



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca DEFR
Dipartimento federale dell'interno DFI

Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

Sintesi

Rapporto annuale sul PCN 2017

Piano di controllo nazionale pluriennale per la
filiera alimentare e gli oggetti d'uso

Svizzera e Principato del Liechtenstein

- In Svizzera i controlli ufficiali previsti per l'intera filiera agroalimentare vengono di norma effettuati secondo le basi giuridiche.
- Nel rapporto annuale 2017 possono essere rilevate alcune tendenze/attività: a) calo del 9% nelle vendite di antibiotici rispetto all'anno precedente; b) avvio del progetto per la lotta contro la zoppina; c) controllo della contaminazione da Fipronil nelle uova; d) lotta contro il virus dell'epatite E (HEV) nella Svizzera meridionale. Negli altri settori non sono state riscontrate tendenze particolari.
- È opportuno menzionare la pubblicazione in autunno 2017 del PCN rivisto, che si basa sulla nuova OPCN e contiene gli obiettivi strategici e operativi definiti dalla Confederazione insieme ai Cantoni. Per tali obiettivi sono stati elaborati indicatori che, una volta approvati da tutti gli attori lungo la filiera agroalimentare, saranno inseriti nel PCN. In futuro costituiranno un valido strumento per il monitoraggio e l'attuazione della strategia stabilita lungo la filiera alimentare.

Il rapporto fornisce una panoramica dei controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare, riguardanti gli ambiti salute delle piante/organismi di quarantena, varietà vegetali e materiale di moltiplicazione, prodotti fitosanitari, fertilizzanti, alimenti per animali, salute e protezione degli animali, derrate alimentari e oggetti d'uso.

Salute delle piante/organismi di quarantena - Nell'ambito dei controlli commerciali sono state esaminate 94 aziende. Nel 2017 sono state effettuate meno contestazioni rispetto all'anno precedente. Tuttavia le due campagne di controllo non sono paragonabili a livello di contenuti, poiché nel 2016 ci si è concentrati su un determinato tipo di aziende mentre nel 2017 le verifiche hanno riguardato tutti i settori. La sorveglianza del territorio è di competenza dei Cantoni. Nel 2017 sono stati eseguiti vasti lavori di risanamento e controlli a posteriori in cinque aziende di rose da taglio, nelle quali alla fine del 2016 è stato riscontrato il batterio *Ralstonia solanacearum* sulle piante. Inoltre sono stati effettuati controlli nei pressi delle aziende, per prevenire una diffusione di tale batterio. Sebbene la tendenza sia sostanzialmente positiva, la situazione riguardante la *Flavescenza dorata* è allarmante, poiché tale malattia si sta diffondendo sul territorio svizzero dal 2004 (TI). A ottobre 2015 sono stati accertati i primi focolai di infezione a nord delle Alpi, nella regione viticola di Vevey e Montreux (VD). Nel 2017 è stato rilevato un altro focolaio a Chardonne (VD). Pertanto nel Cantone di Vaud si persegue l'obiettivo di eradicare tale malattia. In occasione dei controlli sulla produzione effettuati nel 2017, in cinque aziende sono stati prelevati campioni a causa di una sospetta infestazione da organismi nocivi particolarmente pericolosi. In un caso il sospetto è stato confermato in laboratorio. Nel 2017 9187 partite, ossia 21 543 merci soggette a ispezioni (spedizioni parziali), sono state sottoposte a controlli fitosanitari all'importazione. Rispetto agli anni precedenti, il numero di partite contestate continua a diminuire.

Prodotti fitosanitari (PF) - Le infrazioni rilevate sono perlopiù da ricondurre alla mancata osservanza di alcune prescrizioni da parte dei distributori. Negli anni precedenti sono state effettuate analisi regolari di campioni in laboratorio, per verificare il corretto utilizzo di prodotti fitosanitari nei seminativi e nelle colture permanenti. L'obiettivo delle analisi è quello di consolidare l'attuale sistema di controllo PER, basato sull'autodichiarazione dell'impiego di fitosanitari. Nel 2017 nessun campione ha superato il limite massimo di residui. È migliorata anche la situazione riguardante i mangimi biologici, in quanto quest'anno non sono state rilevate tracce di PF.

