

Doc. LXXVI

n. 4

# RELAZIONE

## SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2010)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,  
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

***Presentata dal Ministro della salute  
(FAZIO)***

Comunicata alla Presidenza il 24 giugno 2011

PAGINA BIANCA

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla*

*Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione*

*Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello*

*Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta*

*Dott.ssa Paola Picotto*

*A cura di:*

*Dott.ssa Antonella Magliacca*

*Dott. Raffaello Lena*

*Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo*

*Dott. Michele de Martino*

*In collaborazione con:*

*Istituto Superiore di Sanità*

*Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano*

*Servizi Veterinari delle A.S.L.*

*Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.*

*Istituti Zooprofilattici Sperimentali*

*Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale*

*Uffici territoriali del Ministero (P.I.F., U.V.A.C. e U.S.M.A.F.)*

*Comando Carabinieri per la Tutela della Salute*

*Comando Carabinieri per la Sanità – Roma*

*Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*

*Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari*

*Ministero dell'Economia e delle Finanze*

*Comando Generale della Guardia di Finanza - Roma*

*Agenzia delle Dogane e Laboratori Chimici delle Dogane*

PAGINA BIANCA

**INDICE**

✱	INTRODUZIONE.....	7
✱	BASE NORMATIVA .....	9
✱	RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI .....	11
1.	ATTIVITA' ISPETTIVA - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. ....	15
	Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) .	19
	Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.).....	27
2.	ATTIVITA' ANALITICA– Laboratori pubblici.....	35
	Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.).....	51
3.	UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE .....	66
	PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano .....	67
	UVAC : Controlli disposti dagli UVAC (uffici veterinari per gli adempimenti comunitari) nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da altri Paesi dell'unione europea .....	72
	USMAF: controllo all'importazione degli alimenti di origine non animale e materiali a contatto con alimenti .....	77
4.	IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO.....	81
	Principali non conformità riscontrate ed analisi dei dati .....	84
5.	COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE .....	89
6.	RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2010 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE.....	95
	Campionamenti effettuati in base a quanto previsto dal DPR 14/07/95 .....	101
7.	DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI (ICQRF).....	103
	Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e mangimi.....	104
8.	GUARDIA DI FINANZA .....	111
9.	AGENZIA DELLE DOGANE .....	115
10.	CONCLUSIONI .....	119
11.	INDICE DELLE TABELLE .....	121

PAGINA BIANCA

## ✱ INTRODUZIONE

**I**l controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione. Esso consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali, delle strutture e dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

Al Ministero della Salute, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla Sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli

alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il Ministero opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.). Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, agisce il **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

Le **Regioni** e le **Province Autonome di Trento e Bolzano** operano a livello territoriale attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, attraverso le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A., i Laboratori di Sanità pubblica delle ASL istituiti in alcune Regioni e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF), che è l'organo ufficiale ministeriale incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** agisce a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale, con possibili risvolti sanitari.

**✳ BASE NORMATIVA**

**L**a relazione al Parlamento viene predisposta annualmente per divulgare i risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Ciò al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 in seguito all'uso fraudolento del vino al metanolo che provocò in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e gravi lesioni ad altre 15. Ai sensi dell'art. 6 della Legge n. 462/1986, con modificazioni del D.L. n. 282/1986 recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, il Ministero della Salute definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e repressione. Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento. Nei Paesi dell'UE il controllo *ufficiale dei prodotti alimentari* è armonizzato dal regolamento CE n. 882/2004, che prevede un piano Nazionale Pluriennale Integrato di Controllo (MANCP), in base al quale le Autorità competenti predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli, che devono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione. Ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento 882/2004 per "controllo ufficiale" si intende quello effettuato secondo parametri stabiliti. Ai sensi dell'articolo 8 i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Pertanto gli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che devono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo. Attualmente in Italia, il **D.P.R. 14 luglio 1995** è *l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*. Ai sensi dell'Art. 1, comma 3, i controlli relativi ai residui di fitofarmaci e quelli relativi a residui di sostanze ormonali e medicinali veterinari, seguono un loro programma con propria normativa, come pure non rientrano nel campo di applicazione del presente D.P.R. le acque minerali. Il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venire a contatto,

commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione, ed è indirizzato a tutte le fasi di produzione (lavorazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e commercializzazione).

Ai sensi dell'art. 10 i controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

**A) Esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti;**

**B) Ispezioni**

- stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto
- prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usati per la loro preparazione o per i materiali destinati a venire a contatto
- procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione
- processi tecnologici di produzione degli alimenti
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione

**C) Prelievo e successiva analisi dei campioni.** Gli accertamenti analitici sono compiuti dai laboratori delle A.S.L., A.R.P.A, IZS, ICQRF e da altri Laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti.

**D) Esame del materiale scritto o altro documento** in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

**E) Esame dei sistemi di controllo adottati dall'impresa (HACCP),** compresa la formazione del personale.

## ✱ RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI

**N**el Reg. (CE) 882/2004 è previsto che tutte le attività del controllo ufficiale rientrino nel piano integrato di controllo nazionale pluriennale (MANCP/PNI), che ha lo scopo di illustrare in modo esauriente il sistema di controllo nazionale e le attività connesse. Ogni Stato Membro deve trasmettere alla Commissione europea una relazione annuale entro il mese di Giugno di ciascun anno. Pertanto la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione ha chiesto alle Regioni/Province Autonome e alle altre Amministrazioni coinvolte nel controllo ufficiale di trasmettere i modelli relativi all'attività di vigilanza e controllo sui prodotti alimentari entro Febbraio dell'anno successivo alla rilevazione.

### **Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione**

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, alcuni controlli ufficiali sui prodotti alimentari non fanno parte della presente rilevazione, in quanto oggetto di altri flussi informativi disciplinati da disposizioni più specifiche della U.E. Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche;
- quantità massime di residui antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli;
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale.

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari;
- controlli veterinari all'importazione;
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

PAGINA BIANCA

**Risultati delle attività  
di vigilanza e  
controllo ufficiale  
effettuate nel 2010  
dai diversi  
organismi competenti**

PAGINA BIANCA

## 1. ATTIVITA' ISPETTIVA - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

**L**e ispezioni riguardano:

- a) *produttori primari* (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc);
- b) *produttori e confezionatori* (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- c) *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- d) *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc);
- e) *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);
- f) *ristorazione pubblica* (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- g) *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- h) *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.)

Nel modello A vengono riportati:

il **numero di unità operative** che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l'anno;

il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il **totale di campioni prelevati**;

i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

i **provvedimenti amministrativi e notizie di reato** (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

Il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni, riportati in **Tabella 1-1** per i SIAN e in **Tabella 1-8** per i

Servizi Veterinari, sono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono utilizzati secondo la seguente legenda:

Con  si evidenzia, rispetto al 2009, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un decremento.

Con  si evidenzia, rispetto al 2009, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un incremento.

Il simbolo  è stato usato quando, rispetto al 2009, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo  è usato quando il valore rilevato resta sostanzialmente invariato.

Tabella 1-1 Attività ispettiva svolta dai SIAN

S.I.A.N. - 2010		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità controllate	205	104	963	239	1782	363
	Numero di ispezioni	36	77	617	69	1100	433
	Numero di unità con infrazioni	2	5	72	2	179	40
BASILICATA	Numero di unità controllate	73	134	418	123	410	103
	Numero di ispezioni	56	134	390	41	334	113
	Numero di unità con infrazioni	1	10	52	0	47	29
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità controllate	7	127	278	38	933	133
	Numero di ispezioni	7	176	366	38	1046	154
	Numero di unità con infrazioni	0	37	61	2	603	69
CALABRIA	Numero di unità controllate	292	296	1826	944	1777	711
	Numero di ispezioni	254	296	1876	603	1542	565
	Numero di unità con infrazioni	47	34	120	22	161	47
CAMPANIA	Numero di unità controllate	386	1060	6237	1617	6564	3832
	Numero di ispezioni	365	1230	7680	2014	7931	4641
	Numero di unità con infrazioni	15	206	829	109	1329	381
EMILIA R.	Numero di unità controllate	271	515	3087	64	10309	2804
	Numero di ispezioni	617	791	5474	68	12127	3575
	Numero di unità con infrazioni	34	194	681	2	2994	982
FRIULI V.G.	Numero di unità controllate	6	55	650	11	1162	370
	Numero di ispezioni	2	67	669	11	1222	394
	Numero di unità con infrazioni	2	10	168	2	672	180
LAZIO	Numero di unità controllate	234	346	2821	252	5504	1209
	Numero di ispezioni	287	479	3691	258	6796	1576
	Numero di unità con infrazioni	10	71	501	7	1716	340
LIGURIA	Numero di unità controllate	34	172	1145	27	2379	643
	Numero di ispezioni	38	267	1752	40	3336	994
	Numero di unità con infrazioni	0	36	250	0	762	281
LOMBARDIA	Numero di unità controllate	225	1226	5313	0	16288	4480
	Numero di ispezioni	325	1904	8865	0	24435	9958
	Numero di unità con infrazioni	33	230	1079	0	4289	1736
MARCHE	Numero di unità controllate	71	293	995	27	1246	417
	Numero di ispezioni	114	593	1042	27	1276	364
	Numero di unità con infrazioni	10	82	174	2	206	43
MOLISE	Numero di unità controllate	1202	94	407	341	458	130
	Numero di ispezioni	756	209	988	445	1019	256
	Numero di unità con infrazioni	23	6	1	15	54	10
PIEMONTE	Numero di unità controllate	198	612	2312	61	8167	1920
	Numero di ispezioni	207	961	2800	63	9531	2234
	Numero di unità con infrazioni	13	68	390	2	1509	319
PUGLIA	Numero di unità controllate	368	780	3394	1123	3007	1027
	Numero di ispezioni	292	784	3171	1016	2821	1057
	Numero di unità con infrazioni	10	85	199	5	251	49
SARDEGNA	Numero di unità controllate	69	652	1474	102	3232	604
	Numero di ispezioni	71	1107	1804	106	3863	741
	Numero di unità con infrazioni	9	105	122	7	444	75
SICILIA	Numero di unità controllate	109	1303	3904	219	4137	1592
	Numero di ispezioni	111	1278	3904	292	4102	1653
	Numero di unità con infrazioni	6	278	801	6	689	270
TOSCANA	Numero di unità controllate	170	380	1331	53	3568	906
	Numero di ispezioni	183	1011	1936	55	5616	1324
	Numero di unità con infrazioni	19	152	386	9	1439	333
TRENTO (P.A.)	Numero di unità controllate	50	245	299	6	734	190
	Numero di ispezioni	50	250	311	6	735	195
	Numero di unità con infrazioni	0	4	5	1	23	7
UMBRIA	Numero di unità controllate	33	291	714	50	1438	441
	Numero di ispezioni	33	882	935	59	1584	510
	Numero di unità con infrazioni	1	54	53	3	130	34
VALLE D'AOSTA	Numero di unità controllate	0	13	53	0	259	13
	Numero di ispezioni	0	15	60	0	473	24
	Numero di unità con infrazioni	0	5	8	0	32	2
VENETO	Numero di unità controllate	454	686	3438	477	6267	1586
	Numero di ispezioni	542	1183	6121	533	8621	2263
	Numero di unità con infrazioni	32	140	333	2	1222	303

### **Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)**

Per quanto riguarda i **Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., tutte le Regioni hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva. La Lombardia ha inviato un modello diverso da quello ufficiale poiché mancante di alcuni campi riguardanti dati relativi all'attività di campionamento ed al numero di infrazioni; nonostante sia stata effettuata una richiesta di modifica, il modello è rimasto invariato. Tutti i dati regionali sono riassunti nella **Tabella 1-1** con lo scostamento, rispetto al 2009, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2010. Si fa presente però che la scheda inviata dalla Regione Toscana contiene anche i dati di attività relativi agli stabilimenti riconosciuti che non sono stati conteggiati a parte. Il riepilogo nazionale è riportato in **Tabella 1-2** e in **Tabella 1-3**, dove viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **163.769** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **20,4%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**804.515**). Di queste il **20,1%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della *ristorazione* e produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio i loro prodotti.

Quanto esposto nella **Tabella 1-3** viene anche illustrato graficamente.

L'andamento negli anni che vanno dal 2001 al 2010 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Tabella 1-4**. Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del **20,1%** di unità con infrazioni del 2010 è la più elevata degli ultimi 9 anni.

Tabella 1-2 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010

<b>Riepilogo nazionale</b>										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	115.421	33.464	25.658	161.015	19.625	14.240	299.171	46.102	89.819	<b>804.615</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.457	9.384	7.636	33.423	3.183	2.591	62.780	16.841	23.474	<b>163.769</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.346	13.694	12.878	41.574	2.971	2.773	77.781	21.729	32.624	<b>210.370</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	268	1.812	1.410	4.875	133	65	15.383	3.368	5.530	<b>32.844</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.203	7.989	3.858	12.145	69	39	3.511	3.579	2.682	<b>36.075</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	59	81	39	163	0	2	181	47	77	<b>649</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	100	1.331	443	2.286	65	63	7.293	1.387	2.141	<b>15.109</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	99	1.341	373	1.457	77	77	5.131	1.195	1.316	<b>11.066</b>
c) Composizione	31	95	13	63	2	0	129	53	21	<b>407</b>
d) Contaminazione (diversa da quella	5	22	17	44	0	0	83	12	17	<b>200</b>
e) Etichettatura e presentazione	6	76	40	284	4	0	269	55	86	<b>820</b>
f) Altro	51	350	180	578	17	19	1.715	337	461	<b>3.708</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	560	4.731	2.102	7.107	115	183	24.913	7.118	7.734	<b>54.563</b>
b) Notizie di reato	9	94	34	182	24	66	263	47	66	<b>785</b>

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Tabella 1-3 Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2010

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	4.457	9.384	41.059	5.774	79.621	23.474	163.769
n° di unità con infrazioni	268	1.812	6.285	198	18.751	5.530	32.844
% di unità irregolari	6,0	19,3	15,3	3,4	23,6	23,6	20,1

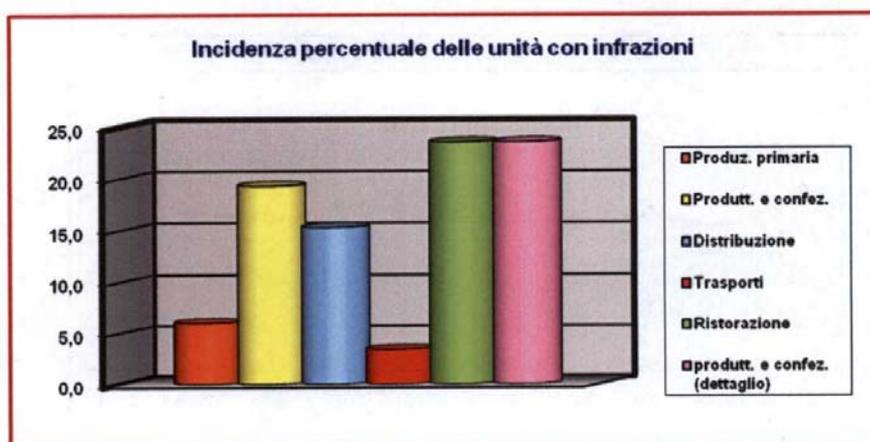
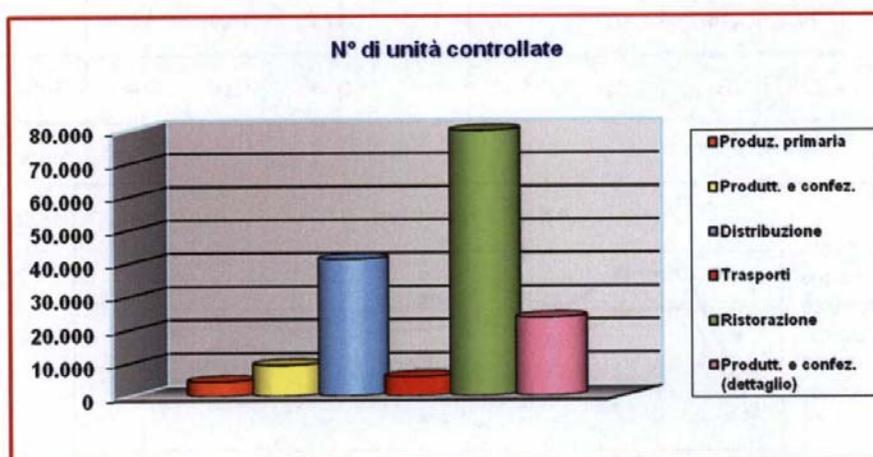
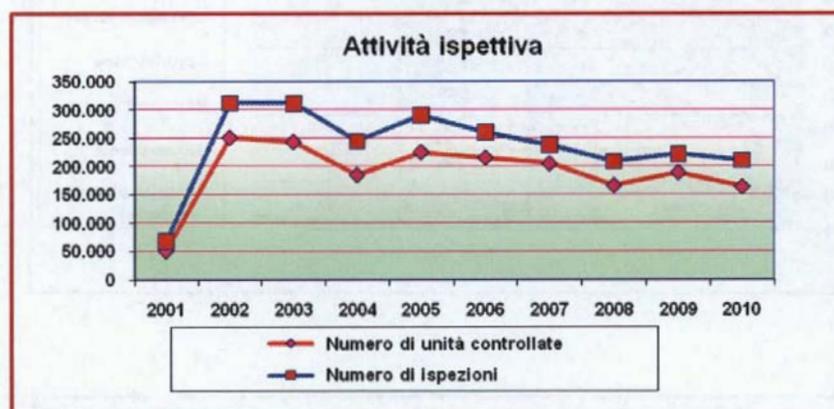


Tabella 1-4 SIAN: raffronto anni 2001-2010

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	51.404	251.125	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309	189.255	163.769
Numero di ispezioni	67.771	312.032	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035	210.370
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	10.340	40.878	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326	33.703	32.844
% di unità con infrazioni	20,1	16,3	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8	20,1
<b>Anno</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>



Un analogo raffronto negli ultimi dieci anni inerente l'attività di campionamento effettuata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Tabella 1-5**. Si nota un decremento significativo dell'attività di campionamento a partire dal 2005 e, per quel che riguarda le percentuali di campioni irregolari rilevate, una graduale riduzione degli stessi, facendo registrare quest'anno il valore più basso, ossia l' 1,8%. Si fa inoltre rilevare che il numero di campioni prelevati risulta essere circa dimezzato rispetto ai campioni prelevati negli anni 2002-2003.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Tabella 1-6**, dove risulta che la maggior frequenza di irregolarità riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP.

La **Tabella 1-7** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2010 nei diversi settori.

Tabella 1-5 SIAN: raffronto anni 2001-2010

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	19.079	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998	45.579	50.230	36.075
Campioni non regolamentari	885	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218	1294	649
% di campioni irregolari	4,6	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7	2,6	1,8
<b>Anno</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>

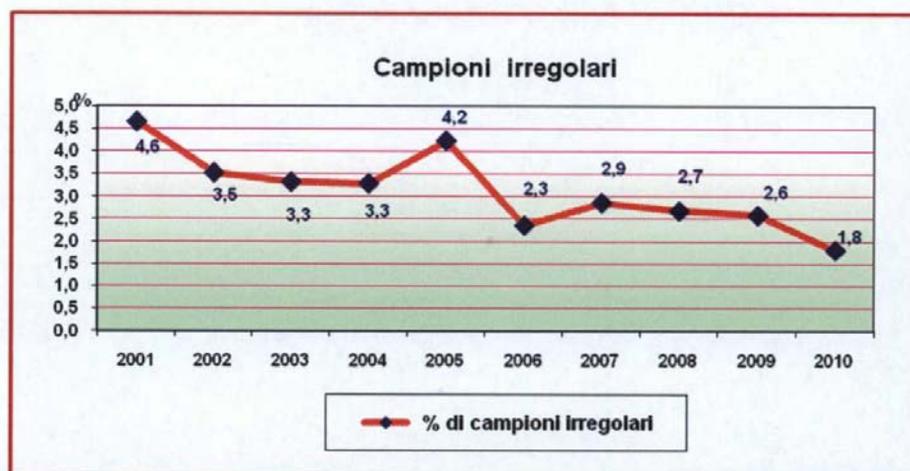


Tabella 1-6 SIAN: distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	15.109	11.066	407	200	820	3.708	31.310
% delle infrazioni	48,3	35,3	1,3	0,6	2,6	11,8	

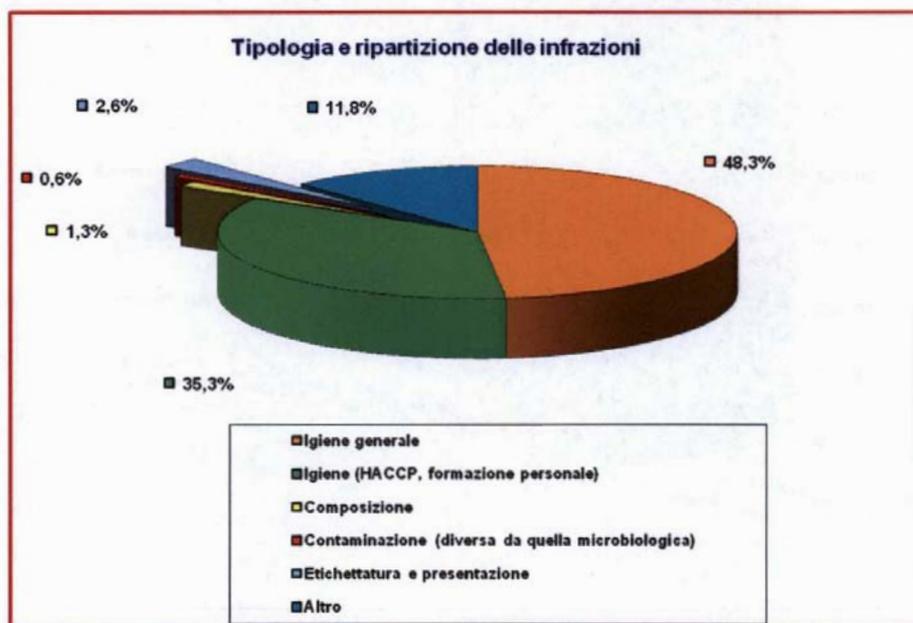
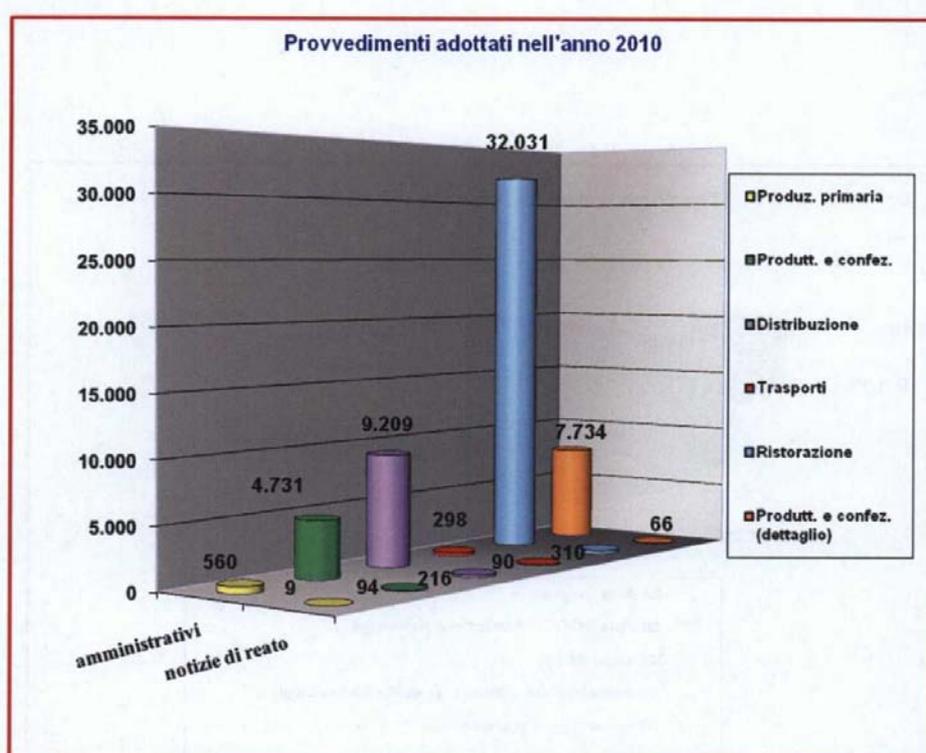


Tabella 1-7 SIAN: provvedimenti adottati

PROVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	560	4.731	9.209	298	32.031	7.734	54.563
notizie di reato	9	94	216	90	310	66	785



### Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)

In **Tabella 1-8** sono riassunti i risultati delle attività svolte dai servizi veterinari pervenuti dalle Regioni e Province Autonome e lo scostamento, rispetto al 2009, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni. Anche in questo caso i dati rappresentano l'intero territorio nazionale. Per le regioni Sardegna e Calabria si è constatato un elevato numero di campioni prelevati presso i produttori primari e non è stato possibile ricevere maggiori informazioni di dettaglio. Inoltre si fa presente che la scheda inviata dalla Toscana contiene anche i dati di attività relativi agli stabilimenti riconosciuti che non sono stati conteggiati a parte. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Tabella 1-9** e in **Tabella 1-10**.

