

IL REGOLAMENTO CE 2073/05: ATTUAZIONE NELLA REGIONE PIEMONTE

REGULATION CE 2073/05: REALIZATION IN PIEDMONT REGION

Gallina S., Chiavacci L., Barbaro A., Mogliotti P., Fezia G., Fontana E., Decastelli L.
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

SUMMARY

The European Regulation (EC) n° 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs enforces operators to carry out microbiological analyses on their products. Following the same criteria the Authority of Piedmont Region decided to adopt the Regulation to carry out the official control on food. During year 2007, 1063 food samples has been analysed by Food Control Laboratory of IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; the aim of this work is to analyse the results obtained.

Key words

Regulation CE 2073/05, Regulation CE 1441/07, Food Safety Criteria.

INTRODUZIONE

L'entrata in vigore della recente normativa comunitaria relativa al cosiddetto "pacchetto igiene" e la sua applicazione sul territorio nazionale e regionale ha reso necessaria una revisione e riorganizzazione dell'attività del controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La nuova normativa, infatti, modifica la visione tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendo gli strumenti a disposizione dell'Autorità Competente ed assegnando significati innovativi anche alle attività di campionamento e di analisi di laboratorio.

In particolare, l'applicazione del Regolamento CE 2073/05 (3) ha comportato un'azione congiunta da parte degli organi di controllo ufficiale (Regione Piemonte, Servizi Veterinari e IZS) per definire una strategia di intervento comune e concordata. Questo ha permesso di avere un piano Regionale di con-

trollo ufficiale degli alimenti che coprisse gli anni 2006 e 2007, comprendendo quanto previsto dal Reg. CE 2073/05 e dalle esigenze del territorio. Con la Determina Dirigenziale n. 113 del 02/08/2006 "Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti. Piano Regionale 2006-2007" (1), quindi, sono stati definiti gli obiettivi da raggiungere e le relative modalità d'esecuzione.

Le linee guida per l'applicazione del Regolamento, emanate dal Ministero della Salute (2), hanno contribuito ad uniformare a livello nazionale l'attività, a illustrare gli aspetti innovativi e a chiarire le norme nazionali vigenti in contrasto con la normativa comunitaria.

Questo lavoro, quindi, analizza i risultati ottenuti nel primo anno di applicazione del Regolamento sul territorio della Regione Piemonte per quanto attiene i Criteri di Sicurezza Alimentare,

così come indicati nell'Allegato I, capitolo 1, del Regolamento stesso.

MATERIALI E METODI

Presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono stati analizzati, nel corso del 2007, 1063 campioni di alimenti. Tali campioni sono stati prelevati dagli organi del controllo ufficiale, secondo quanto previsto dal Reg. CE 2073/05, in 5 unità campionarie.

Le matrici alimentari campionate possono essere schematizzate secondo quanto riportato in Tabella 1.

Tabella 1

Latte e prodotti lattiero caseari	589
Carni e prodotti derivati	382
Prodotti della pesca e derivati	51
Uova e prodotti a base d'uovo	12
Altri prodotti	29
TOTALE	1063

Per le differenti categorie alimentari l'analisi prevista poteva essere, così come previsto dal Regolamento, una delle seguenti, eseguita in singolo o associata alle altre:

- *Listeria monocytogenes* (ricerca o conteggio [ufc])
- *Salmonella* spp. (ricerca)
- Enterotossina stafilococcica (ricerca)

Le metodiche utilizzate per l'esecuzione delle analisi su tali campioni sono quelle indicate nell'Allegato I del Regolamento rappresentate dalla ISO 11290 (1 e 2) per *L. monocytogenes*, dalla ISO 6579 per *Salmonella* spp. e dal metodo di screening del Laboratorio Comunitario di Riferimento Europeo

(LCR) per le enterotossine stafilococciche (versione 3, Maggio 2006).

Qualora il prodotto fosse altamente deperibile con shelf-life molto ravvicinata o la quantità di alimento da sottoporre ad analisi non fosse sufficiente a predisporre un numero di aliquote tale da garantire il diritto alla difesa dell'interessato, si è proceduto con le modalità di prelievo previste per il campionamento in aliquota unica con analisi non ripetibile.

Per i campioni costituiti da più aliquote (4 o 5), risultati non conformi per la ricerca di *L. monocytogenes*, di *Salmonella* spp e Enterotossina stafilococcica, è stata effettuata la ripetizione del parametro difforme.

Per quanto attiene il conteggio di *L. monocytogenes*, in caso di superamento del limite di 100 ufc/g previsto dal Regolamento, si è provveduto alla ripetizione del parametro difforme. Qualora il conteggio, in prima istanza, avesse evidenziato valori compresi tra 10 e 100 ufc/g, in fase di prima applicazione e stante la deperibilità del campione, veniva effettuata la ripetizione dell'analisi con metodo qualitativo. Se il risultato della seconda analisi confermava la presenza di *L. monocytogenes* ed il produttore non poteva dimostrare all'Autorità Competente che l'alimento non avrebbe superato il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, l'organo prelevatore procedeva attuando i provvedimenti sanzionatori.

