

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna  
Dipartimento di Sanità Pubblica – Ravenna  
U. O. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche

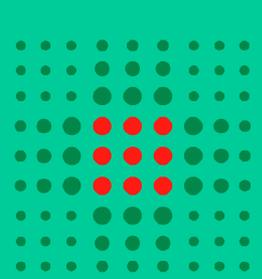
# ***I CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI ZOOTECNICI AL PORTO DI RAVENNA***

***Enea Savorelli***  
**Ravenna, 3 ottobre 2018**

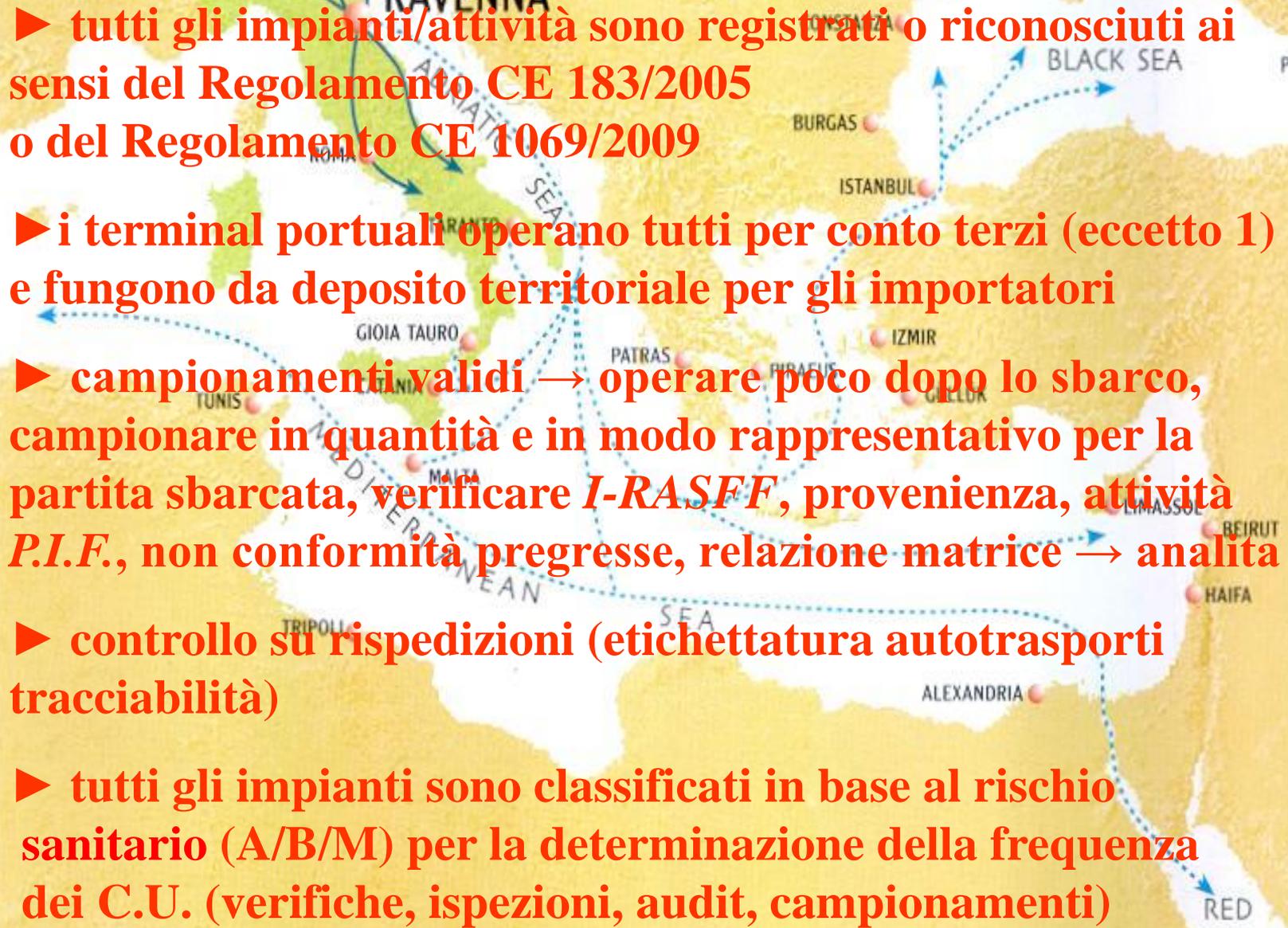


# PORTO DI RAVENNA = PORTO DI TUTTI

- ▶ sbarco complessivo medio anno di 3,5 – 4 milioni di tonnellate di materiali vegetali, animali, minerali destinati all'alimentazione animale
- ▶ origine comunitaria (reale o fittizia) e da paesi terzi
- ▶ porto specializzato per merci alla rinfusa da qui entra il 60-70% delle materie prime per mangime di origine estera (vero passo delle Termopili per la mangimistica italiana)
- ▶ presenza di 32 impianti di interesse veterinario: terminal, mangimifici produttori materie prime e mangimi composti, industrie alimentari, impianti di bonifica termica e chimica per farine animali e vegetali, trattamento dei rifiuti di cucina da trasporti internazionali
- ▶ banchina demaniale 20 / 50 metri → tutti gli impianti sono privati e su terreno comunale → competenza dell'AUSL U.O. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche



# PORTO DI RAVENNA = PORTO DI TUTTI

- 
- The map shows the Mediterranean Sea region with several shipping routes originating from Ravenna. Solid blue arrows point from Ravenna to ports in Italy (Genova, Livorno, Gioia Tauro, Taranto), Greece (Istanbul, Izmir, Patras, Piraeus, Gellouk), and Turkey (Istanbul). Dotted blue arrows show routes to the Black Sea (Burgas, Novorossiysk, Poti) and the Red Sea (Haifa, Beirut, Alexandria, Tripoli, Tunis, Malta). The map also labels the Adriatic Sea, Ionian Sea, and Aegean Sea.