Le unità controllate sono state **239.955** (il **40,8%** di quelle totali segnalate sul territorio), il **7,5%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni (**Tabella 1-10**).

La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nell'attività dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (27,5%)*, seguono i settori della *ristorazione (19,3%)* e della *distribuzione (12,5%)*.

Confrontando l'attività ispettiva dal 2001 al 2010 per i S.V. si nota un decremento negli anni recenti del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate (**Tabella 1-11**).

Dal 2007 il numero dei campioni prelevati è sistematicamente diminuito fino al 2009, quest'anno è nuovamente aumentato. I campioni risultati irregolari sono in diminuzione, rispetto al 2009 e corrispondenti, per l'anno **2010**, allo **0,7%**, come risulta dalla **Tabella 1-12**.

Le **Tabella 1-13** e **Tabella 1-14** ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle per i S.I.A.N e cioè la distribuzione delle infrazioni e i provvedimenti adottati.

In particolare, dalla **Tabella 1-13** si nota che anche nel caso dei S.V. il maggior numero di infrazioni riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP.

Tabella 1-8 Attività ispettiva svolta dai S.V.

S.V. - 2010		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità controllate	28	349	783	354	314	229
	Numero di ispezioni	49	9307	988	240	378	250
	Numero di unità con infrazioni	0	35	24	14	12	23
BASILICATA	Numero di unità controllate	42	106	1198	336	413	1142
	Numero di ispezioni	2501	654	2238	336	414	3096
	Numero di unità con infrazioni	27	22	452	3	14	78
BOLZANO (P. A.)	Numero di unità controllate	30	301	252	0	83	248
	Numero di ispezioni	43	2937	384	0	94	397
	Numero di unità con infrazioni	0	26	31	0	5	26
CALABRIA	Numero di unità controllate	2546	560	5754	1998	1245	3621
	Numero di ispezioni	11193	4598	7098	2588	2141	4297
	Numero di unità con infrazioni	47	41	237	36	66	33
CAMPANIA	Numero di unità controllate	94	679	5752	378	2506	531
	Numero di ispezioni	7368	7654	22553	889	6270	1841
	Numero di unità con infrazioni	1	40	240	5	140	36
EMILIA R.	Numero di unità controllate	18468	2769	3127	222	830	36
	Numero di ispezioni	118033	41245	4793	283	1148	67
	Numero di unità con infrazioni	407	1297	753	2	167	5
FRIULI V.G.	Numero di unità controllate	1161	250	521	134	0	437
	Numero di ispezioni	1557	10624	512	46	0	568
	Numero di unità con infrazioni	2	96	50	1	0	47
LAZIO	Numero di unità controllate	5974	706	5105	1585	1192	1433
	Numero di ispezioni	12711	13307	8912	1545	1343	1501
	Numero di unità con infrazioni	111	151	414	18	78	158
LIGURIA	Numero di unità controllate	2923	0	1165	129	188	498
	Numero di ispezioni	3756	0	1931	163	232	643
	Numero di unità con infrazioni	38	0	186	4	43	98
LOMBARDIA	Numero di unità controllate	114	324	10905	169	5442	1123
	Numero di ispezioni	452	493	20738	384	7704	1716
	Numero di unità con infrazioni	28	60	2019	26	2097	215
MARCHE	Numero di unità controllate	1421	644	1629	443	1254	1001
	Numero di ispezioni	1608	2396	1939	454	1216	1080
	Numero di unità con infrazioni	2	27	93	1	150	43
MOLISE	Numero di unità controllate	53	148	678	195	55	34
	Numero di ispezioni	146	231	1135	195	35	12
	Numero di unità con infrazioni	1	50	14	1	0	0
PIEMONTE	Numero di unità controllate	22414	1098	6304	257	33	906
	Numero di ispezioni	4715	7044	7289	283	33	1034
	Numero di unità con infrazioni	183	365	1451	0	8	112
PUGLIA	Numero di unità controllate	1313	674	4064	1186	1271	2470
	Numero di ispezioni	3001	4550	7951	1065	1527	3183
	Numero di unità con infrazioni	23	139	277	26	210	288
SARDEGNA	Numero di unità controllate	9231	376	980	1148	746	2842
	Numero di ispezioni	9873	3090	1505	1004	823	6821
	Numero di unità con infrazioni	37	49	1	1	0	21
SICILIA	Numero di unità controllate	11324	897	4340	1675	1119	1577
	Numero di ispezioni	8783	1669	4717	1611	1129	1695
	Numero di unità con infrazioni	45	201	188	50	96	138
TOSCANA	Numero di unità controllate	5987	799	1417	187	850	1642
	Numero di ispezioni	17195	9271	2965	304	1054	2449
	Numero di unità con infrazioni	253	475	554	16	336	669
TRENTO (P. A.)	Numero di unità controllate	2998	175	265	66	40	138
	Numero di ispezioni	6296	814	735	40	38	147
	Numero di unità con infrazioni	2	2	9	0	6	5
UMBRIA	Numero di unità controllate	5837	167	420	139	280	792
	Numero di ispezioni	2572	3811	500	123	223	838
	Numero di unità con infrazioni	43	71	60	4	127	145
VALLE D'AOSTA	Numero di unità controllate	2	191	24	8	0	106
	Numero di ispezioni	17	1788	104	7	0	231
	Numero di unità con infrazioni	0	14	3	0	0	0
VENETO	Numero di unità controllate	24413	914	3414	1270	589	2351
	Numero di ispezioni	80734	33655	11495	1279	877	3977
	Numero di unità con infrazioni	308	168	161	29	10	39

Tabella 1-9 Riepilogo nazionale dell'attività dei S.V. nel 2010

<b>Riepilogo nazionale</b>										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO AL PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	265.530	16.132	9.809	97.766	25.117	16.005	102.289	13.448	41.269	<b>587.365</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	116.379	12.127	4.923	53.040	4.661	7.218	13.673	4.777	23.157	<b>239.955</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	291.603	159.138	24.795	85.686	5.529	7.310	19.013	7.666	35.843	<b>636.583</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.558	3.329	1.163	6.054	124	113	2.628	937	2.179	<b>18.085</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	243.901	65.323	3.896	13.254	52	20	684	676	8.927	<b>336.733</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	804	849	98	270	1	3	31	15	252	<b>2.323</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1.760	3.756	882	5.067	35	126	3.282	1.092	1.482	<b>17.482</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	713	3.350	693	3.094	121	44	1.350	569	1.039	<b>10.973</b>
c) Composizione	12	24	2	39	0	1	0	3	14	<b>95</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	59	87	5	186	1	0	17	98	8	<b>461</b>
e) Etichettatura e presentazione	13	146	50	424	8	3	93	18	138	<b>893</b>
f) Altro	884	1.835	168	932	55	65	207	67	272	<b>4.485</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1.514	3.723	687	4.504	102	120	3.002	832	2.146	<b>16.630</b>
b) Notizie di reato	42	154	47	272	5	4	95	38	110	<b>767</b>

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Tabella 1-10 Attività ispettiva degli S.V. per l'anno 2010

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	116.379	12.127	57.963	11.879	18.450	23.157	239.955
n° di unità con infrazioni	1.558	3.329	7.217	237	3.565	2.179	18.085
% di unità irregolari	1,3	27,5	12,5	2,0	19,3	9,4	7,5

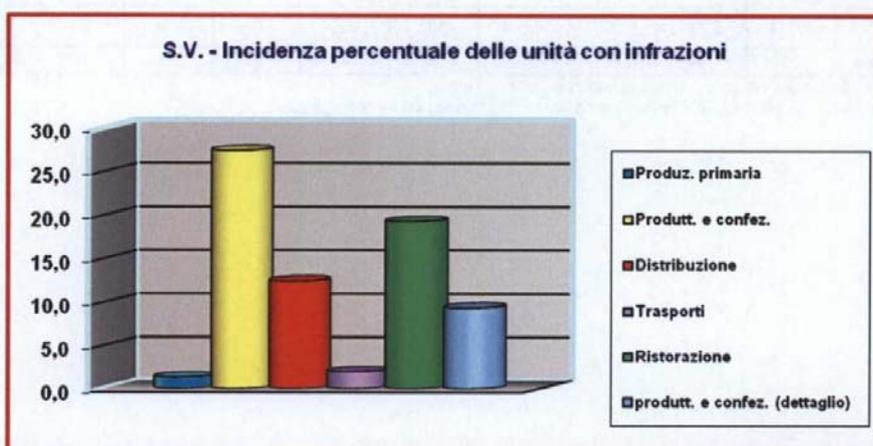
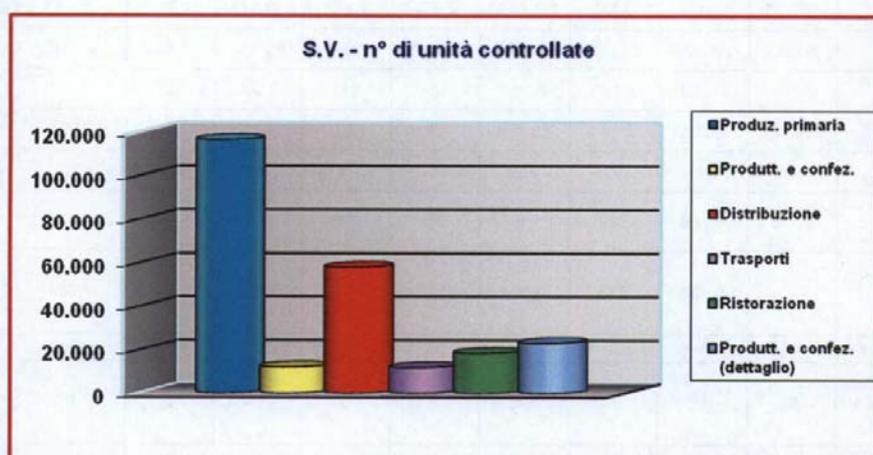


Tabella I-11 Servizi Veterinari.- Raffronto anni 2001-2010

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	65.502	356.857	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900	245.921	281.357	239.955
Numero di ispezioni	320.592	1.148.797	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490	810.199	764.486	636.583
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	2.990	16.911	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382	20.580	21.155	18.085
% di unità con infrazioni	4,6	4,7	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4	7,5	7,5
<b>Anno</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>

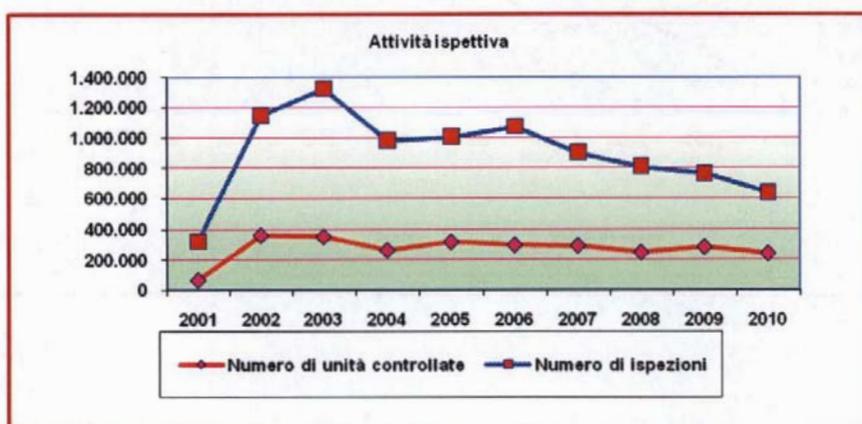


Tabella 1-12 Servizi Veterinari – Raffronto anni 2001-2010

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	36.364	208.657	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354	322.034	294.597	336.733
Campioni non regolamentari	914	3.820	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389	2.773	2.323
% di campioni irregolari	2,5	1,8	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7	0,9	0,7
<b>Anno</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>

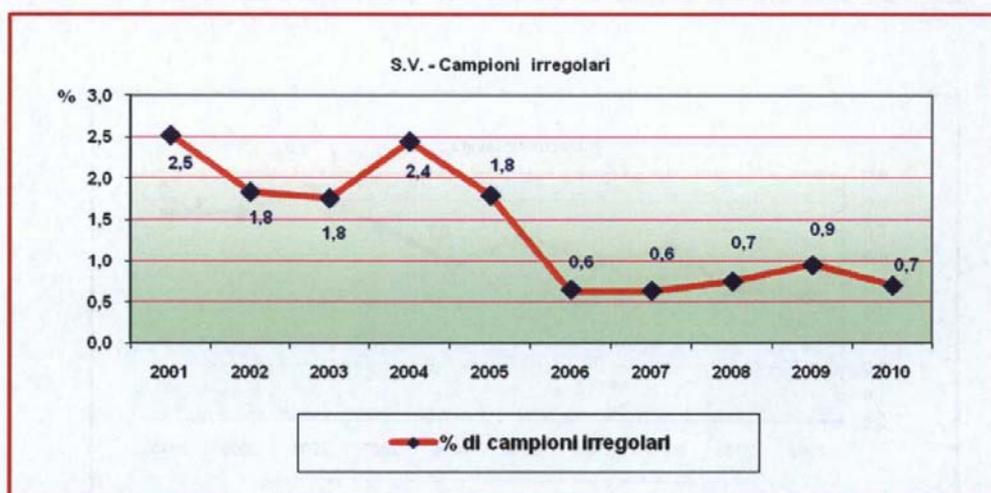
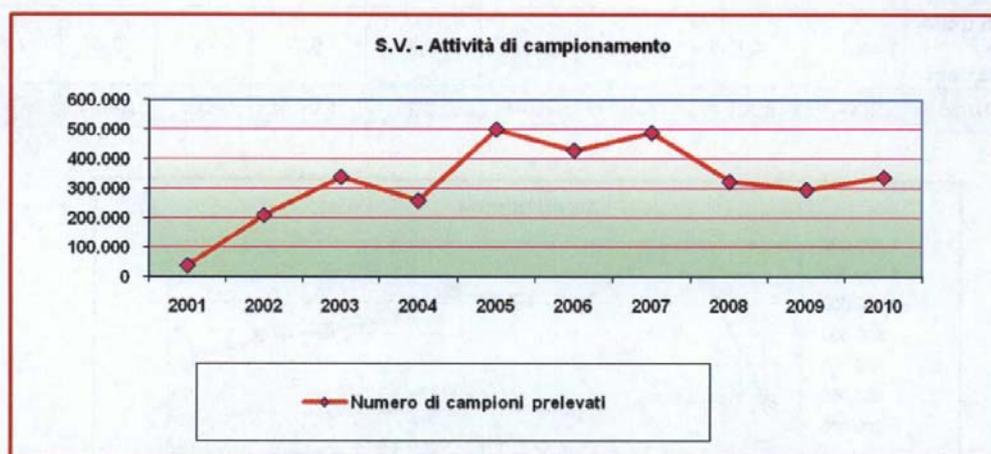


Tabella I-13 Servizi Veterinari – Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	17.482	10.973	95	461	893	4.485	<b>34.389</b>
% delle infrazioni	50,8	31,9	0,3	1,3	2,6	13,0	

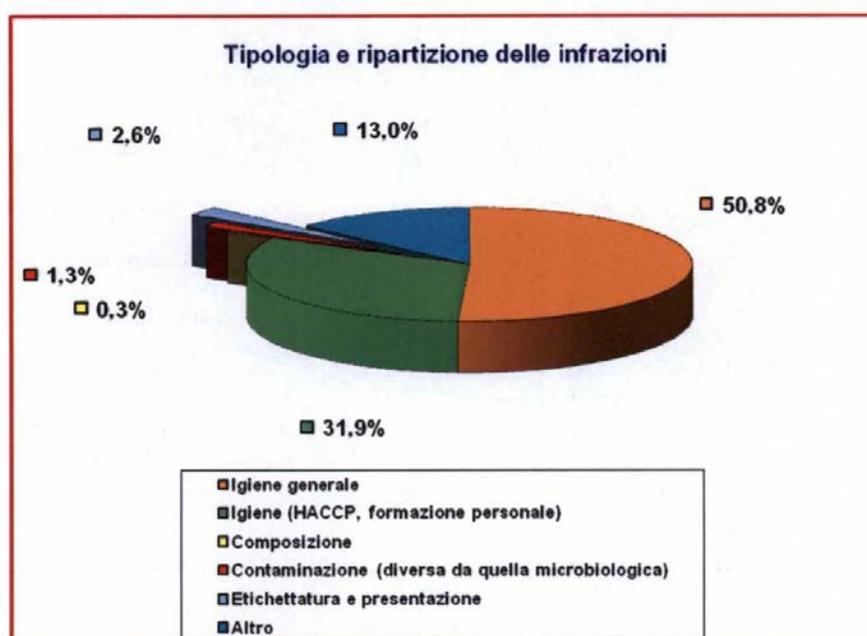
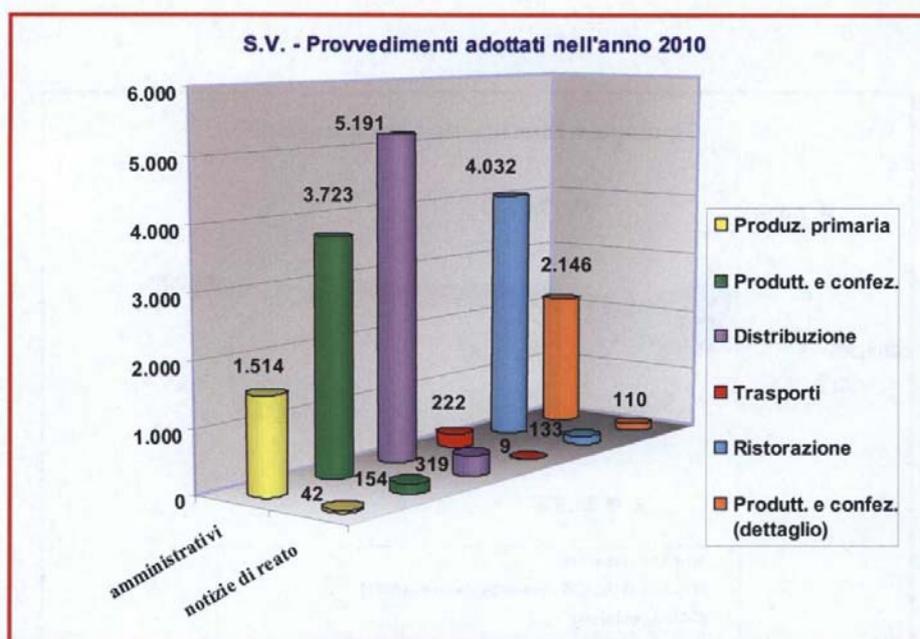


Tabella I-14 Servizi Veterinari - Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	1.514	3.723	5.191	222	4.032	2.146	<b>16.828</b>
notizie di reato	42	154	319	9	133	110	<b>767</b>



## 2. ATTIVITA' ANALITICA— Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.), le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.), nonché i Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL di alcune Regioni, inviano la sintesi dei risultati dell'attività analitica, utilizzando il predisposto Modello B relativo all'analisi dei campioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito dei controlli analitici sui campioni.

Il modello B riporta il totale dei campioni analizzati durante l'anno e quelli risultati irregolari a causa di una o più non conformità. Un campione per il quale si riscontrino più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta nella colonna "irregolari", ma ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente delle infrazioni, la cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni".

Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle **contaminazioni microbiologiche** (da Salmonella, Listeria monocytogenes, o altro), chimiche e di altro tipo (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), nonché quelle riguardanti la **composizione** (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), l'**etichettatura** e la **presentazione** (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.). Gli alimenti vengono distinti in base alla **classe di appartenenza**. Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

- *prodotti lattiero-caseari*, esclusi gelati e dessert (indicati nella specifica categoria)
- *uova o ovoprodotti*, esclusi i prodotti trasformati contenenti uova, come dessert e salse (citate alle voci corrispondenti)
- *grassi e oli*, esclusi i grassi del latte (inclusi nei prodotti lattiero-caseari)
- *zuppe, brodi e salse*, inclusi aceto, mostarda e maionese
- *erbe e spezie*, incluso il sale e i suoi succedanei
- *piatti preparati*, inclusi i panini farciti

**Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)**

Il dettaglio del numero dei campioni analizzati dalle ARPA e dai Laboratori di Sanità Pubblica per le Regioni e Province Autonome e i campioni risultati non conformi sono riportati nella **Tabella 2-1**.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività di controllo ufficiale sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Tabella 2-2**.

Non sono inclusi i dati del laboratorio A.R.P.A. della Regione Molise e Sardegna, che non hanno trasmesso i risultati.

Durante il 2010, sono stati analizzati un totale di **31.411** campioni di alimenti e bevande, di cui **816** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **2,6%**. Un raffronto dell'attività analitica negli anni dal 2001 al 2010, schematizzato nella **Tabella 2-3**, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 2001 fino al 2004, un aumento nel 2007 e 2008, un leggero calo nel 2009 ed una forte diminuzione nel 2010.

Nella **Tabella 2-4** viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse hanno interessato principalmente le contaminazioni microbiologiche diverse da quelle dovute a Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, le contaminazioni chimiche diverse da quelle dovute a micotossine e metalli pesanti.

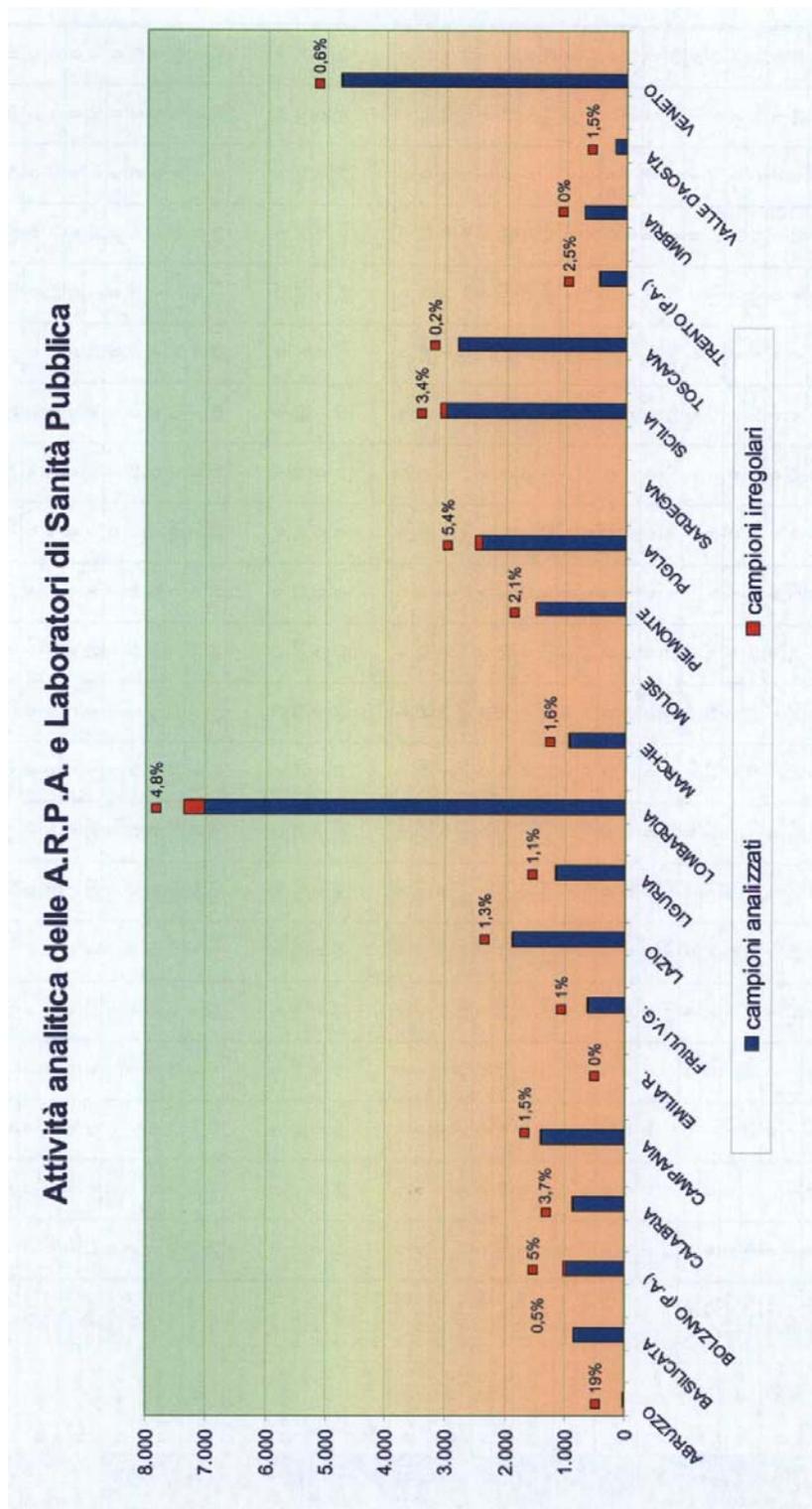
La **Tabella 2-5** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.

