ATTI PARLAMENTARI

XV LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. LXXVI
n. 2

RELAZIONE

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

(Anno 2005)

(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

(TURCO)

Trasmessa alla Presidenza il 31 luglio 2007

TIPOGRAFIA DEL SENATO

PAGINA BIANCA

INDICE

1.1 Introduzione . . . . . *Pag.* 5
1.1.1 Raccolta ed elaborazione dati . . . . . » 7
1.1.2 Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione . . . . . » 8
2.1. Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2005 dai diversi Organismi competenti . . . . . » 9
2.1.1 Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. . . . . » 9
2.1.2 Attività analitica – Laboratori pubblici . . . . . » 11
2.1.3 Uffici territoriali del Ministero della Salute . . . . . » 12
2.1.4 Comando Carabinieri per la Tutela della Salute . . . » 14
2.1.5 Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari . . . . . » 48
2.1.6 Guardia di Finanza . . . . . » 67
2.1.7 Laboratori Chimici delle Dogane . . . . . » 67
2.1.8 Dati di sintesi delle Regioni/Province autonome sulle attività di vigilanza e di controllo ufficiale:
Abbruzzo . . . . . » 71
Basilicata . . . . . » 77
Bolzano (P.A.) . . . . . » 83
Calabria . . . . . » 89
Campania . . . . . » 95
Emilia Romagna . . . . . » 101
Friuli Venezia Giulia . . . . . » 107
Lazio . . . . . » 113
Liguria . . . . . » 119
Lombardia . . . . . » 125
Marche . . . . . » 131
Molise . . . . . » 137
Piemonte . . . . . » 143
Puglia . . . . . » 149
Sardegna . . . . . » 155

Sicilia . . . . . *Pag.* 161
Toscana . . . . . » 167
Trento (P.A.) . . . . . » 173
Umbria . . . . . » 179
Valle d'Aosta . . . . . » 185
Veneto . . . . . » 191
3.1 Progammi nazionali di monitoraggio nell'anno 2005 . . . » 196
3.1.1 Risultati del Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute) per l'anno 2005 . . . . . » 196
4.1. Conclusioni . . . . . » 204

TABELLE E GRAFICI . . . . . » 207

1.1 Introduzione

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e 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 installati 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 e delle strutture;

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 e le regole di conservazione.

Sono molteplici, sia a livello centrale sia territoriale, gli Organismi responsabili di diversi aspetti del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Ai livelli governativi nazionali e regionali, oltre ai compiti normativi nell'ambito delle diverse competenze, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, 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 della Salute** 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 di Confine Terrestre e negli 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, opera 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.

A livello centrale opera l'**Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.)**, sia per una serie di compiti tecnico-scientifici che per l'effettuazione delle analisi di revisione.

A livello territoriale operano le **Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano**, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.), nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (P.M.P./A.R.P.A.) 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 (ICQ), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane – Area centrale verifiche e controlli tributi doganali, 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.

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'**anno 2005**, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.
La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della **legge 7 agosto 1986, n. 462** recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Il presente rapporto è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti (D.S.P.V.N.S.A.), Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (D G S.A.N.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica, S.I.P. (o strutture ad essi subentrati, Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione, S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari, S.V., dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
- il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari
- il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Comando Generale della Guardia di Finanza e Agenzia delle Dogane

1.1.1 Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai *laboratori pubblici* che operano sul territorio (Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori dei S.S.N., da quelli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, dai Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi) e le informazioni sulle risultanze delle indagini di settore da altri organi di controllo (Nuclei Antisofisticazione dell'arma dei Carabinieri, Corpo della Guardia di finanza, Polizia di Stato, Corpo Forestale dello Stato, Organi dell'amministrazione finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna).

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, per l'anno 2004 sono stati utilizzati, come per i precedenti anni, *appositi modelli di rilevazione (Modelli A e Modelli B) al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale* (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti

alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari

1.1.2 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 di controllo dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

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 (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992)*
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

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

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

2.1 Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2005 dai diversi organismi competenti

2.1.1 Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Ogni anno si chiede alle Regioni/Province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi Veterinari (S.V.) separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), utilizzando il predisposto Modello A relativo all'attività ispettiva e tipologia delle infrazioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

Pertanto, per ogni Regione/Provincia autonoma vengono forniti due modelli A.

Le ispezioni riguardano:

i ***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.)

i ***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;

la ***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.);

la ***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.);

i ***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)

la ***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.);

la ***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.);

i ***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 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 ispezionata 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 campioni 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*: comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, delle adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*: 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 modello A riepilogativo nazionale dell'attività ispettiva effettuata dai S.I.A.N. per l'anno 2005 è riportato come **Tabella 1**, mentre quello elaborato dai S.V. e riportato come **Tabella 5**.

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., nella **Tabella 2** viene evidenziato il numero delle unità operative che sono state controllate nel 2005, sia riepilogativo che differenziato in base ai diversi settori di attività (produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione).

Viene anche indicato il numero delle unità operative ispezionate in cui state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

Come si vede, i S.I.A.N hanno sottoposto a controllo **225.506** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **24,2%** del numero di unità totali (**932.110**) prospettate sul territorio Delle unità ispezionate, il **17,3%** ha manifestato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nel settore *ristorazione* e nella categoria dei *produttori e confezionatori* (*dettaglianti e non*).

Quanto esposto dalla Tabella 2 viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Tabella 3**, dalla quale risulta che la maggior frequenza di illeciti si riscontra nell'ambito dell'igiene in generale (del personale, delle strutture, HACCP, ecc.).

La **Tabelle 4** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2005 nei diversi settori.

Riferendoci ai risultati esposti dai **Servizi Veterinari** delle A.S.L., osserviamo che le unità controllate sono state **313.384** (il 58% di quelle totali indicate sul territorio), il **6,7%** delle quali ha fatto riscontrare non conformità durante le ispezioni (**Tabella 6**). La maggior frequenza di non conformità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio*.
Le **Tabelle 7** e **8**, e i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle viste per i S.I.A.N.
Anche in tal caso le infrazioni maggiori provengono dal settore dell'igiene generale (personale, strutture, HACCP, ecc.), come si evince dalla Tabella 7.

2.1.2 Attività analitica – Laboratori pubblici

Ogni anno si chiede gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e alle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) di fornire 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.
Vengono forniti, pertanto, due modelli B, uno degli I.Z.S. e uno delle A.R.P.A.
Il modello B riporta il ***totale dei campioni analizzati*** durante l'anno, e quelli di questi risultati ***irregolari*** a causa di una o più non conformità (un campione per il quale si riscontrano 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, cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni").
Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle ***contaminazioni microbiologiche*** (da Salmonella, Listeria Monocytogenes, ecc.), ***chimiche e diverse*** (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), alla composizione (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), all'***etichettatura*** *e* ***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, salse*: inclusi aceto, mostarda, maionese
- *erbe e spezie*: incluso il sale e suoi succedanei;
- *piatti preparati*: inclusi i panini farciti.

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **A.R.P.A** e dagli **I.Z.S.** durante il 2005 sono riportati nell'appositi Modelli B di rilevazione dei dati, di cui in **Tabella 9** e **Tabella 12**, rispettivamente.
Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari, i quali sono oggetto di trasmissione separata.

Riguardo i controlli analitici effettuati dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale**, i campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **65.673**, di cui **1.902** sono risultati *non regolamentari*, segnando un percentuale di irregolarità del **2,9%**.
Nella **Tab. 10** (e nel relativo grafico) viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse hanno interessato principalmente le contaminazioni biologiche diverse da Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, la presenza di contaminanti chimici diversi da micotossine e metalli pesanti.
La **Tabella 11** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (e relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.
Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sui grassi e oli, sulla frutta secca e spuntini, sulle carni e relative preparazioni.
Quanto esposto dalla Tabella 11 viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

Relativamente ai dati presentati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali**, si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2005 sono stati complessivamente **64.119**. Tra i campioni analizzati, **1.962** sono risultati non regolamentari.
Le **Tabelle 13** e **14** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.
Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. si riscontano maggiori influenze quantitative di infrazioni riguardanti casi di contaminazione biologica e, in misura inferiore, chimica di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.
Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato principalmente su frutta e verdura.

Tabelle e Grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organismi deputati a tale attività.

2.1.3 Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (**P.I.F.**) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2005 sono riportati nella **Tabelle 15** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tabella 16** per gli Uffici Veterinari Periferici.

La **Tabella 15** riporta in sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF, su cui sono stati effettuati i previsti controlli documentali, d'identità e materiali, compreso l'analitico. Durante il 2005 gli ***Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera*** hanno controllato globalmente **46.314** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **193** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **5,15%** e la percentuale dei campioni irregolari è risultata dello **0,42%**.
I **Grafici 15a** e **15b** descrivono le quantità di partite presentate ai controlli e il numero delle analisi effettuate, rappresentando graficamente quanto riportato in tabella 15.
Il **Grafico 15c** evidenzia la percentuale di irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.
I **Grafici 15d** e **15e** individuano le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

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 provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale 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, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.
Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.
Come tracciato a grandi linee nella Tabella 16, nel 2005 sono state introdotte **49.044** partite da Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **23.056** partite, pari al **47,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.610** (**3,3%**). Sono state respinte **295** partite, lo **0,6%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione, cioè sia quelle effettivamente rispedite al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.
Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **599.082** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **10.626** partite, pari al **1,7%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **3.648** partite, pari allo **0,6%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **202** (**0,03%**).

2.1.4 COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **37.326** ispezioni, registrando **3.181** infrazioni penali.

I settori operativi più ispezionati risultano essere quello della ristorazione, quello delle carni e allevamenti, e quello riguardante le farine e suoi prodotti derivati.

Nella **Tabella 17** viene riassunta l'attività operativa svolta dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute nell'anno 2005 nel settore degli alimenti e delle bevande. Vengono illustrati i dati statistici riassuntivi delle infrazioni rilevate, delle denunce e degli arresti, delle chiusure e dei sequestri.

OPERAZIONI DI RILIEVO

ACQUE MINERALI E BIBITE

05.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla compente Autorità Giudiziaria il titolare di un deposito all'ingrosso di bevande per aver stoccato all'aperto, bottiglie di acqua minerale, esposte direttamente ai raggi solari ed agli agenti atmosferici. Sequestrate confezioni di acqua minerale per complessivi litri 11.500 per un valore di 300 mila euro circa.

04.08.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla compente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver mantenuto un deposito all'ingrosso di acque minerali in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 500 mila euro circa. Sequestrate 98.926 confezioni di acqua minerale.

20.09.2005

Il N.A.S. di Potenza, in quella provincia, ha segnalato alla compente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato un deposito all'ingrosso di bevande privo delle prescritte autorizzazioni e peraltro in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 200 mila euro circa.

