Marco Sievi, Monitoring
Edoardo Giani e Jürg Rüfenacht, Commercio internazionale

Servizio veterinario di confine 2008

Il Servizio veterinario di confine (SVC) dell'Ufficio federale di veterinaria (UFV) controlla l'importazione, il transito e l'esportazione di animali vivi e di determinate categorie di merci di origine animale e la loro conformità con le prescrizioni legali. Queste ultime si basano sulla legislazione concernente le epizoozie, la protezione degli animali e le derrate alimentari.

Il numero annuale complessivo delle spedizioni sottoposte a controllo ammonta a circa 23 000. In tal senso va notato che, nel 2008, tutte le spedizioni provenienti dall'Europa sono state analizzate dal servizio mobile di controllo veterinario di confine esclusivamente per sondaggio.

Controllo delle spedizioni provenienti da Paesi non appartenenti all'Unione Europea (UE) (gennaio – dicembre 2008):

Circondario delle dogane	Animali vivi	Derrate alimentari	Sottoprodotti di origine animale	Totale
Basilea (I)	208	7104	487	7799
Sciaffusa (II)	256	8312	426	8994
Ginevra (III)	132	1814	93	2039
Lugano (IV)	0	27	2	29
Totale	596	17 257	1008	18 681

Controllo delle spedizioni provenienti da Paesi appartenenti all'UE (gennaio – dicembre 2008):

Circondario delle dogane	Animali vivi	Derrate alimentari	Sottoprodotti di origine animale	Totale
Basilea (I)	151	1358	255	1764
Sciaffusa (II)	56	454	170	680
Ginevra (III)	61	1170	6	1237
Lugano (IV)	6	353	7	366
Totale	274	3335	438	4047

Con riferimento all'ampliamento dell'allegato veterinario dell'Accordo agricolo bilaterale che è entrato in vigore a inizio 2009 e prevede tra l'altro la totale eliminazione dei controlli alle dogane di animali e prodotti di origine animale provenienti dall'Unione Europea, come già avvenuto nel 2007, il servizio mobile di controllo veterinario di confine ha analizzato tutte le spedizioni provenienti dall'UE esclusivamente per sondaggio. Malgrado l'abolizione dei controlli sistematici, non è si è riscontrato alcun incremento delle contestazioni rispetto allo scorso anno.

A caratterizzare il 2008 sono stati soprattutto l'ultimazione delle nuove infrastrutture negli aeroporti di Ginevra e Zurigo e il totale adeguamento dei meccanismi di controllo tra Svizzera e UE. A inizio settembre 2008 sono diventate operative le nuove aree di controllo allestite all'interno delle strutture aeroportuali.

Anche nel 2008, i provvedimenti di protezione contro la peste aviaria sono stati costantemente adattati alla situazione mutevole dell'epizoozia. Le misure introdotte in Brasile, in seguito alle lacune riscontrate nella tracciabilità dei bovini da macello e dei prodotti da essi derivati hanno comportato una netta riduzione delle importazioni di carne bovina dal suddetto Paese.

La carne e i suoi derivati importati sono sottoposti al controllo del Servizio veterinario di confine. In questo modo si può garantire che non sia introdotto alcun agente patogeno responsabile di un'epizoozia e che non siano messe in circolazione merci pericolose per la salute. I documenti che accompagnano la merce sono controllati a ogni spedizione. Di regola è il veterinario di confine che determina sul posto se una spedizione può essere introdotta nel Paese. Il Servizio veterinario di confine richiede le necessarie analisi in laboratorio qualora vi sia il sospetto che una merce non soddisfi le esigenze. Il prelievo di campioni non avviene solo in caso di dubbio, ma anche per sondaggio, secondo i programmi che subiscono aggiornamenti periodici.

I risultati delle analisi effettuate su ordine del Servizio veterinario di confine, nei laboratori cantonali e in altri laboratori esterni, sono spiegati nei capitoli seguenti.

