



REGIONE
LAZIO

NUTRIRE IL PIANETA, MANGIARE IN SICUREZZA

FEEDING THE PLANET, EATING SAFELY

Le attività del sistema veterinario
della Regione Lazio per la
sicurezza alimentare

The safety of foods of animal origin
and the role of the veterinary services
in the Italian Lazio Region



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana - M. Aleandri





Introduzione

Il consumatore è attento alle sfide per la salvaguardia del pianeta, la lotta agli sprechi alimentari e la produzione di cibo sufficiente.



In particolare la sicurezza alimentare è ritenuta un prerequisito essenziale da perseguire lungo tutta la filiera produttiva.

Lo scopo di questo opuscolo è quello di accompagnare il consumatore attraverso un viaggio virtuale che illustri le attività che il Sistema Veterinario della Regione Lazio effettua sul territorio per garantire che gli alimenti siano prodotti nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente e della sicurezza alimentare.



Ispezioni, audit e campionamenti permettono di categorizzare il rischio derivante dalla produzione e distribuzione degli alimenti al fine di programmare al meglio le attività di controllo.



Comunicare in modo semplice e diretto al cittadino i risultati di queste attività lo aiuta a scegliere in modo consapevole gli alimenti più sicuri.

La Regione Lazio

Il Lazio è una delle 20 regioni d'Italia ed è situato nella zona centrale del paese.

Etimologia del nome

L'origine del nome non è certa ma secondo molti deriva dall'antico nome *Latium* dato alla regione dai Latini, capostipiti dei romani, così chiamati perché stabilitesi su di un territorio largo/esteso ("*latus*" in latino).



Superficie e province

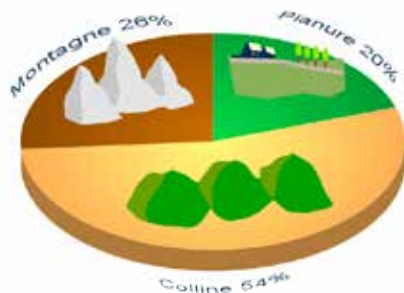
Il Lazio misura 17.207 km², comprende 5 province (Frosinone, Latina, Rieti, Roma e Viterbo) di cui Roma è il capoluogo.

Popolazione

La popolazione del Lazio è di 5.943.308 abitanti, di cui più di 4 milioni concentrati esclusivamente nel comune di Roma: la densità è circa 800 abitanti /km².

Morfologia e natura

Il Lazio è una regione prevalentemente collinare e vanta numerosi parchi, riserve e altre aree naturali protette.



Enogastronomia

La cucina laziale, rappresentata in gran parte da quella romana, è di **tradizione popolare e contadina**, caratterizzata da cibi poveri e sapori forti.



Il patrimonio zootecnico della regione

Il patrimonio zootecnico della Regione Lazio comprende diverse tipologie di allevamento. Rispetto alle altre regioni, si distingue per l'allevamento ovino (11% dei capi italiani) e bufalino (circa 20% del patrimonio nazionale) che danno origine ai prodotti tradizionali regionali più famosi come il pecorino romano e la mozzarella di bufala. In misura minore, ma comunque significativa, sono allevati anche bovini, suini ed avicoli oltre ad essere praticate lungo la costa la molluschicoltura (principalmente mitili) e acquacoltura (orate e spigole).

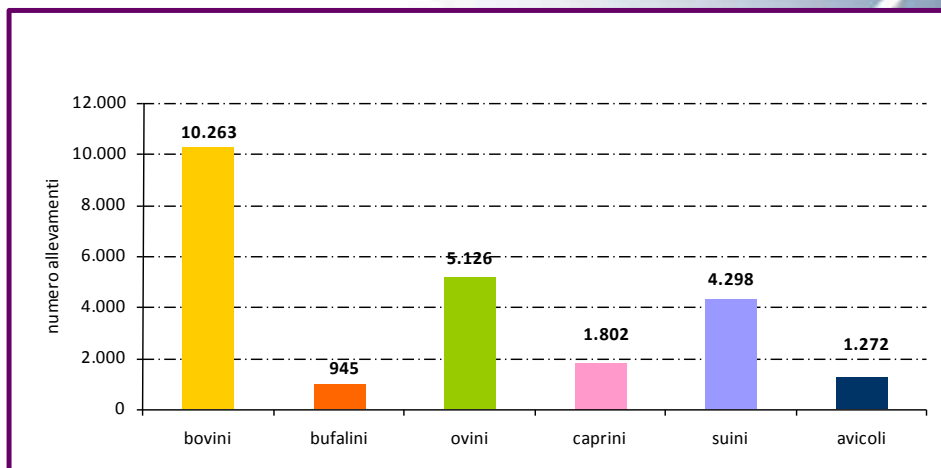


Grafico 1 – Numero di allevamenti nella Regione Lazio suddivisi per specie – Fonte : Banca Dati Regione Lazio e Banca Dati Nazionale

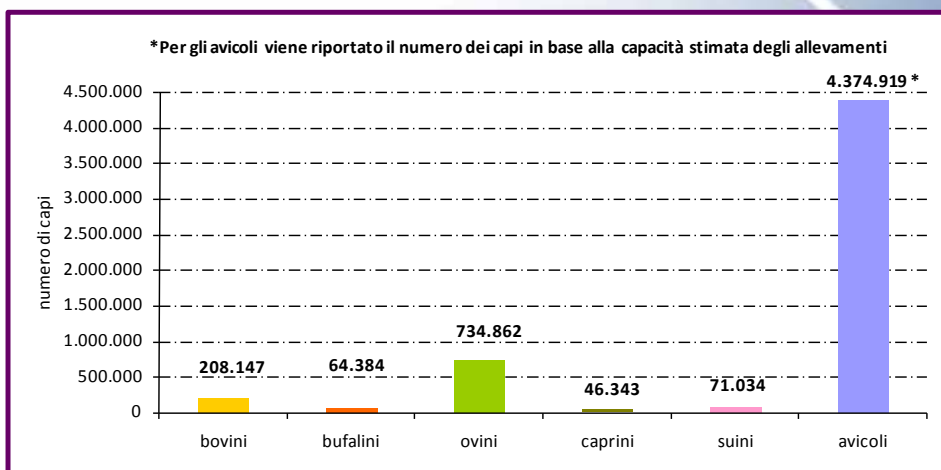


Grafico2 – Numero di capi nella Regione Lazio suddivisi per specie – Fonte : Banca Dati Regione Lazio e Banca Dati Nazionale

LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

Il Lazio è una regione a spiccata vocazione agroalimentare. Infatti vanta in tale settore numerose aziende e prodotti di qualità. Grazie a tali caratteristiche ha acquisito delle certificazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta) ed IGP (Indicazione Geografica Protetta) che identificano e valorizzano diverse produzioni regionali conosciute in tutto il mondo. Tali eccellenze agroalimentari derivano principalmente dal comparto lattiero-caseario, ortofrutticolo, enologico ed oleario.