30.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, in esecuzione di decreto emesso dal G.I.P. del locale Tribunale, ha sequestrato lo stabilimento e i pozzi di un'industria di acqua minerale e segnalato alla medesima la legale responsabile per avere riattivato l'impianto in assenza della prescritta concessione regionale

sospesa in precedenza nonché commercializzato acqua minerale contenente composti organoalogenati. Valore del sequestro 500 mila euro circa

25/10/2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla compente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato 3 depositi privi di autorizzazione sanitaria e con gravissime carenze igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura delle strutture abusive per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a oltre un milione di euro. Sequestrate 7.000 bottiglie di acqua minerale detenute in cattivo stato di conservazione in quanto esposte all'azione diretta dei raggi solari ed agli agenti atmosferici.

15.11.2005

Il N.A.S. di Padova, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il presidente di un'azienda che distribuisce acqua potabile ed il titolare di impresa che produce refrigeratori e gassatori di acqua potabile, per aver il primo consentito al secondo di installare tali attrezzature in scuole, uffici pubblici e strutture per anziani, i predetti apparecchi, nonostante i pareri negativi delle competenti Autorità Sanitarie, che avevano accertato la non conformità degli erogatori alle leggi vigenti. Sequestrate 7 macchine erogatrici il cui valore ammonta € 10.000 circa.

CARNI ED ALLEVAMENTI

08.01.2005

Il N.A.S. di Perugia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una fattoria per avere utilizzato a fini abitativi la citata struttura in assenza del prescritto certificato di agibilità nonché attivato nr.6 celle frigorifero prive di autorizzazione sanitaria. Nel contesto sequestrate cautelativamente nr.201.000 uova di galline rinvenute marce e/o ammuffite per un valore complessivo di 30 mila euro circa. Successivamente, nel prosieguo delle indagini, in data 14 gennaio personale della Sezione di P.G. e del N.A.S. di Perugia, in esecuzione di decreto emesso dalla locale A.G. hanno sottoposto a sequestro preventivo l'intero immobile nonché un locale esterno adibito ad impianto termico e generatore di corrente nonché convertito il precedente sequestro cautelativo delle uova in sequestro penale. Il titolare della struttura è stato segnalato per avere posto in commercio sostanze alimentari nocive per la salute pubblica. Valore complessivo del sequestro 1 milione di euro circa.

10.01.2005

Il N.A.S. di Genova, in quella provincia, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G. presso due distinti allevamenti ovi-caprini ha rilevato l'omessa attuazione delle misure relative alla prevenzione della brucellosi nonché la mancata

identificazione degli animali. Posti, nella circostanza, sotto vincolo sanitario complessivi 43 capi per un valore complessivo di 13 mila euro circa.

11.01.2005

Il N.A.S. di Potenza, presso un allevamento sito nella provincia di Matera, in collaborazione con personale medico veterinario, ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario nr.16 capi suini poiché non sottoposti al piano di risanamento per la malattie infettive. Valore dei capi sequestrati 7 mila euro circa.

13.01.2005

Il N.A.S. di Reggio Calabria, in quella provincia, unitamente a militari dell'Arma territoriale competente e personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario 40 capi bovini e 200 ovi-caprini poiché sprovvisti di marche auricolari e non annotati sul registro di carico e scarico. Sequestrata contestualmente l'intera struttura per un valore complessivo di 160 mila euro circa.

18.01.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, in esecuzione di un decreto emesso dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro preventivo complessivi nr.312 capi bovini stallati presso due distinti allevamenti per un valore complessivo di 150 mila euro circa. Il provvedimento è stato originato dall'illecita movimentazione di 78 bovini sottoposti a sequestro sanitario perché riscontrati positivi alla tubercolosi bovina per i quali ne aveva falsamente denunciato il furto in realtà trasferiti presso altro allevamento.

21.01.2005 (4 arresti)

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, a conclusione di articolate indagini nel settore delle carni ha eseguito quattro ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari e 5 misure cautelari dell'obbligo di dimora nei confronti di altrettante persone responsabili di associazione a delinquere finalizzata alla commercializzazione di carni infette provenienti da suini affetti da malattie infettive e falsità ideologica in atti pubblici nonché per abuso d'ufficio.

14.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di quattro distinti allevamenti per non avere ottemperato all'ordinanza di abbattimento di capi di bestiame risultati affetti da "brucellosi". Nel contesto sequestrati 754 capi ed una cisterna frigorifera contenente 306 litri di latte per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

24.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevoli esiti analitici su campioni di parti anatomiche prelevati da un suino proveniente da un allevamento suinicolo sito nella provincia di Lecco, per presenza di

"sulfametazina" in concentrazione superiore al limite massimo consentito, ha deferito alla competente A.G. il titolare unitamente al responsabile tecnico del citato allevamento, ritenuti responsabili di adulterazione di sostanze alimentari per avere, in concorso, avviato alla macellazione i rimanenti. Sequestrati sanitariamente nr.261 suini per un valore complessivo di 77 mila euro circa.

31.03.2005

Il N.A.S. di Taranto, in quella provincia, unitamente a personale del competente Servizio veterinario, ha segnalato alla compete A.G. il titolare di un allevamento per avere detenuto capi ovi-caprini di dubbia provenienza, poiché risultati privi delle marche auricolari, documentazione sanitaria e fiscale ed in parte recanti cicatrici al padiglione auricolare riconducibili all'illecita rimozione del citato marchio identificativo. Sequestrati il citato allevamento, comprensivo di 397 capi ovi-caprini nonché un laboratorio di prodotti caseari ivi attivato senza alcuna autorizzazione per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di un'azienda agrituristica per avere, in concorso tra loro, esercitato abusivamente la professione sanitaria di medico-veterinario consistita nell'acquisto e somministrazione alle galline ovaiole ivi allevate di farmaci peraltro soggetti a prescrizione medico-veterinaria non ripetibile.

06.04.2005

Il N.A.S. di Cremona, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'azienda agricola per avere detenuto bovini da ingrasso in pessime condizioni igienico-sanitarie ed in evidente stato di malnutrizione; attivato scarichi abusivi di reflui zootecnici nel terreno adiacente nonché omesso di adottare dispositivi atti ad impedire la caduta accidentale di persone all'interno del pozzo di raccolta reflui. Sequestrati nella circostanza, nr.30 bovini privi di marche auricolari ed una struttura in muratura adibita a ricovero degli animali, per un valore complessivo di 185 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un allevamento e il titolare di un caseificio, attivato nell'ambito del citato allevamento, per avere:

disatteso alle prescrizioni imposte dalla competente Autorità per positività alla "brucellosi" introducendo nell'insediamento zootecnico capi ovi-caprini e suini risultati affetti da brucellosi, sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti ai piani di risanamento per le malattie infettive, ed utilizzando per la preparazione di prodotti lattiero caseari, latte ottenuto dai citati animali;

detenuto alimenti lattiero-caseari in cattivo stato di conservazione poiché preparati e detenuti in locali privi di autorizzazione sanitaria e in precarie condizioni igienico-sanitarie.

Sequestrati:

- il citato caseificio;

- kg.33 di prodotti caseari;
- 154 capi ovi-caprini e 7 capi suini;
- un contenitore di acqua ossigenata utilizzata per prolungare la curabilità del latte crudo alterandone la genuinità.

Valore complessivo del sequestro 50 mila euro circa.

13.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta. unitamente a personale medico della competente A.S.L. ha sequestrato sanitariamente presso un allevamento 166 ovi-caprini risultati non sottoposti al piano di risanamento delle malattie infettive e movimentati nonostante il divieto imposto dalla locale Autorità Sanitaria. Valore dei capi sequestrati 15 mila euro circa.

15.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. il Direttore dell'unità operativa del Servizio Animale di una A.S.L. unitamente a dieci medici veterinari convenzionati con la predetta A.S.L., responsabili di truffa e falsità ideologica per avere, in qualità di esecutori dei piani di risanamento per le malattie infettive presso allevamenti della zona, falsamente attestato l'esecuzione su capi di bestiame l'esecuzione di prelievi ematici e prove tubercoline, in numero superiore a quelli effettivamente eseguiti ed in giorni diversi da quelli reali nonché richiesto e ottenuto dalla citata A.S.L. indebiti rimborsi relativi alle predette prestazioni medico-veterinarie in realtà mai eseguite.

20.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, in quella provincia, e in collaborazione con personale medico della competente A.S.L. ha sequestrato presso un allevamento 296 capi ovi-caprini risultati privi di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento dalla brucellosi. Sequestrato nel contesto un locale annesso all'allevamento, adibito a caseificio sprovvisto di autorizzazione sanitaria e privo dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, ove veniva utilizzato latte proveniente dai citati animali. Valore complessivo del sequestro 100 mila euro circa.

20.04.2005

Il N.A.S. di Parma, nelle province di Reggio Emilia e Modena, a seguito accertamenti presso allevamenti avicoli di pertinenza di un'azienda agricola ha segnalato alla competente A.G. il titolare per avere:

- esercitato la professione di medico veterinario acquistando e somministrando farmaci agli animali presenti in azienda;
- ricevuto illecitamente sostanze medicinali allo scopo di trarne un ingiusto profitto;
- detenuto e distribuito per il consumo sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica, atteso che dalle analisi di laboratorio del campione di acqua distribuita alle galline ovaiole è emersa la presenza di un antibiotico soggetto a prescrizione medico veterinaria non ripetibile.

21.04.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, unitamente a personale dell'Arma territoriale e del competente Servizio veterinario ha accertato che un impianto di stoccaggio di sottoprodotti di origine animale era stato attivato senza le prescritte autorizzazioni. Nel contesto citato personale medico ha disposto la chiusura dell'impianto nonché la rimozione di q.li 60 di scarti di macellazione. Valore dell'immobile e della merce ammonta a 500 mila euro circa.

02.05.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario ha segnalato alla locale A.G. il titolare di un allevamento ovino, per avere preparato per la vendita, in locale privo dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, prodotti caseari utilizzando latte proveniente dal predetto insediamento dichiarato infetto da brucellosi nonché violato il vincolo sanitario introducendo nell'allevamento capi di bestiame. Nel contesto delle operazioni sono stati sequestrati il citato laboratorio caseario, 28 capi bovini e 255 ovi-caprini per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

10 maggio - 21 giugno 2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa e Ragusa, in collaborazione con personale dei N.A.S. di Palermo e Catania nonché dell'Arma territoriale, della Polizia di Stato, della Guardia di Finanza e di personale delle A.S.L. competenti, nel contesto di servizi tesi a contrastare illeciti nel settore zootecnico, presso 26 distinti allevamenti ha effettuato il sequestro di complessivi 2.706 capi ovi-caprini, 1.271 capi bovini, un capo equino e 19 suini poiché privi delle prescritte marche auricolari e contrassegni di identificazione o non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive. Valore complessivo del sequestro 2 milioni di euro circa.

