



# Ministero della Salute

Roma, 8 gennaio 2011

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza  
degli alimenti  
Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione  
Ufficio I

## ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA LORO SEDI

N. ....  
Risposta al Foglio del .....  
N. ....

## UFFICI VETERINARI ADEMPIMENTI CE LORO SEDI

## E, P.C.DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ ANIMALE SEDE

## ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITÀ SEDE

DGSAN - I - 401 - P

Oggetto: Riscontro di diossina in Germania in taluni prodotti alimentari .

Si fa riferimento alle comunicazioni pervenute alla scrivente Direzione generale attraverso il Sistema RASFF, concernenti i riscontri in uova, carni suine e di pollame, di diossina superiore ai limiti consentiti dal Reg.(CE) 1881/2006, dovuta a mangimi contaminati da grassi per uso industriale miscelati a grassi destinati all'uso mangimistico. Anche se sulla base delle comunicazioni ufficiali pervenute non risulterebbero spedite in Italia partite di alimenti o mangimi a rischio diossina, preme rappresentare che, sulla base della normativa vigente, gli operatori del settore alimentare sono tenuti ad adottare tutte le iniziative utili ad assicurare che i prodotti immessi sul mercato siano sicuri.

La legislazione comunitaria e nazionale, con l'entrata in vigore delle norme del "cd. Pacchetto igiene" ha sancito chiaramente gli obblighi e le responsabilità degli operatori del settore alimentare e mangimistico nonché delle Autorità di controllo. Il considerando 12 dello stesso Reg. (CE) 178/2002 stabilisce che : *"Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare"*. Inoltre, nel considerando 30 dello stesso Regolamento, gli operatori del settore alimentare sono individuati quali soggetti che: *"sono in grado meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti"*.

Le responsabilità di carattere generale degli operatori del settore alimentare, previste dall'art.17 del Reg. (CE) 178/2002, trovano una più concreta esplicitazione nell' art.5 del Reg. (CE) 852/2004 e nell'art.14 del Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n. 158, ove vengono fornite indicazioni in materia di autocontrollo.

In particolare, l'art.5 del Reg. (CE) 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, con l'individuazione dei pericoli e loro gestione; l'art.14,c.2 del Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n. 158 obbliga il responsabile dello stabilimento di prima trasformazione *ad "assicurarsi che nello stabilimento vengano introdotti solo prodotti di origine animale che non contengano residui superiori ai limiti massimi consentiti e non presentino alcuna traccia di sostanze o di prodotti non autorizzati"*.

Evidentemente, la diossina per le sue caratteristiche tossicologiche e per quanto stabilito dal sopracitato Reg. (CE) 1881/2006, rappresenta un pericolo che deve essere correttamente gestito dagli operatori del settore alimentare, sulla base di una valutazione del rischio legato alla diversa tipologia di prodotti, alla loro provenienza ed affidabilità dei fornitori.

Per quanto sopra premesso si invitano gli operatori del settore ad adottare tutti gli accorgimenti necessari intesi a garantire l'immissione in commercio di alimenti sicuri, prevedendo in ambito di autocontrollo l'acquisizione di idonee garanzie sanitarie da parte dei fornitori e verificando le stesse anche mediante analisi di laboratorio per la ricerca delle diossine e composti diossino-simili. In caso di riscontro di non conformità, si ribadisce la necessità di un tempestivo coinvolgimento delle Autorità sanitarie locali.

Gli U.V.A.C. del Ministero della Salute sono invitati a trasmettere la presente nota a tutti i soggetti che introducono in Italia, dalla Germania, uova, carni bovine, suine e di pollame, latte e loro prodotti derivati, in quanto detti operatori del settore alimentare sono parte attiva e responsabile nel controllo della filiera.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dr. Silvio Borrello)

