

MARCHIELLO, Assessore alle Attività Produttive. Va bene. Salto un po' di preamboli e vado direttamente.

Con riferimento all'interrogazione in oggetto, la Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Sistema Sanitario ha rappresentato quanto segue.

Con l'art. 2 della legge regionale n. 3 del 2005 dal titolo "Interventi urgenti per la tutela della bufala mediterranea italiana in Campania" stabiliva, tra l'altro, all'art. 2 che "...I servizi veterinari delle aziende sanitarie locali interessate sono tenuti a prelevare annualmente, per ogni azienda di trasformazione, almeno un campione ogni dieci quintali di prodotto derivato da latte di bufala, per controlli morfologici, chimico-fisici e microbiologici, durante la fasi di produzione e commercializzazione".

Successivamente, dal primo gennaio 2006 sono entrati in vigore i Regolamenti Comunitari del cosiddetto "pacchetto igiene" (852/04, 853/04, 882/04 emanazioni del Reg. CE 178/02 e ss.mm.ii.) che hanno mutato il sistema di programmazione dei controlli ufficiali introducendo il concetto dell'analisi del rischio quale criterio prioritario, nel senso che i controlli ufficiali non possono più essere effettuati a tappeto, ma programmati in base alla categoria di rischio degli stabilimenti ed in base alla valutazione del rischio. La categoria di rischio viene assegnata in base a diversi parametri, tra i quali la tipologia di alimento prodotto, la sua quantità, il bacino di utenza, le non conformità riscontrate nel corso dei controlli.

In sostanza la norma comunitaria ha reso il criterio previsto dalla L.R. 3/05 (n. 1 campione/10 quintali) avulso dalla valutazione del rischio e, quindi, motivo di antinomia con le norme contenute nei Regolamenti Comunitari in ogni caso prevalenti, in quanto atti normativi primari.

Tuttavia, al fine di attuare ogni possibile intervento a tutela della filiera bufalina, compresa la verifica sulla presenza di eventuali implicazioni di natura sanitaria, requisiti imprescindibili per la commercializzazione e per l'accesso ai mercati internazionali, nel corso degli anni, è stato elaborato un piano di monitoraggio rientrante nel Piano Regionale Integrato, ex art. 41 del Reg. CE n. 882/2004, con l'obiettivo di rilevare eventuali pericoli per la salute nelle produzioni alimentari di tale filiera. Per l'attuazione del Piano sono state utilizzate delle risorse del Fondo Sanitario Regionale.

Dall'analisi dei dati emersi dal piano di cui sopra, è risultato che su 23104 campioni effettuati, solo n. 161 (meno dello 0,7 per cento) sono risultati non conformi, dando evidenza così che i prodotti bufalini campani hanno un bassissimo livello di rischio per la salute del consumatore.

In considerazione delle predette evidenze epidemiologiche, dal 2013 il piano di monitoraggio sulla filiera bufalina è stato fatto rientrare nei controlli programmati sulla base della categoria di rischio di appartenenza dei singoli stabilimenti. Oltre a tali controlli effettuati sulla base della categoria di rischio del singolo stabilimento, i Documenti di Programmazione Annuali Regionali (DPAR) del Piano Controlli Regionale Ufficiali (ex PRI), hanno previsto l'esecuzione di un piano di monitoraggio sui prodotti a base di latte con numerosi campioni di prodotti lattiero-caseari, compresi quelli a base di latte di bufala come di seguito riportato.

Conclusa la fase di valutazione del rischio correlato alle produzioni della filiera bufalina, dalla quale è emerso che il livello di rischio è estremamente basso e legato quasi esclusivamente a episodi di frodi annonarie, ed in presenza della preclusione stabilita dalla L. 191/09 di utilizzo del Fondo sanitario per spese non obbligatorie, cioè non necessarie a garantire i Livelli Essenziali di Assistenza, si è dovuto far rientrare la programmazione dei controlli per la filiera in questione nei criteri previsti dalle norme comunitarie.

Attualmente, a fronte dell'introduzione di ulteriori nuovi regolamenti comunitari, che hanno integrato il cosiddetto Pacchetto igiene, è stato evidenziato ulteriormente che:

1. l'articolo 109 del Regolamento UE 2017/625 chiarisce che gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali siano programmati ed eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un Piano dei controlli Nazionale Pluriennali (PCNP) in tutti i settori disciplinati dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2;

2. al fine di programmare i controlli tesi al raggiungimento degli obiettivi operativi, il Piano dei controlli Regionale Pluriennale (PCRP) prevede la redazione dei:

- Documenti di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) redatti dal Punto di Contatto regionale. Nel DPAR viene riportato il numero minimo di controlli da farsi, calcolati sulla base della valutazione del rischio o così come imposti dalle disposizioni nazionali e/o comunitarie;

- Documenti di Programmazione Annuale Territoriale (DPAT) redatti dalle singole Aziende sanitarie secondo le procedure interne e la cui responsabilità di attuazione è della Direzione Generale delle stesse; alla luce degli obiettivi operativi regionali descritti annualmente nel DPAR, nei DPAT vengono stabilite e pubblicizzate le attività da svolgersi localmente.