24.06.2005

Il N.A.S. di Treviso, in provincia di Venezia, collaborato dalla locale Guardia di Finanza ha effettuato il controllo di un autotreno con rimorchio trasportante 54 vitelli vivi, privi dei prescritti marchi auricolari, provenienti, in base ai documenti di scorta, dalla Francia e destinati ad un'azienda agricola del luogo. Sequestrati citati capi bovini. Valore del sequestro: 75 mila euro circa.

14.07.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia dell'Aquila, ha segnalato alla competente A.S. il legale responsabile di una ditta di macellazione carni fresche per avere attivato il mattatoio in assenza dei requisiti minimi obbligatori igienico-sanitari e strutturali nonché per avere mantenuto un impianto per la gestione dei rifiuti sprovvisto di autorizzazione. Il medico veterinario intervenuto sul luogo a richiesta del N.A.S. operante ha disposto la sospensione dell'attività.

22.07.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. l'amministratore di una società che gestisce il mattatoio pubblico, un dipendente della struttura e un medico-veterinario per avere occultato organi interni appartenenti a capi equini macellati presso citato mattatoio disattendendo la normativa relativa al consumo di animali potenzialmente contaminati da "cadmio". Nella circostanza l'Assessorato alla sanità della Regione Puglia, anche alla luce degli inconvenienti igienico-sanitari e strutturali riscontrati nel corso delle operazioni, ha disposto la chiusura dell'attività il cui valore ammonta a 300 mila euro circa.

25.07.2005

Il N.A.S. di Catania, nella provincia di Messina, ha segnalato alla competente A.G. i contitolari di un allevamento con annesso caseificio, per avere commercializzato prodotti caseari ottenuti mediante l'impiego di latte proveniente dal proprio allevamento risultato positivo alla "tubercolosi" nonché attivato un laboratorio caseario in assenza di autorizzazione. Sequestrate 120 forme di formaggio per un valore complessivo di 3 mila euro circa.

03.08.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha deferito alla competente A.G., il titolare di un'azienda agricola assoggettata alla normativa ed alla certificazione biologia, per aver posto in vendita sementi di mais trattate con sostanze fitosanitarie. Segnalato, altresì. il tecnico di controllo presso l'organismo di certificazione dell'azienda per non aver rilevato, nell'esercizio della propria attività di controllo, l'esatta natura delle sementi commercializzate come "biologiche".

18.08.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, a seguito dell'esito analitico che ha evidenziato la presenza di sostanza vietata in un campione di materiale organico di un bovino, precedentemente prelevato presso un'azienda agricola, ha sottoposto in vincolo cautelativo sanitario nr.311 capi bovini ivi stallati per un valore complessivo di oltre 300 mila euro circa.

05.09.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, a conclusione di accertamenti su un'azienda agricola ha contestato al titolare le violazioni amministrative relative: alla detenzione di capi bovini sprovvisti di marche auricolari, alla macellazione di capi bovini senza autorizzazione comunale e omessa visita ante e post mortem. Sequestrati 6 bovini privi di marche auricolari e kg.100 di carne per un valore complessivo di 7 mila euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa, nel corso di un servizio svolto in collaborazione con personale della competente A.S.L. ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario presso un allevamento zootecnico nr.603 capi ovi-caprini in quanto sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive Il valore del bestiame sequestrato ammonta a 60 mila euro circa.

14.09.2005

Il N.A.S. di Cagliari, unitamente a personale dell'Arma territoriale e della AS.L. competente per territorio, nel corso di controllo di due autocarri adibiti al trasporto di ovini e diretti in Sicilia, ha segnalato alla competente A.G. due autotrasportatori, un allevatore e spedizioniere, il proprietario degli ovini e l'allevatore acquirente degli stessi per avere, tutti, in concorso tra loro omesso di rispettare l'ordinanza ministeriale contro la diffusione della malattia "blue tongue" movimentando i predetti animali sebbene privi della prescritta documentazione sanitaria di accompagnamento attestante l'avvenuta vaccinazione. Segnalati, inoltre, i due autotrasportatori, per avere esibito agli organi di vigilanza documentazione sanitaria e di accompagnamento difforme rispetto al carico effettivamente trasportato. Nel contesto sequestrati nr.262 ovini per un valore complessivo di 35 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, unitamente a personale del competente servizio veterinario ha sequestrato un allevamento avicolo, attivato senza autorizzazione sanitaria ed amministrativa e 530 galline ovaiole risultate prive di certificazione sanitaria per un valore complessivo di 200 mila euro circa.

21.09.2005 (due arresti)

Il N.A.S. di Milano, in quella provincia, a conclusione di indagini effettuate unitamente a personale dell'Arma territoriale competente inerenti l'illecito commercio di carne fresca provento di furto ha intercettato un autocarro con a bordo due pregiudicati, all'interno del quale veniva rinvenuto un ingente quantitativo di carne bovina fresca di vario genere macellata ed etichettata presso una ditta sita nella provincia di Cuneo e destinata ad altra ditta sita nella provincia di Rimini risultata inesistente nonché scortata da documentazione emessa anch'essa da una società che aveva cessato la propria attività nel mese di luglio. Ulteriori accertamenti hanno permesso di appurare che la carne rinvenuta risultava provento di furto come da denuncia sporta presso la Stazione Carabinieri di Cuneo dal titolare della suddetta ditta. Per quanto sopra i due pregiudicati sono stati tratti in arresto a disposizione della competente A.G.. Nel contesto sequestrati kg. 6.000 di carne fresca bovina fresca, l'autocarro, quattro mila euro in contanti, due telefoni cellulari e varia documentazione utile per le indagini. Valore di quanto sequestrato 70 mila euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Ancona, a conclusione di indagini delegate dall'A.G. di Macerata sul conto dell'associazione provinciale allevatori, ha segnalato alla stessa A.G. il direttore della stessa e il responsabile dei controlli per avere, in concorso tra loro, falsificato documentazione informatica al fine di ottenere l'indebita corresponsione di contributi statali per la ricerca, il selezionamento ed il miglioramento della razza bovina marchigiana.

28.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, avendo accertato che l'allevamento avicolo con annesso centro imballaggio uova era stato attivato senza autorizzazione sanitaria e amministrativa ha interessato personale medico della competente A.S.L. che, intervenuto, ha disposto la chiusura della citata attività ed effettuato prelievi ematici per la ricerca del virus dell'influenza aviaria. Valore dell'insediamento e delle 1.400 galline ovaiole ivi presenti 400 mila euro circa.

07.10.2005

Il N.A.S. di Ragusa, in quella provincia, unitamente a personale della A.S.L. competente ha effettuato un controllo presso un allevamento sottoponendo a sequestro cautelativo sanitario nr.112 capi bovini poiché alle analisi di laboratorio su di materiale organico di un bovino di quell'insediamento è stata evidenziata la presenza del batterio del carbonchio ematico. Il personale medico, presente sul posto, ha provveduto a vaccinare di tutti gli animali ivi presenti. Valore del sequestro 170 mila euro circa.

11.10.2005

Il N.A.S. di Udine, nella provincia di Trieste, a conclusione di accertamenti presso una macelleria, ha segnalato alla locale A.G. un cittadino cinese, titolare dell'esercizio, per avere commercializzato specialità medicinali, provenienti dalla Cina, prive dell'autorizzazione ministeriale nonché per esercizio abusivo della professione di farmacista in quanto privo dei prescritti titoli abilitativi. Sequestrate nr.79 confezioni di dette specialità di produzione cinese per un valore di 300 euro circa.

18.10.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Prato, a seguito controllo sull'etichettatura di carni avicole, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un supermercato per avere detenuto per la successiva vendita, prodotti carnei di origine cinese in cattivo stato di conservazione poiché detenuti a temperatura non idonea. Sequestrati kg.600 di zampe di pollo cinese e un veicolo della ditta "China Food S.r.l." sita nella provincia di Roma, contenente kg.2.300 di carni avicole, prodotti della pesca e verdure surgelate detenute in cattivo stato di conservazione pronte per essere consegnate ad altri esercizi commerciali. Tutta la merce in parola, previo il nulla osta dell'A.G. competente e del servizio veterinario, è stata avviata alla distruzione. Valore complessivo di quanto in sequestro 60 mila euro circa.

17.10.2005

Il N.A.S. di Ancona, nella provincia di Ascoli Piceno, unitamente a personale medico della competente A.S.U.R., nel corso di un controllo effettuato presso un deposito di alimenti orientali per verificare l'etichettatura delle carni bianche ha segnalato alla competente A.G., A.S. e A.A. il titolare e legale responsabile del deposito per avere:

- introdotto nel territorio italiano e posto in commercio specialità medicinali cinesi senza autorizzazione all'importazione e immissione in commercio esercitando, in tal modo, la professione di farmacista;
- omesso di osservare l'ordinanza sindacale sull'obbligo di etichettare, in lingua italiana, la maggior parte degli alimenti ivi detenuti;
- attivato il magazzino in parola senza autorizzazione sanitaria;
- detenuto cibi confezionati sebbene privi delle indicazioni di legge;
- omesso di attuare il piano di autocontrollo aziendale.

Nell'occorso sequestrati:

- due locali adibiti a deposito e vendita;
- 70 confezioni di specialità medicinali di origine cinese;
- 3.500 confezioni di bibite e alimenti vari.

Valore complessivo di quanto in sequestro 578 mila euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. Palermo, nella provincia di Trapani, nel corso di servizio finalizzato alla prevenzione della diffusione del virus dell'influenza aviaria, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un laboratorio di sezionamento carni per avere detenuto prodotti avicoli, provenienti da un allevamento ordinario, risultati illecitamente rietichettati come polli da campo provenienti da un allevamento biologico. Sequestrati kg.14 dei citati prodotti per un valore 70 euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, nel corso di servizio finalizzato alla prevenzione della diffusione del virus dell'influenza aviaria, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di allevamento avicolo per avere attivato:

- il citato insediamento zootecnico senza autorizzazione sanitaria, peraltro privo dei prescritti requisiti igienico-sanitari e strutturali e della registrazione presso il competente servizio veterinario della A.S.L.;
- una sala per la macellazione clandestina di capi avicoli i cui scarti di lavorazione venivano smaltiti in difformità delle disposizioni vigenti.

Sequestrato il citato allevamento e 400 capi avicoli per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

03 11.2005

Il N A.S. di Catanzaro, in quella provincia, nel contesto di indagini nei confronti di un locale mattatoio, ha segnalato alla competente A.G. il veterinario ufficiale della struttura e il dirigente veterinario della competente A.S.L. ritenuti responsabili di concorso in omissione in atti d'ufficio, per avere consentito la macellazione all'interno della citata struttura e la movimentazione di capi ovini sprovvisti di marche auricolari e certificazione sanitaria. Sequestrati 128 capi di bestiame per un valore complessivo di 20 mila euro circa.