Il marchio DOP è un riconoscimento riservato agli alimenti originari di una regione, per i quali ogni fase di produzione, trasformazione, elaborazione, avviene in una zona geografica definita.



Tipologia del prodotto agroalimentare	Denominazione di vendita
Formaggio	Mozzarella di bufala Campana
Formaggio	Pecorino di Picinisco
Formaggio	Pecorino romano
Formaggio	Pecorino toscano
Oli e grassi / Olio di oliva	Olio extravergine di oliva Canino
Oli e grassi / Olio di oliva	Olio extravergine di oliva Colline Pontine
Oli e grassi / Olio di oliva	Olio extravergine di oliva Sabina
Oli e grassi / Olio di oliva	Olio extravergine di oliva Tuscia
Olive da tavola	Oliva di Gaeta (IN FASE DI RICONOSCIMENTO)
Ortofrutticoli	Fagiolo cannellino di Atina
Ortofrutticoli	Nocciola Romana
Ortofrutticoli	Peperone di Pontecorvo
Prodotti a base di carne	Salamini italiani alla cacciatora
Prodotti lattiero caseari	Ricotta di bufala Campana
Prodotti lattiero caseari	Ricotta Romana
Prodotti vegetali naturali o trasformati	Castagna di Vallerano DOP



Il marchio IGP è riservato, invece, agli alimenti originari di una regione per i quali è sufficiente che solo una delle fasi di produzione, trasformazione, elaborazione, avvenga nell'area geografica definita.

Tipologia del prodotto agroalimentare	Denominazione di vendita
Carne fresca (e frattaglie)	Abbacchio Romano
Carne fresca (e frattaglie)	Agnello del Centro Italia
Ortofrutticoli	Carciofo romanesco del lazio
Ortofrutticoli	Kiwi latina
Prodotti a base di carne	Mortadella Bologna
Paste fresche e prodotti della panetteria	Pane casareccio di genzano
Carni e loro preparazioni	Porchetta di Ariccia
Carni e loro preparazioni	Prosciutto Amatriciano
Carni e loro preparazioni	Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
Ortofrutticoli	Sedano Bianco di Sperlonga

I prodotti IGP della regione Lazio. Fonte: <http://www.arsial.it>



Alle produzioni alimentari con marchio DOP e IGP si affiancano poi i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), ossia quei prodotti caratterizzati da un processo di lavorazione peculiare, consolidato nel tempo, che conferisce al prodotto delle caratteristiche uniche.

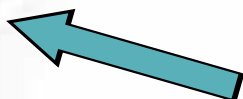
I PAT della regione Lazio sono attualmente 386 (Fonte MiPAAF).

Il Sistema Regionale dei Controlli

Il sistema di controlli veterinari della Regione è composto da diversi enti, ognuno con specifiche competenze e ruoli. I dati dei controlli programmati dagli organi centrali vengono poi utilizzati per una nuova pianificazione basata sul rischio in maniera da rendere il sistema sempre più efficiente a beneficio del consumatore.



REGIONE
LAZIO



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana - M. Aleandri



Centinaia di operatori sono impegnati a garantire la sicurezza delle derrate alimentari, a partire dai campi e dagli allevamenti, passando per gli stabilimenti di produzione per arrivare alla vendita e alla tavola del consumatore.

Il Sistema Regionale dei Controlli



Il Ministero della Salute si occupa della programmazione nazionale dei controlli secondo i criteri stabiliti delle normative europee ed italiane.

La Regione Lazio, tramite un reparto appositamente creato (Area Sanità Veterinaria), pianifica e monitora le decine di attività di controllo che verranno eseguite dai Servizi Veterinari sul territorio. Ogni potenziale rischio per il consumatore è soggetto a specifici controlli.



REGIONE
LAZIO

I Servizi Veterinari sono delle strutture specializzate delle diverse ASL composte da Medici Veterinari e Tecnici che eseguono i controlli su tutta la filiera alimentare, dalle ispezioni di allevamenti e impianti al prelievo di campioni, dalla verifica delle autorizzazioni al controllo documentale.



L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale è il laboratorio regionale riconosciuto secondo standard internazionali che esegue analisi sugli animali da produzione e sugli alimenti di origine animale al fine di garantire l'assenza di rischi igienico-sanitari per il consumatore.



Il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare è l'organo tecnico della Regione Lazio per la Sicurezza Alimentare. Si occupa di supportare la regione elaborando tutti i dati che provengono dalla attività di controllo, esprimendo pareri scientifici e suggerendo proposte per la programmazione dei controlli in base al rischio.

Il Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.)

Il P.R.I.C. viene predisposto secondo le indicazioni della Comunità Europea con lo scopo di definire quali controlli ufficiali sugli alimenti devono essere eseguiti dalle Autorità Competenti e come devono essere svolti. Il Piano deve garantire una ricognizione completa di tutti i pericoli alimentari, ottimizzando le risorse disponibili, e un aggiornamento continuo in funzione di nuova normativa, di nuovi rischi per la salute e dei risultati dei controlli.



La tipologia e la frequenza dei controlli è in funzione del livello di rischio rilevato che viene stimato in base ai dati relativi agli anni precedenti, i risultati dell'autocontrollo (cioè i controlli eseguiti dal produttore stesso), il tipo di produzione e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali rischi.

Il Sistema Veterinario della Regione Lazio si è dotato di Linee guida per programmare i controlli in funzione della classificazione di rischio per ogni singolo impianto, come previsto dai Regolamenti CE.