Fertilizzanti - Il numero di aziende ispezionate è leggermente calato, tuttavia la quantità di rifiuti da esse trattati è aumentata di circa il 7,6%. Dal 2006 le ispezioni hanno evidenziato un incremento del tasso di conformità delle aziende esaminate.

Alimenti per animali - La percentuale di non conformità lievi nei controlli dei processi è rimasta stabile. Anche il livello di violazioni gravi della normativa sui mangimi animali si è mantenuto basso, mostrando una tendenza decrescente. Questi risultati dimostrano l'efficacia degli strumenti di controllo impiegati per ridurre i rischi dei mangimi nella filiera alimentare. Le violazioni gravi concernevano 29 campioni

(2,4%), 28 dei quali sono stati tuttavia contestati per una serie di carenze lievi e non sulla base di effettivi rischi sanitari. La percentuale di non conformità lievi si attestava al 24,5% (298 campioni). 196 campioni (16,1%) sono stati contestati a causa di errori di dichiarazione. La tendenza all'aumento della percentuale di campioni non conformi è rimasta invariata.

Salute degli animali (controlli ufficiali nella produzione primaria) - Sia nel settore della salute animale sia in quello del traffico di animali il numero di non conformità rilevate è leggermente diminuito rispetto all'anno precedente.

Sono stati effettuati 356 475 accertamenti da laboratori riconosciuti su 73 epizootie/zoonosi. Complessivamente nel 2017 è stato registrato un numero più elevato di casi di epizootie altamente contagiose da eradicare e combattere rispetto all'anno precedente. Nel periodo 2016/2017 in alcuni Cantoni si è verificata una riacutizzazione della **BVD** a livello regionale. Alla luce dell'aumento dei casi di BVD, l'USAV ha deciso di intensificare il monitoraggio di tale malattia di comune accordo con i Cantoni. Dal 2017 in tutta la Svizzera il latte di cisterna delle aziende distributrici esenti da BVD è sottoposto ogni sei mesi a un esame sierologico atto all'identificazione del virus. L'USAV ha rafforzato il controllo sull'attuazione delle misure di lotta e monitoraggio della BVD.

Con l'entrata in vigore ad aprile 2016 dell'ordinanza sui medicinali veterinari rivista, è stata attribuita maggiore importanza agli antibiotici e al loro corretto utilizzo: la dispensazione di quelli critici e di quelli per il trattamento profilattico è stata sottoposta a restrizioni. Inoltre i veterinari che intendono prescrivere medicinali a fini di scorta devono ora seguire una formazione supplementare (veterinario responsabile tecnico, VRT). La facoltà Vetsuisse ha elaborato una guida sulle terapie in collaborazione con la Società svizzera dei veterinari (SVS) e con il coordinamento dell'USAV, allo scopo di aiutare i veterinari nell'attività quotidiana a decidere in quali situazioni ricorrere agli antibiotici ed eventualmente a quali. Al contempo è stato sviluppato AntibioticScout, un tool online con funzioni analoghe.

Protezione degli animali - Nelle aziende detentrici di animali da reddito sono stati effettuati 12 258 controlli di base per verificare l'osservanza della legislazione sulla protezione degli animali. In 1802 controlli (14,7%) sono state rilevate non conformità. La media di controlli di base senza preavviso in tutti i Cantoni si attesta al 31,2%. 19 Cantoni rispettavano la quota minima di controlli senza preavviso del 10% e in parte la superavano nettamente.

Derrate alimentari e oggetti d'uso - Nei controlli di base effettuati nell'ambito dell'«igiene nella produzione primaria animale» sono state riscontrate 454 non conformità contro le 1644 rilevate nell'ambito dell'«igiene del latte». Avendo cadenza quadriennale, non è ancora possibile trarre conclusioni sul numero di controlli effettuati.

I dati del 2017 riguardanti i controlli sull'igiene nella produzione primaria vegetale sono disponibili a livello centrale su Acontrol per 16 Cantoni e il Principato del Liechtenstein. Da questi emerge che l'igiene nella produzione vegetale è stata controllata in circa 6100 aziende, ossia il 23% delle imprese con terreni agricoli dei Cantoni interessati. Nel 3,9% delle aziende controllate sono state rilevate non conformità.