In percentuale, il maggior riscontro di non conformità è stato rilevato sui gelati e dessert, seguiti dai materiali destinati a venire a contatto con alimenti e pesci, crostacei, molluschi.

Quanto esposto dalla **Tabella 2-5** viene anche illustrato graficamente.

Tabella 2-1 Attività analitica svolta dalle ARPA nel 2010

A.R.P.A. - 2010		Prodotti lattiero-caseari	Lova e ovoprodotto	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesce, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluse il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio fritto, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Alimenti	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	4 0	0 0	3 1	5 1	1 0	4 0	2 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	2 0	0 0	0 0	0 0	0 0
BASILICATA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	1 0	0 0	1 0	1 0	16 1	58 0	250 2	185 0	45 0	162 0	24 0	2 0	0 0	11 0	4 0	5 0	8 0	27 0	0 0	24 0	26 0
BOLZANO (P.A.)	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	108 2	12 0	79 1	19 1	43 7	31 0	109 2	173 3	32 8	41 1	53 2	32 2	36 0	0 0	10 0	2 0	104 0	41 0	0 0	25 0	11 0
CALABRIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	5 0	0 0	1 0	3 0	23 10	31 5	121 6	250 6	43 5	21 0	28 1	2 0	0 0	4 0	12 0	12 0	156 0	37 0	46 4	36 1	14 4
CAMPANIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	12 1	0 0	5 0	9 0	101 2	142 0	128 3	225 0	90 0	125 0	73 0	4 0	0 0	15 0	22 0	188 10	129 2	5 0	1 0	109 2	10 0
EMILIA R.	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	3 0	0 0	0 0	0 0	0 0	6 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
FRIULI V.G.	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	19 0	0 0	3 0	51 2	7 0	0 0	143 1	148 2	31 0	31 0	41 0	4 0	0 0	0 0	1 0	12 0	72 1	36 0	0 0	6 0	11 0
LAZIO	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	5 0	0 0	17 0	140 1	17 5	161 0	194 9	765 3	26 0	39 0	127 0	4 0	15 0	7 0	9 0	26 0	168 3	95 0	0 0	33 2	29 0
LIGURIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	103 0	10 0	58 0	26 0	88 6	47 1	234 5	201 2	30 0	30 0	38 0	6 0	21 0	3 0	18 0	14 2	150 1	52 0	0 0	13 0	7 1
LOMBARDIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	33 3	6 0	26 2	12 2	633 10	67 7	854 36	611 24	156 1	803 34	314 9	78 3	645 74	19 2	82 1	100 1	1.447 64	186 2	0 0	655 60	93 4
MARCHE	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	112 0	38 0	161 6	229 1	36 1	75 2	62 0	0 0	0 0	9 2	38 0	29 0	25 1	87 1	0 0	21 1	10 0
MOLISE	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
PIEMONTE	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	17 0	54 0	0 0	0 0	51 2	40 3	257 8	386 5	71 3	53 0	70 0	5 0	0 0	17 0	18 0	122 5	64 0	108 0	13 0	85 3	32 0
PUGLIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	45 1	2 0	30 2	18 3	185 7	226 2	670 45	21 2	54 2	90 2	330 13	33 0	20 5	15 1	82 5	7 0	286 19	85 2	32 0	123 14	34 4
SARDEGNA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
SICILIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	57 10	0 0	16 7	1 0	65 1	124 1	662 62	162 0	57 1	177 0	61 0	14 0	39 3	9 0	16 1	52 1	820 12	82 0	4 0	35 0	545 4
TOSCANA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	199 0	4 0	34 0	9 0	0 0	13 0	261 5	163 0	11 0	29 0	33 0	0 0	204 0	1 0	12 0	15 1	1.278 0	49 0	0 0	0 0	496 0
TRENTO (P.A.)	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	3 0	0 0	1 0	2 0	5 5	18 0	162 6	85 0	16 0	6 0	33 0	10 0	0 0	11 0	0 0	0 0	56 0	20 0	0 0	8 0	12 0
UMBRIA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	1 0	9 0	6 0	96 8	0 0	133 0	228 0	4 0	8 0	76 0	1 0	0 0	3 0	4 0	19 7	35 0	0 0	0 0	16 0	39 0
VALLE D'AOSTA	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	8 0	0 0	22 0	39 0	6 0	8 0	19 0	11 0	6 0	0 0	0 0	18 15	37 0	0 0	0 0	0 0	5 0
VENETO	N° campioni analizzati N° campioni irregolari	0 0	0 0	0 0	0 0	227 0	241 0	1.474 11	699 6	181 3	277 1	167 1	79 1	183 0	105 1	28 0	101 0	695 2	169 0	14 1	99 1	15 0





<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
<b>CODICI</b>	<b>CLASSI ALIMENTI</b>	<b>Totale</b>	<b>Irregolari</b>	<b>Salmonella</b>	<b>Listeria Monoc.</b>	<b>Altre</b>	<b>Micotossine</b>	<b>Metalli pesanti</b>	<b>Altre</b>	<b>COMPOSIZIONE</b>	<b>ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE</b>	<b>ALTRO</b>	<b>TOTALE INFRAZIONI</b>
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	63	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
02 01													
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	165	10	4	1	5	-	-	-	-	-	1	11
	<b>TOTALE</b>	<b>263</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>13</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	24	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
03 05	Molluschi gasteropodi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	61	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	65	4	1	-	2	-	-	-	1	-	-	4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	<b>174</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotosine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.749	38	-	-	-	-	-	27	8	3	5	43
15 07 01 001	Olio di oliva	226	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	711	10	-	-	-	-	-	6	4	1	1	12
15 12	Oli e grassi idrogenati	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>1.804</b>	<b>39</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>44</b>
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	165	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	605	11	-	-	1	-	-	7	-	-	4	12
21 03	Prep. per salse e saise	365	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	50	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
<b>TOTALE</b>		<b>1.237</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>16</b>

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	655	19	-	-	9	1	-	2	1	4	2	19
11 00	Prodotti della macinazione	931	9	-	-	4	3	1	1	-	-	-	9
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.021	40	-	-	13	-	1	5	9	11	1	40
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.761	79	4	3	58	-	-	1	3	8	2	79
19 03 01	Paste alimentari secche	806	24	-	-	11	-	-	6	-	-	7	24
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	334	17	1	-	16	-	-	-	-	-	-	17
19 03 03	Paste alimentari speciali	330	22	15	1	1	-	-	5	-	-	-	22
	<b>TOTALE</b>	<b>5.838</b>	<b>210</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>112</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>12</b>	<b>210</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2.954	40	5	-	10	1	1	21	-	2	-	40
08 00	Frutta	1.821	15	-	-	-	-	1	12	-	1	1	15
	<b>TOTALE</b>	<b>4.775</b>	<b>55</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>55</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	847	21	-	-	4	3	-	3	2	6	3	21
25 00	Sale da cucina	45	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
	<b>TOTALE</b>	<b>892</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>24</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	583	7	-	-	-	-	1	5	1	-	-	7
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.396	36	-	-	11	-	-	22	-	2	1	36
	<b>TOTALE</b>	<b>1.979</b>	<b>43</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>43</b>

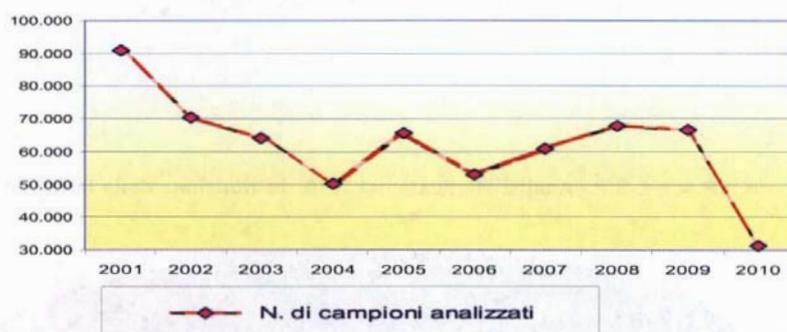
<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Iregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	1.547	27	-	-	-	-	-	10	5	10	2	27
	<b>TOTALE</b>	<b>1.554</b>	<b>27</b>	-	-	-	-	-	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>27</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	176	3	-	-	-	2	-	-	1	-	-	3
22 06	Vermut e vini aromatizzati	14	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcote etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	93	4	-	-	-	1	-	-	2	1	-	4
	<b>TOTALE</b>	<b>284</b>	<b>8</b>	-	-	-	<b>3</b>	-	-	<b>3</b>	<b>2</b>	-	<b>8</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	1.169	83	-	-	83	-	-	-	-	-	-	83
	<b>TOTALE</b>	<b>1.169</b>	<b>83</b>	-	-	<b>83</b>	-	-	-	-	-	-	<b>83</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	229	8	-	-	4	-	-	2	1	1	-	8
	<b>TOTALE</b>	<b>229</b>	<b>8</b>	-	-	<b>4</b>	-	-	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>8</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	288	10	-	-	3	-	-	2	-	4	1	10
04 10	Miele	68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	<b>356</b>	<b>10</b>	-	-	<b>3</b>	-	-	<b>2</b>	-	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	728	20	-	-	11	5	-	2	-	1	1	20
	<b>TOTALE</b>	<b>728</b>	<b>20</b>	-	-	<b>11</b>	<b>5</b>	-	<b>2</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>20</b>

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micossime	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	5.482	108	4	2	104	-	-	2	-	-	-	112
	<b>TOTALE</b>	<b>5.482</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>104</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>112</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.151	22	-	-	1	1	-	2	16	2	-	22
	<b>TOTALE</b>	<b>1.151</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>22</b>
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	66	3	-	-	-	-	-	2	-	-	1	3
31 00	Coloranti	44	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
	<b>TOTALE</b>	<b>110</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.288	84	-	2	60	-	7	12	2	1	1	85
	<b>TOTALE</b>	<b>1.288</b>	<b>84</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>85</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.377	17	-	-	7	-	-	7	2	-	2	18
	<b>TOTALE</b>	<b>1.389</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>18</b>
	<b>TOTALE NAZIONALE</b>	<b>31.411</b>	<b>816</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>441</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>166</b>	<b>54</b>	<b>58</b>	<b>39</b>	<b>832</b>

Tabella 2-3 Raffronto anni 2001-2010

A.R.P.A e LSP - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550	31.411
Campioni irregolari	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940	816
% di campioni irregolari	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4	2,6
Anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010

A.R.P.A. ELSP - Attività analitica



A.R.P.A. ELSP- Campioni irregolari



Tabella 2-4 ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	36	9	441	17	12	166	54	58	39	832
% infrazioni	4,3	1,1	53,0	2,0	1,4	20,0	6,5	7,0	4,7	

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2010: distribuzione delle infrazioni (%)

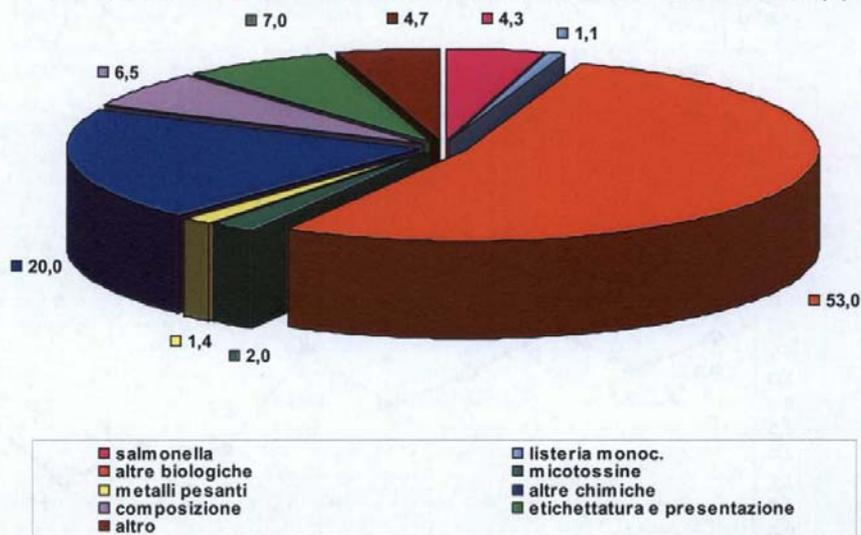
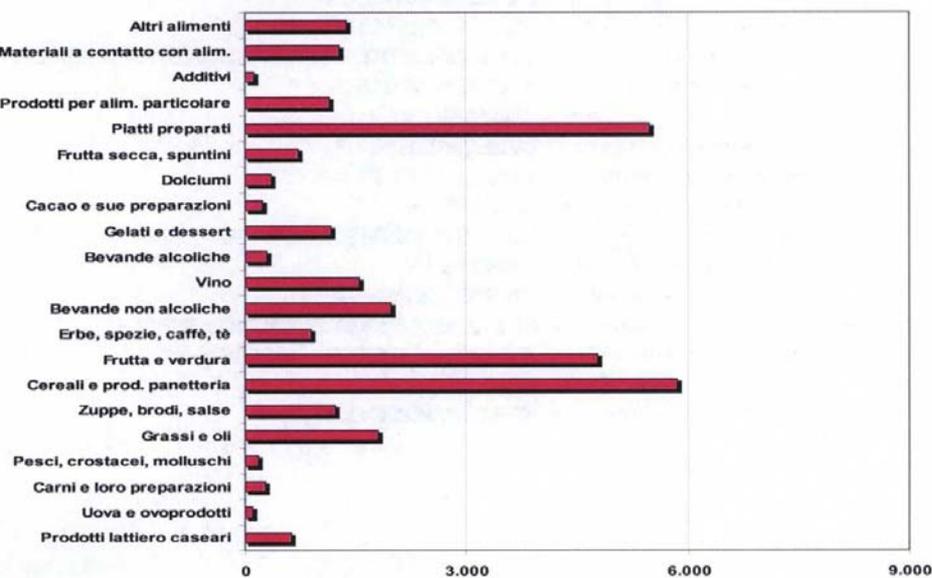
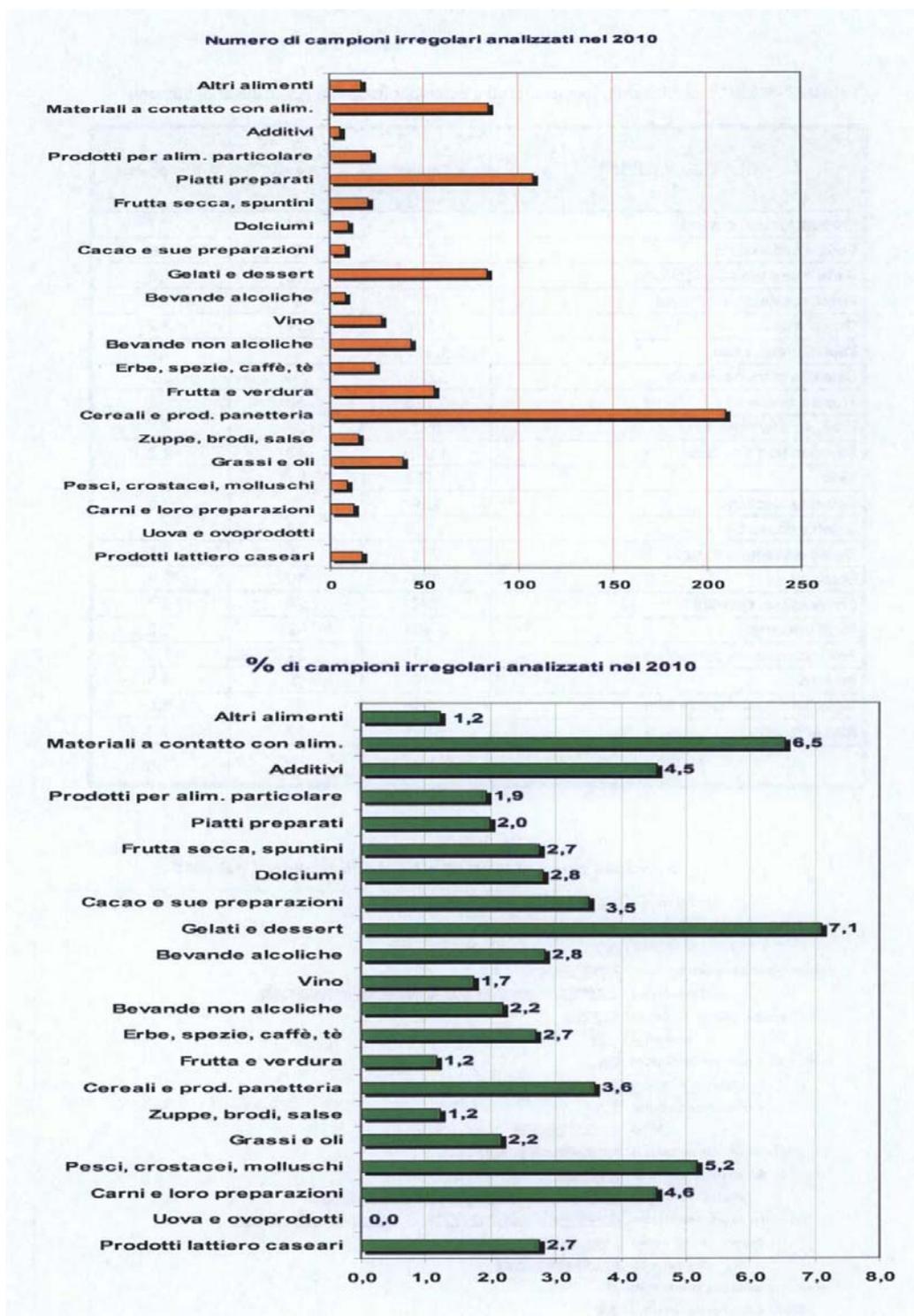


Tabella 2-5 ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	620	17	2,7
Uova e ovoprodotti	89	0	0,0
Carni e loro preparazioni	263	12	4,6
Pesci, crostacei, molluschi	174	9	5,2
Grassi e oli	1.804	39	2,2
Zuppe, brodi, salse	1.237	15	1,2
Cereali e prod. panetteria	5.838	210	3,6
Frutta e verdura	4.775	55	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	892	24	2,7
Bevande non alcoliche	1.979	43	2,2
Vino	1.554	27	1,7
Bevande alcoliche	284	8	2,8
Gelati e dessert	1.169	83	7,1
Cacao e sue preparazioni	229	8	3,5
Dolciumi	356	10	2,8
Frutta secca, spuntini	728	20	2,7
Piatti preparati	5.482	108	2,0
Prodotti per alim. particolare	1.151	22	1,9
Additivi	110	5	4,5
Materiali a contatto con alim.	1.288	84	6,5
Altri alimenti	1.389	17	1,2
<b>TOTALI</b>	<b>31.411</b>	<b>816</b>	<b>2,6</b>

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2010





Come era stato evidenziato nella relazione dell'anno precedente si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro".

In attesa di una informatizzazione dei dati, come avvenuto l'anno precedente è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazione microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora numerose criticità dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo.

Pertanto, la **Tabella 2-6** si riferisce solo ai dati trasmessi da 13 Laboratori regionali.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, dovute principalmente a E. Coli, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nei pesci, crostacei e molluschi e nei piatti preparati.

Per le contaminazioni chimiche le più rilevate sono riferite alla presenza di sostanze non consentite nelle categorie frutta e verdure e pesci, crostacei e molluschi.



### **Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.ZZ.SS.)**

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, con le loro 10 sedi centrali e le 90 sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali garantiscono la salute del consumatore attraverso il controllo ufficiale sulla sicurezza degli alimenti, oltre le attività svolte nel settore della sanità animale.

Costituiscono una struttura sanitaria integrata in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente per la salvaguardia della salute dell'uomo.

Svolgono, inoltre, servizi utili per il Ministero della Salute, per l'Istituto Superiore di Sanità, per le Aziende Sanitarie Locali, per gli allevatori, per i produttori di alimenti di origine animale, per i produttori di beni e servizi per la zootecnica e per il consumatore finale.

Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali.

Con il DM 27/02/2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati.

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2010, la **Tabella 2-7** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi. Gli stessi dati vengono rappresentati nel corrispondente grafico.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli I.Z.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Tabella 2-8**).

I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **87.192**, in aumento rispetto ai **77.235** dello scorso anno.

Dei campioni analizzati **2.304** sono risultati non regolamentari (**2,6%**) maggiore del dato percentuale del 2009 (**2,0%**).

La **Tabella 2-9** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2001 al 2010.

La **Tabella 2-10**, **Tabella 2-11** e **Tabella 2-12** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P. .

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano quelle relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo non espressamente specificate nel modello B.

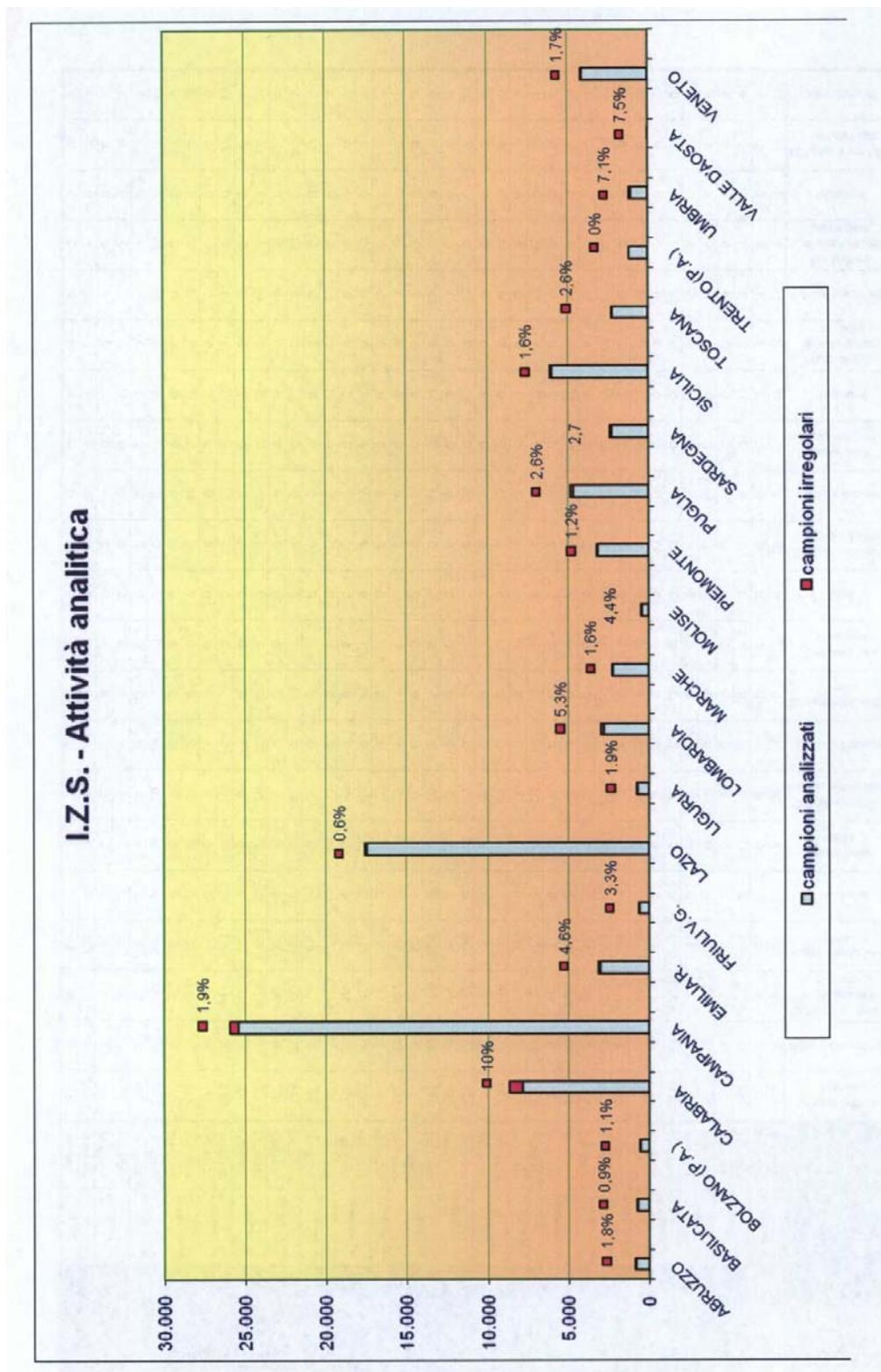
Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nei pesci, crostacei e molluschi (**3,8%**), seguite dai prodotti lattiero-caseari (con il **3,6%** di irregolarità), frutta secca e spuntini (**2,4%**), come da **Tabella 2-11**.

Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro" sono pervenuti solo da 14 sezioni. Nella **Tabella 2-13** sono riportati i dati ricadenti nella generica voce "altro".

Dai dati ricevuti, in particolare quelli inviati dalla regione Calabria, è emerso che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da Stafilococchi nei prodotti lattiero caseari, seguita da E. Coli nei prodotti lattiero caseari e in pesci, crostacei e molluschi, e da Brucella sempre nei prodotti lattiero caseari .

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce "altro" la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze allergeniche in carne e prodotti a base di carne, seguiti da sostanze inibenti in prodotti lattiero caseari.







<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	25.509	167	35	35	61	-	19	11	3	3	5	172
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.015	49	24	15	10	-	-	3	-	-	1	53
02 04	Altre carni	171	12	1	-	11	-	-	-	-	-	-	12
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9.205	413	193	147	14	-	-	45	33	3	1	436
<b>TOTALE</b>		<b>35.900</b>	<b>641</b>	<b>253</b>	<b>197</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>19</b>	<b>59</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>673</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	42	7	-	-	-	-	6	1	-	-	-	7
03 02	Teleostei	1.303	64	-	3	5	-	22	17	6	-	16	69
03 03	Filetti e trancie di pesce	1.078	43	2	2	-	-	18	15	5	-	3	45
03 05	Molluschi gasteropodi	14	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
03 06	Molluschi bivalvi	5.062	230	19	-	202	-	-	7	-	-	11	239
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	558	10	2	-	2	-	6	-	-	-	-	10
03 09	Echinodermi	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
03 10	Crostacei		21	-	-	-	-	3	12	5	-	1	21
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.882	41	-	22	6	-	-	2	12	-	-	42
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	236	3	-	1	1	-	-	1	-	-	-	3
<b>TOTALE</b>		<b>10.987</b>	<b>421</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>216</b>	<b>-</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>29</b>	<b>-</b>	<b>31</b>	<b>438</b>





<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>															
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc	Altre	Micotoxine	Metalli pesanti	Altre						
<b>11. VINO</b>															
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>															
22 03	Birra	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>															
21 05	Gelati e dessert	582	5	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
	<b>TOTALE</b>	582	5	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>15. DOLCIUMI</b>															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	348	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
04 10	Miele	412	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	3	7
	<b>TOTALE</b>	760	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	5	9
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	41	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	<b>TOTALE</b>	41	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irrregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Microrganismi	Metalli pesanti	Altre				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.117	15	4	3	5	-	-	3	-	-	-	15
	<b>TOTALE</b>	1.117	15	4	3	5	-	-	3	-	-	-	15
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	307	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	307	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	449	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
	<b>TOTALE</b>	449	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali non nominati altrove	170	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	263	3	-	1	-	-	-	-	-	-	1	3
	<b>TOTALE</b>	433	4	-	1	-	-	-	-	-	-	2	4
<b>TOTALE NAZIONALE</b>		<b>87.192</b>	<b>2.304</b>	<b>314</b>	<b>316</b>	<b>1.266</b>	<b>8</b>	<b>74</b>	<b>140</b>	<b>120</b>	<b>71</b>	<b>59</b>	<b>2.368</b>

Tabella 2-9 IZS: raffronto anni 2001-2010

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192
Campioni irregolari	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547	2.304
% di campioni irregolari	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6
Anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010

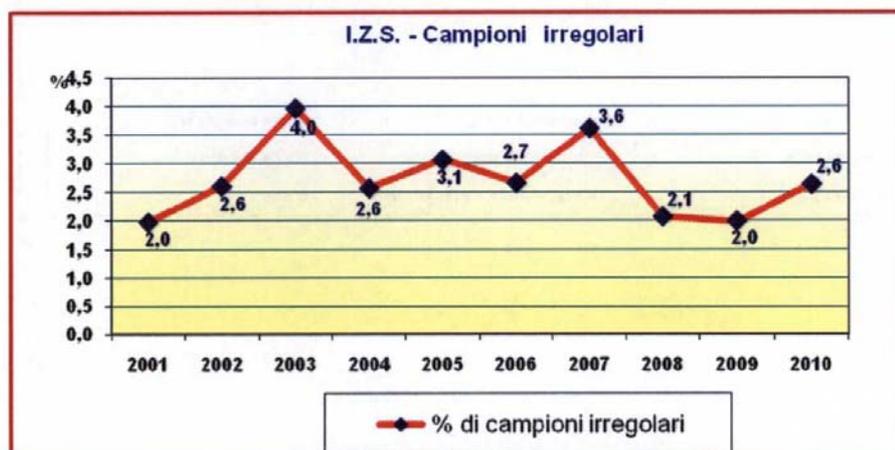
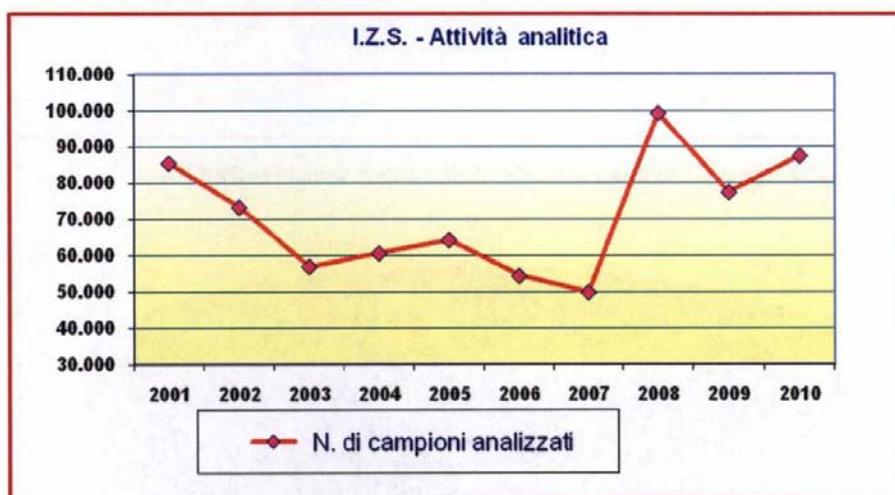


Tabella 2-10 IZS: distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			composizione	etichettatura e presentazione	altro	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
<b>n° infrazioni</b>	314	316	1.266	8	74	140	120	71	59	<b>2.368</b>
<b>% infrazioni</b>	13,3	13,3	53,5	0,3	3,1	5,9	5,1	3,0	2,5	

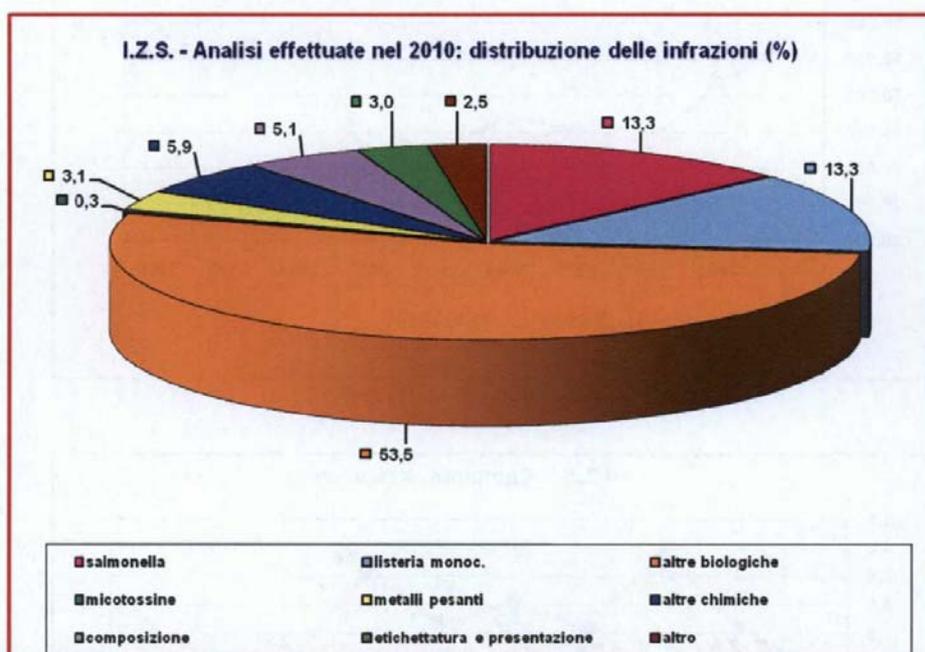


Tabella 2-11 IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	32.763	1.181	3,6
Uova e ovoprodotti	1.034	2	0,2
Carni e loro preparazioni	35.900	641	1,8
Pesci, crostacei, molluschi	10.987	421	3,8
Grassi e oli	136	1	0,7
Zuppe, brodi, salse	270	4	1,5
Cereali e prod. panetteria	1.299	10	0,8
Frutta e verdura	613	8	1,3
Erbe, spezie, caffè, tè	160	0	0,0
Bevande non alcoliche	144	0	0,0
Vino	124	0	0,0
Bevande alcoliche	13	0	0,0
Gelati e dessert	582	5	0,9
Cacao e sue preparazioni	45	0	0,0
Dolciumi	760	8	1,1
Frutta secca, spuntini	41	1	2,4
Piatti preparati	1.117	15	1,3
Prodotti per alim. particolare	307	1	0,3
Additivi	15	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	449	2	0,4
Altri alimenti	433	4	0,9
<b>TOTALI</b>	<b>87.192</b>	<b>2.304</b>	<b>2,6</b>

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 2010

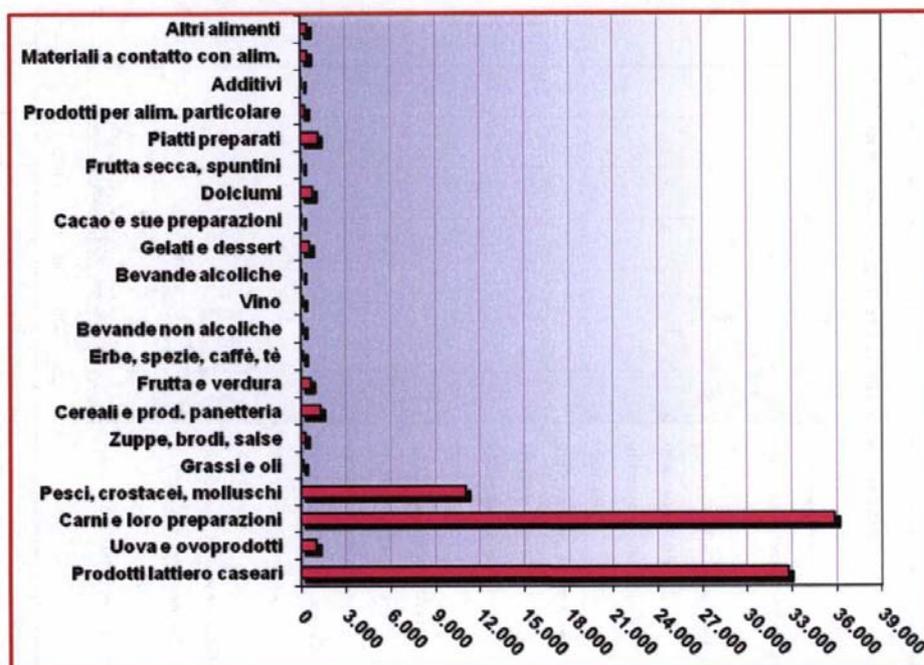
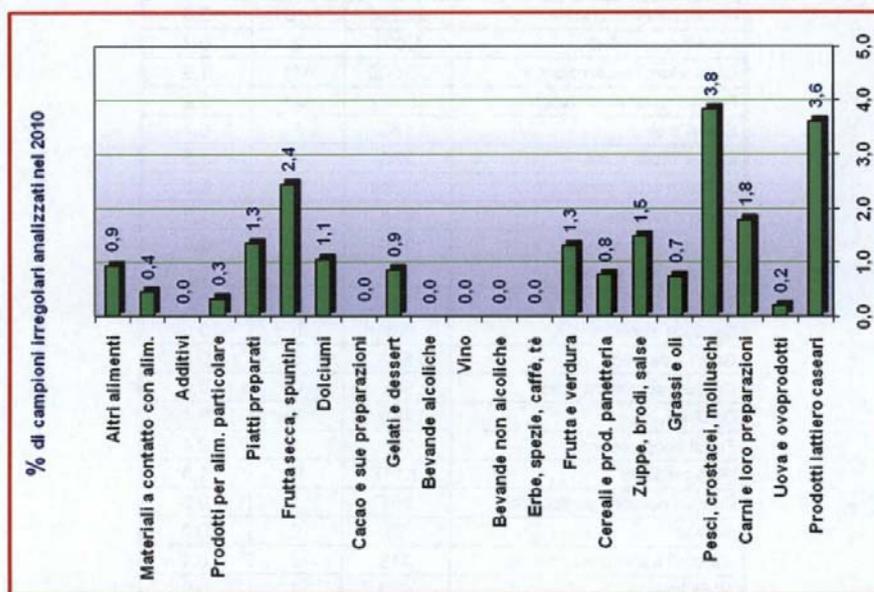
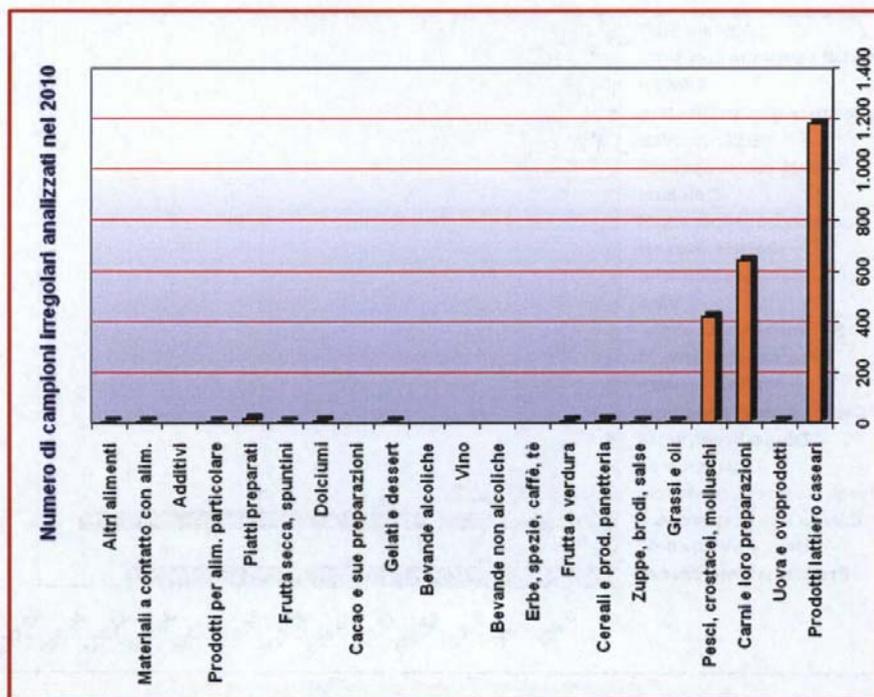


Tabella 2-12 Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2010





### 3. UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

**G**li uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), gli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari Periferici, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie. Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione. L'attività di controllo degli U.S.M.A.F. invece riguarda gli alimenti di origine non animale, provenienti da Paesi Terzi, nonché i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

## **PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano**

I P.I.F. italiani svolgono, assieme ai P.I.F. localizzati negli altri Paesi membri dell'Unione Europea (UE), i controlli sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati dai Paesi terzi e destinati all'intero territorio dell'UE.

Nel 2010 presso i P.I.F. italiani sono state importate 50.805 partite di alimenti di origine animale (o.a.). Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 42.063 partite (82,8%) per un peso complessivo di circa 469.736.690 tonnellate, seguito dalle carni e prodotti a base di carne con 3.802 partite (7,5 %) mentre l'insieme delle categorie merceologiche costituite da latte, derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 4.940 partite rappresentano il 9,7 % del totale delle partite di alimenti di o.a. importate attraverso i PIF italiani.

Il controllo su tali merci è stato di tipo sistematico, su ogni partita, al fine di verificare la correttezza della documentazione e l'identità del prodotto. L'ispezione veterinaria sui prodotti di origine animale è stata condotta invece con una frequenza di controllo diversa a seconda del tipo di prodotto e del Paese di provenienza, come previsto dalla normativa comunitaria. Quando ritenuto opportuno dai veterinari ispettori, oppure in osservanza di specifiche disposizioni ministeriali o della Commissione Europea, il controllo fisico/materiale è stato integrato da un controllo di laboratorio.

In ottemperanza alle vigenti disposizioni comunitarie (Regolamento CE n. 136/2004) e alle conseguenti raccomandazioni scaturite dall'ispezione del FVO del 2007, si è predisposto per il 2010 un piano di monitoraggio sui controlli di laboratorio nei prodotti di origine animale importati e destinati al consumo umano.

La programmazione è stata impostata sia su base quantitativa, specificando le aliquote di controllo delle partite presentate per l'importazione, sia su base qualitativa indicando in apposite sezioni i Paesi terzi, le sostanze, i microrganismi loro tossine e metaboliti e le categorie alimentari verso cui indirizzare i controlli.

Lo scopo della programmazione è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. L'intento è quello di assicurare un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti i PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi, alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

Il piano di monitoraggio 2010 prevedeva un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati).

In particolare l'attività di base per il 2010 consisteva nel campionamento del 3% delle partite presentate per l'importazione, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli

(controlli indirizzati) i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella *tabella dei controlli indirizzati*, nelle *raccomandazioni* e nelle *note finali* del piano. Infine, ulteriori controlli di laboratorio potevano essere disposti da ciascun PIF, in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti. Pertanto, secondo lo stesso criterio ciascun PIF poteva stabilire aliquote di controllo maggiori a quella di base stabilita nel piano.

Più in dettaglio, premesso che in conformità alla normativa comunitaria vigente il 100% delle partite è sottoposto a controlli documentali e di identità, dalla **Tabella 3-1** si evince che le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione nel 2010 sono state 50.805 di cui 1.901 sono state campionate per esami di laboratorio con un'aliquota dei controlli di laboratorio complessiva (n. partite campionate/n. partite presentate per l'importazione) superiore al 3%. Tuttavia, se si fa riferimento alle singole categorie di prodotti destinati al consumo umano, tale aliquota di controllo è stata in alcuni casi inferiore a quella prevista dal piano e in altri casi nulla. Il maggior numero di campionamenti ha riguardato la carne bovina refrigerata e congelata e i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi che sono pure le categorie alimentari maggiormente importate.

Per quanto riguarda i controlli indirizzati sono stati previsti i seguenti esami (tabella dei controlli indirizzati):

- Prodotti della pesca (diversi da Crostacei e Molluschi)
  - da Marocco, Sri Lanka, India, Vietnam: metalli pesanti e istamina
  - da Vietnam: listeria monocytogenes e salmonella
  - da Thailandia e Perù: istamina
  - da Namibia: metalli pesanti
  - da Gambia: benzopirene
- Molluschi Cefalopodi
  - da India: metalli pesanti
- Crostacei
  - da Bangladesh, Sri Lanka, India: metaboliti dei nitrofurani
  - da Senegal: solfiti
  - da Vietnam: salmonella
- Carni bovine refrigerate e congelate
  - da Argentina e Namibia: salmonella
- Carne di pollame
  - da Brasile: nicarbazina e salmonella

Le raccomandazioni per il 2010 riguardavano i controlli di laboratorio sulle seguenti matrici

- miele e prodotti apicoli,
- pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae,

- prodotti a base di carne di pollame importati dalla Cina,
  - molluschi bivalvi.
- e i controlli per la rilevazione di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti.

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2010 sono riportati nella **Tabella 3-1**; in particolare sono elencati:

- tipologie di partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione secondo la classificazione TRACES,
- numero di partite presentate per l'importazione,
- quantità arrivata di ciascuna partita (Kg),
- numero di controlli fisici,
- percentuale dei controlli fisici (n. controlli fisici/n. partite),
- numero di partite campionate per l'esecuzione di controlli di laboratorio,
- percentuale dei controlli di laboratorio: n. partite presentate per l'importazione/n. partite campionate.

**Tabella 3-1** Risultati complessivi dell'attività di controllo 2010

Prodotto	N. partite	Quantità (kg)	Contr. Fisici	%Contr.Fis	n. controlli di lab.	% lab
Albumine	16	214.500	7	43,75%	1	6%
Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, diversi da quelli di pesci, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati	923	13.401.438	323	34,98%	26	3%
Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere	14	873.363				0%
Carni bovine refrigerate e congelate	3.199	46.322.456	1.049	32,79%	115	4%
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	263	3.359.120	54	20,53%	6	2%
Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	261	2.828.701	115	44,06%	5	2%
Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate	357	4.640.231	82	22,97%	7	2%
Carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre	551	35.168.361	182	33,03%	38	7%

Prodotto	N. partite	Quantità (kg)	Contr. Fisici	%Contr.Fis	n. controlli di lab.	% lab
Caseine, caseinati ed altri derivati delle caseine; colle di caseina	45	1.370.297	23	51,11%	2	4%
Cosce di rane	103	271.457	99	96,12%	14	14%
Estratti e sughi di carni, pesci ecc. e preparazioni alimentari	168	438.211	55	32,79%	3	2%
Formaggi e latticini	133	1.173.920	13	9,77%		0%
Gelatine	32	515.267	19	59,38%	1	3%
Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana	1	6.853	1	100%		0%
Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	16	5.186	3	18,75%		0%
Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	12	405.447				0%
Latticello, latte e crema coagulati, iogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	19	64.874	5	26,32%		0%
Lumache, diverse da quelle di mare	205	723.202	199	97,07%	4	2%
Miele naturale	253	5.881.631	155	61,26%	38	15%
Prodotti a base di carne o di frattaglie	1.901	19.200.046	326	17,15%	76	4%
Prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	21	20.603	14	66,67%		0%
Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi	42.063	469.736.690	18.690	44,43%	1.568	4%
Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove	21	253.283	9	42,86%	1	5%
Uova di volatili sgusciate e tuori, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	50	281.006	7	14%	1	2%
Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte	178	2.925.732	167	93,82%	4	2%
<b>Totale</b>	<b>50.805</b>	<b>610.081.875</b>	<b>21.597</b>	<b>42,50%</b>	<b>1.910</b>	<b>4%</b>

Dai dati ottenuti, trasmessi dai PIF, si evidenzia che i controlli previsti dal piano sono stati effettuati anche se con qualche scostamento dall'aliquota programmata.

Le cause di tali deviazioni sono state: l'arrivo di un esiguo numero di partite e/o arrivo di piccole quantità di prodotto, l'arrivo di partite miste in cui la matrice da controllare era una parte minore, valutazioni del rischio fatte dai PIF sulla base dell'origine o della destinazione finale del prodotto (es. prodotti destinati a subire trattamenti che inattivano il pericolo) impedimenti logistici di varia natura, interruzioni imprevedibili del flusso di importazione.

## **UVAC : Controlli disposti dagli UVAC (uffici veterinari per gli adempimenti comunitari) nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da altri Paesi dell'unione europea**

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero della Salute, istituiti con Decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria. Anche se il sistema fonda sulla fiducia nelle garanzie fornite dal Paese speditore, le direttive consentono l'effettuazione di controlli, per sondaggio e con carattere non discriminatorio, nel Paese di destinazione. A questi controlli routinari si aggiungono inoltre quelli che possono derivare dall'applicazione di misure di salvaguardia a tutela della salute pubblica o della salute animale.

I controlli vengono effettuati dal personale veterinario delle AA.SS.LL. sulla base delle direttive degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) che spesso operano d'intesa con gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome.