Riguardo l'attività di campionamento, per il periodo 2015 –2018 il P.R.I.C. relativo al sistema veterinario considera diverse linee di controllo:

1. Campionamenti per le ricerche microbiologiche
2. Campionamenti per le ricerche chimiche
3. Campionamenti per le ricerche di allergeni
4. Campionamenti per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti

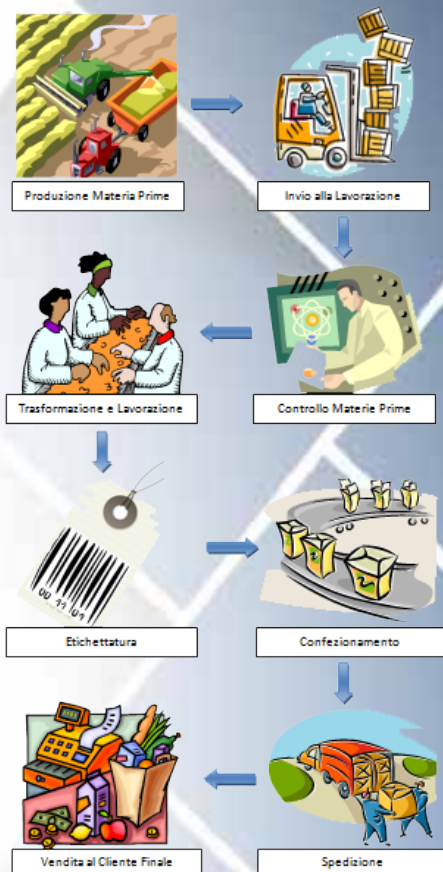
Il Piano viene monitorato trimestralmente e i risultati sono inviati al Ministero della Salute e quindi alla Comunità Europea.

Registrazione delle attività

La normativa comunitaria ha più volte raccomandato la costituzione di anagrafi puntuali e facilmente accessibili per la tracciabilità delle produzioni. A tale scopo la CE ha indicato che le aziende alimentari devono essere sottoposte a registrazione e/o a riconoscimento.

La registrazione è una procedura amministrativa per mezzo della quale l'Autorità sanitaria è a conoscenza dell'ubicazione delle imprese alimentari per effettuare i controlli previsti.

Sono soggette a registrazione le imprese alimentari che effettuano una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari.



IT
B161A
CE

Il riconoscimento, invece, è una procedura di tipo autorizzativo più complessa rispetto alla registrazione. E' previsto per la maggior parte delle produzioni di origine animale essendo queste considerate particolarmente esposte ad eventuali rischi di sicurezza alimentare. Tali stabilimenti possono commercializzare i loro prodotti su tutto il territorio europeo ma solo dopo che l'Autorità veterinaria ha rilasciato il provvedimento di idoneità.

I Controlli ufficiali sul territorio

Lo scopo dei controlli veterinari è quello di salvaguardare la salute e il benessere degli animali domestici e la tutela della salute umana mediante la prevenzione delle zoonosi (malattie che vengono trasmesse dagli animali all'uomo) ed il controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale immessi sul mercato.



I controlli interessano tutte le fasi della filiera e vengono effettuati sul territorio presso gli stabilimenti di produzione, distributori e venditori.

Sono svolti principalmente con due modalità:

Audit – Dal latino “Audire” ovvero “sentire”. Si tratta di un’attività di controllo concordata con il produttore. L’operatore deve dimostrare all’autorità competente di aver messo in opera le misure di controllo sancite dalla legge al fine di assicurare la salubrità dei suoi prodotti.

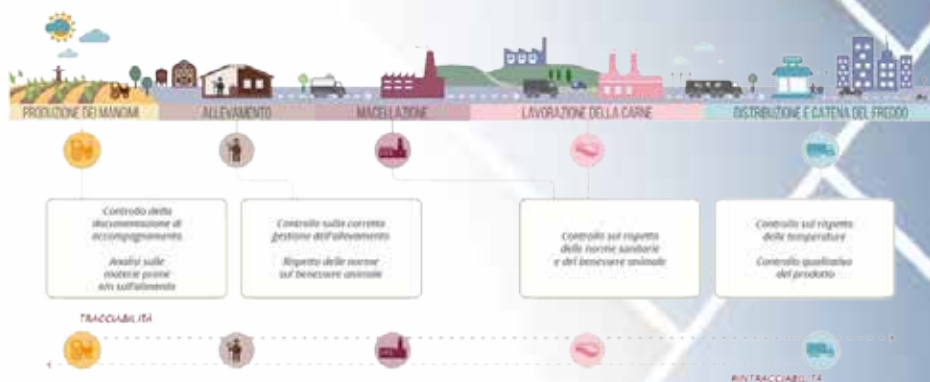


Controllo ispettivo - Effettuato senza preavviso a discrezione delle autorità competenti e consiste nella verifica dei requisiti degli impianti di produzione, delle materie prime e prodotti finiti, del personale e delle procedure di controllo che l’operatore deve assicurare.

Ogni anno, nella regione Lazio, vengono eseguiti in media 350 controlli sotto forma di audit e 30.000 controlli ispettivi su attività registrate e stabilimenti riconosciuti.

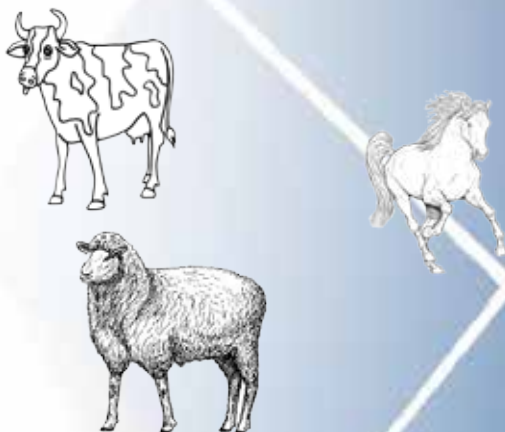
Rintracciabilità degli alimenti di origine animale

La rintracciabilità di un alimento identifica il percorso che ha seguito lungo tutto il processo produttivo da valle a monte. In questa maniera è possibile ricostruire la sua «storia», a partire dagli ingredienti primari, e quindi permettere a produttori e autorità di controllo di intervenire all'origine nel caso vengano riscontrati problemi sanitari.



Ci sono diversi strumenti a disposizione del sistema veterinario che gli permettono di controllare questi processi in modo efficace.

L'anagrafe zootecnica è lo strumento principale e consiste in un sistema di identificazione e registrazione delle aziende, degli allevamenti e dei capi (individuali o per partita). Le informazioni dell'anagrafe zootecnica nazionale sono raccolte in una banca dati nazionale del Ministero della Salute.



Nel nostro paese sono attive diverse anagrafi che riguardano le principali categorie degli animali domestici quali bovini, ovini, suini, avicoli...e anche le api hanno la loro anagrafe.

Ad ogni allevamento/azienda, che deve essere registrato, viene rilasciato, da parte dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio, un codice aziendale univoco (vedi esempio).

Inoltre, ogni animale (o partita di animali) deve essere identificato e registrato.

Il metodo principale per l'identificazione consiste nell'applicare una marca auricolare generalmente di materiale plastico recante un codice identificativo univoco dell'animale.