11.11.2005

Il N.A.S. di Brescia, nella provincia di Bergamo, a conclusione di accertamenti presso un'azienda agricola con annesso allevamento di suini e cinghiali, ha segnalato alla competente A.G. il titolare della struttura per avere detenuto, ai fini della commercializzazione, insaccati di carne di suino in cattivo stato di conservazione e custoditi in locali non idonei e non autorizzati sanitariamente. Sequestrati kg.800 di prodotti carnei non idonei al consumo e kg. 2 di pappa reale per un valore complessivo di 10 mila euro circa.

14.11.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. due persone, entrambi pastori, responsabili, in concorso, di simulazione di reato per avere denunciato un furto mai avvenuto di capi ovini di cui ne avevano il possesso in ragione di un contratto di soccida e per tentata truffa, avendo venduto a persona ignara, capi di bestiame di proprietà altrui. Sequestrati 48 capi ovini per un valore complessivo di 6 mila euro circa.

06.12.2005 (19 arresti)

Il G.i.p del tribunale di Bologna, concordando con le risultanze investigative del locale N.A.S. al termine di un complessa attività di indagine avviata nell'anno 2003, ha emesso 19 ordinanze di custodia cautelare di cui 7 in carcere e 12 agli arresti domiciliari nei confronti di altrettanti imprenditori e commerciati del settore alimentare, ritenuti responsabili, unitamente a altre 60 persone indagate in stato di libertà, di aver costituito un'associazione per delinquere operante su tutto il territorio nazionale ed in Europa, finalizzata all'adulterazione ed alla contraffazione di alimenti mediante l'immissione nei circuiti commerciali di ovoprodotti, destinati al consumo umano, realizzati con uova sottratte dallo smaltimento in quanto classificate come rifiuti o utilizzabili per la produzione di fertilizzanti (uova rotte, incubate, invase da muffe o parassiti e in avanzato stato di putrefazione). L'organizzazione, infatti, "riciclava", per la produzione degli alimenti, i sottoprodotti di origine animale da aziende specializzate per lo smaltimento che ne attestavano falsamente l'avvenuta distruzione del rifiuto. Nel complesso l'attività d'indagine ha consentito di squestrare:

- Kg 60.540 di ovoprodotto;
- circa 32 milioni di uova;

- oltre 2.500 tonnellate di sottoprodotti di origine animale;
- 4 macchinari per la sgusciatura e la produzione di ovoprodotti,
- 9 aziende alimentari per la produzione di ovoprodotti.

Valore complessivo di quanto sequestrato 50 milioni di euro circa.

CONSERVE ALIMENTARI

31.03.2005

Il N.A.S. di Trento, a seguito esito analitico sfavorevole su un campione di "peperoni in agrodolce", prelevato presso un locale supermercato, su segnalazione di un privato cittadino, prodotto da una ditta sita nella provincia di Pistoia, ha deferito alla competente A.G. il legale responsabile della ditta produttrice per avere posto in commercio alimenti invasi da parassiti.

03.05.2005

Il N.A.S. di Cremona, in provincia di Pavia, ha segnalato all'A.G. il legale rappresentante, il responsabile dell'ufficio acquisti e un dipendente di una ditta di prodotti alimentari, per aver venduto generi alimentari, in confezioni riportanti la data di scadenza posticipata rispetto a quella reale. Sequestrate 30.000 confezioni di conserve vegetali. Valore del sequestro 185 mila euro circa.

19.07.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'impresa conserviera ed il titolare del deposito, ritenuti responsabili, ognuno per la parte di competenza, di produzione e commercializzazione di funghi porcini secchi e sott'olio in confezioni invase da parassiti e tentata frode avendo prodotto e detenuto, ai fini della vendita, confezioni di funghi non appartenenti alla specie indicata in etichetta. Sequestrate nr.870 confezioni di funghi non idonei al consumo per un valore complessivo di 5 mila euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, nel corso di ispezione igienico-sanitaria presso un'industria ittico-conserviera, avendo accertato che la stessa era mantenuta in pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali, ha interessato il personale medico che intervenuto ha disposto la chiusura dell'attività. Valore della struttura 1,5 milioni di euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Torino, nella provincia di Novara, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'impresa dedita all'importazione di conserve alimentari rilevando marcate carenza igienico-sanitarie e strutturali, nonché l'assenza del piano di autocontrollo. Sequestrate 8.116 confezioni di conserve alimentari di vario tipo irregolarmente importate per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

L'Autorità Sanitaria, informata dal N.A.S. procedente, ha disposto, con propria ordinanza, la chiusura dell'attività fino al ripristino delle normali condizioni d'igiene

12.09.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di una ditta conserviera ed il titolare della ditta impiegata per la distribuzione, ritenuti responsabili, ognuno per la parte di propria competenza, di produzione e commercializzazione di "funghi porcini in olio d'oliva" in confezioni invase da parassiti. Sequestrati sanitariamente kg.1.000 di tale alimento per un valore complessivo di 35 mila euro circa.

27.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Agrigento, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'industria conserviera per avere commercializzato confezioni di conserve di origine animale recanti in etichetta false indicazioni circa la ditta produttrice. Contestualmente accertata la mancanza del piano di autocontrollo aziendale e le precarie condizioni igienico-sanitarie della struttura. Sequestrate 22.320 etichette e 6.119 confezioni di conserve alimentari per un valore complessivo di 30 mila euro circa.

28.09.2005

Il N.A.S. di Livorno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un'industria di conserve alimentari per avere stoccato prodotti agricoli trasformati in un'area esterna dello stabilimento non autorizzata sanitariamente. Nell'occorso sono stati sequestrati e in parte campionati, nr.263 mila confezioni di pomodoro del tipo pelati, polpa fine, cubettato e passata per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

FARINE, PANE E PASTA

11.01.2005

Il N.A.S. di Catania, nella provincia di Messina, unitamente a personale dell'Arma territoriale, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un'industria di prodotti da forno per avere detenuto materie prime pericolose per la salute pubblica, poiché mantenute in cattivo stato di conservazione, insudiciate ed invase da parassiti peraltro in locali privi dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, nonché per mancata comunicazione al competente Ufficio, delle modifiche strutturali effettuate a locali già sanitariamente autorizzati. Sequestrati un impianto frigorifero e q.li 5 di farina per un valore complessivo di 60 mila euro circa.

14.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, a conclusione di accertamenti svolti sul campo di una impresa dedita alla produzione e commercializzazione di prodotti dolciari ha segnalato all'A.S. il titolare

dell'azienda per aver adibito un capannone a deposito privo di autorizzazione sanitaria. Sequestrata la struttura e gli alimenti ivi depositati per un valore complessivo di 700 mila euro circa

14.03 2005

I Sindaci di due distinti Comuni della provincia di Siracusa, hanno emesso ordinanza di chiusura nei confronti di due locali panifici, risultati a seguito precedenti ispezioni effettuate dal N.A.S. di Ragusa, privi di autorizzazione sanitaria, del piano di autocontrollo alimentare, della licenza di panificazione e dei requisiti igienico-sanitari e strutturali. Valore delle citate attività 600 mila euro circa.

15.03.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'industria dolciaria responsabile di frode in commercio per aver posto in commercio uova di cioccolato prodotte da altra azienda e riconfezionate con il proprio marchio in modo da indurre in errore l'acquirente circa il luogo di origine e provenienza. Sequestrati kg.350 di cioccolato nonché 8.500 astucci per il confezionamento di prodotti dolciari per un valore complessivo di 25 mila euro circa.

16.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'azienda produttrice di prodotti dolciari poiché ritenuto responsabile di tentata frode in commercio per avere prodotto e confezionato specialità dolciarie indicando in etichetta un luogo di produzione diverso da quello effettivo. Sequestrati 110 mila cornetti e 316 bobine di etichette per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S. di Firenze, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un'industria alimentare per avere mantenuto la struttura in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali, peraltro priva del prescritto piano di autocontrollo. L'A.S. con propria ordinanza ha disposto la chiusura della struttura fino al ripristino delle normali condizioni di igiene.

07.04.2005

Il Sindaco di un Comune della provincia di Salerno, a seguito di ispezione igienico-sanitaria effettuata dal locale N.A.S. presso una gelateria, ha disposto la chiusura della struttura poiché interessata da gravi carenze igienico-sanitarie estrutturali. Valore della struttura 500 mila euro circa.

14.04.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un panificio per avere disatteso l'ordinanza di chiusura emessa dall'A.S. nei confronti della citata struttura poiché priva

di autorizzazione sanitaria, piano di autocontrollo e interessata da gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali. Sequestrato il panificio e la merce ivi detenuta per un valore di 200 mila euro circa.

19.07.2005

Il N.A.S. di Ancona, nella provincia di Macerata, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di due distinti pastifici responsabili, in concorso tra loro, di frode in commercio per avere, ognuno nelle rispettive vesti societarie, prodotto, confezionato e commercializzato pasta risultata alle analisi di laboratorio non regolamentare per quantità di uova inferiore a quella prevista peraltro falsamente etichettate come composte di uova fresche al 20%, indicazione questa non veritiera.

04.08.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una pasticceria per avere assunto alle proprie dipendenze una lavoratrice extracomunitaria sprovvista di regolare permesso di soggiorno, mantenuto il locale in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali nonché permesso la manipolazione di prodotti alimentari a personale sprovvisto del libretto di idoneità sanitaria. La citata cittadina straniera è stata accompagnata presso i competenti Uffici per l'identificazione. L'Autorità competente ha disposto la chiusura dell'attività per due giorni.

20.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un panificio per avere detenuto per la commercializzazione prodotti da forno in cattivo stato di conservazione. Sequestrato l'intero immobile interessato da carenze igienico-strutturali nonché kg.300 citati alimenti per un valore complessivo di 200 mila euro circa.

05.10.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una industria molitoria per avere detenuto per la successiva lavorazione farina e grano duro in cattivo stato di conservazione ed insudiciati. Sequestrati q.li 1.000 di grano allo stato sfuso nonché q.li 780 di farina in confezioni di vario peso. Valore complessivo del sequestro 17 mila euro circa.

14.10.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. i due contitolari di un molino, per aver detenuto all'interno di un capannone annesso, peraltro privo di autorizzazione sanitaria e in pessime condizioni igienico-strutturali, kg.700.000 di cereali vari, pronti per la produzione di sfarinati, in cattivo stato di conservazione ed insudiciati di escrementi di ratti.

04.11.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato all'A.G. il titolare di un molino per avere prodotto e commercializzato farina di tipo "00" risultata alle analisi di laboratorio non regolamentare per la presenza di ceneri in quantità superiore al consentito.

15.12.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di un mulino per avere attivato deposito di grano da utilizzare per la produzione alimentare, in locali privi di autorizzazione sanitaria e mantenuto in cattivo stato di conservazione. Sequestrato il deposito e 69.000 Kg. di grano tenero nazionale invaso da parassiti. Valore complessivo del sequestro: lire 525 milioni circa.