1. Analisi prescritte dalla polizia delle epizoozie

1.1. Analisi di mangimi di origine animale

Nessuna analisi

1.2. Analisi alla ricerca di epizoozie ittiche

Nessuna analisi

2. Analisi relative all'igiene delle derrate alimentari

2.1. Analisi mocrobiologiche

2.1.1. Germi patogeni

2.1.1.1. Campylobacter jejuni / coli

In nessuno dei 38 campioni di pollame provenienti dal Brasile e dall'Argentina è stato riscontrato Campylobacter. Al momento non vigono norme legali riguardo a Campylobacter contenuto in prodotti non elaborati o sulla loro superficie.

2.1.1.2. Salmonella spp.

Gli stessi campioni di cui al punto 2.1.1.1. sono stati esaminati anche riguardo alla salmonella. Per ciascun Paese, 1 campione di pollame è risultato positivo. Non esistono norme legali relativamente alla salmonella nella carne cruda.

2.1.1.3. Listeria monocytogens

Nei 5 campioni di pesce affumicato analizzati non sono state riscontrate listerie.

3. Analisi chimiche delle derrate alimentari

Questo programma d'analisi si basa sulla valutazione dei rischi elaborata dall'UFV in collaborazione con l'UFSP e con i laboratori cantonali.

3.1. Sostanze estranee e componenti

3.1.1. Prodotti antimicrobici

3.1.1.1. Tetracicline

Sono stati esaminati 26 campioni di carne di crostacei, 56 di pesci d'acqua dolce, 15 di bovini, 38 di pollame e 1 di anguilla; nessuno conteneva tracce di tetracicline.

3.1.1.2. Sulfonamidi

Gli stessi campioni di cui al punto 3.1.1.1. sono stati analizzati anche riguardo ai sulfonamidi. In 2 pesci Pangasius e in 1 anguilla provenienti dal Vietnam è stato riscontrato un sulfonamide, tuttavia in nessun caso si superava il valore di tolleranza che si situa a 100 µg/kg.

3.1.1.3. Chinoloni

Gli stessi campioni di cui al punto 3.1.1.1. sono stati inoltre analizzati riguardo alla presenza di chinoloni. Negli stessi pesci Pangasius in cui era stato riscontrato il sulfonamide è stata rilevata anche la presenza di enrofloxacina. Ma anche in questo caso la quantità era inferiore ai limiti contestabili.

3.1.1.4. Macrolidi

Non sono stati riscontrati macrolidi in nessuno dei 37 campioni di carne di pesci d'acqua dolce, 14 di bovino e 1 di anguilla.

3.1.1.5. Penicillina

Gli stessi campioni di cui al punto 3.1.1.4 sono stati esaminati con esito negativo anche riguardo alla presenza di residui di penicillina.

3.1.1.6. Nitroimidazoli

Gli stessi campioni di cui al punto 3.1.1.4 sono stati esaminati con esito negativo anche riguardo alla presenza di residui di nitroimidazoli.

3.1.1.7. Cloramfenicolo

Dei 2 campioni analizzati provenienti da carne di crostacei, nessuno conteneva tracce di cloramfenicolo.

3.1.1.8. Nitrofurani

In Svizzera è vietato l'impiego di nitrofurani. Si è tuttavia fissato un valore limite di 1 µg/kg. 35 campioni di crostacei e 20 di pollame sono stati sottoposti ad analisi. In un campione di pollame proveniente dall'Argentina e in uno di crostacei si è rilevata la presenza di 2 metaboliti di nitrofurani, in entrambi i casi entro il valore massimo consentito. 3 spedizioni di crostacei provenienti dall'India sono state invece contestate, poiché le tracce di nitrofurani in esse riscontrate erano nettamente superiori al valore limite.

I laboratori cantonali, nei quali si svolgono le analisi, lavorano tutti con il metodo LC-MS e determinano i metaboliti di furaltadone, furazolidone, nitrofurantoina e nitrofurazone.

3.1.2. Altre sostanze farmacologicamente attive

3.1.2.1. Verde malachite

Nei 52 campioni di Pangasius proveniente dal Vietnam, 3 di crostacei e 1 di anguilla non è stato riscontrato il verde malachite.