In questo modo l'informazione raccolta su ciascun capo animale lo accompagnerà lungo tutto il percorso produttivo dall'allevamento fino alla fase di commercializzazione. Per cui, un controfiletto di bovino adulto acquistato ad esempio in macelleria dovrà recare un'etichetta contenente una serie di informazioni rivolte al consumatore che permettono di rintracciare il prodotto fino alla fase iniziale.



Un importante strumento realizzato a livello europeo (RASFF) per le allerte alimentari ed i mangimi si basa su questo «sistema di Tracciabilità». Lo scopo è quello di permettere alle autorità di controllo di ogni paese membro di ricevere informazioni in tempi rapidi riguardante uno specifico prodotto alimentare o mangime che rappresenta un rischio serio per la salute in modo che si possano adottare le misure necessarie (es. ritiro del prodotto). In media, in Italia, vengono gestite ogni anno circa 500 allerte alimentari, di cui 80 dalla Regione Lazio.



Rapid Alert System for Food and Feed

Il Piano Nazionale Residui (PNR)

Tramite il PNR i Veterinari ricercano l'eventuale presenza di residui negli animali da produzione (bovini, suini, ecc..) tramite il prelievo di campioni. I residui sono sostanze chimiche indesiderate (come gli antibiotici) che possono accumularsi nei tessuti degli animali (es. muscolo) e nelle loro produzioni (es. latte). Tali sostanze possono entrare a far parte della filiera alimentare e, a determinate concentrazioni, determinare effetti tossici per l'uomo.



I residui ricercati dai Servizi Veterinari e dall'IZS sono tantissimi e di diversa natura. In alcuni casi si tratta di svelare eventuali trattamenti illeciti eseguiti per aumentare le produzioni di latte e carne come l'impiego di anabolizzanti e ormoni.

In altri casi le Autorità verificano il corretto uso dei farmaci autorizzati, come gli antibiotici, o la presenza di contaminanti ambientali come i metalli pesanti o i pesticidi.



I controlli sono a sorpresa e i campioni prelevati negli allevamenti e mattatoi. Ogni anno nel Lazio vengono analizzati 1600 campioni solo per questo tipo di ricerche. Nel 2013, il 0,38% di tali prove sono risultate irregolari.

Le analisi microbiologiche

Garantire alimenti sicuri per il consumatore attraverso il controllo di determinati criteri microbiologici è uno dei principali obiettivi del sistema Veterinario.



La normativa europea di riferimento è rappresentata dal Regolamento CE 2073/2005 che specifica i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ovvero:

- > la tipologia di alimento e il microrganismo da ricercare,
- > le modalità di campionamento,
- > il limite da rispettare,
- > la metodologia d'analisi,
- > la fase di processo cui va applicato,
- > le azioni correttive da adottare in caso di non conformità.



Con il Piano di campionamento degli Alimenti il Sistema Veterinario assicura ogni anno un numero minimo di analisi degli alimenti prodotti dagli stabilimenti regionali o commercializzati negli esercizi di vendita della Regione Lazio.



I Servizi Veterinari eseguono i campionamenti delle matrici alimentari più a rischio e ricercano la presenza di una grande varietà di germi in grado di causare malattia dell'uomo.

La maggior parte di tali microrganismi è in grado di causare gastroenteriti (talvolta anche molto gravi) come la temuta *Salmonella* che contamina carni e uova o il *Campylobacter* associato al pollame.

Altri batteri, seppur meno frequenti, sono ancora più pericolosi perché in grado di causare danni renali (*E. coli* verocitotossici), sintomi neurologici o aborto nelle donne gravide (*Listeria monocytogenes*).

Le analisi chimiche

I controlli Veterinari assicurano mediante il prelievo di centinaia di campioni di alimenti che eventuali sostanze tossiche non arrivino sulla tavola del consumatore. Tante sono le molecole pericolose che vengono monitorate.



Gli additivi sono sostanze utilizzate dai produttori per migliorare le caratteristiche degli alimenti. I “conservanti” come i solfiti, ad esempio aumentano la durata del prodotto alimentare, i “coloranti” lo rendono più attraente e così via... Nell’ultimo triennio circa 700 analisi sono state eseguite da sistema Regionale per verificare che siano utilizzate solo sostanze autorizzate e in concentrazioni sicure.



Particolare attenzione (più di 500 analisi negli ultimi tre anni) è rivolta verso la ricerca di contaminanti ambientali negli alimenti che mangiamo. Tali sostanze, solitamente derivanti da attività inquinanti, possono introdursi nella filiera alimentare e arrivare all’uomo. Fanno parte di questa categoria contaminati quali il mercurio, le diossine o il cadmio.



Alcune sostanze tossiche possono essere prodotte dagli organismi viventi (biotossine) come le pericolose biotossine algali che si ritrovano nei molluschi o l’istamina presente nei prodotti a base di tonno.



La ricerca di allergeni



Gli Allergeni sono alcuni costituenti alimentari innocui per i più, in grado di determinare reazioni fino ad essere fatali per i singoli individui geneticamente predisposti. La malattia si manifesta come una reazione immunologica avversa al cibo.

Lo strumento di informazione e tutela del consumatore è quello di saper leggere l'etichetta degli alimenti. Infatti secondo il regolamento gli allergeni devono essere indicati in etichetta utilizzando degli accorgimenti grafici (grassetto o colore).



In ambito regionale è stato predisposto un piano di campionamento per verificare il rispetto delle prescrizioni degli allergeni. Si ricerca pertanto nei laboratori regionali la presenza non dichiarata di ingredienti tra i quali il latte e derivati, le uova e il glutine.



Il trattamento con radiazioni ionizzanti

L'irraggiamento è un metodo di conservazione degli alimenti. Gli alimenti irradiati destinati al consumatore devono essere segnalati tramite una specifica dizione e/o simbolo in etichetta. In Italia è consentito l'irraggiamento solo di erbe aromatiche essiccate, spezie, condimenti vegetali, agli, patate, cipolle mentre non è consentito irraggiare prodotti di origine animale. Lo specifico Piano di Controllo Ufficiale ha l'obiettivo di verificare nella nostra Regione il rispetto della normativa. Gli alimenti considerati a maggior rischio sono il pollame, i pesci, i crostacei, i molluschi bivalvi (es. cozze), i molluschi cefalopodi (es. seppie, calamari...) e le cosce di rana.



Piano per l'alimentazione animale

E' importante controllare ciò che mangiano (e bevono) gli animali destinati a produrre alimento per l'uomo. E', infatti, la base per un controllo efficace lungo tutta la filiera.