LATTE E DERIVATI

02.02.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un caseificio e di un laboratorio di trasformazione di "ricotta" per avere detenuto prodotti caseari "ricotta" in cattivo stato di conservazione. Sequestrati complessivamente kg.600 di ricotta fresca e kg.520 di crema di ricotta zuccherata per un valore complessivo di 9 mila euro circa.

03.02.2005

Il N.A.S. di Latina, nella provincia di Frosinone, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un caseificio per avere:

proceduto, all'interno del laboratorio caseario, allo sconfezionamento di formaggi a pasta filata di provenienza estera e regolarmente etichettati all'origine e alla loro successiva rietichettatura con proprio marchio di produzione riportando, quindi, indicazioni mendaci circa la loro origine e posticipando ulteriormente la data di scadenza;

ampliato i locali adibiti a deposito di alimenti senza preventiva comunicazione all'Autorità competente omettendo di aggiornare l'autorizzazione sanitaria;

mantenuti i suddetti locali in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali;

detenuto alimenti scaduti in promiscuità con alimenti in corso di validità senza la prescritte indicazioni circa il loro uso e destinazione.

Sequestrati kg.30 di formaggio fraudolentemente rietichettato, per un valore di 300 euro circa.

04.02.2005

Il N.A.S. di Perugia, in quella provincia, a seguito di denuncia sporta da un privato cittadino che lamentava la presenza di cattivo odore e sapore alterato in una confezione di latte precedentemente acquistata presso un locale supermercato, ha proceduto al repertamento di due confezioni in tetra-brik da lt.1 di latte a lunga conservazione presentate dal denunciante. A seguito di ciò veniva effettuato,

presso il supermercato citato dal denunciante, un accertamento con prelievo di campione del latte appartenente al medesimo lotto. sequestrando 52 confezioni di tale prodotto per un valore di 52 euro.

04.02.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, unitamente a personale medico del servizio veterinario, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un negozio di formaggi e insaccati, per avere:

- detenuto per vendere formaggi vari e insaccati in cattivo stato di conservazione poiché detenuti in locali sporchi per la presenza di insetti morti e in parte posti sulla pubblica via senza alcuna protezione nonché in evidente stato di alterazione e presenza di muffe;
- posto in vendita latticini con data di scadenza superata;
- attivato un laboratorio per alimenti sotto vuoto senza nulla osta dal Sindaco.

Sequestrati kg.547 di insaccati, kg.450 di formaggi freschi e stagionati e kg.723 di prodotti caseari vari per un valore complessivo di 25 mila euro circa. Nel contesto sono stati prelevati 4 campioni di formaggi e insaccati vari. Il Sindaco, informato dei fatti ha disposto l'immediata chiusura dell'attività.

25.02.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso un locale caseificio segnalando alla locale A.G. la titolare per aver mantenuto i locali di produzione in gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali. Sequestrati kg.100 circa di formaggi e salumi confezionati sotto vuoto poiché privi dell'indicazione del numero di lotto e bollatura sanitaria. Valore complessivo della merce 1.500 euro circa. La competente Autorità Sanitaria ha disposto la chiusura del caseificio fino al ripristino delle normali condizioni di igiene. Valore della struttura 250 mila euro circa.

28.02.2005

Il N.A.S. di Latina, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un caseificio per avere abusivamente congelato formaggio fresco con mezzi non idonei e secondo procedure non autorizzate nonchè variato i locali e gli impianti senza il nulla osta della competente Autorità. Effettuato il sequestro di 250 kg di mozzarelle e di un frigo congelatore per un valore complessivo di 1.000 euro circa.

07.03.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un caseificio per frode in commercio avendo prodotto e commercializzato ricotta di pecora ottenuta con l'aggiunta fraudolenta di panna di latte di bovino senza alcuna menzione nella lista degli ingredienti. Sequestrati kg.280 di tale prodotto per un valore complessivo di 720 euro circa.

10.03.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale competente ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso due distinte aziende zootecniche segnalando alla locale A.G. e A.S. i titolari delle strutture per avere detenuto prodotti lattiero-caseari stagionati in cattivo stato di conservazione ed in locali privi di autorizzazione sanitaria. Sequestrati, complessivamente, kg.2.080 di prodotti caseari vari, un locale adibito a deposito e una cella frigorifero per un valore complessivo di 213 mila euro circa.

18.03.2005

Il N.A.S. di Taranto, nella provincia di Lecce, unitamente a personale medico veterinario presso due allevamenti, sottoposti a vincolo sanitario per positività alla "brucellosi", ha effettuato il sequestro cautelativo sanitario di complessivi 45 capi bovini privi di marche auricolari e documentazione sanitaria, lt.150 di latte fresco e q.li 5 di prodotti caseari. Valore complessivo di quanto sequestrato ammonta a 75 mila euro circa.

26.03.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, unitamente a personale medico del Servizio veterinario a seguito di segnalazione di una tossinfezione alimentare probabilmente dovuta all'ingestione di un derivato del latte ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso una locale azienda zootecnica prelevando un campione di "ricotta" per le analisi di rito. Il titolare della struttura è stato segnalato alla competente A.G. e A.S. per avere effettuato lo smaltimento dei reflui di lavorazione senza autorizzazione; attivato un locale adibito a caseificio senza autorizzazione sanitaria e mantenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie nonché omesso di predisporre il piano di autocontrollo. Sequestrato il caseificio con annesse attrezzature, kg.61 di prodotti lattiero-caseari per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, unitamente a personale medico della competente A.S.L. ha segnalato alla competente A.G. i titolari di due allevamenti e quello di un caseificio, sito nell'ambito dell'allevamento stesso, per avere:

- disatteso le prescrizioni imposte dall'ordinanza di vincolo sanitario per positività alla brucellosi introducendo nell insediamento zootecnico capi ovi-caprini risultati sprovvisti di marche, e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive;
- utilizzato, per la preparazione di prodotti lattiero-caseari, latte ottenuto dai citati animali;
- prodotto formaggi vari con l'aggiunta di acqua ossigenata al fine di aumentare artificiosamente la curabilità del latte, rendendo tali prodotti non genuini;
- detenuto alimenti lattiero-caseari in cattivo stato di conservazione poiché preparati ed ottenuti in locali privi di autorizzazione sanitaria e dei requisiti minimi di igiene.

Nel contesto, sequestrati i citati due locali adibiti alla produzione di prodotti lattiero-caseari, kg.137 di prodotti caseari e 607 capi ovi-caprini per un valore complessivo di 130 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, unitamente all'Arma territoriale competente, in esecuzione di un decreto emesso dalla locale A.G., ha effettuato il sequestro di un caseificio poiché abusivamente edificato in un'area sottoposta a vincolo paesaggistico-archeologico per la presenza delle rovine dei "templi di paestum" nonché caratterizzato da un elevato rischio sismico. Nella circostanza sono state segnalate alla stessa A.G. il funzionario capo dell'ufficio attività produttive di quel Comune e un medico-veterinario ritenuti responsabili di abuso d'ufficio, falsità ideologica e deturpamento di bellezze naturali, per aver, nell'ambito delle rispettive competenze ed in concorso con il legale responsabile del caseificio, permesso la realizzazione ed il riconoscimento CE del citato caseificio anche attraverso la preparazione di false certificazioni. Valore della struttura sequestrata 1 milione di euro circa.

18.04.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, presso un esercizio commerciale per prodotti lattiero-caseari, ha sottoposto a sequestro kg. 5.000 di formaggi detenuti in locali non idonei e non autorizzati, per un valore complessivo di 45 mila euro circa. Il titolare è stato segnalato alla competente Autorità Sanitaria.

29.04.2005

Il N.A.S. di Viterbo, nella provincia di Rieti, ha segnalato alle competenti A.G., A.S. e A.A. il titolare di un'azienda agricola con annesso caseificio per avere:

- destinato a luoghi di lavoro ambienti privi del certificato di agibilità/abitabilità e dei requisiti di legge previsti per la sicurezze degli addetti;
- attivato dal 1996 al 2000, nuovi scarichi di acque reflue provenienti dal caseificio senza autorizzazione;
- omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo H.A.C.C.P. e di detenere in sede i libretti di idoneità sanitaria del personale dipendente.

05.10.2005

A seguito di ispezione effettuata dal N.A.S. di Catania presso uno stabilimento caseario durante la quale è stata riscontrata l'assenza dell'autorizzazione sanitaria e le pessime condizioni igienico-sanitarie, l'Assessorato alla Sanità della Regione Sicilia ha disposto la sospensione del numero di riconoscimento "CE" attribuito al citato stabilimento caseario. Valore dell'attività 500 mila euro circa.

19.10.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un supermercato per avere detenuto formaggio in cattivo stato di conservazione. Nel contesto sequestrate nr.145 confezioni di detto alimento per un valore complessivo di 4 mila euro circa.

MANGIMI E PRODOTTI ZOOTECNICI

09.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevole esito delle analisi su un campione di mangime complementare per vacche da latte, prodotto e commercializzato da un locale mangimificio, precedentemente prelevato presso un'azienda agricola con annesso allevamento di bovini, ha segnalato alla competente A.G. il titolare del suddetto mangimificio poiché ritenuto responsabile di frode in commercio avendo prodotto e commercializzato mangime risultato contenere proteine e ceneri in quantità diversa da quella indicata in etichetta.

14.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevole esito delle analisi su un campione di mangime completo per polli, prelevato presso una locale azienda agricola, prodotto e commercializzato da due distinte ditte site nella provincia di Vicenza, ha segnalato alla locale A.G. il legale rappresentante della ditta commercializzatrice e quello della ditta produttrice poiché ritenuti responsabili, in concorso fra loro, di produzione e commercio di mangime risultato contenere O.G.M. omettendo di indicare tale presenza in etichetta.

16.03.2005

Il N.A.S. di Parma, a seguito del referto riguardante un campione di mangime complementare per vacche da latte, precedentemente prelevato presso una ditta sita nella provincia di Piacenza, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile della ditta produttrice e quello da cui è stato prelevato il campione per avere il primo prodotto ed il secondo posto in commercio un alimento animale che ad analisi di laboratorio è risultato non conforme per presenza di "aflatossine" in concentrazione superiore ai limiti di legge

28.04.2005

Il N.A.S. di Cremona, unitamente a personale della A.S.L. di Lodi, ha effettuato un'ispezione presso un'impresa di produzione di mangimi semplici attraverso la trasformazione di prodotti alimentari rilevando che all'interno della ditta aveva luogo attività di produzione nonostante che ai responsabili fosse stato notificato un decreto della Regione Lombardia con il quale veniva revocata l'autorizzazione alla produzione per carenti condizioni strutturali e funzionali. Nel contesto è stato sequestrato l'intero stabilimento di produzione, q.li 3.000 di materie prime e q.li 6 di mangimi per un valore complessivo di 5 milioni di euro circa.

