con la UE; non ci sono limitazioni per i prodotti a base di carne.

Nel caso della Cina è in fase di avvio l'esportazione di prodotti a base di carne crudi stagionati limitatamente ad un numero ristretto di stabilimenti autorizzati a seguito di visita ispettiva di ispettori cinesi.

## 9. Altri prodotti di origine animale

I prodotti a base di latte rappresentano una categoria di prodotti largamente esportata in numerosi Paesi terzi e senza specifiche limitazioni. La FDA degli Stati Uniti d'America effettua periodicamente visite ispettive negli stabilimenti. La visita ispettiva di Ispettori brasiliani del settembre 2008 ha riguardato il settore dei prodotti a base di carne ma anche il settore di prodotti a base di latte.

### 9.1 Prodotti alimentari di origine non animale

Nel caso dei prodotti vegetali non si dispone di accordi specifici con Paesi terzi. In generale l'esportazione avviene senza particolari ostacoli.

La Russia richiede di fatto l'assenza di residui di fitofarmaci sui prodotti ortofruttili freschi. Ciò comporta un forte ostacolo all'esportazione, in quanto le norme comunitarie consentono limiti di tolleranza compatibili con trattamenti eseguiti nel rispetto di quanto prescritto per i singoli principi attivi e di buone pratiche di coltivazione. Sempre in Russia sussistono problematiche correlate all'esportazione di prodotti composti contenenti ingredienti di origine animale (gelato): le norme comunitarie considerano i prodotti composti tra quelli disciplinati dalla norma generale (Regolamento (CE) 852/2004) e quindi non soggetti a controllo veterinario. I russi invece richiedono per tali prodotti la certificazione veterinaria.

## 10. Trattamenti ad alte pressioni (HPP) per prodotti destinati all'esportazione

Il trattamento con le alte pressioni (High Pressure Processing - HPP) può essere utilizzato per ridurre o eliminare alcuni pericoli microbiologici in alcuni

alimenti, determinando l'inattivazione dei microrganismi e prolungandone la shelf life.

Con la Circolare n. 36882 del 29 settembre 2014 sono state fornite, al territorio e agli operatori del settore, indicazioni in merito al possibile utilizzo dei trattamenti alte pressioni su alimenti destinati all'esportazione, indicazioni in merito alla tracciabilità e sono state chiarite le modalità per l'inserimento di tali impianti in una specifica lista gestita dal Ministero della salute. Ad oggi sono abilitati a trattare con HPP ai fini dell'export solo gli stabilimenti ispezionati dal Ministero. Consulta la lista (aggiornata al 1° dicembre 2014).