Il piano ha lo scopo di assicurare la salubrità e l'igiene degli alimenti somministrati agli animali (mangimi) e di verificare l'assenza di pericoli che possono arrivare, tramite il consumo di cibo di origine animale, fino alla tavola del consumatore.

Vengono ricercati nei mangimi diverse sostanze e microrganismi tra cui, batteri (es. *Salmonella*), sostanze non ammesse, come le proteine animali, sostanze indesiderabili e contaminanti ambientali, quali le diossine e tante altre molecole nocive.



Nell'anno 2013, in tutto il territorio nazionale, sono stati prelevati n. 10.719 campioni ufficiali di mangimi nelle varie fasi della produzione, utilizzo, distribuzione e trasporto, ripartiti tra le Regioni e Province Autonome in base alle realtà produttive. Lo stesso anno nella regione Lazio sono stati prelevati 569 campioni.



Introduction

Consumers are becoming more and more aware and keen on the preservation of the planet by dealing with the main issues concerning their daily lives such as food waste and food security.



Food safety is another issue considered to be of great interest for the public and a fundamental prerequisite to be pursued throughout the whole production chain.

The aim of this booklet is to briefly illustrate the consumers with all the activities carried out by the Veterinary System in the Lazio Region in order to guarantee the safety of foods while respecting the environment.



The inspections, audits and samplings allow risk categorization of food production and distribution processes in order to plan the control activities to the best.



Communicating the results of these activities to the citizens in a simple and direct manner will help the consumers to choose consciously the safest food.

The **Latium** Region

The **Latium** Region (i.e. Lazio) is one of the 20 Italian regions and it is in the central area of the country.

Etymology of the name

The name's origin is uncertain, however, Lazio is supposedly derived from the name *Latium*, attributed to the area, by the Latins, the Romans' ancestors because of their settlement on a wide territory ("*latus*" means wide in Latin).



Area and provinces

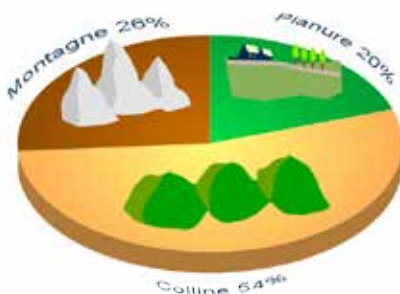
Lazio covers an area of 17,207 km² and counts five provinces (Frosinone, Latina, Rieti, Rome and Viterbo), including the capital Rome.

Population

Lazio population is estimated to be 5.943.308 of which more than 4 million is concentrated exclusively in the municipality of Rome; the population density is about 800 inhabitants/ km².

Geography and nature

Most of Lazio surface is hilly and many areas have been transformed into national parks and protected areas rich in wildlife.



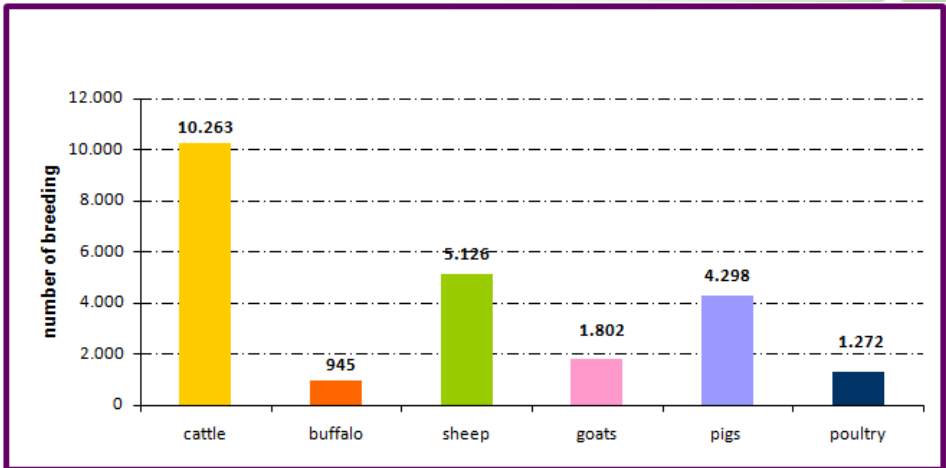
Gastronomy

The cuisine has been largely influenced by the Roman culture and is mainly based on folk and peasant traditions that are characterized by poor foods and strong flavors.

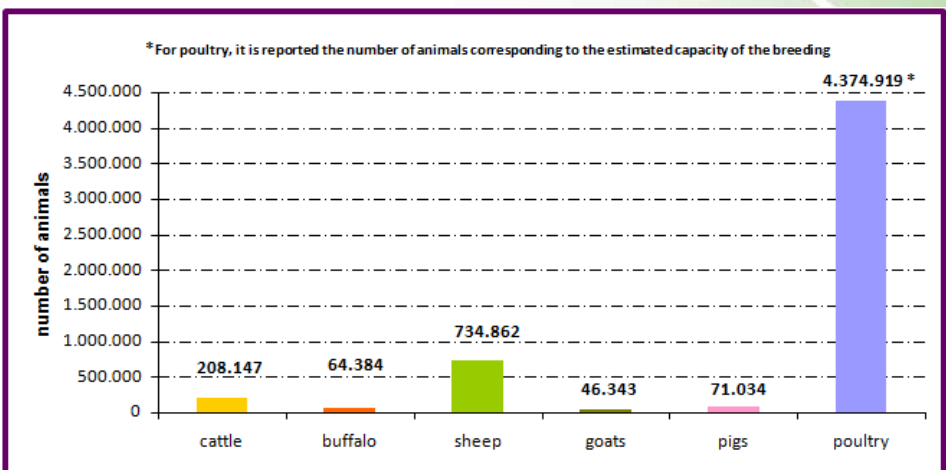


Livestok in Lazio

The livestock population in Lazio includes different types of breeding farms. Compared to other Italian regions, Lazio excels mainly in dairy sheep and buffalo breeding (11% and 20% of the Italian sheep and buffalo populations respectively) which produce the most famous traditional Lazio dairy products such as pecorino Romano (a typical aged sheep cheese) and buffalo mozzarella cheese. Cattle, pig and poultry breeding occurs in a lesser extent but still significant. Moreover, shellfish farming (mainly mussels) and aquaculture (bream and bass breeding) are practiced along the coast.



Graph 1 – Number of farms in Lazio divided by species – Source: Anagrafe Zootecnica Nazionale - National Livestock Register



Graph 2 – Number of heads in Lazio divided by species - Source: Anagrafe Zootecnica Nazionale - National Livestock Register

Leading Food Products

The agro-alimentary sector is prevalent in Lazio. Indeed, it counts a number of good food companies and many high quality products.