- ▶ tutti gli impianti/attività sono registrati o riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 183/2005 o del Regolamento CE 1069/2009
  - ▶ i terminal portuali operano tutti per conto terzi (eccetto 1) e fungono da deposito territoriale per gli importatori
  - ▶ campionamenti validi → operare poco dopo lo sbarco, campionare in quantità e in modo rappresentativo per la partita sbarcata, verificare *I-RASFF*, provenienza, attività *P.I.F.*, non conformità pregresse, relazione matrice → analisi
  - ▶ controllo su risedizioni (etichettatura autotrasporti tracciabilità)
  - ▶ tutti gli impianti sono classificati in base al rischio sanitario (A/B/M) per la determinazione della frequenza dei C.U. (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti)

# CLASSIFICAZIONE RISCHIO TERMINAL PORTUALI

- ▶ **caratteristiche dello stabilimento** → *data di costruzione o di ristrutturazione, condizioni di manutenzione, caratteristiche Impianto e attrezzature*
- ▶ **personale, qualità/quantità dello stoccaggio** → *Personale dipendente, formato, tipi di merce, entità stoccaggio mercato servito*
- ▶ **gestione / movimentazione delle merci** → *controllo delle cross contaminazioni, monitoraggi in fase di stoccaggio, controlli su movimentazione*
- ▶ **manuale di autocontrollo** (art. 6, Regolamento CE 183/2005) *completezza formale grado di applicazione pratica*
  - ▶ **dati storici** → *irregolarità e non conformità pregresse*