Gli obiettivi operativi del DPAR/DPAT sono suddivisi a loro volta in piani di monitoraggio ed attività e nello specifico:

- a. Il piano A39 Piano di monitoraggio sul latte ed i prodotti lattiero-caseari negli stabilimenti di produzione di campioni per la ricerca di parametri microbiologici e merceologici;

- b. Il piano A40 Piano di monitoraggio sul latte ed i prodotti lattiero-caseari negli stabilimenti di commercio al dettaglio e all'ingrosso di campioni di latte e prodotti lattiero-caseari per la ricerca di parametri microbiologici e merceologici;

- c. A32 AQ campioni di latte bovino, bufalino e siero di latte per la ricerca di aflatossina;

- d. A52 AU campioni di derivati del latte (formaggi freschi) per la ricerca di aflatossina;

- e. A62 campioni per la ricerca di contaminanti di origine ambientale ed industriale sugli alimenti di origine animale in fase di produzione - sottopiano A62 b - campioni di latte e derivati,

- f. A63 campioni per la ricerca di contaminanti di origine ambientale ed industriale sugli alimenti di origine animale in fase di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio - sottopiano a63 b - campioni di latte e derivati;

- g. Il piano B62 Ispezioni con campionamento per la verifica della tracciabilità latte vaccino in prodotti a base di latte di bufala a mezzo di rivelazione di caseinato di latte vaccino nella mozzarella di bufala.

A tal fine è stata fornita una tabella dove sono riportati i numeri di controlli ufficiali programmati dalla regione Campania (DPAR) negli ultimi 6 anni.

Alla luce di quanto esposto è stato pertanto rappresentato inoltre che:

- l'art. 2 del d.lgs. n. 27/2021 al comma 1 identifica il Ministero della Salute, le Regioni, le Provincie autonome di Trento e Bolzano e le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, come Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento UE 2017/625, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento sopracitato ed ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori: alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti.

Il comma 3 del summenzionato articolo identifica il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali come Autorità competente ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento UE 2017/625 nei seguenti settori: alimenti, relativamente alle norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura, per i profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti.

Con specifico riferimento al contrasto alle frodi in commercio, si precisa infine che Il MASAF - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, svolge controlli ispettivi e analitici su qualità, genuinità e identità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola. Ai sensi dell'art. 8 d.lgs. n. 198/2021 vigila sul rispetto delle disposizioni in materia pratiche commerciali sleali nel settore agroalimentare.

L'Ispettorato ricopre, in ambito europeo, il ruolo di autorità italiana ex officio incaricata di tutelare l'uso dei marchi italiani di "Denominazione di origine protetta" e di "Indicazione geografica protetta", tra cui la D.O.P. "Mozzarella di bufala campana".

Il Comando carabinieri per la tutela agroalimentare, posto alle dipendenze funzionali del MASAF, concorre, concordandosi con l'Ispettorato, nell'attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare.

In tale ambito, l'Arma dei carabinieri svolge, in via esclusiva, le funzioni di prevenzione e contrasto degli illeciti in materia forestale e, preminente, in materia ambientale e agroalimentare, tenuto conto delle specifiche attribuzioni riconosciute in tali settori al Corpo della Guardia di finanza, nel settore del controllo della spesa sanitaria, in attuazione della propria competenza generale in materia di polizia economica e finanziaria, nonché nel comparto della vigilanza sulla sicurezza dei prodotti, della tutela della proprietà intellettuale nelle frodi alimentari, in base alla vigente normativa e secondo le direttive del Ministro dell'economia e delle finanze.

Nel 2023 il MASAF, al fine di coordinare l'azione di controllo nel settore ed evitare duplicazioni e sovrapposizioni degli organi competenti in materia, ha istituito una Cabina di regia per i controlli amministrativi nel settore agroalimentare, composta dai sopracitati organi di polizia e ministeriali, di cui non fanno parte le Regioni, poiché non sono specificamente competenti in tale ambito.

Le attività attribuite alle Regioni, eseguite per il tramite delle AA.SS.LL. - Dipartimenti di Prevenzione, sono principalmente di tipo sanitario, quindi finalizzate alla tutela della salute del consumatore. La Regione Campania, annualmente, predispone piani di monitoraggio per l'esecuzione dei controlli ufficiali finalizzati alla verifica degli alimenti, dal punto di vista igienico-sanitario e di salubrità degli alimenti.