In fact, many products have been accredited with the PDO (Protected Designation of Origin) and the PGI (Protected Geographical Indication) schemes that identify and value various regional products known all over the world. Such leading food products are processed mostly in the dairy, fruit, wine and oil sectors.



The PDO scheme is a validation granted to the foodstuffs which are entirely manufactured (produced, processed and prepared) within a specific geographical area (i.e. region): the PDO products of Lazio region.



Type of food product	Sales designation
Cheese	Mozzarella di bufala Campana
Cheese	Pecorino di Picinisco
Cheese	Pecorino romano
Cheese	Pecorino toscano
Oils and fat / Olive oil	Olio extravergine di oliva Canino
Oils and fat / Olive oil	Olio extravergine di oliva Colline Pontine
Oils and fat / Olive oil	Olio extravergine di oliva Sabina
Oils and fat / Olive oil	Olio extravergine di oliva Tuscia
Olives	Oliva di Gaeta (IN ACCREDITATION PROCESS)
Vegetables and cereals (natural or processed)	Fagiolo cannellino di Atina
Vegetables and cereals (natural or processed)	Nocciola Romana
Vegetables and cereals (natural or processed)	Peperone di Pontecorvo
Meat products	Salamini italiani alla cacciatora
Products of animal origin (honey, dairy products except butter)	Ricotta di bufala Campana
Products of animal origin (honey, dairy products except butter)	Ricotta Romana
Vegetables (natural or processed)	Castagna di Vallerano DOP



The PGI scheme is granted to the foodstuffs closely linked to the geographical area. At least one of the stages of production, processing or preparation takes place in this area.

Type of food product	Sales designation
Fresh meat (and offal)	Abbacchio Romano
Fresh meat (and offal)	Agnello del Centro Italia
Vegetables and cereals (natural or processed)	Carciofo romanesco del lazio
Vegetables and cereals (natural or processed)	Kiwi latina
Meat product	Mortadella Bologna
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Pane casareccio di Genzano
Fresh meat (and offal) and meat preparations	Porchetta di Ariccia
Fresh meat (and offal) and meat preparations	Prosciutto Amatriciano
Fresh meat (and offal) and meat preparations	Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
Fruit and vegetables and cereals (natural or processed)	Sedano Bianco di Spertinga

PGI (Protected Geographical Indication) products of Lazio region. Source: <http://www.arsial.it>



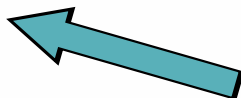
In addition, the TSG (Traditional Specialties Guaranteed) scheme refers to traditional foods characterized by unique qualities and well established processes without any link however to a specific geographical area. At present, the Lazio TSG products amount to 386 (Source: MiPAAF Ministero delle Politiche Agricole e Ambientali- MAF, Ministry of Agricultural and Forestry Policies).

The Regional Control System

The Regional Veterinary Control System includes several bodies each with specific skills and roles. The data obtained from the control activities is used for a new risk-based control plan in order to make the system more efficient and in the interest of the consumers.



REGIONE
LAZIO



Hundreds of food safety officers and operators are committed to ensure the safety of foods along the whole chain, from crops and farms, through manufacturing and retail up to the “consumers’ tables”.

The Regional Control System



The Ministry of Health is responsible for the food control planning at national level in accordance with the European and Italian Regulations.

The Lazio Region, as a public board, through a specialized Department (the Veterinary Health Area Department), plans and supervises the dozens of control activities that are carried out by the Veterinary Services at local level. Any potential risk for the consumers is subject to specific controls.



REGIONE
LAZIO

The Veterinary Services, composed of veterinarians and technicians, are the specialized and accredited bodies of the Local Health Authorities (ASL) responsible for carrying out many activities along the whole food chain such as inspections in farms and facilities, sampling, document controls and checks on facilities subject to approval according to EU regulations.



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana - M. Aleandri

The Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana M. Aleandri (IZSLT) is the regional certified laboratory that performs the analysis on livestock and foods of animal origin, in order to ensure animals' health and food safety. Any laboratory service is carried out according to the UNI CEI EN ISO / IEC 17025 accreditation system.



The Study Centre for Food Safety (SCFS, in Italian CSA - Centro Studi per la Sicurezza Alimentare) is a public technical and scientific unit which supports the Lazio Region with regards to Food Safety issues. Its main tasks are as follows: a) processing all the data gathered from the control activities; b) expressing scientific opinions and submitting proposals as to the regional risk-based control plans.

The Regional Integrated Control Plan (PRIC)

The PRIC - Il Piano Regionale Integrato dei Controlli, is drawn up, according to the European Community directions, to define the food official controls to be carried out by the regional public authorities and to prescribe detailed procedure rules. The Plan aims at performing a detailed food risk survey by optimizing the resources available as well as at the upgrading according to the upcoming law, new health risks and with the results of the controls.



The type and frequency of controls/checks depends on the detected risk level which is assessed on the basis of the data processed in the previous years, the self-checking system results - the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) control system results – as well as on the production type and on any other relevant information as to the possible risks.

The Veterinary System in Lazio has adopted guidelines to program the controls based on the risk classification for each single plant, in conformity with the EU Regulations.



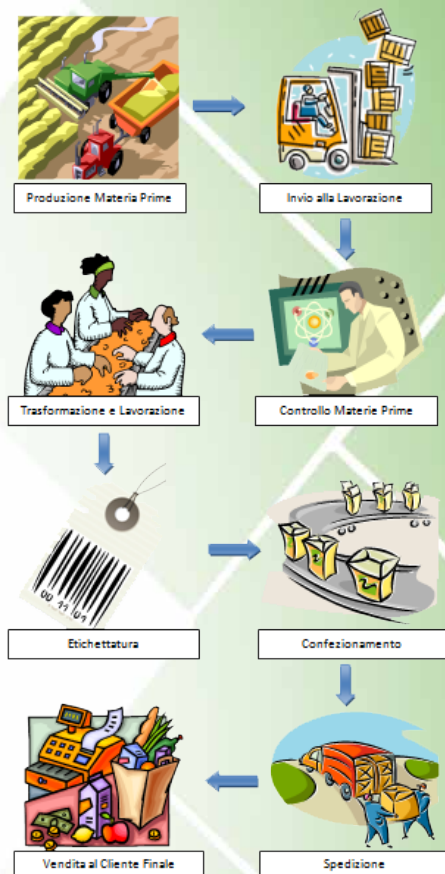
As to the sampling activities, the PRIC has indicated four control areas on foods of animal origin:

1. The Official Sampling Plan for microbiological risks
2. The Official Sampling Plan for chemical risks
3. The Official Sampling Plan for allergens risks
4. The Official Sampling Plan for ionizing radiation risks.