RISULTATI

L'analisi dei dati è stata eseguita considerando i campioni prelevati e sottoposti ad analisi per singola ricerca analitica. Un campione è stato considerato come positivo qualora la presenza del microrganismo / tossina, evidenziata in prima analisi, fosse

Tabella 2

LISTERIA MONOCYTOGENES	Totale campioni	Campioni positivi	% campioni positivi
Latte e prodotti lattiero caseari	566	6	1,06
Carni e prodotti derivati	205	12	5,85
Prodotti della pesca e derivati	24	-	-
Uova e prodotti a base d'uovo	7	-	-
Altri prodotti	22	-	-
TOTALE	824	18	2,18

stata confermata in corso di ripetizione di parametro difforme con convocazione delle parti.

Per ciò che attiene *Listeria monocytogenes* i risultati, riportati in tabella 2, hanno evidenziato, sul totale, una percentuale di positività del 2.18%. Il contributo maggiore è apportato dalle carni e prodotti derivati che presentano una positività del 5.85%.

Delle positività riscontrate nei prodotti lattiero caseari 11 sono ascrivibili a prodotti freschi a pasta molle (5 positivi su 55 campioni con una positività del 9.1%); nei prodotti a base di carne 6 campioni positivi sono rappresentati da salami (5 positivi su 79 campioni con una positività del 6.33%).

Per ciò che attiene *Salmonella* spp. i risultati, riportati in tabella 3, hanno evidenziato, sul totale, una percentuale di positività del 1.57%. Il contributo maggiore è apportato dai prodotti della pesca e derivati che presentano una positività del 3.57%. Il numero esiguo di tali campioni, però, potrebbe sovrastimare tale risultato.

Le positività riscontrate nei prodotti della pesca sono, in entrambe i casi, riconducibili a campioni di gamberetti.

Nelle carni e derivati sono stati evidenziati 5 campioni positivi su 49 campioni di salsiccia fresca

In ultimo, per quanto attiene la ricerca delle enterotossine stafilococche, le percentuali di positività sono, fortunatamente, piuttosto esigue, assestandosi allo 0.53% (Tab. 4).

Tabella 4

ENTEROTOSSINA STAFILOCOCCICA	Totale campioni	Campioni positivi	% campioni positivi
Latte e prodotti lattiero caseari	374	2	0,53

Tabella 3

SALMONELLA SPP.	Totale campioni	Campioni positivi	% campioni positivi
Latte e prodotti lattiero caseari	301	-	-
Carni e prodotti derivati	336	10	2,98
Prodotti della pesca e derivati	28	1	3,57
Uova e prodotti a base d'uovo	12	-	-
Altri prodotti	25	-	-
TOTALE	702	11	1,57

Le positività riscontrate per Enterotossina Stafilococica sono, in entrambe i casi, ascrivibili a formaggi a latte crudo.

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

L'emanazione del Piano Regionale ha uniformato il comportamento dei Servizi Veterinari presenti in Regione Piemonte e, sebbene il 2006 si possa considerare un anno di transizione, il 2007 è stato caratterizzato da un completo adeguamento a quanto previsto dal Regolamento CE 2073/05.

I risultati ottenuti dalle analisi eseguite, riportati in questo lavoro, evidenziano una situazione rassicurante all'interno del territorio regionale.

Le percentuali di campioni irregolari, infatti, sono piuttosto modeste e consentono di individuare per ciascun patogeno, gli alimenti maggiormente coinvolti e a maggior rischio di contaminazione.

L'analisi di tali dati risulta essere strumento utile a disposizione degli organi di controllo ufficiale per pianificare le azioni future, focalizzando l'attenzione su specifiche matrici alimentari che presentano rischio maggiore di contaminazione.

In ultimo bisogna ricordare come il Regolamento CE 2073/05 non sia uno "strumento" statico ma sia oggetto di rinnovamento e aggiornamento da parte degli organi legislativi comunitari; l'emanazione del Regolamento CE 1441/07 (4), che modifica il Reg. CE 2073/05, infatti, è un chiaro esempio dell'attività che si sta attuando a livello comunitario con l'obiettivo di integrare ed implementare la normativa in vigore.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Determina Dirigenziale n. 113 del 02/08/2006 “Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti. Piano Regionale 2006-2007”.
- 2) Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano su “Linee guida relative all’applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2007 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” .
- 3) Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- 4) Regolamento (CE) n. 1441/2007 della Commissione, del 5 dicembre 2007, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.