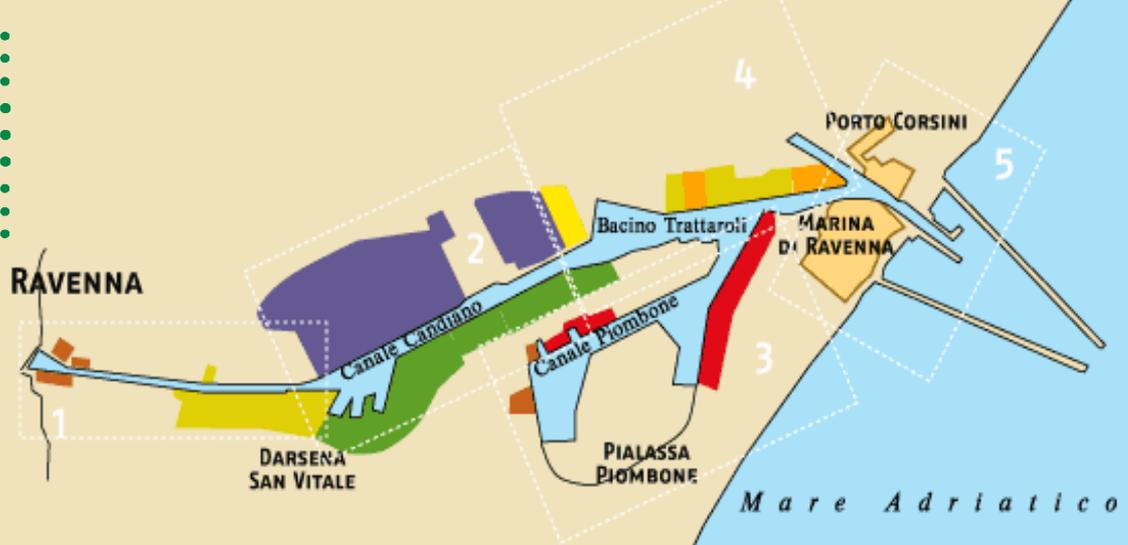


# ALCUNI DATI

► Presso il porto di Ravenna è situato il più grande terminal del Mediterraneo, per granaglie e sfarinati, le cui principali caratteristiche sono: banchina attracco navi lunga 650 metri, area complessiva 215'000 m<sup>2</sup>, 118 silos e 71 magazzini per una capacità complessiva di stoccaggio pari a 400'000 tonnellate; stoccaggio medio giornaliero nel 2016 pari a 266'000 T., stoccaggio medio annuale pari a 1,5 milioni di tonnellate; capacità di sbarco 600 tonnellate/ora, rispedizione media giornaliera circa 700 tonnellate (pari a 25 autotreni).

► Materie prime (2017)  
soia (farina, buccette, semi, etc.)  
1,6 milioni di tonnellate mais (granella)  
(E.R.-2017-536'000 T.);  
1,1 milioni di tonnellate;  
grano (North Spring e tenero)  
800'000 tonnellate;  
girasole (semi, farina, pellet, etc.)  
400'000 tonnellate;  
melassi di canna e bietola  
165'000 tonnellate;  
sorgo, polpe di barbabietola, piselli,  
lino, colza, semi di cotone, orzo





# IL SISTEMA DEI CONTROLLI AL PORTO DI RAVENNA

## Presupposto → sinergia con altri Enti di controllo

- ♣ P.I.F. → campionamenti, esiti analisi, n.c. rilevate, DCE/DVCE rilasciati (*trade control and expert system europa → TRACES*)  
provvedimenti intrapresi, ispezioni congiunte
- ♣ U.S.M.A.F. → DCE rilasciati su grano, fave di soia, granturco,  
periodicamente quantità/partite
- ♣ AGENZIA DELLE DOGANE → Area Gestione Tributi →  
partite sbarcate di provenienza comunitaria e destinate  
all'alimentazione zootecnica (farine di estrazione, pannelli (soia,  
girasole, mais, etc.), semi di cereali e leguminose, farine di origine  
animale. (T2L – IMA)

# CONTROLLI SUI MANGIMI

*Piani Nazionale e Regionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali 2018 → 2020*



- ▶ **Obiettivo fondamentale è assicurare, coerentemente con le disposizioni dei Regolamenti CE 178/2002 e 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello della protezione umana, animale e dell'ambiente.**
- ▶ **Si parte quindi dalla materia prima destinata alla produzione di mangimi sia essa nazionale, di importazione o scambiata in ambito comunitario, prevedendo attività ispettive e di campionamento.**
- ▶ ***“Si ritiene opportuno evidenziare e potenziare l'attività di controllo presso i terminal portuali, si sottolinea pertanto che andranno riportate nella scheda ispezioni anche l'attività di controllo svolte presso i terminal portuali che non insistono su terreno del demanio marittimo e che quindi ricadono nella competenza dei servizi veterinari della ASL”***

# RESPONSABILITA'

- ▶ la sicurezza dei mangimi ricade sull'Operatore del Settore dei Mangimi *OSM* (Reg.ti CE 178/2002 e 767/2009), ivi compresi importatori, terminalisti e spedizionieri
- ▶ *OSM* diventano anche tutte quelle industrie alimentari (*OSA*) che destinano parte dei loro sottoprodotti alla “*nutrizione degli animali*”
- ▶ l'Autorità Competente ha il Controllo Ufficiale omogenei standardizzati, periodici, equamente ripartiti, con frequenze adeguate e con caratteristiche di efficacia ed appropriatezza