Nel 2010 risultano segnalate agli UVAC, tramite prenotifica, 1.334.746 partite di merci, inclusi animali vivi, (+11,5% rispetto all'anno 2009) che rappresentano un volume quasi quindici volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. Il 34% delle partite è rappresentato da prodotti della pesca (454.092 partite), il 29,8% da carni (397.727 partite), il 26,9% da latte e derivati e altri prodotti di origine animale (o.a.) destinati al consumo umano (359.166), il 5,3% da animali vivi (71.144 partite) ed il 4% da altri prodotti di origine animale non destinati al consumo umano (52.617 partite).

Nella **Tabella 3-2** sono riportati, per tipologia di merce, i controlli effettuati e i respingimenti nel corso del 2010 sulle partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano. Si deve segnalare che sotto il termine respingimento sono comprese sia le rispeditizioni al Paese speditore e sia le distruzioni o l'utilizzazione per altri fini.

Nella tabella sono anche indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le procedure connesse alle regolarizzazioni hanno impegnato molti U.V.A.C, anche se maggiormente per gli animali vivi.

Per quanto riguarda le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano nell'anno 2010 sono state segnalate tramite prenotifica 1.215.203 partite di cui 7.119 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici.

La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati nelle uova (3,6%), mentre per le altre derrate l'aliquota varia tra lo 0,3% e 1,3%.

I respingimenti sono stati 111 e hanno riguardato in particolare il pesce preparato (62 partite) ed il latte (10 partite), mentre le partite regolarizzate sono state 91.

Delle 111 partite respinte 42 sono state rispedite, 8 trasformate e 61 distrutte.

A riguardo si evidenzia che in accordo alla normativa nazionale in seguito ad ogni respingimento le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza sono sottoposte ad un controllo sistematico. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole di 5 controlli consecutivi.

Tabella 3-2 Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri

Merce	Partite Prenotificate	Partite contr. fis.	% Contr. Fis.	Partite regol.	Partite Respinte	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento									
							Partite Rispedite			Partite Trasformate			Partite Distrutte			
							Cart	Fis	Lab	Cart	Fis	Lab	Cart	Fis	Lab	
Carni equine	3.997	28	0,7	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni bovine	163.177	811	0,5	7	1	0,12%	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni suine	121.000	669	0,6	3	6	0,90%	1	-	3	-	-	1	-	-	-	1
Carni ovi-caprine	11.027	94	0,9	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di selvaggina	3.021	29	1,0	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	14.453	111	0,8	1	4	3,60%	-	-	2	-	-	1	-	-	-	1
Carni di coniglio	1.231	4	0,3	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altre carni	5.888	16	0,3	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni preparate	73.933	731	1,0	12	8	1,09%	5	-	-	1	-	-	1	-	-	1
Teleostei	1.064	14	1,3	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molluschi	94.385	753	0,8	7	6	0,80%	1	-	1	-	-	-	1	1	2	
Crostacei	42.110	339	0,8	6	8	2,36%	-	-	3	-	-	-	-	-	-	5
Pesce preparato	312.871	1.950	0,6	46	62	3,18%	3	2	15	-	-	-	5	9	28	
Altri prodotti della pesca	3.662	14	0,4	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte	123.842	495	0,4	2	10	2,02%	-	-	3	-	-	1	-	-	-	6
Crema di latte	5.220	14	0,3	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	214.566	816	0,4	7	5	0,61%	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-
Uova e derivati	4.811	175	3,6	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	10.727	35	0,3	-	1	2,86%	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Budella, vesciche, cagli	4.218	21	0,5	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Totali:</b>	<b>1.215.203</b>	<b>7.119</b>	<b>0,6</b>	<b>91</b>	<b>111</b>	<b>1,5</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>44</b>	

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (75) sono riportati nella **Tabella 3-3** e hanno riguardato soprattutto i prodotti della pesca.

Una parte rilevante dei riscontri di laboratorio sfavorevoli è stata causata dalla presenza di mercurio (25) e di anisakis (9) nel pesce preparato e di carica batterica totale nel latte (10).

**Tabella 3-3** Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2010)

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia merce	Positività
ADDITIVI	ADDITIVI (VARI O ALTRI)	Carni preparate	1
	ADDITIVI (VARI O ALTRI)	Crostacei	2
ELEMENTI CHIMICI	ESAMI CHIMICI (VARI O ALTRI)	Crostacei	1
	ISTAMINA	Pesce preparato	1
	CADMIO	Crostacei	5
	CADMIO	Pesce preparato	2
	MERCURIO	Pesce preparato	25
BIOTOSSINE	TOSSINE ALGALI	Molluschi	1
INDAGINI BATTERIOLOGICHE	CAMPYLOBACTER	Carni di pollame	2
	CARICA BATTERICA TOTALE	Latte	10
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Pesce preparato	6
	SALMONELLE	Altri prodotti commestibili	1
	SALMONELLE	Carni di pollame	2
	SALMONELLE	Carni suine	5
INDAGINI PARASSITARIE	ANISAKIS	Pesce preparato	9
INDAGINI VIROLOGICHE	INDAGINI VIROLOGICHE (VARIE O ALTRE)	Molluschi	2
			<b>75</b>

In relazione a quanto sopra riportato, non esistono importanti criticità nelle attività di controllo attuate dagli UVAC che rappresentano una realtà unica nell'UE con un ruolo

fondamentale soprattutto in occasione di crisi sanitarie comunitarie che necessitano di un'azione uniforme del Servizio Veterinario nazionale. In assenza di una simile articolazione e delle specifiche modalità operative che caratterizzano l'attività degli UVAC (registrazione degli operatori, prenotifica delle partite in arrivo, monitoraggio delle provenienze comunitarie, gestione dei sistemi informativi etc.), le varie crisi sanitarie (BSE e Afta epizootica nel Regno Unito, Blue Tongue, contaminazioni della catena alimentare con diossine in Belgio, Olanda e Irlanda, ecc.) che hanno investito il territorio comunitario avrebbero avuto ben più gravi ricadute anche sul nostro, poiché non si sarebbero potute garantire con la stessa immediatezza ed uniformità tutte le attività di prevenzione e/o contrasto, assicurando l'indispensabile funzione di profilassi internazionale.

Deve, tuttavia, essere mantenuta un'attività continua di aggiornamento del sistema informativo SINTESI che è lo strumento fondamentale con cui gestire sia le attività di controllo routinarie che quelle a seguito di emergenze sanitarie. Nel 2011 è prevista, al termine del processo di reingegnerizzazione, la messa in opera del nuovo sistema Sintesi. A regime, l'utilizzo di questo nuovo sistema dovrebbe favorire l'ulteriore utilizzo da parte degli operatori commerciali, Regioni e ASL, migliorare le funzioni di reportistica rispetto a quelle offerte dalla versione precedente ed inoltre proiettare il sistema stesso verso futuri sviluppi di interoperabilità.

### USMAF: controllo all'importazione degli alimenti di origine non animale e materiali a contatto con alimenti

Il sistema di controlli alla frontiera sugli alimenti importati di origine non animale, previsto dalla normativa italiana ed europea e attuato in Italia mediante la rete degli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), costituisce una barriera efficace non solo a livello nazionale, ma anche a vantaggio dell'Unione Europea.

La **Tabella 3-4** dimostra l'attività svolta da ciascun USMAF nel corso del 2010 nel controllo ufficiale di alimenti e materiali a contatto provenienti da Paesi Terzi.

**Tabella 3-4** Controlli ufficiali di alimenti di origine non animale e materiali a contatto

Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campionamenti	Respingimenti	%Campionamenti	%rinvii
GENOVA	31.598	770	569	53	1,80%	0,17%
TRIESTE	18.574	2.424	1.741	14	9,37%	0,08%
MILANO MALPENSA	17.648	218	153	33	0,87%	0,19%
LA SPEZIA	9.275	224	181	5	1,95%	0,05%
NAPOLI	8.698	725	649	49	7,46%	0,56%
LIVORNO	7.736	1.052	362	10	4,68%	0,13%
SAVONA	6.388	119	103	2	1,61%	0,03%
SALERNO	4.051	420	296	7	7,31%	0,17%
VENEZIA	3.145	343	288	16	9,16%	0,51%
REGGIO CALABRIA	3.077	74	64	3	2,08%	0,10%
RAVENNA	2.748	189	172	13	6,26%	0,47%
TORINO CASELLE	2.507	53	50	1	1,99%	0,04%
FIUMICINO	1.731	269	48	10	2,77%	0,58%
CIVITAVECCHIA	1.097	27	16	0	1,46%	0,00%
TARANTO	905	93	43	6	4,75%	0,66%
PALERMO	843	189	68	4	8,07%	0,47%
ANCONA	719	369	26	1	3,62%	0,14%
BARI	541	160	85	0	15,71%	0,00%
BOLOGNA	476	68	49	5	10,29%	1,05%
IMPERIA	372	27	20	0	5,38%	0,00%
PISA	345	76	31	12	8,99%	3,48%
ORIO AL SERIO	396	5	4	5	0,38%	1,26%
SIRACUSA	143	119	47	4	32,87%	2,80%
CATANIA	119	83	10	0	8,40%	0,00%
CAGLIARI	99	69	10	2	10,10%	2,02%
ROMA	85	85	5	2	5,88%	2,35%
PESCARA	83	79	8	0	9,64%	0,00%
CIAMPINO	80	25	0	4	0,00%	5,00%
TRAPANI	59	46	17	0	28,81%	0,00%
BRINDISI	28	27	25	0	89,29%	0,00%
MANFREDONIA	16	16	13	1	81,25%	6,25%
CAPODICHINO	9	3	1	0	0,00%	0,00%
<b>ITALIA</b>	<b>123.591</b>	<b>8.446</b>	<b>5.154</b>	<b>262</b>	<b>4,17%</b>	<b>0,21%</b>

La **Tabella 3-5** indica il tipo di analisi eseguite e la loro numerosità

**Tabella 3-5** Analisi eseguite su prodotti di origine non animale e materiali a contatto

Analisi eseguite	Partite
CESIO 134 E 137	1.300
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	961
ANTIPARASSITARI	661
PESTICIDI	453
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	307
CROMO E NICHEL	208
OCRATOSSINA A	167
CADMIO E PIOMBO	144
METALLI PESANTI	139
CESSIONE METALLI	137
SALMONELLA SPP	113
AFLATOSSINA B1	102
ESAME BATTERIOLOGICO	97
SUDAN I, II, III, IV	70
ANIDRIDE SOLFOROSA	66
COLORANTI	62
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	60
ENTEROBATTERI TOTALI	47
PIOMBO	46
RADIOATTIVITA'	45
CONSERVANTI	40
CROMO	34
DEOSSINIVALENOLO (DON)	34
CONFORMITA' VIGENTI NORME	33
ZEARALENONE	31
CADMIO	28
NICHEL	26
CARICA BATTERICA TOTALE	25
COLORANTI E CONSERVANTI	24
MELAMINA	24
Altre	630
<b>Totale</b>	<b>6.114</b>

Nella **Tabella 3-6** si riepilogano le non conformità riscontrate a seguito di campionamenti. L'analisi di questi dati consente di stimare le dimensioni del fenomeno, eseguire valutazioni del rischio e di conseguenza fornire indicazioni operative agli USMAF.

Tabella 3-6 Elenco delle non conformità riscontrate a seguito di campionamento

Analisi eseguita	Non conformità
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	40
CROMO E NICHEL	25
CESSIONE METALLI	22
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	20
CROMO	15
NICHEL	12
ESAME BATTERIOLOGICO	9
ANTIPARASSITARI	8
SALMONELLA SPP	7
AFLATOSSINA B1	6
ENTEROBATTERI TOTALI	6
CADMIO	5
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	5
PIOMBO	5
COLORANTI	4
ARSENICO	3
CONSERVANTI	3
MERCURIO	3
ANIDRIDE SOLFOROSA	2
COLORANTI E CONSERVANTI	2
OCRATOSSINA A	2
AFLATOSSINE E ANTIPARASSITARI	1
ALLUMINIO	1
BACILLUS CEREUS	1
CADMIO E PIOMBO	1
CARBARIL	1
CENERI CONDUTTIMETRICHE	1
CESIO 134 E 137	1
CHLORPYRIFOS-ETHYL	1
CHLORPYRIFOS ETHYL (FOSFORATI)	1
COLORANTI (E100-E101-E102-E104-E105-E106-E107-E110-E160-E161-SUDAN I,II,III,IV)	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
CONFORMITA' VIGENTI NORME	1
DEOSSINIVALENOLO (DON)	1
DIMETILFUMARATO	1
MALATHION	1
METALLI PESANTI	1
MICROBIOLOGICO COMPLETO	1
PESTICIDI	1
PIPERONIL BUTOSSIDO	1
PIRETRINE	1
STATO DI CONSERVAZIONE	1
UMIDITA'	1
	<b>226</b>

L'efficacia della rete di controllo italiana è stata anche confermata, recentemente, da un'ispezione eseguita dal Food and Veterinary Office della Commissione Europea.

L'esperienza pratica e consolidata dell'Italia nei controlli in frontiera ha fatto sì che la Direzione generale della Commissione Europea della salute e della tutela del consumatore (DG SANCO), nell'ambito dell'iniziativa "Better Training for Safer Food", affidasse al nostro Paese l'organizzazione del Corso "Best practices on increased level of official controls on certain feed and food of non-animal origin", svoltosi da gennaio a giugno 2010 in tre edizioni (Roma, Pisa e Genova), e gestito dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo con la collaborazione della Fondazione Collegio Europeo di Parma e il coordinamento scientifico del Ministero della Salute. Il corso ha permesso di formare circa 150 ispettori comunitari sulla recente normativa europea concernente i controlli accresciuti.

Attualmente, è in corso un programma di miglioramento continuo dell'attività di controllo ufficiale sui prodotti di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti operata dagli USMAF, che sarà articolato in più parti:

- formazione continua e aggiornamento dei medici e dei tecnici sanitari degli USMAF
- aggiornamento continuo degli auditor preposti alle verifiche ispettive
- formazione di nuovi auditor
- esecuzione di un programma rigoroso e continuo di verifiche ispettive
- aggiornamento continuo delle procedure operative della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

Per rafforzare il sistema dei controlli, il Ministero della Salute ha firmato nel 2007 un documento d'intesa con l'Agenzia delle Dogane, con la quale ha continui rapporti di collaborazione, finalizzati alla repressione delle frodi e al miglioramento costante del controllo ufficiale, ed ha avviato colloqui con le Autorità Portuali, a livello centrale e locale, al fine di sensibilizzarle sulla necessità di fornire agli USMAF strutture e attrezzature sempre più adeguate per l'espletamento della loro attività istituzionale di controllo ufficiale sugli alimenti, divenuta ormai di rilievo preponderante e sempre più regolamentata, sia a livello nazionale che comunitario.

Tutte queste iniziative tendono ad assicurare l'aggiornamento costante sulle normative e l'armonizzazione delle procedure di controllo, al fine di offrire al cittadino italiano ed europeo un livello sempre più elevato di sicurezza sugli alimenti che vengono introdotti attraverso i porti e gli aeroporti del nostro Paese.

#### 4. IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

**N**ell'ambito della sicurezza alimentare, l'ufficio VIII della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute svolge la sua attività istituzionale come punto di contatto nazionale per il sistema di allerta comunitario (RASFF), istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Inoltre, come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti "le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti", il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

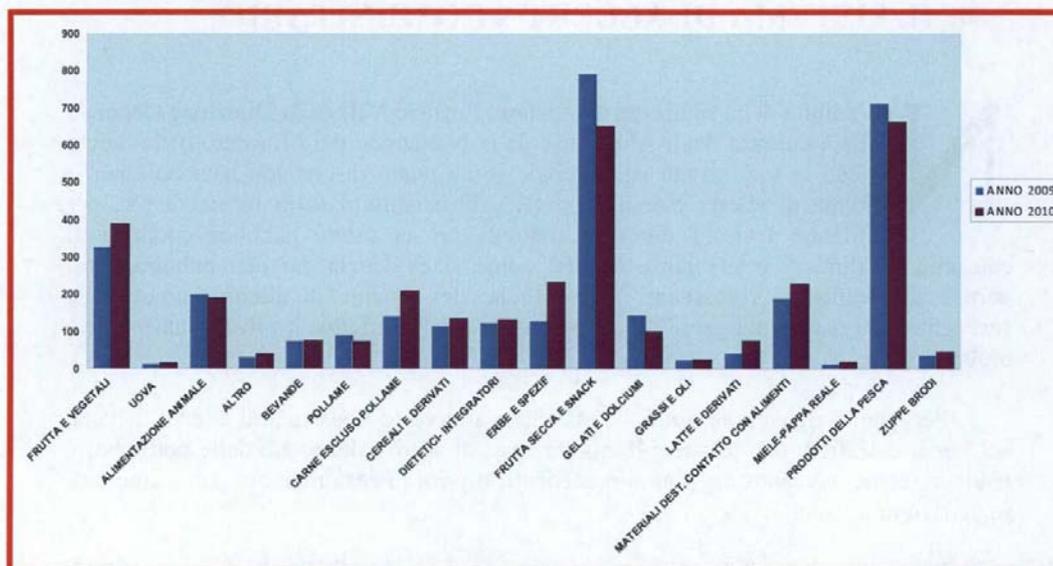
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia, nel corso del 2010, con le sue 548 allerta (pari al 16.6% del totale delle notifiche) è risultata, come avvenuto negli anni precedenti, il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate.

Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 113, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia.

L'attività di comunicazione è costantemente assicurata tramite la pubblicazione delle suddette relazioni consultate, oltre che dagli organi deputati al controllo e dagli Operatori del Settore Alimentare, anche da varie Associazioni di consumatori. In particolare da vari anni il "movimento difesa del cittadino" insieme a "Legambiente" organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero. L'attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale o degli uffici periferici del Ministero (porti, aeroporti), il livello di attenzione e di controllo, soprattutto per eventuali rischi emergenti, e nello stesso tempo evidenzia anche il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati.

La **Tabella 4-1** seguente mostra un confronto tra le notifiche ricevute, riferite alle diverse categorie di prodotti, per gli anni 2009 e 2010.

Tabella 4-1 Confronto notifiche anni 2009/2010

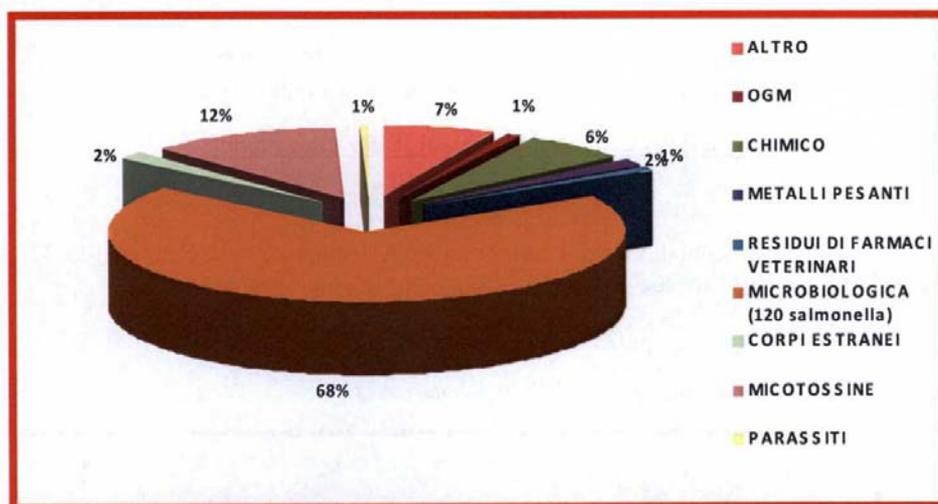


Le principali irregolarità, notificate attraverso il sistema di allerta RASFF, sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, erbe e spezie e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso del 2009 si è assistito ad un trend molto simile, anche se nel corso di quest'anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack e per prodotti della pesca ed un aumento delle notifiche per frutta e vegetali, erbe e spezie e carne escluso pollame.

Per quanto riguarda l'alimentazione animale sono pervenute, attraverso il sistema di allerta comunitario RASFF, 190 notifiche, in calo rispetto alle 201 del 2009. La maggior parte delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (131), principalmente Salmonella (120) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (9). Si segnala il riscontro di micotossine (23) e contaminazioni chimiche (12), quasi tutte per diossine e diossino-simili (11). L'origine dei prodotti è varia.

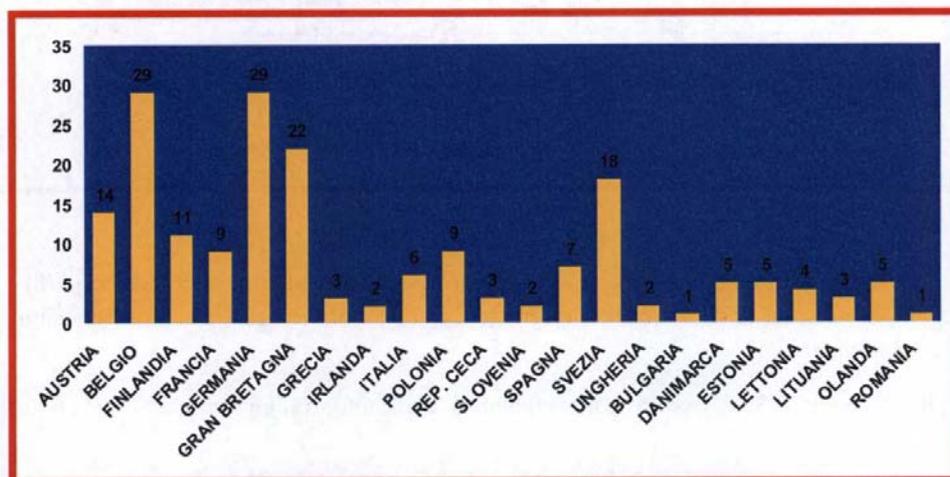
Tutte le segnalazioni sono riassunte nella **Tabella 4-2**.

**Tabella 4-2** Notifiche per mangimi nel 2010



L'Italia ha effettuato 6 notifiche, in calo rispetto alle 9 del 2009. Come si può constatare dalla **Tabella 4-3** il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato, come negli anni passati, dai Paesi del nord Europa.

**Tabella 4-3** Distribuzione delle notifiche nei paesi europei



## Principali non conformità riscontrate ed analisi dei dati

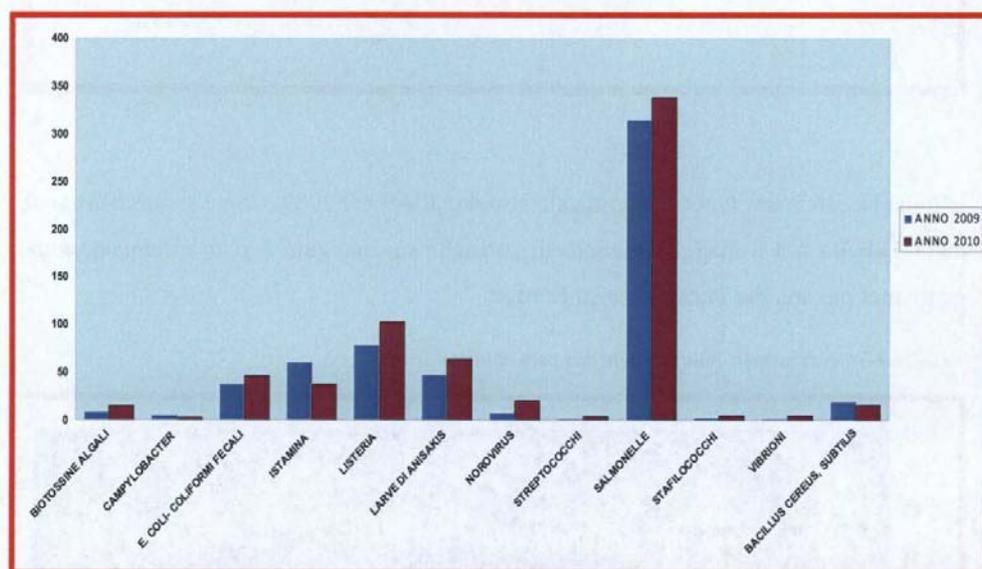
I risultati completi distinti per classi di prodotto, e per tipologia di contaminante, sono riportati nel sito web del Ministero. La relazione completa è pubblicata al link

[http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_1458\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1458_allegato.pdf)

Le principali contaminazioni microbiologiche riguardano la Salmonella, 338 notifiche, delle quali, 120 riguardano l'alimentazione animale.