Dal confronto dei dati del 2016 e del 2017 emerge un calo del numero di campioni di latte analizzati, come già rilevato negli ultimi anni, riconducibile alla riduzione del numero di aziende di produzione del latte. La percentuale di campioni oltre la soglia di contestazione e quella di sospensioni della fornitura di latte nel 2017 sono rimaste invariate rispetto agli anni precedenti.

Per quanto riguarda l'igiene della carne, non si osservano variazioni rilevanti rispetto all'anno precedente.

Nell'ambito del Programma di sorveglianza delle sostanze estranee, la percentuale di contestazioni è leggermente calata rispetto al 2016. Nei cinque casi di superamento dei limiti massimi di coccidiostatici in fegati di coniglio della medesima azienda, le autorità competenti non hanno individuato elementi attestanti un comportamento scorretto del produttore. Per quanto riguarda i campioni di miele non conformi, in entrambi i casi gli apicoltori responsabili non sono riusciti a spiegarsi la presenza di residui. Nelle aziende interessate verranno effettuati ulteriori controlli. La crema Voltaren utilizzata dall'allevatore è stata indicata come potenziale fonte dei residui di Diclofenac nel campione di latte. Non è invece stato possibile spiegare la presenza di Diclofenac nel fegato di suino, nonostante le analisi effettuate nell'azienda interessata. Nel caso del superamento dei limiti massimi di penicillina, è stato dichiarato che i polli esaminati erano galline ovaiole, macellate per «motivi di età». Per quanto concerne il superamento del limite massimo di sulfadimidina, è stata richiesta una presa di posizione all'azienda interessata e, non essendo pervenuta alcuna risposta, è stata inviata una lettera di diffida. In merito ai campioni non conformi a causa di residui di tireostatici, non sono stati rilevati indizi di un utilizzo scorretto di medicinali veterinari.

Controlli dei processi nell'ambito delle derrate alimentari trasformate e degli oggetti d'uso - La percentuale di aziende soggette a procedure amministrative e a sanzioni è rimasta stabile rispetto agli anni precedenti.

Controlli dei prodotti nell'ambito delle derrate alimentari trasformate e degli oggetti d'uso - A causa dei tassi e dei motivi di contestazione molto differenti tra loro non è possibile definire una tendenza generale.

Rispetto all'anno precedente la percentuale di campioni positivi agli OGM non è cambiata in misura significativa. È stato registrato un lieve aumento dei campioni contenenti OGM autorizzati o tollerati in Svizzera, riconducibile al maggiore campionamento degli alimenti per sportivi, che spesso sono arricchiti con proteine di soia e presentano più frequentemente residui di OGM. Già negli anni precedenti questo segmento di prodotti era nel mirino delle autorità di esecuzione.

SVC (Servizio veterinario di confine) - Controlli all'importazione di derrate alimentari di origine animale - Come l'anno precedente, tutti i campioni sono risultati conformi.

Controlli all'importazione di derrate alimentari di origine vegetale e oggetti d'uso - A causa dei tassi e dei motivi di contestazione molto differenti tra loro non è possibile definire una tendenza generale. Confrontando i risultati dei programmi di controllo al confine con quelli degli anni precedenti si può affermare che in futuro saranno ancora attesi elevati tassi di contestazione relativi a pesticidi in ortaggi e frutta importati dall'Asia (30-35%), in generale a errori nell'etichettatura (20-30%), a nichel, cadmio e piombo nei gioielli (circa 20%) e a micotossine nel frumento e nella frutta a guscio (5-10%). Le autorità cantonali di controllo delle derrate alimentari dispongono le misure necessarie a seconda dei pericoli e della gravità della contestazione.

Campagna nazionale ACCS - Germi nocivi resistenti agli antibiotici nei cibi precotti (prodotti da aziende gastronomiche) - Solo in due campioni sono stati individuati germi resistenti agli antibiotici beta-lattamici (ESBL). Pertanto i cibi precotti contribuiscono in misura assai ridotta alla diffusione di tali germi.

Residui di pesticidi nei vini consumati in Svizzera - Da un'analisi più approfondita dei risultati è emerso che la stragrande maggioranza dei vini conteneva concentrazioni molto basse di pesticidi, ma una parte dei produttori (circa il 10%) ha trattato in misura maggiore l'uva, portando a risultati nettamente superiori alla media. Con un trattamento ottimale è quindi possibile ottenere vini con un contenuto molto basso di pesticidi. Di conseguenza in quest'ambito vi è un margine di miglioramento delle buone pratiche di fabbricazione.