## I VANTAGGI DEI CONTROLLI AL PORTO (1)

- ▶ miglior efficacia e miglior efficienza (minor costo) dei controlli sulle materie prime con maggiori garanzie sanitarie per i consumatori
- ▶ possibilità di certificazione sanitaria dei mangimi/materie prime in uscita dal porto e distribuite sul territorio regionale e nazionale (i mangimifici e gli allevamenti della Romagna e dell'Emilia prendono dal porto di Ravenna quasi il 100% delle materie prime per i mangimi che producono)
- ▶ tangibile riduzione di problematiche, derivanti dalle materie prime e che si rilevano successivamente nei mangimi finiti, in fase di distribuzione e presso gli allevamenti;
- ▶ riduzione al minimo dei casi di prodotti agro alimentari (es. grana, parmigiano e prosciutto) resi non idonei al consumo alimentare per la presenza in essi di contaminanti derivati dalle materie prime per mangime (es. *Fitofarmaci, Diossine o Aflatossina B1*)
- ▶ conseguente maggior sicurezza del settore produttivo agro alimentare emiliano che vede il maggior guadagno nelle esportazioni di determinati prodotti *DOP* di origine animale

## I VANTAGGI DEI CONTROLLI AL PORTO (2)

- ▶ tutta le zone di produzione del latte per grana e parmigiano beneficia indubitabilmente di un controllo organizzato sulle materie prime presso il porto di Ravenna, in quanto, ad esempio, riconosce un posto sicuro dove acquisire il mais, specialmente in annate come il 2016 – 2017 e probabile 2018, dove il nostro raccolto è fortemente contaminato da *Aflatossina B1*, mentre il mais che viene acquisito dai paesi terzi dell'Europa dell'est è oltremodo sicuro
- ▶ il controllo delle micotossine giova anche ai produttori di mangimi per l'avicoltura (negli avicoli in riproduzione o in deposizione si hanno sovente patologie respiratorie da micotossine) inoltre gli Avicoltori potrebbero avere più garanzie in merito alla necessaria assenza di *Salmonelle spp* nelle materie prime acquistate
- ▶ le partite di materie prime rilevate non conformi possono essere bonificate presso il porto di Ravenna in quanto in loco sono presenti strutture adeguate, che sono mancanti presso la moltitudine di depositi e mangimifici sparsi sul territorio regionale e nazionale

# ISPEZIONI E CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI 2018



- ♣ 60 ispezioni (28 con il P.I.F.) su strutture
- ♣ 15 controlli su autotrasportatori (altre province)
- ♣ 40 campioni ufficiali (Micotossine, Diossine e PCB, Salmonelle, OGM e costituenti di origine animale)
  
- ♠ Provenienze:
  - ♠ Paesi Terzi  
Ucraina, Russia, Canada, Argentina, Brasile, USA, Sud Africa e Marocco
  - ♠ Paesi Membri  
Romania Bulgaria, Croazia, Slovenia, Serbia, Malta e *Koper*

## ESPORTAZIONE MANGIME

- ▶ attività di verifica, ispezione, campionamento e certificazione totalmente a carico AUSL
- ▶ circa 50 partite esportate annualmente
- ▶ circa 56'000 tonnellate è il volume esportato
- ▶ fosfati mono e bicalcico, erba medica pellettata, foraggi, derivati della lavorazione dei cereali
- ▶ Algeria, Albania, Bosnia, Marocco, Svizzera, Turchia, Arabia Saudita



# ALCUNE PROBLEMATICHE RILEVATE TRAMITE ANALISI



- ▶ 26'600 tonnellate di mais in granella contaminato da diossine (problema per tutti i prodotti di origine animale, per l'uomo e per l'ambiente)
- ▶ 62'000 circa tonnellate di mais contaminato da Aflatossina B1 (problema per latte e formaggi → Aflatossina M1)
- ▶ 35'500 tonnellate di grano contaminato da fitofarmaci
- ▶ 20'500 circa tonnellate di farina di soia contaminate da Salmonella spp
- ▶ 1'000 circa tonnellate di farina di pesce contaminata da Salmonella e sottoposta a bonifica termica
- ▶ 2'000 tonnellate di semi di soia “biologici” contaminati da OGM
- ▶ Attivazione I-RASFF per partite in parte commercializzate

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna  
Dipartimento di Sanità Pubblica – Ravenna  
U. O. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche

***GRAZIE PER L'ATTENZIONE***

***Enea Savorelli***  
**Ravenna, 3 ottobre 2018**