Nella **Tabella 4-4** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

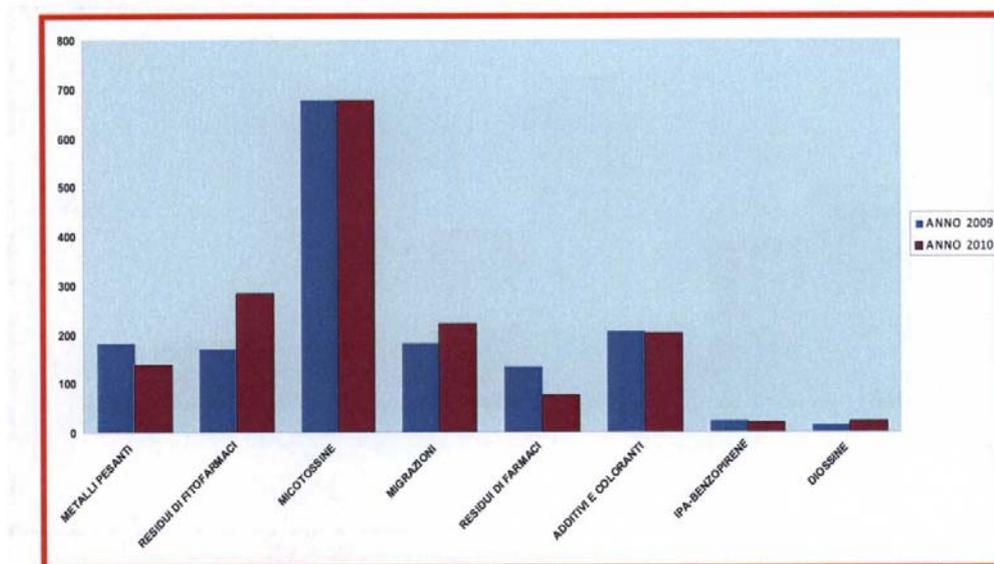
**Tabella 4-4** Contaminazioni microbiologiche: confronto 2009/2010



I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (678), seguiti da i residui di fitofarmaci e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Nella **Tabella 4-5** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

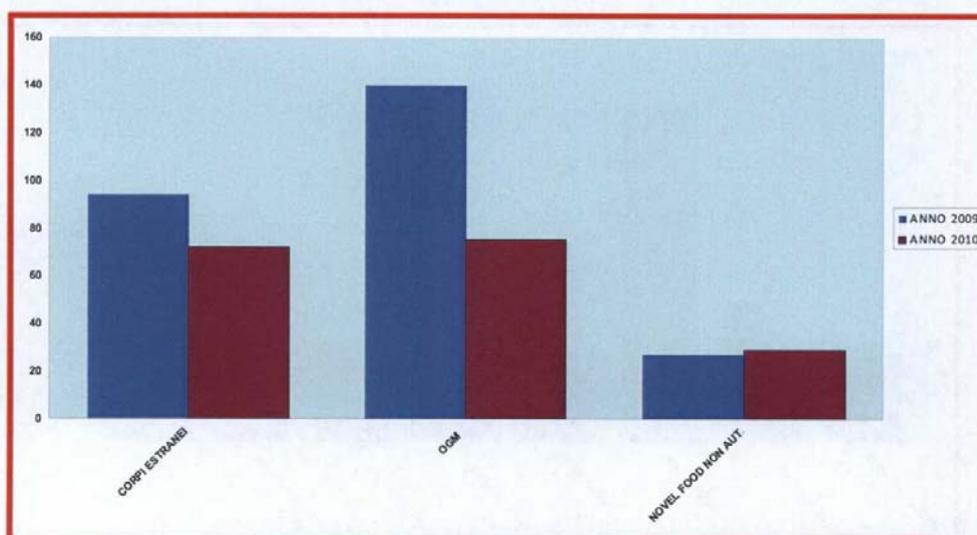
Tabella 4-5 Contaminanti chimici – confronto 2009/2010



Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (29), segnalazioni praticamente stazionarie rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati però in diminuzione considerando le attuali 75 notifiche contro le 104 del 2009. Tale aspetto potrebbe essere in relazione con la diminuzione delle notifiche per OGM non autorizzati in semi di lino, originari del Canada ed importati da diversi Stati Membri, soprattutto Belgio e Germania.

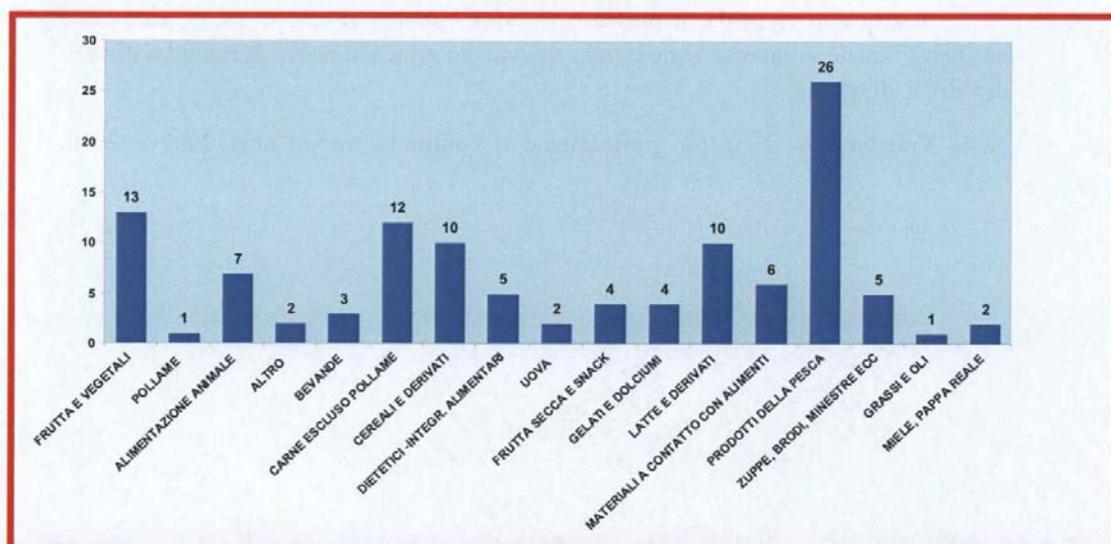
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un calo delle notifiche, anche se diverse segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli.

Nella **Tabella 4-6** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

**Tabella 4-6** Presenza di corpi estranei – confronto 2009/2010

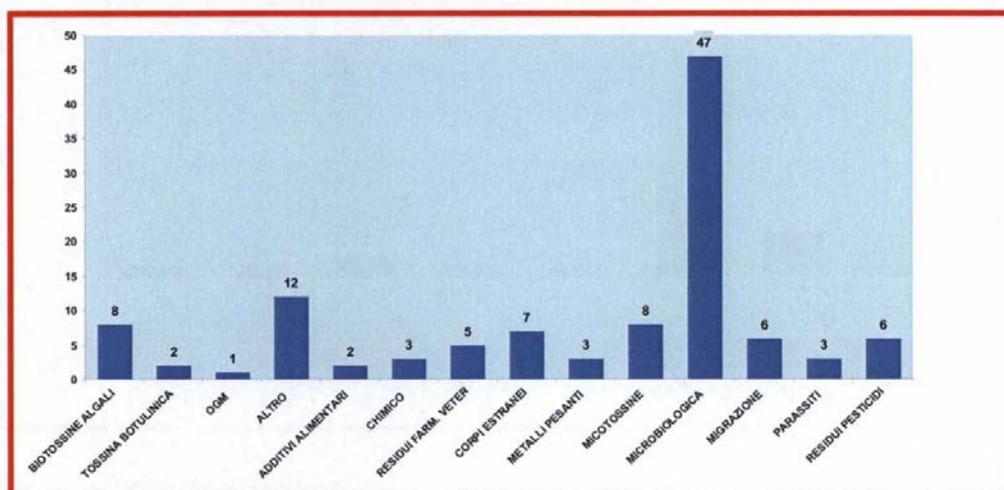
Per quanto riguarda i prodotti nazionali risultati non conformi, l'Italia risulta coinvolta in 113 casi. In particolare 58 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, la frutta e i vegetali e la carne, escluso il pollame. L'andamento è mostrato nella **Tabella 4-7**.

**Tabella 4-7** Distribuzione dei prodotti risultati irregolari divisi per tipologia

La Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato **Tabella 4-8**, invece, mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari.

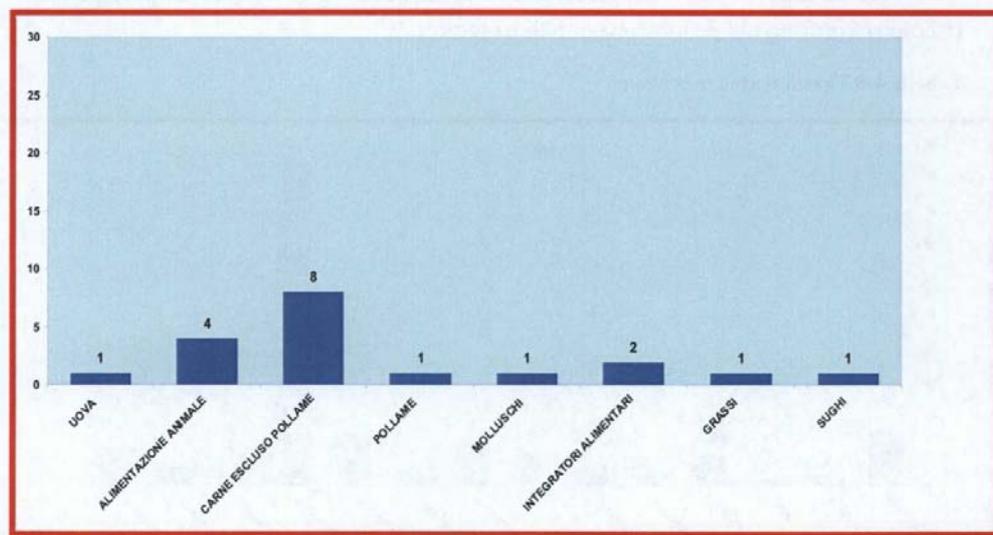
**Tabella 4-8** Tipo di rischio riscontrato



Essa è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 8 notifiche per presenza di biotossine algali in molluschi. Inoltre, sono state segnalate irregolarità per il riscontro di micotossine (8 notifiche), di caratteristiche organolettiche alterate, soprattutto in prodotti a base di latte e riportate nella voce “altro”, relative ai casi di colorazione anomala nei formaggi, di allergeni non dichiarati in etichetta (1) e di corpi estranei (7). In due casi l’allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in conserve vegetali. Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (6), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di ocratossina A. In un caso c’è stata una notifica per riscontro di un OGM non autorizzato.

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, la maggior parte delle notifiche sui prodotti nazionali, ha riguardato la presenza di Salmonella (19 segnalazioni) e di Listeria (7 notifiche), seguite da E. Coli con 5 segnalazioni. La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti, compresi i prodotti per l’alimentazione animale (**Tabella 4-9**).

Tabella 4-9 Presenza di Salmonella nelle diverse tipologie di alimenti



## 5. COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

**D**urante l'anno 2010, nel comparto della sicurezza alimentare, i NAS hanno effettuato complessivamente 33.688 ispezioni, accertando 20.600 infrazioni, di cui 16.149 di valenza amministrativa e 4.451 penale.

In particolare, le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
  - frode in commercio, per il 18% delle violazioni contestate;
  - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 27% delle violazioni contestate;
- amministrativo, le carenze igienico strutturali, per il 52 % degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 7 %.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso:

1) servizi di controllo mirati in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi, i prodotti della pesca, i posti di ristoro autostradali e grandi vie di comunicazione, i villaggi turistici e campeggi, gli stabilimenti balneari e gli agriturismo.

2) monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:

- la macellazione clandestina;
- i prodotti tipici delle festività pasquali;
- gli alimenti etnici;
- la commercializzazione di vini adulterati/soffisticati;
- la commercializzazione di mozzarelle adulterate – *mozzarelle blu*;
- i prodotti tipici delle festività natalizie.

In proposito, si segnalano le seguenti operazioni di rilievo:

### Ristorazione

NAS di Genova – Operazione "Food" (Giugno 2010)

Eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettante persone, tutte dipendenti di una società operante nel settore della refezione scolastica. Il sodalizio criminoso, composto da cuochi e responsabili al confezionamento dei pasti, fin dal 2009 ha sottratto illecitamente all'azienda di ristorazione alimenti destinati alla mense delle scuole.

### Prodotti ittici

NAS di Genova - alimenti scaduti di validità (Aprile 2010)

Sequestrate 2 tonnellate di prodotti ittici (filetti di tonno e tonno al naturale) porzionate in 6.100 vasetti di vetro, con il termine minimo di conservazione superato da oltre otto anni ed in procinto di essere reimmessi nella catena distributiva. La merce, di

provenienza cubana, è stata rinvenuta nel porto di Genova in containers non autorizzati e non idonei allo stoccaggio degli alimenti.

NAS di Treviso e Bologna – additivo non consentito (Giugno-Luglio 2010)

Denunciati 22 legali responsabili di altrettante aziende operanti nel settore ittico, per aver utilizzato un additivo alimentare, di fabbricazione spagnola, proibito nella lavorazione del pescato.

Sequestrati 2.350 kg di perossido di idrogeno e Kg. 2.300 di pesce illecitamente trattato.

#### Alimenti vari

NAS di Bari – Operazione “Take away” (Dicembre 2010)

Arrestate 35 persone, membri di un’associazione per delinquere dedita a furti e rapine in danno di TIR, che hanno reimmesso nei circuiti commerciali derrate alimentari in cattivo stato di conservazione ed agrofarmaci pericolosi per la salute pubblica.

Il valore del traffico illegale, nel biennio 2008-2009, è stato stimato ad oltre 60 milioni di euro.

NAS di Bologna – Alimenti scaduti e rietichettati (Dicembre 2010)

Denunciati 7 operatori del settore alimentare, attivi nelle province di Salerno, Napoli, Foggia e Piacenza, poiché hanno immesso nella filiera commerciale prodotti alimentari scaduti e/o prossimi alla scadenza falsificando i dati relativi al termine di conservazione e al numero di lotto.

Sequestrate:

- circa 500.000 bevande, confezioni di fagioli, pelati e funghi con etichettatura contraffatta;

- 40 litri di diluenti chimici impiegati per rimuovere le indicazioni originali dai prodotti; una linea di confezionamento impiegata per le attività illegali.

Il valore complessivo dei sequestri ammonta a circa 1 milione di Euro.

#### Funghi epigei

NAS di Potenza - Commercio di funghi (Settembre 2010)

Sequestrati, presso un’industria conserviera, oltre 1.900 kg. di funghi invasi da muffe e parassiti. E’ stato accertato, inoltre, che la lavorazione dei prodotti alimentari era effettuata con acqua captata da un pozzo artesiano abusivo e non sottoposto ai prescritti controlli di salubrità da parte dell’Autorità Sanitaria. L’attività interessata da gravi carenze igienico-strutturali è stata chiusa per motivi di salute pubblica.

#### Integratori alimentari

NAS di Trento - Integratori alimentari (Febbraio 2010)

Denunciate 8 persone per aver commercializzato, mediante vendite on-line, integratori pericolosi per la salute. Il prodotto di origine cinese ed importato dalla Romania, conteneva un principio farmacologicamente attivo ad azione anoressizzante vietato anche nei medicinali. Sequestrate 6.000 capsule.

NAS Bologna, Milano e Parma (Febbraio-Maggio 2010)

Distinte attività di controllo condotte nel comparto, hanno permesso di sequestrare:

- 17.000 confezioni contenenti minerali non consentiti;
- 1.358 confezioni importate dalla Colombia e commercializzati sul territorio nazionale in assenza della prescritta notifica del Ministero della Salute;
- 14.800 confezioni provenienti dalla Cina risultate contenere, dagli esami di laboratorio, principi farmacologici.

Il valore di quanto sequestrato ammonta ad oltre 1.500.000 di €.

#### Ovoprodotti

NAS di Padova - Uova in cattivo stato di conservazione (Settembre 2010)

Sequestrate, in un'azienda specializzata nella fornitura di ovoprodotti ad industrie dolciarie nazionali, oltre 10 milioni di uova, molte delle quali rotte, stoccate in locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali e dalla diffusa presenza di insetti, roditori ed escrementi.

Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di Euro.

NAS di Alessandria - Uova in cattivo stato di conservazione (Gennaio 2010)

In un allevamento di galline ovaiole, sono state sequestrate 40.000 uova, molte delle quali con guscio frantumato, detenute all'interno di un deposito abusivo, interessato da gravi carenze igienico-sanitarie per la presenza diffusa di muffe, ragnatele, escrementi di roditori.

#### Latte e derivati

NAS di Bari - Additivo non consentito (Gennaio 2010)

Sequestrate, presso un caseificio, 5 tonnellate di alimenti altamente deperibili (formaggi e semi-lavorati), stoccati in un rimorchio privo di adeguato impianto di refrigerazione. Il controllo ha permesso di scoprire, inoltre, 13 kg di "perossido di benzoile", sostanza chimica utilizzata in cosmesi come sbiancante per denti e per il trattamento dell'acne, assolutamente vietato nelle produzioni alimentari.

#### Fitosanitari

NAS di Latina - Operazione Super Kiwi (Maggio 2010)

Eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettanti agricoltori ritenuti responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata all'importazione illegale dalla Cina di principi attivi ed alla fabbricazione clandestina di agrofarmaci contraffatti destinati ai trattamenti delle piantagioni di kiwi ubicate nell'agro-pontino romano e nelle regioni del Veneto, del Piemonte, dell'Emilia Romagna e della Calabria.

Le indagini hanno consentito di denunciare altri 47 agricoltori e sequestrare:

- un laboratorio clandestino con tutte le rudimentali attrezzature;
- 9 kg di residuo di principio attivo importato dalla Cina sotto falsa denominazione;
- 250 etichette contraffatte;
- 1.500 bottiglie in plastica vuote.

Vino ed alcolici

NAS di Firenze – struttura inidonea (Febbraio 2010)

Sequestrati, in una casa vinicola, 1.200 hl di vino IGT e DOCG, ed oltre 50.000 bottiglie prive di etichettatura, detenuti all'interno di locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali (locali invasi da ragnatele e muffe, pavimentazione e pareti non lavabili con superfici scrostate, presenza di macchinari ed oggetti estranei all'attività produttiva – autovetture, motocicli e materiali in disuso).

NAS di Palermo – Vino annacquato (Aprile 2010)

Denunciati il titolare di un'azienda vinicola siciliana e 5 dipendenti per aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata alla truffa ed alla frode in commercio in danno di uno stabilimento enologico del nord Italia mediante la vendita di "vino annacquato".

Sequestrati oltre 70.000 ettolitri di vino il cui valore complessivo ammonta a 7 milioni di Euro circa.

Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

Macellazione clandestina (Febbraio 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica di irregolarità di comparto, sono state/i:

ispezionate 536 attività di settore, di cui 14 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 113 persone;

sequestrati 161 capi di animali per maltrattamenti e/o non correttamente identificati;

sottratte alla distribuzione commerciale 18 tonnellate di prodotti carnei.

Operazione Pasqua Sicura (Marzo 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

ispezionate 1.662 attività di settore, di cui 57 chiuse per motivi di salute pubblica;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 648 persone;

sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti e prodotti dolciari.

Ristorazione etnica e rivendite di alimenti etnici (Aprile 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica delle condizioni igienico-strutturali delle attività di ristorazione etnica e delle rivendite di alimenti di origine etnica, sono state:

ispezionate 812 attività di settore, di cui 7 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 387 persone;

sequestrate oltre 21 tonnellate di alimenti.

Operazione Estate tranquilla – Cibo sicuro (Giugno-Settembre 2010)

Durante tutto il periodo estivo sono stati sottoposti a controlli gli operatori economici ritenuti più sensibili nel periodo vacanziero, in particolare sono state:

ispezionate 7.000 attività di comparto (villaggi turistici, stabilimenti balneari, prodotti della pesca, bar e gelaterie, agriturismo, supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche, villaggi turistici e campeggi), di cui 89 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 2.207 persone;

sequestrate oltre 1.200 tonnellate di alimenti di varia natura.

#### Operazione Natale sicuro (Dicembre 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici natalizi, sono state:

- ispezionate 1.000 attività di settore, di cui 25 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 400 persone;

sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti, 24.000 confezioni di prodotti dolciari tipici.

#### Monitoraggi

##### Mozzarelle blu (Giugno 2010)

Alcuni consumatori hanno segnalato la presenza nei circuiti commerciali di derivati del latte (mozzarella e ricotta) con pigmentazione anomala (colore blu o rosso). I controlli hanno consentito di:

sottrarre dal commercio 52.478 chilogrammi di prodotti caseari;

prelevare 184 campioni (109 già analizzati di cui 64 non conformi);

determinare le cause della colorazione inconsueta dovuta alla presenza di batteri presenti in fermenti utilizzati durante la lavorazione (*pseudomonas fluorescens*).

##### Vini adulterati/sofisticati (Luglio 2010)

Un periodico mensile ha pubblicato un articolo di stampa nel quale si indicava la possibile presenza nei circuiti commerciali di vino adulterato/sofisticato. Al riguardo sono state avviate mirate attività di campionamento di vino alla stato sfuso ed imbottigliato per la ricerca di sostanze estranee, quali metalli, residui di agrofarmaci e contaminanti in genere. I 402 controlli sino ad ora effettuati hanno consentito di prelevare 615 campioni in attesa del responso analitico.

Tabella 5-1 Tabella riassuntiva attività dei NAS

Settore Operativo	Controlli	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri in €
			Segnate A.A.	Segnate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve in €	
Acque e Bibite	973	190	248	54	0	88	388	424.284	33.972.301
Alimenti Dietetici	1.142	187	172	79	0	173	264	654.911	5.499.052
Alimenti vari	2.880	677	844	169	35	390	1.374	1.734.111	95.113.089
Carni ed Allevamenti	3.424	821	789	494	3	1.244	1.370	1.901.057	76.244.070
Conserven Alimentari	554	253	111	41	0	81	180	235.858	67.292.251
Farine, Pane e Pasta	6.081	669	2.055	371	0	605	3.325	5.533.982	125.884.299
Latte e Derivati	2.240	831	402	150	0	265	619	769.599	42.695.755
Olii Grassi	998	236	210	21	0	31	310	354.394	6.700.716
Prodotti Ittici	2.160	202	472	189	1	262	728	805.205	14.156.019
Prodotti Fitosanitari	1.164	50	132	81	4	133	205	303.381	43.193.190
Ristorazione	11.040	210	4.057	778	4	1.095	6.976	7.866.668	216.321.181
Vini ed Alcolici	1.032	745	233	45	0	84	410	516.142	29.618.767
<b>Totale</b>	<b>33.688</b>	<b>5.071</b>	<b>9.725</b>	<b>2.472</b>	<b>47</b>	<b>4.451</b>	<b>16.149</b>	<b>21.099.592</b>	<b>756.690.691</b>

Alimenti/fitosanitari	Conf.	Kg/litri
	20.773.099	23.943.891

N. capi sequestrati:	33.812
----------------------	--------

N. strutture chiuse/sequestrate:	1.275
----------------------------------	-------

## 6. RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2010 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

**A**l fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2010, sia a livello ispettivo che analitico. La **Tabella 6-1** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante le loro ispezioni. Allo stesso modo, la **Tabella 6-2** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici, (A.R.P.A., LSP e I.Z.S.).

### Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente controllato 403.724 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 50.929 (pari al 12,6%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione (**Tabella 6-3**). In particolare le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP, come illustrato nella **Tabella 6-4**. Le unità operative controllate ammontano al 29,0% di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (1.391.879).

### Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente 118.603, (143.785 nel 2009) di cui 3.120 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 2,6%, superiore a quella avutasi nel 2009 (1,7%). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Tabella 6-5**).