3.1.2.2. Nifursolo

Nei tre campioni di crostacei analizzati, la ricerca di nifursolo ha dato esito negativo.

3.1.3. Sostanze inquinanti per l'ambiente

3.1.3.1. Mercurio

Nei 14 campioni di crostacei e 4 di molluschi non si sono registrate quantità di mercurio superiori al valore limite. Nei 111 campioni di pesci ricchi di grassi esaminati (principalmente tonno), 5 presentavano valori superiori a 1mg/kg: 3 spedizioni provenivano dalle Filippine, 1 dalle Mauritius e 1 dall'India.

3.1.3.2. Piombo

In tutti i campioni analizzati, provenienti da 22 molluschi, 2 tonni, 17 crostacei e 3 lepri, si sono registrate quantità inferiori al valore limite.

3.1.3.3. Cadmio

17 campioni di crostacei, 7 aringhe e 31 molluschi sono stati esaminati per rilevare un'eventuale presenza di cadmio. È stato necessario contestare un cocktail di frutti di mare proveniente dall'Indonesia.

3.2. Additivi

3.2.1. Conservanti

3.2.2. Solfiti

Per quanto concerne i solfiti, la concentrazione massima in vigore è di 150 mg/kg nei crostacei crudi e di 50 mg/kg in quelli cotti. Il valore limite non è stato superato in nessuno dei 22 campioni di crostacei analizzati.

3.2.3. Nitriti / nitrati

Il nitrito può essere aggiunto ai prodotti derivati della carne sotto forma di sali per salamoia, ma non per i preparati a base di pesce, crostacei o molluschi. Per i nitrati vigono limiti più severi; sono permessi solo nei prodotti in salamoia e in quelli in scatola. I nitrati sono sostanze presenti naturalmente: vi è dunque un "limite di tolleranza" di 20 mg/kg di nitrito e nitrato, di cui al massimo 7 mg/kg possono essere di nitrito. È stato necessario contestare 2 preparati a base di pesce provenienti dalla Cina. Dei 14 campioni di pesce affumicato analizzati, ne è stato contestato 1 proveniente dalla Cina. In 3 ulteriori pesci provenienti dalla Cina e dal Ghana è altamente probabile che sia stato utilizzato sale per salamoia, ma è stato impossibile fornire prove inconfutabili dei sospetti emersi.

3.2.4. Polifosfati

Nei 9 campioni di pesce analizzati la ricerca di polifosfati ha dato esito negativo.

3.3. Altri esami

3.3.1 Determinazione della specie animale

Si sono esaminati 14 pesci per verificare se la specie corrispondeva a quella dichiarata. Vi sono alte probabilità che le dichiarazioni relative a 2 spedizioni provenienti dalla Thailandia e 1 dalla Cina fossero false. Si è dovuto tuttavia rinunciare alla contestazione poiché è stato impossibile fornire prove inconfutabili dei sospetti emersi.

3.3.2 Amine biogene

62 pesci e prodotti a base di pesce sono stati esaminati per rilevare l'eventuale presenza di istamina. È stato necessario contestare 2 prodotti provenienti dal Vietnam e dalla Malaysia perché si sono registrate quantità superiori al valore limite.

3.3.3 Ormoni

In 15 campioni di carne bovina provenienti dagli USA non si è rilevata nessuna traccia dei seguenti ormoni: trenbolone, zeranolo, melengestrolo, dietilstilbestrolo, dienestrolo e esestrolo.

3.3.4 Trattamento con CO

Soprattutto il tonno fresco presenta una carne rossa che con il passare del tempo tende ad assumere una tonalità scura, poco invitante. In alcuni Paesi asiatici, per stabilizzare il colore rosso, il tonno viene trattato con monossido di carbonio (CO) o con fumo filtrato, insapore (tasteless smoke). Poiché il colore rimane stabile anche durante il processo di putrefazione, è possibile ingannare i consumatori circa la freschezza del pesce. Nei 19 campioni di tonno analizzati non è stata rilevata alcuna traccia del suddetto procedimento.