Infiammabilità dei costumi per bambini - Come rilevato l'anno precedente, in particolare i costumi con copricapo integrato e parrucche sono pericolosi a causa dell'elevata infiammabilità. In alcuni casi diversi materiali dello stesso costume non erano conformi ai requisiti di sicurezza. In tre costumi per

neonati sono state individuate piccole parti che potrebbero essere strappate e ingerite, causando lesioni interne.

Imballaggi alimentari di carta - 11 confezioni (14%) sono state contestate sulla base di residui chimici. In altri 42 campioni (62%) è stata riscontrata un'elevata concentrazione di residui di oli minerali. Un imballaggio di carta presentava residui di cloro-propanolo molto superiori ai livelli massimi e una concentrazione insolitamente elevata di oli minerali. Inoltre è stata esaminata l'accuratezza delle analisi degli imballaggi condotte dalle aziende nell'ambito del controllo autonomo ai fini della determinazione dell'idoneità all'uso alimentare. In oltre la metà delle aziende controllate il risultato era insufficiente.

In Svizzera vi sono stati 9 avvertimenti al pubblico (glutine in pasta di grano saraceno con amaranto priva di glutine, listerie in cubetti di prosciutto (2x), salmonella nelle uova, salmonella nel formaggio «Tomme de Montagne», muffin alle noci del marchio per allergici aha! non correttamente confezionati, componenti di latte non dichiarati nella salsa di insalata, medicamento veterinario non autorizzato in siluri surgelati, micotossine nella farina di riso di RUS-C) e 19 richiami («DELUXE FONDUE CHI-NOISE CON CARNE DI TACCHINO, 400 GRAMMI», «Fondue Höhlengold pronta», «Fondue al formaggio delle Alpi», «Robby Bubble Peach; 0,75 litri», «Robby Bubble Strawberry, 0,75 litri», miscela di spezie bio «Orient» della marca Grünberg, «Sol & Mar Calamaro gigante in pezzi, 3x80g», peperoncino in polvere del marchio Paras, «TÊTE DE SEICHE / HEAD CUTTLEFISH 1KG», cubetti sottolio per insalata con spezie «Rücker Waterkant», cubetti sottolio per insalata con spezie e olive «Rücker Waterkant», peperoncini rossi essiccati «Paras - Chili Whole», aglio in polvere «Paras - Garlic Powder», seppie surgelate della marca «Brasmar», bottiglie di vetro Rivella reparto gastronomia, «Tony's Kerala Mixture», «Farina di mais gialla», «Red Country Rice» della marca Kings Food, crema spalmabile «Schock's - Sesam La Crème 320 g», salamoia di nitrito di sodio, cereali da colazione).

La Svizzera è stata quattro volte oggetto di **ispezioni da parte di Paesi terzi** (Corea del Sud: prodotti lattiero-caseari; Cina: carne di suino; Stati Uniti: cioccolato e integratori alimentari, Stati Uniti: alimenti per lattanti). Inoltre è stata effettuata una visita da parte dell'UE sulla tematica delle resistenze agli antibiotici ed è stato condotto un audit sui controlli alla frontiera nell'ambito delle derrate alimentari e degli animali vivi.

Il sistema lungo la filiera alimentare è stato esaminato da **diverse autorità nazionali**. In particolare sono stati analizzati i seguenti punti: «Rintracciabilità: come interpretano la Confederazione e le autorità d'esecuzione i requisiti posti alle aziende alimentari?», «Procedure di esportazione lungo la filiera agroalimentare» e «Analisi del controllo degli animali da macello e delle carni in grandi centri di macellazione di pollame in Svizzera».

Sono state oggetto di sorveglianza anche le organizzazioni di controllo competenti per l'etichettatura (Bio, Montagna/Alpe, DOP/IGP).

Importazione di carne bovina ottenuta da capi presumibilmente sottoposti a trattamento con ormoni della crescita: dai controlli è emerso che nel 2017 le aziende rispettavano le prescrizioni vigenti e non è stata esportata nell'UE la cosiddetta «carne agli ormoni».