Tabella 6-I S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI I PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATO RI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	380.951	49.596	35.467	258.781	44.742	30.245	401.460	59.550	131.087	1.391.879
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	120.836	21.511	12.559	86.463	7.844	9.809	76.453	21.618	46.631	403.724
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	295.949	172.832	37.673	127.260	8.500	10.083	96.794	29.395	68.467	846.953
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.826	5.141	2.573	10.929	257	178	18.011	4.305	7.709	50.929
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	246.104	73.312	7.754	25.399	121	59	4.195	4.255	11.609	372.808
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	863	930	137	433	1	5	212	62	329	2.972
NUMERO INFRAZIONI:	1.860	5.087	1.325	7.353	100	189	10.575	2.479	3.623	32.591
a) Igiene Generale	812	4.691	1.066	4.551	198	121	6.481	1.764	2.355	22.039
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	43	119	706	102	2	1	129	56	35	1.193
c) Composizione	64	109	22	230	1	0	100	110	25	661
d) Contaminazione (diversa da quella e) Etichettatura e presentazione	19	222	90	708	12	3	362	73	224	1.713
f) Altro	935	2.185	348	1.510	72	84	1.922	404	733	8.193
PROVVEDIMENTI:	2.074	8.454	2.789	11.611	217	303	27.915	7.950	9.880	71.193
a) Amministrativi	53	248	81	454	29	70	358	85	176	1.554
b) Notizie di reato										

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Tabella 6-2 ARPA e IZZSS: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite.

CLASSE ALIMENTI	Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite dalle A.R.P.A. e dagli I.Z.S.											INFEZIONI TOTALI		
	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE					CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA PRESENTAZIONE	ALTRO
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
									COMPOSIZIONE					
1. Prodotti lattiero caseari	33.383	1.198	27	79	952	7	0	14	50	64	20	1.213		
2. Uova e ovoprodotti	1.123	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2		
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	36.163	653	259	198	101	0	19	59	36	6	8	686		
4. Pesci, crostacei, molluschi	11.161	430	25	28	223	0	55	55	30	0	32	448		
5. Grassi e oli	1.940	40	0	1	0	0	0	28	8	3	5	45		
6. Zuppe, brodi, salse	1.507	19	0	1	6	0	0	8	0	0	6	21		
7. Cereali e prodotti della panetteria	7.137	220	21	6	117	4	2	20	13	23	14	220		
8. Frutta e verdura	5.388	63	8	2	10	1	2	36	0	3	1	63		
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.052	24	0	0	4	3	0	6	2	6	3	24		
10. Bevande non alcoliche	2.123	43	0	0	11	0	1	27	1	2	1	43		
11. Vino	1.678	27	0	0	0	0	0	10	5	10	2	27		
12. Bevande alcoliche escluso il vino	297	8	0	0	0	3	0	0	3	2	0	8		
13. Gelati e dessert	1.751	88	0	0	88	0	0	0	0	0	0	88		
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	274	8	0	0	4	0	0	2	1	1	0	8		
15. Dolciumi	1.116	18	0	0	3	0	0	6	5	4	1	19		
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	769	21	0	0	11	6	0	2	0	1	1	21		
17. Piatti preparati	6.599	123	8	5	109	0	0	5	0	0	0	127		
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.458	23	0	0	1	1	0	3	16	2	0	23		
19. Additivi	125	5	0	0	0	0	0	4	0	0	1	5		
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1.737	86	0	4	60	0	7	12	2	1	1	87		
21. Altri alimenti	1.822	21	0	1	7	0	0	9	2	1	2	22		
<b>TOTALE</b>	<b>118.603</b>	<b>3.120</b>	<b>350</b>	<b>325</b>	<b>1.707</b>	<b>25</b>	<b>86</b>	<b>306</b>	<b>174</b>	<b>129</b>	<b>98</b>	<b>3.200</b>		

Tabella 6-3 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	120.836	21.511	99.022	17.653	98.071	46.631	403.724
n° di unità con infrazioni	1.826	5.141	13.502	435	22.316	7.709	50.929
% di unità irregolari	1,5	23,9	13,6	2,5	22,8	16,5	12,6

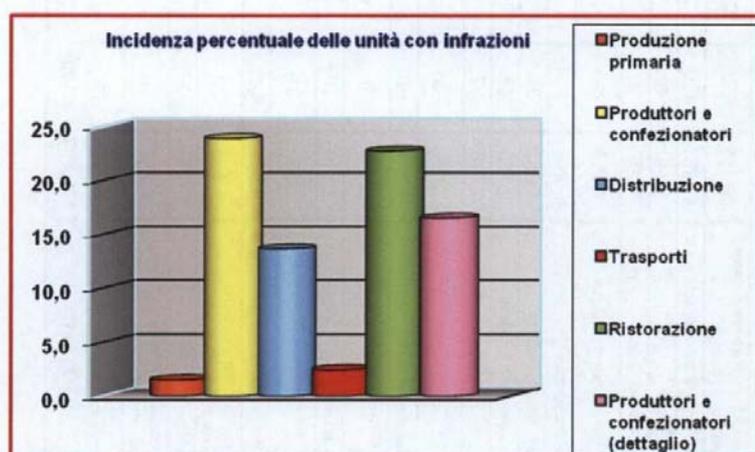
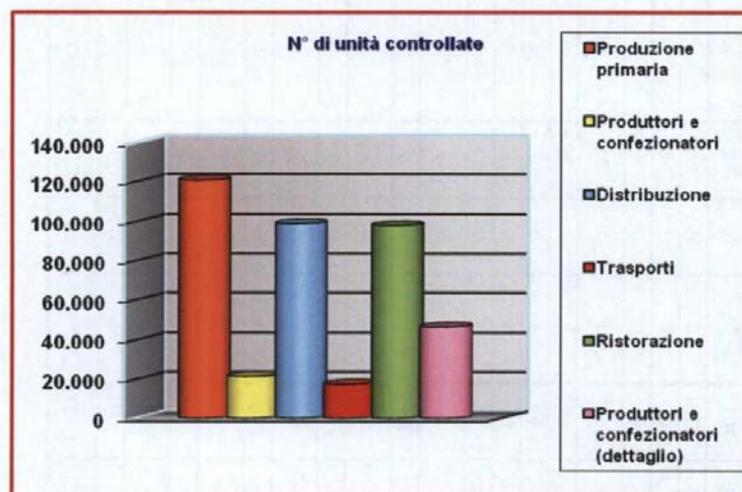


Tabella 6-4 Attività ispettiva: riepilogo nazionale delle distribuzioni delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	32.591	22.039	1.193	661	1.713	8.193	66.390
% delle infrazioni	49,1	33,2	1,8	1,0	2,6	12,3	

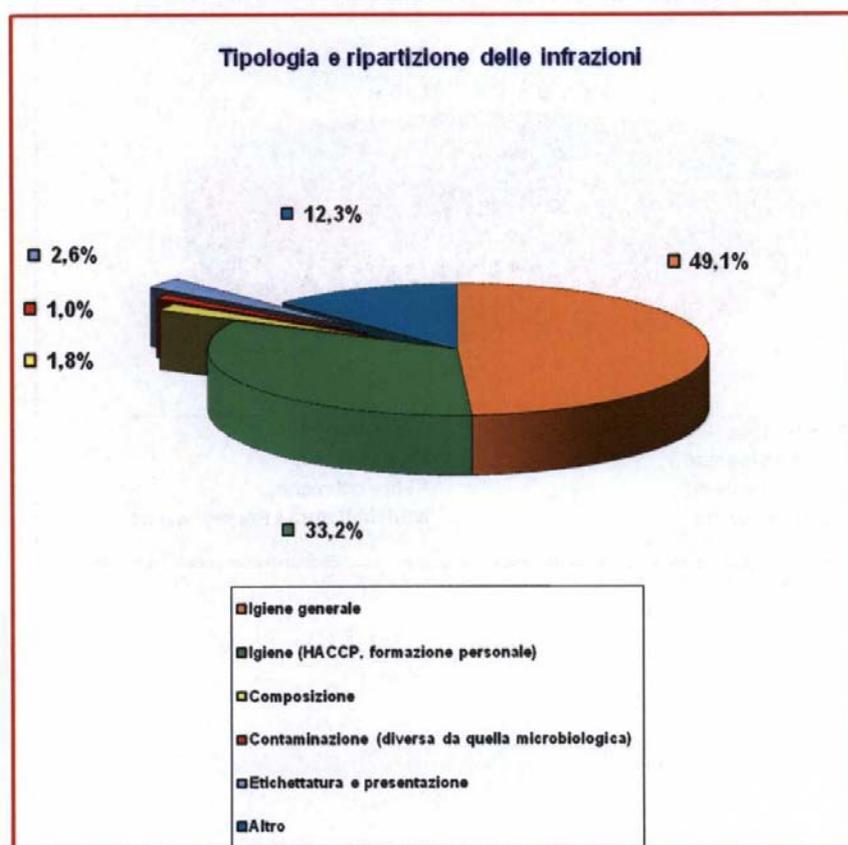
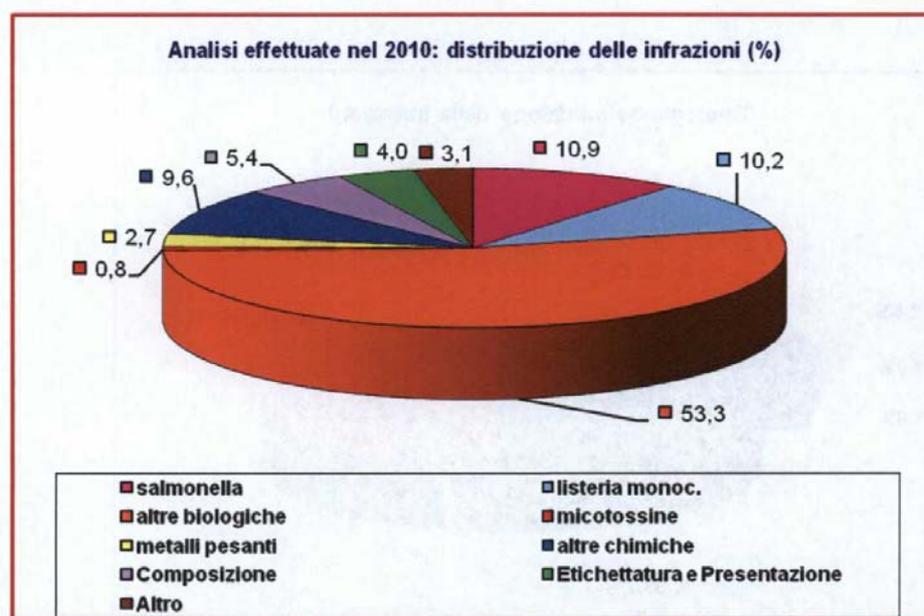


Tabella 6-5 Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	350	325	1.707	25	86	306	174	129	98	3.200
% infrazioni	10,9	10,2	53,3	0,8	2,7	9,6	5,4	4,0	3,1	



## Campionamenti effettuati in base a quanto previsto dal DPR 14/07/95

Tenendo conto dei dati pervenuti dalle Regioni e Province Autonome attraverso il Modello A di rilevazione, così come anche richiesto dal comitato LEA, è stata calcolata la percentuale di campionamenti effettuati sul totale dei programmati, negli esercizi di **commercializzazione e di ristorazione**, in base a quanto disposto dagli articoli 5 e 6 del DPR 14/07/95.

I dati complessivi sono riportati nella **Tabella 6-6** tabella.

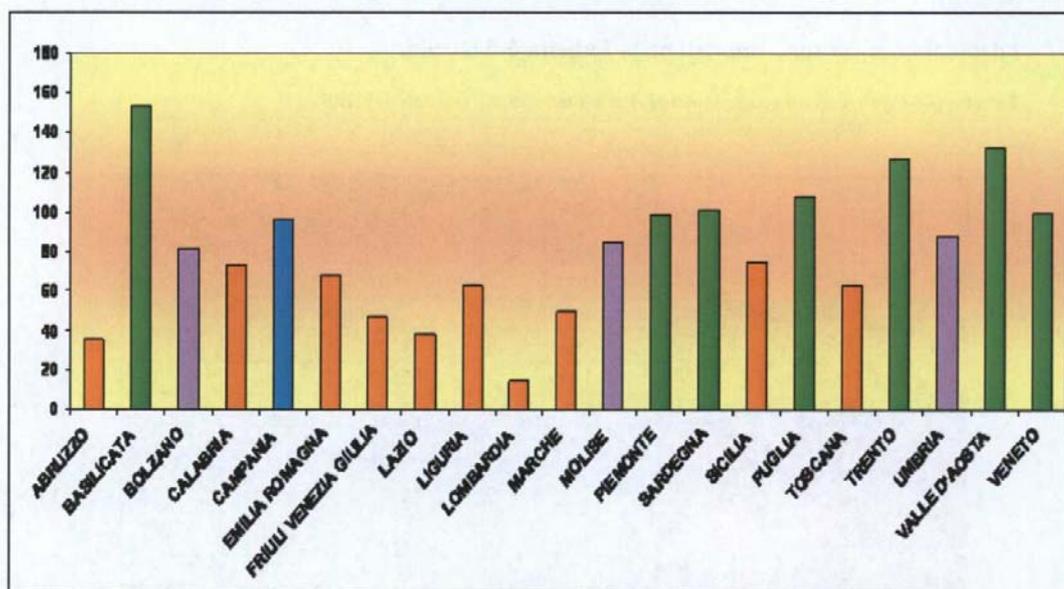
Tabella 6-6 Confronto tra i campionamenti effettuati e quelli previsti dal DPR

	TOTALE SIAN+SV	TOTALE PREVISTO (DPR 1995)	% campioni effettuati
ABRUZZO	591	1664	35,5
BASILICATA	1233	802	153,7
BOLZANO	1043	1276	81,7
CALABRIA	1939	2637	73,5
CAMPANIA	6791	7025	96,7
EMILIA ROMAGNA	3911	5718	68,4
FRIULI VENEZIA GIULIA	846	1797	47,1
LAZIO	2488	6615	37,6
LIGURIA	1636	2610	62,7
LOMBARDIA	1760	11964	14,7
MARCHE	969	1955	49,6
MOLISE	368	432	85,2
PIEMONTE	5664	5717	99,1
SARDEGNA	2183	2143	101,9
SICILIA	4569	6071	75,3
PUGLIA	5170	4788	108,0
TOSCANA	3159	4969	63,6
TRENTO	993	781	127,1
UMBRIA	929	1048	88,6
VALLE D'AOSTA	292	220	132,7
VENETO	6678	6709	99,5

La Regione Lombardia ha trasmesso la corretta scheda dei Servizi Veterinari, per i SIAN, invece, ha inviato dati con una scheda differente dal modello in uso, che non riportano il numero dei campioni prelevati. Ciò ha evidentemente comportato, a livello regionale, un numero di campioni inferiore a quanto previsto dal DPR 1995.

Le percentuali dei campionamenti effettuati rispetto a quanto previsto dal summenzionato DPR (**Tabella 6-6**), sono riportate nella **Tabella 6-7**.

Tabella 6-7 Percentuale dei campionamenti effettuati dalle regioni



Si può osservare che poche Regioni (in colore verde) hanno effettuato un numero di campioni uguale o superiore al 98% dei campionamenti richiesti. Le regioni indicate in colore azzurro e viola hanno effettuato rispettivamente campionamenti compresi tra il 95% ed il 98% e tra l'80% e il 95%. Come si evidenzia dalla **Tabella 6-7** la maggior parte delle regioni (indicate in colore arancio) hanno effettuato un numero di campionamenti inferiore all' 80%.

Pertanto, come era stato espresso negli anni passati, si ritiene necessario istituire appositi tavoli tecnici con le Regioni per meglio definire non soltanto le frequenze dei controlli, ma anche il numero di campioni da prelevarsi nelle varie fasi della produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti. Ciò al fine di garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

## **7. DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI (ICQRF)**

# L'

Ispettorato svolge le seguenti attività:

- controlli sulla qualità, genuinità e identità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola (sementi, mangimi, fertilizzanti e fitosanitari) finalizzati alla prevenzione e repressione delle frodi e degli illeciti, di carattere essenzialmente merceologico;
- funzioni di vigilanza sugli organismi di controllo che operano nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata (prodotti alimentari a DOP, IGP, vini a denominazione d'origine ed indicazione geografica, prodotti da agricoltura biologica, carni bovine e di pollame con etichettatura facoltativa in aggiunta a quella obbligatoria);
- irrogazione di sanzioni amministrative pecuniarie in materia agricola e agroalimentare di competenza statale.

I settori di intervento che rientrano nel Piano nei quali l'ICQRF opera sono:

### Prodotti alimentari

- Vitivinicolo
- Olio e grassi
- Prodotti lattiero caseari
- Ortofrutta
- Carni (etichettatura) e prodotti a base di carne
- Cereali e derivati
- Uova
- Conserve vegetali
- Miele
- Sostanze zuccherine
- Bevande spiritose

### Settori trasversali

- Prodotti a D.O.P.
- Prodotti da agricoltura biologica

### Mezzi tecnici

- Mangimi

### Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e mangimi

Si riportano di seguito i principali risultati dell'attività di controllo espletata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari nel corso dell'anno 2010.

In particolare sono state effettuate oltre 27.000 visite ispettive, sono stati controllati circa 22.000 operatori, circa 57.000 prodotti e sono stati analizzati, inoltre, circa 7.000 campioni. Nel 2010 sono stati eseguiti 311 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 9 milioni di euro. Sono state elevate circa 4.200 contestazioni amministrative e inoltrate all'autorità giudiziaria 237 notizie di reato.

La **Tabella 7-1** mostra nel dettaglio l'attività del Dipartimento nel corso del 2010.

Tabella 7-1 Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2010	
Visite ispettive (n)	27.220
Operatori controllati (n)	21.940
Operatori irregolari / Operatori controllati (%)	15,2
Prodotti controllati (n)	56.685
Prodotti irregolari (%)	7,8
Campioni analizzati (n)	6.990
Campioni irregolari (%)	7,5
Sequestri (n)	311
Prodotti sequestrati (n)	501
Valore dei sequestri (€)	8.782.700
Notizie di reato (n)	237
Contestazioni amministrative elevate dall'ICQRF (n)	4.165

Tali controlli hanno riguardato il comparto vitivinicolo per il 31%, quello degli oli e grassi per circa il 18% (in misura nettamente prevalente gli oli di oliva), il settore lattiero caseario per il 13%, il settore mangimistico e l'ortofrutta entrambi per il 6%, l'etichettatura delle carni i prodotti a base di carne e i cereali e derivati per il 5%, nonché le conserve vegetali per il 4%.

Il settore mangimi ha rappresentato oltre il 6% dell'attività di controllo svolta.

**Tabella 7-2 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva**

Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Prodotti controllati	Campioni prelevati
	(n)	(n)	(n)	(n)
Vitivinicolo	8.539	6.323	18.054	2.084
Oli e grassi	4.766	3.831	7.959	857
Lattiero-caseario	3.537	2.822	7.121	987
Ortofrutta	1.616	1.317	4.461	141
Carne e prodotti a base di carne	1.415	1.520	3.226	45
Cereali e derivati	1.395	1.186	3.255	603
Uova	829	705	1.831	
Conserven vegetali	1.154	883	2.496	360
Miele	557	499	1.201	219
Sostanze zuccherine	362	286	659	6
Bevande spiritose	402	268	961	103
Altri settori <sup>(1)</sup>	949	850	2.310	229
<b>Totale</b>	<b>25.521</b>	<b>20.490</b>	<b>53.534</b>	<b>5.634</b>

<sup>1)</sup> Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

Nella **Tabella 7-3** si riportano i dati inerenti all'attività ispettiva per il settore mangimistico.

**Tabella 7-3 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva MANGIMI**

Settore: Mangimi	(n)
Ispezioni	1.699
Operatori controllati	1.450
Prodotti controllati	3.151
Campioni prelevati	1.306

La **Tabella 7-4** riporta l'attività svolta dagli Uffici Periferici dell'Ispettorato nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, distinte in: prodotti da agricoltura biologica, prodotti vitivinicoli di qualità e altri prodotti di qualità registrata. Tali controlli afferiscono sempre alla tutela dal punto di vista merceologico di produttori e consumatori.

Tabella 7-4 - Distribuzione dell'attività di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità

Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Prodotti controllati	Campioni prelevati
	(n)	(n)	(n)	(n)
Prodotti da Agricoltura Biologica	1.264	1.150	1.997	443
Produzioni a Denominazione registrata	2.577	2.465	3.765	415
Produzioni di V.Q.P.R.D. e IGT	6.407	5.236	11.432	1.377

### **Analisi delle irregolarità accertate**

Si riporta di seguito una sintetica panoramica delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei settori di intervento.

### **Alimenti**

#### **Vitivinicolo**

- ✓ Violazioni agli obblighi inerenti alla tenuta dei registri di cantina, ai documenti di accompagnamento o alle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza
- ✓ Irregolarità nel sistema di designazione e presentazione delle varie tipologie di vini
- ✓ Adozione di sistemi di chiusura dei recipienti difformi da quanto previsto dalla normativa vigente
- ✓ Detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli, non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- ✓ Frode in commercio
- ✓ Produzione e commercializzazione di vini di varie tipologie con grado alcolico difforme dal dichiarato o dai limiti di legge
- ✓ Detenzione a scopo di vendita di mosti e vini contenenti sostanze non consentite o presenti in quantità superiore ovvero con parametri difformi dai limiti di legge
- ✓ Omissioni delle previste comunicazioni relative alla planimetria di cantina, alle variazioni dei vasi vinari, operazioni di ottenimento, denaturazione e trasferimento di fecce di vino

- ✓ Irregolarità nella denaturazione dei vini destinati alla distillazione
- ✓ Produzione e commercializzazione di vini DOP e IGP designati con la qualificazione di novello in violazione alla disposizioni che regolano l'utilizzo di tale dizione
- ✓ Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o marchio
- ✓ Produzione, distribuzione, o vendita di vini o di uve destinate a produrre vini a Denominazione di origine non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione
- ✓ Detenzione di vini a Denominazione di origine privi di idonea giustificazione documentale

#### **Oli e grassi**

- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione di oli di oliva per utilizzo di designazioni non conformi o ingannevoli circa l'origine e per omissione di indicazioni obbligatorie
- ✓ Utilizzo di indicazioni di origine o di indicazioni facoltative in difformità alle prescrizioni imposte dalla normativa nazionale e comunitaria
- ✓ Irregolarità di carattere documentale per mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico
- ✓ Irregolarità relative alla mancata indicazione della categoria merceologica sui recipienti o sui documenti di accompagnamento
- ✓ Somministrazione di oli alla ristorazione di olio in contenitori non conformi o etichettati in maniera irregolare
- ✓ Frode per miscelazione di olio dichiarato extravergine con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore
- ✓ Oli risultati all'esame organolettico non corrispondenti alla categoria merceologica dichiarata
- ✓ Detenzione per la vendita o commercializzazione di oli di oliva in imballaggi preconfezionati non conformi
- ✓ Oli di semi risultati all'analisi sottoposti a decolorazione non conforme
- ✓ Assenza della prevista rintracciabilità relativamente olio extravergine di oliva a denominazione registrata

#### **Lattiero caseario**

- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura di latti e formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette, non trasparenti o ingannevoli per il consumatore
- ✓ Commercializzazione di latte vaccino con denominazione di vendita non conforme alle disposizioni di legge
- ✓ Mancata o irregolare tenuta del registro di c/s di latte in polvere o di latti conservati
- ✓ Latte pastorizzato con caratteristiche non conformi a norma (perossidasi negativo e con tenori in proteine solubili e sostanza grassa inferiori ai limiti)

- ✓ Formaggi contenenti grasso estraneo al latte
- ✓ Formaggi contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati
- ✓ Frode per commercializzazione di formaggi di bufala, di pecora o di capra ottenuti anche con l'impiego di latte vaccino
- ✓ Inadempienze per mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata
- ✓ Impiego di additivi non dichiarati o non consentiti nella produzione di formaggi a DOP
- ✓ Accertamento di non conformità classificate gravi nel piano di controllo di una denominazione protetta, in particolare nel settore lattiero caseario
- ✓ Usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette
- ✓ Assenza della prevista rintracciabilità relativamente a prodotti caseari denominazione registrata

#### **Ortofrutta**

- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura o presentazione relative a omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- ✓ Indicazioni su provenienza e origine false o ingannevoli
- ✓ Inadempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofrutticoli
- ✓ Presenza di principi attivi non dichiarati
- ✓ Usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette

#### **Carne e prodotti a base di carne**

- ✓ Irregolarità in materia di etichettatura obbligatoria o facoltativa relative a utilizzo non conforme della denominazione di vendita o omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- ✓ Mancato adempimenti agli obblighi imposti in materia di tracciabilità
- ✓ Inadempienze per mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata

#### **Cereali e derivati**

- ✓ Irregolarità in materia di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie o per l'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- ✓ Irregolare tenuta dei registri di c/s relativi alle paste secche destinate all'esportazione
- ✓ Commercializzazione di paste con parametri analitici difformi dai valori di legge (ceneri o umidità superiori)
- ✓ Commercializzazione, detenzione per la vendita o impiego per la produzione di pane, di pasta e di sfarinati aventi requisiti non conformi alle disposizioni di legge
- ✓ Commercializzazione di riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- ✓ Frode in commercio imputabile alla vendita di riso di varietà diversa dal dichiarato

- ✓ Farine di grano commercializzate come biologiche ma con presenza di principi attivi non consentiti

#### **Uova**

- ✓ Utilizzo non conforme delle indicazioni riportate e delle diciture facoltative sulle confezioni di uova della categoria A con dicitura EXTRA
- ✓ Etichettatura non conforme per mancanza delle indicazioni obbligatorie sugli imballaggi di uova sia di categoria A che B e sui documenti di accompagnamento
- ✓ Mancato rispetto dei termini fissati per la classificazione, imballaggio e stampigliatura delle uova e degli imballaggi e difformità riscontrate nel termine minimo di durata delle uova
- ✓ Irregolarità a carico di centri d'imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e/o qualità prescritte dalla legge, o per classificazione di uova in assenza della prescritta autorizzazione ministeriale o per irregolare o mancata tenuta dei registri
- ✓ Vendita di uova sfuse senza le prescritte informazioni obbligatorie

#### **Conserve vegetali**

- ✓ Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, omissioni degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- ✓ Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta
- ✓ Conserve di pomodoro risultate di composizione non conforme alle caratteristiche previste dalla normativa e conserve vegetali con presenza di additivi non dichiarati
- ✓ Inadempienze agli obblighi dettati in materia di rintracciabilità degli alimenti

#### **Miele**

- ✓ Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie sia generali che specifiche per i mieli o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- ✓ Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli risultati all'analisi avere caratteristiche non conformi ai valori di legge
- ✓ Produzione, detenzione o commercializzazione di mieli monoflorali di origine botanica non rispondente al dichiarato

#### **Bevande spiritose**

- ✓ Omissione di indicazioni obbligatorie (lotto, sede dello stabilimento di produzione, quantità di ingrediente), utilizzo non conforme o ingannevole della denominazione di vendita nel sistema di etichettatura

- ✓ Liquori e acquaviti con titolo alcolometrico volumico diverso da quello dichiarato o con contenuto in zuccheri non conforme ai valori di legge

#### **Sostanze zuccherine**

- ✓ Inosservanza da parte di utilizzatori, importatori o grossisti degli obblighi di tenuta e conservazione dei registri di carico scarico
- ✓ Detenzione di sostanze zuccherine nel periodo delle fermentazioni

#### **Mangimi**

- ✓ Produzione e commercializzazione di mangimi di composizione riscontrata all'analisi non conformi al dichiarato per tenori irregolari di, ceneri gregge, proteine gregge, fibra grezza, cellulosa greggia, grassi greggi, oligoelementi e/o vitamine liposolubili ovvero contenenti sostanze non consentite
- ✓ Produzione e commercializzazione di mangimi privi delle indicazioni obbligatorie o confezionati senza il rispetto delle relative norme
- ✓ Rinvenimento di mangimi a base di mais e/o soia contenenti OGM superiori ai limiti di legge o con presenza di principi attivi non consentiti in prodotti da agricoltura biologica
- ✓ Commercializzazione di materie prime per mangimi oltre la data di scadenza

#### **Incidenza delle irregolarità**

Le irregolarità accertate dall'ICQRF riguardano con maggiore frequenza la fase del commercio. La maggior parte degli illeciti accertati sono riconducibili a irregolari sistemi di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti e a irregolarità di carattere amministrativo che, nel complesso, rappresentano circa oltre il 40% delle contestazioni elevate nel corso del 2010 dagli Uffici periferici e dai Laboratori dell'Ispettorato.