Registration of food facilities

The EC Regulations ruled the development of accurate and easily accessible registers as to the foodstuffs traceability. For this purpose, any food industry is subject to registration and/or approval.

The registration is an administrative procedure whereby the Health Authority locates the food industries operating in its territory in order to carry out the required controls. Any food industry performing any segment of the food chain (production, transport, storage, administration and sale) must be registered.



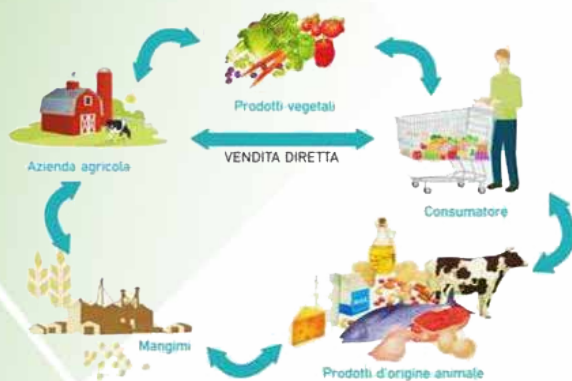
The approval, on the contrary, is an administrative authorization procedure which is much more complex than registration. It is envisaged for most food products of animal origin since they are considered to be particularly exposed to possible food safety risks. Such establishments may market their products throughout the European countries but only after approval from the veterinary authority.



IT
B161A
CE

Official Veterinary Controls

The purpose of the veterinary controls is to safeguard the livestock health and welfare as well as the human health through the prevention of zoonosis (diseases that are transmitted from animals to humans) and the control of the quality, hygiene and safety of foodstuffs of animal origin placed on the market.



These controls are carried out at different levels and cover all the stages of the supply chain (production plants, distribution and retail).

They are carried out mainly in the following two ways:

Audit – the term derives from the Latin language “*audire*” which means “to listen”. It is a specific activity that is carried out in agreement with the manufacturer. The operator must illustrate the competent authority that all the measures, envisaged by the law, have been adopted to ensure the safety of his products.

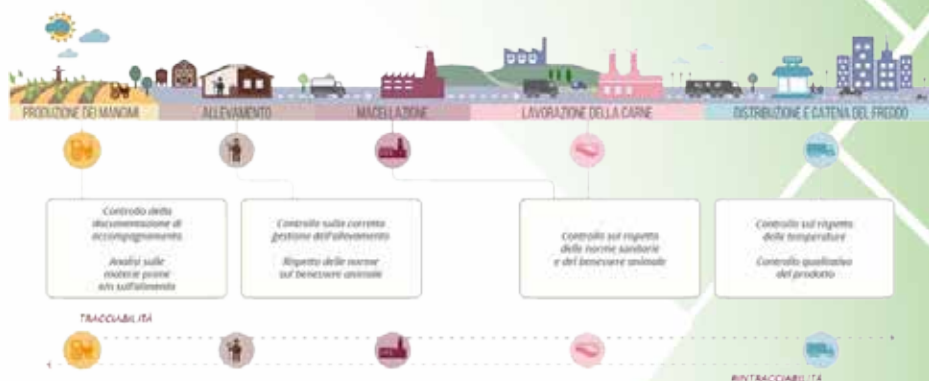
Inspection – it is performed without notice, at the discretion of the veterinary authorities. It aims at checking the requirements concerning the production facilities (either raw materials and/or finished products), the personnel and the control procedures.



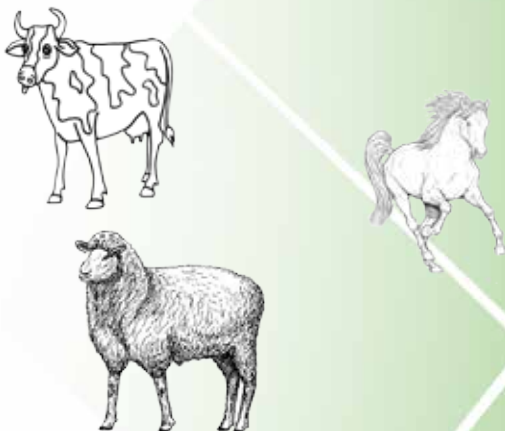
Each year, 350 planned auditing activities and 30,000 inspections in accredited plants and establishments are carried out in Lazio.

The Traceability System of the food of Animal Origin

The Traceability System of the foods of animal origin refers to the tool that allows tracing back or tracking forward a product within the supply chain. This means the ability to track any food through all the stages of production, processing and distribution. In this way, the food origin and account can be drawn, thus enabling the operators and the authorities to deliberate for any action to be adopted in case of food safety alerts.



In order to control such process effectively, the food safety authorities can use several tools such as The National Livestock Registry, which is an identification and registration system focusing on the farms and animals (either individual or batch). The data is collected in this national database, which has been implemented by the Italian Ministry of Health.



There are various registries operating in Italy that cover the main categories of domestic animals, such as cattle, sheep, pigs, poultry ... and even the bees have a specific registry.

For each registered farm, a unique identification code is issued by the Local Health Unit (ASL – Azienda Sanitaria Locale) (see example).

In addition, each animal (or batch of animals) must be identified and registered.

The main identification method is to apply an ear tag (generally plastic) containing a unique animal identification code.



045 Codice ISTAT del comune di produzione
TO Sigla della provincia di produzione
001 Codice ASI dell'azienda di produzione



In this way, the information about each animal will be available throughout the entire production process from the breeding farm to the retail market. For this reason, a sirloin steak bought, for example, in a supermarket, must bear a label that provides the consumer with a variety of information which allows tracing back the product to the primary production stages.



An important instrument, developed at European level (RASFF – the Rapid Alert System for Food and Feed), about food and feed safety alerts, is based on this “traceability system” which aims at providing the food safety authorities of each member state with a fast information about a specific food or feed that is posing a serious health risk to the consumers in order to allow a prompt adoption of the necessary actions (i.e., a product recall). In Italy, the annual average food alerts is about 500, 80 out of which concern the sole Lazio Region.

National Residue Monitoring Plan (NRP)

Within the PNR – Piano Nazionale Residui (The NRP - National Residue Monitoring Plan) the veterinary system monitors/investigates foods of animal origin for chemical residues and contaminants through sampling and the results are assessed to determine the compliance with the established maximum residue limits. Residues are unwanted substances (such as antibiotics) that can accumulate in the animal tissues (i.e. muscle) and in their productions (i.e. milk). Such chemical compounds may enter the food chain through foodstuffs, and, at a given dangerous concentration, provoke adverse toxic effects in humans.