Lo stesso N.A.S ha sequestrato, un altro mangimificio avendo rilevato che erano state attivate due linee di produzione per la trasformazione di prodotti alimentari in carenza di qualsiasi requisito igienico-strutturale e di sicurezza. Valore globale 7 milioni di euro circa.

07.09.2005

Il N.A.S. di Parma, nella provincia di Reggio Emilia, ha segnalato alla competente A.G. il presidente del consiglio di amministrazione di una ditta di mangimi per avere preparato mangime completo che alle analisi di laboratorio è risultato contenere principi attivi medicamentosi il cui utilizzo è consentito solo nei mangimi medicati e per i quali è necessaria la prescrizione medico-veterinaria.

22.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. la titolare di una rivendita di mangimi per avere:

- esercitato abusivamente la professione di medico-veterinario somministrando un medicinale a cuccioli di cane di proprietà di altra persona causando il decesso di uno di essi;
- attivato un allevamento avicolo ed un punto vendita di prodotti chimici per l'agricoltura senza alcuna autorizzazione.

Sequestrate, nel contesto delle operazioni, 85 confezioni di antiparassitari agricoli per un valore di 1.000 euro circa.

04.10.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, in due distinte operazioni ha proceduto al sequestro amministrativo complessivo di kg.75.000 di mangimi zootecnici, detenuti in sacchi riportanti l'indicazione della ditta produttrice diversa da quella reale. Valore del sequestro circa 36 mila euro.

OLI E GRASSI

14.01.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'industria dedita alla produzione di burro per avere attivato, all'interno della struttura, un deposito di materie prime e prodotti finiti sprovvisto di autorizzazione sanitaria nonché dei requisiti igienico-sanitari e strutturali Personale medico della competente A.S.L., intervenuto su richiesta del N.A.S. operante, ha disposto la chiusura del citato deposito per un valore complessivo di 500 mila euro circa.

19.03.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, a conclusione di indagini delegate dalla locale A.G. ha segnalato alla stesa il titolare di un oleificio e quello di un laboratorio di confezionamento di salumi e formaggi responsabili di avere detenuto ingenti quantitativi di:

olio extravergine di oliva sofisticato, riportante in etichetta marchi di aziende inesistenti;
prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione attese le pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali dei locali del laboratorio e deposito.
Sequestrati:

- due immobili adibiti ad oleificio, laboratorio e deposito alimenti;
- 11 mila bottiglie da litri uno di olio extravergine di oliva e 1.000 lattine da lt.5 di olio di oliva;
- 70 tonnellate di derrate alimentari di vario genere;
- etichette di varia tipologia recanti marchi di ditte inesistenti e/o falsi;
- sostanze utilizzate per la sofisticazione degli oli;
- tre furgoni e 2 autocisterne utilizzati per il trasporto dell'olio sofisticato.

Valore complessivo del sequestro 4 milioni di euro circa.

08 04.2005
Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, a seguito delle risultanze negative della analisi su campioni di olio prelevati presso un'impresa commerciale ha ispezionato citata impresa prelevando ulteriori campioni e ponendo in vincolo:

- sanitario, in attesa delle analisi, lt.450 di olio presentato come extra vergine di oliva;
- amministrativo nr.4 confezioni di latta contenenti lt.10 cadauna di olio di semi risultate prive di etichettatura.

Nella circostanza, essendo state rinvenute e sequestrate nr.588 bottiglie di acqua minerale risultate non idonee al consumo, il legale responsabile della suddetta azienda è stato deferito alla competente A.G., per detenzione, ai fini della commercializzazione, di confezioni di acqua minerale in cattivo stato di conservazione poiché esposta agli agenti atmosferici per un valore complessivo di 7 mila euro circa.

16.04.2005
Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, presso un deposito all'ingrosso di alimenti vari ha:

- sequestrato penalmente nr.600 bottiglie di olio dichiarato extravergine prodotto e confezionato da una ditta sita nella provincia di Messina, risultato alle analisi di laboratorio olio di semi vari;
- cautelativo sanitario ulteriori 3.000 bottiglie del medesimo prodotto ma di lotto diverso delle prime.

Il responsabile legale del deposito è stato segnalato alla competente A.G. per frode in commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine. Valore di quanto in sequestro 22 mila euro circa.

27.04.2005
Il N.A.S. di Napoli, nella provincia di Caserta, nell'ambito di indagini sulla commercializzazione di olio di oliva sofisticato, e a seguito controllo su un autocarro che trasportava prodotti oleosi, ha sequestrato 2 mila lt. di olio detenuto in contenitori recanti in etichetta l'indicazione "oasi" e prodotto da un'azienda sita

nella provincia di Potenza, dichiarato olio extravergine di oliva risultato, invece, olio di semi vari colorato in confezioni recanti l'intestazione di una ditta inesistente. Valore del sequestro 30 mila euro circa.

03.05.2005

Nel corso di indagini delegate dalla Procura della Repubblica di Vallo della Lucana, personale dei NN.AA.SS. appartenenti ai Gruppi A.S: di Milano, Roma e Napoli, in varie province di loro competenza, unitamente a personale dell'Arma territoriale ha eseguito 30 decreti di perquisizioni, nei confronti di altrettante persone, tra cui i titolari di 3 oleifici, tutti appartenenti ad un'associazione per delinquere finalizzata alla produzione e commercializzazione, in ambito nazionale ed internazionale, di olio di oliva sofisticato e contraffatto mediante l'utilizzo di oli di semi, betacarotene e clorofilla nonché imbottigliati con etichette di fantasia riferite ad aziende inesistenti. Nel corso delle operazioni sono state sequestrati q.li 8 di olio dichiarato extravergine sofisticato, etichette riportanti indicazioni di oleifici inesistenti e copiosa documentazione cartacea per un valore complessivo di 8 mila euro circa.

15.09.2005

Il N.A.S. di Viterbo, unitamente a personale della competente A.S.L. nel corso di un servizio presso un caseificio, gestito da una cooperativa sita nella provincia di Rieti, ha segnalato alla competente A:G. l'attuale e il precedente amministratore della struttura per avere, entrambi, in concorso, effettuato dall'anno 1999 a tutt'oggi, lo smaltimento delle acque reflue industriali e del letame dei rispettivi allevamenti ovini, sebbene privi della prescritta e preventiva autorizzazione nonché falsamente attestato in varie dichiarazioni e certificazioni, che tale smaltimento avveniva mediante ditta autorizzata.

26.09.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso un oleificio ha sottoposto a sequestro amministrativo 800 litri di olio extravergine di oliva in confezioni risultate contenere una quantità diversa da quanto dichiarato in etichetta. Valore del prodotto sequestrato 4 mila euro circa.

15.10.2005

Il N.AS. di Bari, nella provincia di Foggia, nel corso di un servizio finalizzato all'illecita immissione in commercio di olio extravergine "biologico" presso un'azienda agricola ha sequestrato 28 cisterne contenenti complessivamente lt.15.000 circa di olio extravergine di oliva dichiarato biologico ma privo delle prescritte indicazioni di legge. Valore di quanto in sequestro 100 mila euro circa.

11.11.2005

Il N.A.S. di Milano, nella provincia di Como, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di un oleificio per tentata frode in commercio avendo detenuto, come produzione propria, per la successiva commercializzazione, olio extravergine d'oliva proveniente da altra impresa produttrice. Sequestrati 404 lt. di olio per un valore complessivo di 6 mila euro circa.

PRODOTTI ITTICI

26.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, nella provincia di Venezia, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario, a seguito della segnalazione da parte dell'U.V.A.C. di Verona circa il campionamento di acqua di una vasca contenente pesci provenienti dalla Repubblica Ceca e risultata contaminata da "Vibro Cholerae", ha sottoposto a sequestro amministrativo, presso due distinte imprese, nr.158 vasche contenenti circa 30 mila pesci d'acquario per un valore complessivo di 85 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S di Livorno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una ditta che gestisce l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti ittici surgelati e congelati, sita nella provincia di Grosseto, unitamente alla responsabile dell'area commerciale della stessa ditta, per avere consegnato agli acquirenti alimenti congelati diversi per quantità perché contenenti una percentuale di glassatura superiore a quella indicata dalla ditta importatrice sulle relative etichette esposte al pubblico nonché per avere omesso di detrarre la tara della predetta glassatura nel prezzo finale di vendita. Sequestrate 6 confezioni di prodotti ittici per un valore di 50 euro circa.

11.07.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, unitamente a personale del Nucleo Subacquei dei Carabinieri, nel tratto marino compreso tra Castellammare di Stabia (NA) e Torre Annunziata (NA), ha localizzato e successivamente distrutto coltivazioni di molluschi eduli lamellibranchi abusivamente attivate da ignoti in acque ad alto indice di inquinamento. Sequestrati complessivamente Kg. 26.000 di molluschi il cui valore ammonta a € 160.000 circa.

13.07.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il responsabile legale di una pescheria per aver mantenuto i locali destinati alla vendita ed al deposito dei prodotti ittici in gravi condizioni igienico-sanitarie. Personale medico dell'A.S.L., intervento a richiesta dei militari operanti, ha disposto, per motivi di salute pubblica, la chiusura immediata dell'intera struttura il cui valore ammonta a € 200.000 circa.

14.07.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il legale responsabile di uno stabilimento di produzione di prodotti ittici per avere detenuto in cattivo stato di conservazione vari prodotti congelati con attrezzature inidonee e non autorizzate. Nel contesto sequestrate 48 confezioni di tonno e 46 kg. di prodotti ittici vari per un valore complessivo di 450 euro circa.

15.07.2005

Il N.A.S. di Sassari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una pescheria e due sue dipendenti responsabili di tentata frode nell'esercizio del commercio per avere posto in vendita prodotti ittici di provenienza estera e decongelati indicati come freschi e di origine italiana.

20.07.2005

Il N.A.S. di Treviso, nella provincia di Venezia, ha segnalato all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa, il legale responsabile di un centro di spedizione e depurazione per aver posto in commercio molluschi bivalvi senza essere sottoposti alle prescritte procedure di depurazione. Sequestrati kg.1.600 di molluschi per un valore di € 5.000 circa

21.07.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria i responsabili legali di un laboratorio di lavorazione di prodotti ittici per aver detenuto per la successiva vendita pesci di varie specie in cattivo stato di conservazione. Personale medico dell'A.S.L., intervento a richiesta dei militari operanti, ha disposto, per motivi di salute pubblica, la chiusura immediata dell'intera struttura perchè risultata in gravissime condizioni igienico-strutturali e priva delle necessarie autorizzazioni. Il valore complessivo del laboratorio ammonta a € 150.000 circa.

26.08.2005

Il N.A.S. di Sassari, in quella provincia, ha segnalato all'A.G. il titolare di un allevamento, di un centro di stabulazione e spedizione di molluschi eduli lamellibranchi per aver allevato mitili destinati al consumo diretto, risultati alle analisi di laboratorio non regolamentari per presenza di "escherichia coli".