Il numero maggiore di contestazioni amministrative, pari a oltre il 41% del totale, sono state accertate nel settore vitivinicolo. Seguono, a distanza, il settore lattiero caseario (oltre l'11%), il settore carne e derivati (circa il 10%), il settore oli e grassi (circa il 9%), i cereali e derivati (oltre il 6%), l'ortofrutta (4%) e le uova (circa il 4%).

Una quota rilevante di ipotesi di reato ha riguardato il settore lattiero caseario (circa il 18%) e il settore vitivinicolo (oltre il 17%), seguono, quindi, il settore ortofrutta (circa il 7%), il settore oli e grassi (circa il 5%).

I dati relativi alle notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria nel 2010, il 45% è riferito al solo settore mangimistico e il 57% delle informative di reato inoltrate dai Laboratori dell'Ispettorato si riferiscono a mangimi con composizione quali - quantitativa non rispondente al dichiarato.

Si evidenzia che, a partire dalla fine dello scorso febbraio, la Legge 4/2011 ha ricondotto in ambito amministrativo anche gli illeciti relativi al settore mangimistico.

## 8. GUARDIA DI FINANZA

I piani ed i programmi dell'attività di servizio della Guardia di Finanza sono tutti pertinenti alle funzioni di polizia economica e finanziaria assegnate dalla legge, secondo le strategie fissate ogni anno dal Ministro dell'Economia e delle Finanze con la Direttiva generale per l'azione amministrativa e la gestione. Non sono contemplati obiettivi specifici di controlli in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti. Tuttavia, i reparti della Guardia di Finanza svolgono durante l'attività d'istituto una serie di accessi, ispezioni e verifiche presso operatori economici anche del settore alimentare, nell'ambito dei quali in alcune circostanze i militari operanti prendono cognizione diretta di possibili indizi, prove ed elementi relativi a frodi commerciali, contraffazioni di marchi e segni distintivi, nonché a volte a reati specifici in materia di sicurezza alimentare, per cui procedono agli adempimenti obbligatori di polizia giudiziaria, coordinandosi con gli Organi tecnici preposti alle analisi ed agli approfondimenti necessari.

Con riferimento a quest'ultimo profilo, si aggiunge che già nel 2009 i rapporti di collaborazione e di coordinamento tra i Reparti del Corpo e le suddette Autorità di controllo sono stati rafforzati con apposite procedure di raccordo.

In questa prospettiva sono state impartite specifiche direttive per disciplinare tutti i casi in cui le unità operative della Guardia di Finanza, durante lo svolgimento dei servizi istituzionali di polizia economica e finanziaria, acquisiscono elementi e notizie, fonti di prova o indizi relativi alla possibile detenzione per l'immissione sul mercato di alimenti nocivi o rischiosi per la salute. In tali evenienze, è stato disposto che i Comandi provvedano ad adottare metodologie operative differenziate secondo la necessità o meno di procedere a prelevamento di campioni ed analisi merceologiche per l'accertamento di eventuali violazioni.

In particolare:

- nelle ipotesi in cui l'accertamento della possibile adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (o la commercializzazione di prodotti nocivi e pericolosi per la salute pubblica) non possa prescindere dal prelevamento e dall'analisi merceologica di appositi campioni da parte delle Autorità preposte ex art. 2 del citato D.Lgs. 193/2007, i Reparti provvedono a richiedere la collaborazione dei tecnici delle Aziende Sanitarie Locali o delle Province autonome/Regioni/Ministero della Salute più vicini;

- se i prodotti alimentari sequestrati presentano dei rischi diretti o indiretti per la salute umana, anche solo potenziali, i Comandi Provinciali competenti provvedono a notificare tempestivamente il Comando Generale, per il successivo inoltro di una segnalazione specifica al Ministero della Salute, attraverso una relazione contenente:

- una sintetica descrizione dell'attività di servizio;
- indicazioni sull'A.U.S.L. (eventualmente) interessata per le valutazioni tecniche di competenza;

- la denominazione del prodotto, nome del marchio commerciale, tipologia del prodotto e della confezione;
- altri elementi identificativi del prodotto (lotto, tempo massimo di conservazione e data di produzione);
- elementi d'identificazione dello stabilimento di produzione e dell'impresa di distribuzione o somministrazione.

Nell'ambito dei rapporti con gli organi di stampa, considerata la necessità di evitare allarmismi inopportuni a livello centrale e comunitario, i Reparti del Corpo si attengono ad una linea di massima riservatezza, evitando di comunicare ai *media* qualsiasi notizia o anticipazione di possibili adulterazioni o pericoli per la sicurezza alimentare, se non dopo che le Autorità sanitarie all'uopo attivate ed intervenute nel servizio avranno svolto gli accertamenti di competenza.

Tabella 8-1 Prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali

<b>Quantitativi (espressi in kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2010 per frodi sanitarie e commerciali</b>		
<b>descrizione genere</b>	<b>unità misura</b>	<b>sequestri</b>
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	605
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	12.116
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LITRI	2.241.927
CARNE	KG.	568
CROSTACEI MOLLUSCHI	KG.	307
FARINE DI CEREALI	KG.	33
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	24.531
FRUTTA	KG.	4.550
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	294
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	481.500
OLIO DI OLIVA	KG.	45.250
ORTAGGI	KG.	249.752
PANE	KG.	619
PASTE ALIMENTARI	KG.	59.900
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA	KG.	263
PESCE	KG.	2.557
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. -D.O.C.	KG.	12
SALUMI	KG.	69
SCATOLAME	KG.	624
VINACCE	KG.	100
VINI E SPUMANTI	LITRI	7.885
ZUCCHERO	KG.	185
<b>TOTALE</b>	<b>KG.</b>	<b>882.936</b>
	<b>LITRI</b>	<b>2.250.711</b>

TABELLA 8-2 Frodi e sequestri per regione

Descrittiva settore	Regioni												
	Calabria	Campania	Emilia R.	Friuli V.G.	Lazio	Lombardia	Piemonte	Sicilia	Toscana	Trentino	Veneto	TOTALE	
Interventi													
Violazioni	2	6	3	3	0	1	1	1	2	0	1	20	
Delitti	0	6	1	2	0	0	0	2	0	0	1	12	
Contravvenzioni	1	0	1	0	2	0	1	0	0	1	2	8	
Illeciti amministrativi	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	
Verbalizzati	2	6	5	3	2	1	1	5	3	1	2	31	
Non denunciati	1	0	0	1	2	0	0	0	0	0	1	5	
<b>SEQUESTRI</b>													
Acqua, acque minerali ecc.	Lt.	0	0	10	240	0	0	0	0	0	0	7	257
Alimentari, altri prodotti	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	2.237.000	0	0	0	2.237.000
Formaggi e latticini	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Carni	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	518	0	518
Crostacei e molluschi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farine di cereali	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frutta	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	0	110
Latte e creme di latte freschi	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olio di oliva	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortaggi	Kg.	5	244.907	0	0	0	0	0	0	0	0	0	244.912
Paste alimentari	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130	0	130
Pasticceria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pesce	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	2.228	0	0	2.228
Salumi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vinacce	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	100
Vini e spumanti	Lt.	0	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	28
<b>TOTALE KG.</b>		5	244.907	0	0	0	0	0	0	2.228	758	100	247.998
<b>TOTALE LT.</b>		0	0	10	240	0	28	0	2.237.000	0	0	7	2.237.285

## 9. AGENZIA DELLE DOGANE

**L'**attività istituzionale di controllo alle frontiere delle merci presentate per lo sdoganamento da parte dell'Agenzia delle Dogane e la collaborazione con le altre autorità nazionali, ha permesso di realizzare un'efficace presidio nel settore della protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, avvenuto attraverso l'esecuzione di controlli mirati selezionati sulla base di criteri di rischio.

### MANGIMI

Nel settore dei mangimi sono state effettuate, nel 2010, 3.928 importazioni, per un totale di Kg. 2.609.387.780, di prodotti.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 920 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 30 difformità alla normativa doganale.

### ANIMALI VIVI

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2010, 2.325 importazioni, per un totale di Kg. 1.245.359.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 302 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 7 difformità alla normativa doganale.

### ALIMENTI

Particolare importanza riveste l'attività di controllo alle frontiere sui **prodotti destinati all'alimentazione umana**, ove l'Agenzia delle Dogane svolge la propria attività di controllo, in coordinamento con i locali PIF ed USMAF, per la tutela della salute e della sicurezza dei consumatori, accertando innanzitutto che allo sdoganamento le merci siano scortate da validi provvedimenti autorizzatori.

In particolare, nel settore dei prodotti derivati dalla pesca, a seguito dell'entrata in vigore del Reg. CE n.1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008, che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la **pesca illegale**, non dichiarata e

non regolamentata, l'Agenzia delle Dogane ha emanato le istruzioni operative per lo svolgimento dei controlli, condividendo preventivamente le misure ivi contenute con il competente Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - DG Pesca marittima e dell'acquacoltura - e con il Ministero della Salute. Nel corso del 2010, l'Agenzia ha collaborato col MIPAAF per la trattazione delle richieste pervenute dalla Commissione Europea, per determinati prodotti della pesca e relativi flussi, al fine di verificarne la correttezza della collocazione nel mercato comunitario. Si segnalano, in particolare, gli accertamenti svolti sulle operazioni da Colombia, Yemen, Cina, Messico e Mauritania, laddove è stato richiesto di verificare anche la presenza di imbarcazioni coinvolte in attività di pesca illegale. È inoltre proseguita l'attività di supporto agli Uffici territoriali per la soluzione di problematiche sorte in sede di controllo e, in particolare, per le anomalie riscontrate su alcuni certificati di cattura canadesi e statunitensi che, a seguito dei controlli, hanno evidenziato irregolarità connesse all'utilizzo plurimo dei certificati (per quantità superiori a quelle autorizzate), fattispecie per le quali si è data notizia di reato all'Autorità Giudiziaria.

Nell'ambito del controllo sugli alimenti è di particolare importanza il contributo fornito con l'attività dei **Laboratori Chimici delle Dogane**, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.), definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, che consente di programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio e di ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2010 sono risultate: olio d'oliva, acquaviti, alcol etilico denaturato e non, birra, fecce vinose, liquori, prodotti a base di zuccheri, frumento duro e tenero, pasta alimentare, concentrati di pomodoro, integratori alimentari, riso.

Le non conformità riscontrate sono state determinate prevalentemente dai seguenti parametri analitici:

cere, stigmastadieni, esteri, valutazione organolettica, acidi grassi, steroli, zuccheri totali, titolo alcolometrico volumico, K232, rame, alcol metilico, ferrocianuri, denaturanti, grado plato, cloruro di sodio, cloruro di litio, origine botanica, materia grassa, quantità di burro, tenore di impurezze, acidità volatile, grado brix, caratteristiche biometriche.

Tabella 9-1 Campioni analizzati

CAMPIONI ANALIZZATI													
	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	Totale
ALIM. UMANA & ANIM.		170		352			56		16	107	193	135	1.029
OLI E GRASSI	457			466			155	664				274	2.016
BIRRE - BEVANDE		92	46			184	12			81		84	499
CEREALI			2	119		132	8		128		122	8	519
LATTIERO - CASEARI		289					0			10			299
O.G.M.				234			0						234
SPIRITI		962			50	273	272			579	1	302	2.439
VINI - ACQUEVITI		756	3		152	62	141			937	270	1.086	3.407
ZUCCHERI - CACAO		98		26		13	0			81		5	223
<b>Totale complessivo</b>	<b>457</b>	<b>2.367</b>	<b>51</b>	<b>1.197</b>	<b>202</b>	<b>664</b>	<b>644</b>	<b>664</b>	<b>144</b>	<b>1.795</b>	<b>586</b>	<b>1.894</b>	<b>10.665</b>

Nel corso del 2010, sono stati rafforzati gli scambi informativi tra l'amministrazione doganale e sanitaria, sia a livello locale che centrale, prevedendo pure, nell'ottica dello sportello unico doganale, la condivisione dei dati relativi ai manifest merci in arrivo, oggetto peraltro di specifiche raccomandazioni del Food Veterinary Office, espresse nel corso delle visite ispettive, cui l'Agenzia delle dogane ha preso parte al fianco dell'Autorità sanitaria.

#### ALTRO

L'Agenzia esegue, come noto, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei **passaggeri internazionali**, anche in esecuzione di quanto previsto dal decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori per il loro consumo personale e/o con finalità non commerciali.

In tale ambito, a seguito dell'entrata in vigore del nuovo Reg. CE n. 206/2009 relativo all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale che ha abrogato il Reg. CE n. 745/2004, sono state diramate opportune istruzioni agli Uffici

doganali. La nuova normativa ha fissato le diverse misure di controllo sulle introduzioni, a scopo non commerciale, di prodotti di origine animale considerando le merci trasportate nei **bagagli dei viaggiatori internazionali**, quelle oggetto di **piccole spedizioni** tra privati o **acquisite tramite internet o ricevute a mezzo dei servizi postali o corriere espresso**. Su tali settori si è particolarmente intensificata l'attività di monitoraggio dell'Agenzia nonché gli interventi volti all'implementazione delle operazioni di controllo.

Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell'anno **2010**, sono stati effettuati 36.717 controlli sui passeggeri, di cui 31.701 sono risultati conformi e 5.016 non conformi, col conseguente sequestro di oltre 83.000 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

## 10. CONCLUSIONI

**I**l Regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, prevede che tutti gli Stati Membri debbano predisporre ed attuare il proprio Piano Nazionale Pluriennale Integrato dei controlli (PNI) sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare. Pertanto la relazione della vigilanza sul controllo degli alimenti e bevande rappresenta una parte integrante della reportistica annuale del summenzionato piano. Infatti i controlli coinvolgono, a vario titolo e per le proprie competenze, oltre a questo Ministero, le Regioni e le Aziende sanitarie, i Laboratori del controllo Ufficiale, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Ministero dell'Ambiente, la Guardia di Finanza, i laboratori chimici delle Dogane.

Le unità operative controllate sono state 403.724, pari al 29,0% di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (1.391.879) ed inferiori a quelle dell'anno precedente pari a 470.612. Anche il numero dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici risultano inferiori a quelli degli anni precedenti. Le unità con infrazioni sono state 50.929 contro le 54.858 del 2009. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nell'attività dei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio gli alimenti da loro prodotti e nella ristorazione. In particolare le maggiori irregolarità riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP. Queste carenze sono emerse sia nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL che da quelle svolte dal comando carabinieri per la tutela della Salute. Anche per l'attività analitica si evidenzia una diminuzione dei campioni analizzati: nel corso del 2010, infatti, sono stati analizzati 118.603 campioni (143.785 nel 2009) di cui 3.120 sono risultati irregolari.

Va sottolineato che nel 2009, con un numero maggiore di campioni, le irregolarità sono risultate inferiori: 2.487. Sono emersi anche ulteriori aspetti critici, tra questi la discrepanza tra il numero di campioni prelevati e quello dei campioni analizzati dai Laboratori. Gli Assessorati alla Sanità dovrebbero pertanto effettuare le opportune verifiche sui dati trasmessi dalle ASL. Nel corso della raccolta si è ancora constatata la trasmissione di modelli di rilevazione non completi o con alcune incongruenze o riguardanti alimenti che rientrano in piani di controllo coperti da specifiche normative (es. residui di farmaci veterinari negli animali e nei prodotti di origine animale, residui di antiparassitari, ecc.) che non

dovevano essere trasmessi proprio per evitare rendicontazioni disomogenee e duplicazione dei dati. Un ulteriore aspetto critico riguarda, come già evidenziato negli anni passati, le schede di rilevazione dei dati, in particolare il Modello B che non permette di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce “altro”.

Anche quest’anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo e non tutti i Laboratori hanno fornito il dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo. Per quanto riguarda le altre contaminazioni microbiologiche, oltre a salmonella e listeria, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nei prodotti lattiero caseari, soprattutto per stafilococchi e streptococchi, oltre che per la presenza *Pseudomonas* che ha comportato l’alterazione delle caratteristiche organolettiche (colorazioni anomale). Per quanto riguarda pesci, crostacei e molluschi il principale contaminante microbiologico è risultato essere *E. coli*. le principali contaminazioni chimiche riportate nella voce “altro” riguardano la presenza di allergeni in carne e prodotti a base di carne, seguiti da sostanze inibenti in prodotti lattiero caseari ed istamina in prodotti della pesca.

Il riepilogo dei controlli su alimenti e bevande rileva che le maggiori non conformità si riferiscono alla presenza di *Salmonella* e *Listeria* in diverse categorie alimentari, come è stato anche confermato dalle segnalazioni di allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità europea. Queste problematiche risultano essere ricorrenti e probabilmente correlate a non conformità nell’ambito dell’igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP come risulta dalla valutazione delle attività ispettive. Risulta, quindi, indispensabile un programma di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA per una risoluzione efficace e definitiva delle non conformità. Infatti, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive se non si realizza una corretta modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo.

## 11. INDICE DELLE TABELLE

Tabella 1-1 Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010 .....	18
Tabella 1-2 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010 .....	20
Tabella 1-3 Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2010 .....	21
Tabella 1-4 SIAN: raffronto anni 2001-2010.....	22
Tabella 1-5 SIAN: raffronto anni 2001-2010.....	24
Tabella 1-6 SIAN: distribuzione delle infrazioni .....	25
Tabella 1-7 SIAN: provvedimenti adottati.....	26
Tabella 1-8 Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2010.....	28
Tabella 1-9 Riepilogo nazionale dell'attività dei S.V. nel 2010 .....	29
Tabella 1-10 Attività ispettiva degli S.V. per l'anno 2010.....	30
Tabella 1-11 Servizi Veterinari.- Raffronto anni 2001-2010 .....	31
Tabella 1-12 Servizi Veterinari – Raffronto anni 2001-2010 .....	32
Tabella 1-13 Servizi Veterinari – Distribuzione delle infrazioni .....	33
Tabella 1-14 Servizi Veterinari - Provvedimenti adottati .....	34
Tabella 2-1 Attività analitica svolta dalle ARPA nel 2010 .....	37
Tabella 2-2 Attività di controllo ufficiale nel 2010.....	39
Tabella 2-3 Raffronto anni 2001-2010.....	45
Tabella 2-4 ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni .....	46
Tabella 2-5 ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti.....	47
Tabella 2-6 Attività analitica –Modello B.....	50
Tabella 2-7 Attività analitica svolta dagli IIZZSS nel 2010.....	53
Tabella 2-8 Riepilogo nazionale dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. ....	55
Tabella 2-9 IZS: raffronto anni 2001-2010 .....	61
Tabella 2-10 IZS: distribuzione delle infrazioni .....	62
Tabella 2-11 IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti .....	63
Tabella 2-12 Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2010 .....	64
Tabella 2-13 Dettaglio delle voci “altro” .....	65
Tabella 3-1 Risultati complessivi dell'attività di controllo 2010 .....	69
Tabella 3-2 Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri .....	74

Tabella 3-3 Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2010).....	75
Tabella 3-4 Controlli ufficiali di alimenti di origine non animale e materiali a contatto .....	77
Tabella 3-5 Analisi eseguite su prodotti di origine non animale e materiali a contatto .....	78
Tabella 3-6 Elenco delle non conformità riscontrate a seguito di campionamento .....	79
Tabella 4-1 Confronto notifiche anni 2009/2010 .....	82
Tabella 4-2 Notifiche per mangimi nel 2010 .....	83
Tabella 4-3 Distribuzione delle notifiche nei paesi europei .....	83
Tabella 4-4 Contaminazioni microbiologiche: confronto 2009/2010 .....	84
Tabella 4-5 Contaminanti chimici – confronto 2009/2010 .....	85
Tabella 4-6 Presenza di corpi estranei – confronto 2009/2010 .....	86
Tabella 4-7 Distribuzione dei prodotti risultati irregolari divisi per tipologia .....	86
Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato .....	87
Tabella 4-9 Presenza di Salmonella nelle diverse tipologie di alimenti .....	88
Tabella 5-1 Tabella riassuntiva attività dei NAS .....	94
Tabella 6-1 S.V. e S.I.A.N: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni .....	96
Tabella 6-2 ARPA e IZZSS: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite .....	97
Tabella 6-3 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV .....	98
Tabella 6-4 Attività ispettiva: riepilogo nazionale delle distribuzioni delle infrazioni .....	99
Tabella 6-5 Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni .....	100
Tabella 6-6 Confronto tra i campionamenti effettuati e quelli previsti dal DPR .....	101
Tabella 6-7 Percentuale dei campionamenti effettuati dalle regioni .....	102
Tabella 7-1 Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2010 .....	104
Tabella 7-2 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva .....	105
Tabella 7-3 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva MANGIMI .....	105
Tabella 7-4 - Distribuzione dell'attività di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità .....	106
Tabella 8-1 Prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali .....	113
Tabella 8-2 Frodi e sequestri per regione .....	114
Tabella 9-1 Campioni analizzati .....	117