The chemical residues under investigation by the Veterinary Services and the IZSLT labs are numerous and may vary in nature.

In some cases, these tests are aimed at detecting potential illegal treatments carried out to boost milk and meat production (such as the use of anabolic steroids and hormones). In other cases, the Authorities investigate the proper use of authorized drugs, such as antibiotics, or the presence of pollutants, such as heavy metals or pesticides.



The PNR controls are performed without a prior notification to producers (i.e. surprise checks) and the official sampling takes place in both breeding farms and slaughterhouses. Each year, in Lazio, 1600 samples are analyzed specifically for this type of control. In 2013, 0.4% of the samples were considered non-compliant.

Microbiological Analyses

One of the main objectives of the Veterinary System regarding the safety of food is to provide the utmost guarantee to consumers through the control of given microbiological criteria.



The European reference standard is represented by the EU Regulation n. 2073/2005, which specifies the microbiological criteria for foodstuffs, as follows:

- > The type of food and the microorganism to be investigated
- > The sampling procedure
- > The limit to be respected
- > The method of analysis
- > The process step to be applied
- > The corrective actions to be taken in case of noncompliance



According to the Foodstuffs Sampling Plan (Piano Campionamento degli Alimenti), the Veterinary System provides for an annual minimum number of analyses on foodstuffs produced in the regional factories or marketed in the retail shops in Lazio.



The Veterinary Services carry out the sampling of foodstuffs considered to be most at risk and investigate a wide variety of germs that can cause human disease. Most of these microorganisms can cause (sometimes very serious) gastroenteritis such as *Salmonella*, which contaminates meat and eggs or *Campylobacter* connected with poultry.

Other bacteria, though less frequent, are even more hazardous because they can cause kidney damage (Verocytotoxic *E.coli*), neurological symptoms or abortion in pregnant women (*Listeria monocytogenes*).

Chemical Analysis

The veterinary controls/inspections do ensure, by carrying out hundreds of food samples, that no toxic substances are able to reach the “consumers’ table”. Many potentially hazardous molecules are monitored annually.



The additives are used by manufacturers to improve the food characteristics. For instance, “preservatives”, as the sulphites, increase the food products’ shelf life while the “food colours” make them more eye-catching and appealing, and so on.... From 2011 to 2013, the Regional veterinary System carried out about 700 laboratory controls to ensure both the use of exclusively authorized additives and the compliance with the safe applicable concentrations as envisaged by the EU Regulations.



Close attention (over 500 analyses for the last three years) is being paid for the detection of any environmental contaminants in foodstuffs. These substances, usually derived from polluting activities, can find their way into the food chain up to the consumers. Contaminants such as mercury, dioxins and cadmium are included in this food hazard category.



Some toxic substances can be produced and released by living organisms (biotoxins) such as the hazardous algal biotoxins, which can be detected in shellfish, or histamine, frequently detected in tuna-based products.

Allergens Testing

Allergens are specific food constituents, considered to be harmless to most people, that may provoke an overreaction of the immune system and cause serious inflammation or life threatening conditions in some genetically predisposed people even if exposed to small amounts of the allergen for a limited time. The disease occurs as a reaction to adverse foods.



Food labels are the sole information source for consumers about allergens present in food, and most of all, understanding food labels is the consumer's best protection against food allergy. Indeed, according to regulations, allergens must be clearly declared in the labels by using graphical precautions (i.e. bold or different colours).



Lazio Region has adopted a sampling plan in order to ensure the compliance with the established requirements about the allergens in foodstuffs. In fact, the regional laboratories, constantly investigate the presence of ingredients with known allergenic potential such as milk and dairy products, eggs and gluten.



Treatment With Ionising Radiation

Radiation is a food preservation method. Foodstuffs treated with ionising radiation and commercialized for consumption must be marked/identified with a specific distinctive claim or symbol on the label.

In Italy, only dried herbs, spices, vegetable seasonings, garlic, potatoes and onions are allowed to be treated with ionising radiation, whereas animal products are not.

The specific Official Control Plan aims at checking the compliance with the law in our region. Foodstuffs considered to be at greatest risk are imported poultry, fish, crustaceans, bivalve molluscs (i.e. mussels), the cephalopod molluscs (i.e. cuttlefish, squid, etc.) and frog legs.



The National Control Plan For Animal Feed

Knowing what the food producing animals eat (and drink) is definitely worthy of attention. In fact it represents the basis for an effective control plan throughout the entire supply chain.



The plan aims to ensure both the safety and hygiene of animal feed and to investigate the presence of hazards (in feed) that can persist in the animals and reach the consumers through the consumption of the related foodstuffs.

Feed samples are analysed for the detection of various substances and microorganisms including bacteria (i.e. *Salmonella*), unpermitted ingredients for feed, such as animal proteins, undesirable substances and environmental contaminants, such as dioxins and many other harmful molecules.



In 2013, throughout the whole country, the Veterinary Services have collected and analysed over 10,000 official feed samples at various stages of the supply chain, (i.e. production, use, distribution and transport), which have been apportioned between all the Regions and the Autonomous Provinces. In the same year, 569 samples were collected in Lazio alone.

A cura del Centro Studi Sicurezza Alimentare (CSA) dell'Istituto
Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

M. Aleandri (IZSLT):

Dott.ssa Patrizia Leggeri - Tecnico di Laboratorio

Dott.ssa Valeria Morena - Tecnologo Alimentare

Dott. Stefano Saccares - Medico Veterinario

Dott. Ziad Mezher - Medico Veterinario

Dott. Roberto Condoleo - Medico Veterinario

Responsabile di Struttura

Dott. Stefano Saccares

Si ringraziano per aver contribuito alla redazione dell'opuscolo:

il Dr. Ugo Della Marta e la Dr.ssa Rita Marciànò dell'Area Sanità
Veterinaria della Regione Lazio;

Edoardo Fabbroni, Arianna Miconi e Patrizia Gradito Ufficio di Staff
Formazione, Comunicazione e Documentazione dell'IZSLT;

Renato Colafrancesco e Francesca Iacoponi Ufficio di Staff
Osservatorio Epidemiologico dell'IZSLT.

Progetto grafico ed impaginazione a cura di:

Mario Coscarella dell'IZSLT.



Centro Studi Sicurezza Alimentare (CSA)

Via Appia Nuova, 1411
00178 Roma
Tel. +39 06.79099360 - 312
Sito Web: www.izslt.it/csra