02.09.2005

Il N.A.S. di Potenza, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale nel corso di un controllo nei confronti di un furgone condotto da un cittadino cinese, ha sottoposto a sequestro:

- 600 kg. di prodotti ittici e carnei congelati all'origine, nonché nr.1.176 uova di anatra bollite, detenuti in cattivo stato do conservazione poiché trasportati a temperatura ambiente sul citato automezzo sprovvisto di sistema di refrigerazione;
- 100 kg. di alimenti vari (pasta secca e conserve vegetali) di provenienza cinese in confezioni recanti indicazioni nella sola lingua cinese e sprovvisti di documentazione sanitaria.

L'A.G., informata del fatto ha disposto l'immediata distruzione della merce sequestrata il cui valore ammonta a 10 mila euro circa.

RISTORAZIONE

15.03.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'azienda agrituristica responsabile di malversazione, per avere realizzato la citata struttura percependo per la costruzione un finanziamento da parte della C.E. finalizzato allo sviluppo dello specifico settore e successivamente destinato ad altra utilità. Il Sindaco di quel Comune ha emesso ordinanza di revoca dell'attività agrituristica.

23.03.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. la titolare di un ristorante per avere detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione in quanto abusivamente congelati. Accertata inoltre la mancanza di autorizzazione sanitaria del deposito di derrate alimentari e l'omessa attuazione de piano di autocontrollo. Nel contesto sequestrati kg.45 di alimenti vari e 5 lattine da lt.25 cadauna contenenti una sostanza oleosa e prive di etichettatura. L'intervento è scaturito a seguito di tossinfezione alimentare patita da due persone che dopo aver consumato un pranzo presso il suddetto ristorante erano state ricoverate in ospedale siccome affette da "gastroenterite acuta" e "sincope". Valore della merce sequestrata 1.000 euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, a conclusione di indagini delegate dalla locale A.G. ha segnalato alla stessa l'amministratore di una ditta di catering appaltatrice del servizio di refezione di alcuni ospedali per avere preparato per la successiva somministrazione ai degenti alimenti risultati contenere "coliformi fecali e totali" ed "eschericia coli" in quantità superiori ai limiti di legge.

06.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla compete A.S. il titolare di un deposito, di pertinenza di una ditta di ristorazione collettiva, per avere attivato citato locale in assenza di autorizzazione sanitaria e mantenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. Nel contesto sequestrate nr.75.418 confezioni di alimenti vari per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. l'amministratore di una ditta di catering, sita nella provincia di Roma che gestisce la ristorazione di un asilo e scuola materna, per avere mantenuto in attività il laboratorio per la preparazione di pasti ed annesso deposito di alimenti in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. L'A.S. ha disposto la chiusura dei locali fino all'eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

08.04.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. l'amministratore di una ditta di catering, sita nella provincia di Napoli, che gestisce la ristorazione di una scuola materna, per avere attivato, all'interno della struttura, un laboratorio cucina per la preparazione di pasti con annesso deposito di alimenti tenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali e privo di autorizzazione sanitaria. L'A.S. ha disposto la chiusura dei locali fino all'eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

14.04.2005

Il N.A.S. di Udine, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale rappresentante di una ditta di catering interessata per la ristorazione di una scuola materna responsabile di frode in pubbliche forniture avendo fornito alimenti diversi per qualità da quelli pattuiti nel capitolato d'appalto.

23.04.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un bar per avere:

- occupato alle proprie dipendenze un lavoratore straniero sprovvisto di permesso di soggiorno;
- mantenuto la struttura in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali;
- permesso, al personale dipendente, la manipolazione di alimenti con libretto di idoneità sanitaria scaduto di validità;
- omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo.

Il lavoratore straniero è stato accompagnato presso i competenti uffici per gli adempimenti del caso.

27.04.2005

Il N.A.S. di Perugia, nella provincia di Terni, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un bar-gelateria-pizzeria per avere:

- detenuto, ai fini della somministrazione, prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione ed abusivamente congelati;
- esercitato l'attività di somministrazione di aliemtni e bevande senza autorizzazione del sindaco;
- omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo.

Sequestrati kg.50 di prodotti carnei in cattivo stato di conservazione per un valore complessivo di 500 euro circa.

07.05.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un ristorante per avere detenuto, per la successiva somministrazione ai propri avventori, 19 carcasse di maialetti prive del prescritto bollo sanitario. Sequestrati citati prodotti carnei per un valore complessivo di 2 mila euro circa.

22.08.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale ha accertato che presso un locale villaggio turistico erano stati attivati due punti di ristorazione mantenuti in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. Il personale medico della A.S.L. di zona, intervenuto su richiesta dei militari operanti, ha disposto la chiusura dei locali il cui valore ammonta a 400 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Firenze, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un ristorante, cittadino algerino, per avere detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione e somministrato agli avventori del locale alimenti pericolosi per la salute pubblica. Sequestrato il locale cucina e kg.50 di alimenti vari per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una ditta di servizi di catering gerente un deposito all'ingrosso di alimenti sito all'interno del porto, per avere detenuto, per la successiva commercializzazione, pasta di semola di grano duro in cattivo stato di conservazione, insudiciata ed invasa da parassiti. Nel contesto sequestrate 10.000 confezioni del citato prodotto per un valore complessivo di 15 mila euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un ristorante cinese per avere mantenuto il medesimo in carenti condizioni igienico-sanitarie. Nell'occorso il Sindaco ha emesso ordinanza di sospensione dell'attività fino alla completa eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

23.09.2005

Il N.A.S. di Parma ha segnalato alla competente A.G. il procuratore speciale e responsabile del servizio di qualità di una società di ristorazione sita nella provincia di Reggio Emilia e il legale responsabile di una società agricoltori sita nella provincia di Trento, per avere:

- il primo, fornito a diversi mense scolastiche comunali della provincia di Piacenza, prodotti alimentari di qualità inferiore a quella concordata nel contratto d'appalto;
- il secondo, commercializzato al primo, per mele "golden" ottenute da agricoltura biologica, analogo prodotto che alle analisi di laboratorio sono risultate contenere un prodotto fitosanitario non consentito per tale coltivazione.

16.12.2005 (7 ARRESTI)

Il N.A.S di Bari, in quella provincia, coordinato dalla Procura della Repubblica c/o Tribunale Bari, ha eseguito 7 ordinanze di custodia cautelare, responsabili a vario titolo, unitamente ad altre 31 persone indagate per associazione per delinquere finalizzata alla concussione ambientale, alla truffa, all'abuso di ufficio, al falso in genere, alla commissione di reati in danno della pubblica amministrazione; alla truffa aggravata, ai danni di decine di titolari di esercizi commerciali alimentari di quella città (bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, alberghi, pub, panifici); all'abuso d'ufficio; alla falsità materiale commessa da P.U. in atti pubblici; alla falsità ideologica commessa da P.U. in atti pubblici; alla falsità materiale e ideologica commessa da privati; al peculato; alla concussione; alla corruzione; i provvedimenti sono stati emessi dal G.I.P. presso il tribunale di Bari.

SALUMI ED INSACCATI

15.03.2005

Il N.A.S di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un prosciuttificio per avere detenuto salumi recanti impropria bollatura e privi di documentazione di tracciabilità. Sequestrati nr.6.813 prosciutti per un valore complessivo oltre 70 mila euro circa.

13.08.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'industria di salumi, per aver prodotto e commercializzato prosciutti recanti il marchio di "PARMA" e "SAN DANIELE" risultati contraffatti. Sequestrati 121 prosciutti per un valore complessivo di 10 mila euro circa.

VINI ED ALCOLICI

09.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, ha segnalato alla locale A.G. il legale rappresentante di un'azienda vinicola responsabile di frode in commercio per avere prodotto e commercializzato prodotti vinosi attribuendo loro la qualifica di D.O.C. in carenza della relativa certificazione. Sottoposti a vincolo amministrativo hl.4.657 di prodotti vinosi ivi detenuti poiché non corrispondenti nel quantitativo a quanto riportato sul registro di vinificazione e 13.164 bottiglie da 0.75 lt. cadauna di "vino prosecco spumante doc extra dry" poiché trasferite presso altro deposito in carenza della preventiva comunicazione alla competente Camera di Commercio. Valore della merce sequestrata 324 mila euro circa.

Lo stesso N.A.S. nel prosieguo delle indagini, in data 12 novembre ha segnalato alla citata A.G. il legale responsabile di altra azienda vinicola per gli stessi reati sopra descritti. Nella circostanza sono state sequestrate 7.630 bottiglie di vino rosso e bianco nonché un autoclave contenente hl.16 di vino per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

21.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, presso un locale bar ha sottoposto a sequestro amministrativo 41 bottiglie di "vino fragolino" poiché proveniente da vitigno diverso dalla "vitis vinifera". Valore del sequestro 200 euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Campobasso, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. l'amministratore delegato di un deposito di vino e bibite, unitamente al titolare di una azienda agricola e un rappresentante, per frode in commercio e violazione delle norme relative alla produzione di marchi protetti. I medesimi avevano spacciato per "Montepulciano D.O.C." e "Trebbiano D.O.C." bottiglie contenenti in realtà vino comune da tavola e recanti in etichetta indicazioni mendaci. Sequestrati, nel contesto, un locale adibito a laboratorio clandestino di imbottigliamento e relative attrezzature, 12 q.li di prodotto vinoso, 20.000 bottiglie e 12.000 tappi nonché 300 bottiglie pronte per la commercializzazione per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

12.04.2005

Il N.A.S. di Udine, in quella provincia, a conclusione di una prima fase di indagini delegate dalla locale A.G. afferente il settore vitivinicolo con particolare riguardo ai contributi comunitari elargiti per la ristrutturazione riconversione di vigneti in favore di un'azienda agricola, ha segnalato all'A.G. mandante il conduttore e il presidente del consiglio di amministrazione della suddetta azienda agricola, un dipendente del locale Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura e tre dipendenti dell'Ente Regionale Sviluppo Agricolo di Udine ritenuti responsabili

- i primi due di truffa aggravata per il conseguimento di erogazione pubblica e falsità ideologica commessa da privati in atti pubblici
- tutti gli altri per abuso d'ufficio, falsità ideologica commessa da pubblico ufficiale in atti pubblici, falsità commessa da pubblici impiegati incaricati di un servizio pubblico

essendo emerso che gli imprenditori, con la complicità dei pubblici impiegati, facevano risultare l'avvenuto estirpo e conseguente reimpianto di vigneti, in realtà mai rimossi, al fine di conseguire illecitamente erogazioni pubbliche.

20.04.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, in collaborazione con personale dell'Ufficio repressione frodi ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una cantina vinicola per avere detenuto, per la successiva commercializzazione, prodotti vinosi privi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per la "D.O.C. FRASCATI" e "I.G.T." nonché omesso di aggiornare i registri generali di carico e scarico dei vini.

Nel contesto sequestrati:

- hl.300 di "Frascati doc";

- hl.80 di "IGT Lazio Rosso Cabernet;
- hl.50 di vino "IGT Lazio Rosso";
- 3.144 bottiglie da 0 75 di vino rosso "IGT Lazio Merlot",
- 2.700 bottiglie da 0.75 di vino rosso "IGT Lazio Syrah";
- 1 456 bottiglie da 0.75 di vino rosso "IGT Lazio Cabernet".

Valore complessivo di quanto sequestrato 50 mila euro circa.

27.04.2005 (4 arresti - operazione "Nozze di Cana")

Il N.A.S. di Padova, nelle province di Padova, Vicenza, Verona, Udine e Pordenone, unitamente a militari dell'Arma territoriale competente, ha dato esecuzione a due ordinanze di custodia cautelare in carcere, due agli arresti domiciliari nonché 12 decreti di perquisizione domiciliare emessi dall'A.G. di Vicenza a conclusione di una complessa e articolata indagine circa la fraudolenta commercializzazione come vino pregiato I.G.T. del Veneto delle qualità denominate "Pinot grigio", "Pinot bianco", "Chardonnay" e "Prosecco" di oltre 27 mila ettolitri di vino comune da tavola proveniente da altre regioni per un valore commerciale di oltre 6 milioni di euro. Sequestrati nel corso dell'operazione, ulteriori 6 mila ettolitri di vino declassato a vino comune da tavola per un valore di 30 mila euro circa.

16.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha effettuato un sequestro cautelativo sanitario di 750 bottiglie da ml 20 cadauna di un liquore denominato "cannabino" di cui è stato effettuato un campione e inviato all'Istituto Superiore di Sanità per la ricerca di eventuali sostanze stupefacenti e/o psicotrope. Valore del sequestro 750 euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso uno stabilimento vinicolo ha sequestrato q.li 200 di uva da tavola illegalmente detenuta per la vinificazione in quanto sprovvista di certificazione di accompagnamento. Nella circostanza sequestrata una cisterna utilizzata per il processo di lavorazione del prodotto vinoso. Valore complessivo di quanto in sequestro 20 mila euro circa.

27.09.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, presso un'azienda vitivinicola ha sottoposto a sequestro amministrativo, a disposizione dell'Ispettorato repressione Frodi, hl.2.276 di prodotti vinosi in fermentazione per un valore complessivo di 300 euro circa poichè non riportati nel prescritto registro di vinificazione.

30.09.2005

Il N.A.S. di Cremona, nella provincia di Pavia, a conclusione di accertamenti presso una cantina vinicola, ha rinvenuto e posto sotto sequestro amministrativo:

- 4 taniche da kg.30 ciascuna contenente sostanza liquida anonima;
- 1 sacco da kg.10 di acido tartarico parzialmente utilizzato e non preso in carico nel prescritto registro di acidificazione;
- 8 sacchi da kg.15 ciascuno di carbone per uso enologico privo delle prescritte indicazioni in lingua italiana prodotto e fornito da una ditta sita nella provincia di Milano.

Valore della merce sequestrata 3 mila euro circa.

03.10.2005 (2 arresti)

Il N.A.S. di Firenze, a conclusione di indagini condotte unitamente a personale della Guardia di Finanza di Siena, ha eseguito due ordinanze di custodia cautelare in carcere emesse dal G.I.P. del Tribunale di Siena, nei confronti del titolare di un'azienda agricola e un commercialista per avere, nell'ambito delle rispettive competenze, con più azioni penali protratte nel tempo, realizzato fraudolentemente tramite fatture, documenti e scritture private, la produzione e la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine apponendo sulle stesse segni mendaci al fine di truffare gli acquirenti sulle reali qualità del vino che non aveva le caratteristiche per essere classificato quale D.O.C. e D.O.C.G. in quanto ottenuto con comuni vini da tavola. Nel contesto sono state segnalate alla medesima A.G. ulteriori 30 persone per avere, a vario titolo, concorso con gli arrestati nella commissione dei medesimi reati. Nel corso dell'operazione sono stati sequestrati circa 65 mila hl di vino sfuso pronto a divenire "Chianti Classico" e 80 mila bottiglie da 0,750 lt cadauna già etichettate come "Chianti Classico D.O.C.G." per un valore commerciale di 30 milioni di euro circa.

03.10.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanisetta, ha segnalato alla competente A.G. i contitolari di una cantina vinicola per avere detenuto e utilizzato sostanze vietate nelle operazioni di vinificazione, nonché adibito a locali di produzione e deposito di prodotti vinosi, strutture agricole prive dei requisiti igienico-sanitari e strutturali. Sequestrati:

- 9 vasi vinari;
- 10 mila litri di mosto;
- 1,500 litri di vino rosso;
- 700 litri di aceto;
- 3.000 kg. di mosto con vinacce in fermentazione;
- 39 kg. di zucchero
- 13 litri di alcol etilico;
- kg.40 di prodotti enologici;
- materiale vario per l'imbottigliamento dei vini.

Effettuato, inoltre, il sequestro cautelativo sanitario di 14 ovi-caprini e un suino poiché sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive. Valore complessivo di quanto in sequestro 40 mila euro circa.

04.10.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso un'industria agro-alimentare ha sottoposto a sequestro q.li 250 di uva da tavola poiché illecitamente introdotta nello stabilimento autorizzato alla vinificazione di uve da vino. Valore della merce sequestrata 25 mila euro circa.

08.10.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il contitolare di una cantina vinicola per avere detenuto e utilizzato sostanze vietate nelle operazioni di vinificazione. Sequestrati:

- kg.127 di mosto concentrato;
- 5 bottiglie di olio di vasellina per uso enologico;
- 152 pastiglie antifioretta;
- 700 litri di aceto;
- 6 kg. di acido citrico;
- 11 kg. di acido tartarico.

Valore complessivo di quanto in sequestro 2 mila euro circa.

20.10.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, presso un'azienda vinicola ha sottoposto a sequestro 5.950 litri di vino e 2.140 confezioni di alimenti vari poiché detenuti in un deposito sprovvisto di autorizzazione sanitaria. Nel contesto delle operazioni personale della competente A.S.L., intervenuto su richiesta del N.A.S. operante, ha disposto la chiusura dell'azienda mantenuta, tra l'altro, in pessime condizioni igienico-sanitarie e priva del piano di autocontrollo aziendale. Valore complessivo di quanto in sequestro 580 mila euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Siena, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un'azienda enologica per avere detenuto per la successiva vendita vini e prodotti vinosi in cattivo stato di conservazione poiché stoccati in vasi vinari ubicati in locali tenuti in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali, omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo aziendale, nonché di registrare nr.38 bolle di acquisto e vendita di vino nei relativi registri. Sequestrati lt.14.000 di detto prodotto per un valore complessivo di 1,5 milioni di euro circa.

04.11.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, avendo accertato che presso un'azienda agricola era stato attivato uno stabilimento vinicolo senza autorizzazione sanitaria e mantenuto in pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali, ha effettuato il sequestro cautelativo sanitario di 1.629 hl di prodotto vinoso ivi detenuto, privo di documentazione amministrativa, in parte imbottigliato e in parte contenuto in vasi vinari e botti di rovere Valore del sequestro 1 milione di euro circa.

15.11.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Siena, ha segnalato alla locale A.G., gli amministratori di una casa vinicola per aver messo in commercio "vino chianti classico D.O.C.G." non conforme al disciplinare di produzione, in quanto ottenuto da vitigni di aziende non comprese in quell'area produttiva.

2.1.5 Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)

Parte prima

Organizzazione e compiti istituzionali

L'Ispettorato centrale repressione frodi[1], istituito dall'art. 10 della Legge 462/86, è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali operante alle dirette dipendenze del Ministro, incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

L'attività operativa si effettua lungo tutte le fasi della filiera (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto e commercio), per salvaguardare la genuinità, la qualità merceologica e la conformità alle norme delle produzioni.

Al fine di conformare la propria azione agli indirizzi generali per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari vigenti in ambito comunitario, l'Ispettorato opera nel rispetto dei principi dettati in materia dalla Direttiva 89/397/Cee e successive integrazioni. Inoltre, l'espletamento dei controlli nel comparto agroalimentare e dei mezzi tecnici per l'agricoltura viene realizzato tenendo conto delle priorità definite e degli obiettivi strategici individuati nella Direttiva annuale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

I controlli svolti dall'Ispettorato consistono in:

- ispezioni, condotte attraverso verifiche ed accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei processi produttivi, sulla regolare tenuta della documentazione amministrativo-contabile prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti;
- eventuale prelievo, nel corso delle ispezioni, di campioni dei prodotti oggetto di controllo;
- verifiche analitiche sull'effettiva composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

In caso di accertamento di irregolarità di carattere amministrativo o penale, si procede elevando contestazioni amministrative o inoltrando notizia di reato all'Autorità Giudiziaria competente. Qualora ne ricorrano le condizioni, viene effettuato il sequestro dei prodotti irregolari.

Alcune recenti norme hanno ampliato le competenze dell'Ispettorato: ai sensi della L. 231/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 9 settembre 2005, n. 182, recante interventi urgenti in agricoltura e per gli organismi pubblici del settore, nonché per contrastare andamenti anomali dei prezzi nelle filiere agroalimentari, l'Ispettorato svolge infatti controlli finalizzati al contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari; inoltre, in attuazione della L. 71/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del

---

[1] Dal 1° gennaio 2007, ai sensi dell'art. 1.047 della L. 296/2006 (legge finanziaria 2007) la struttura ha assunto la nuova denominazione di Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ).

decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi settore agroalimentare, effettua programmi straordinari di controllo a sostegno delle produzioni agricole colpite da crisi di mercato, per contrastare i fenomeni fraudolenti che provocano concorrenza sleale tra gli operatori.

Con riferimento alla sua organizzazione e funzione istituzionale, l'Ispettorato opera anche in concorso con altri organi di controllo che agiscono sul territorio nazionale, quali il Comando Carabinieri per la Sanità (Nas), i Nuclei di polizia tributaria della Guardia di Finanza, il Corpo Forestale dello Stato, la Polizia di Stato e l'Arma dei Carabinieri, il Comando Carabinieri Politiche Agricole (art. 6 della Legge 462/86), l'Agenzia delle Dogane, l'Agea.

Dal 2004 sono stati insediati ed attivati i due Comitati tecnici previsti, rispettivamente, dagli articoli 4 e 5 del decreto ministeriale 44/2003, presieduti dal Ministro delle politiche agricole e forestali.

Il primo Comitato, del quale fanno parte i rappresentanti delle Regioni e Province autonome, ha consentito di instaurare forme sistematiche di cooperazione con le Amministrazioni regionali e di raccordare la programmazione degli interventi alle specifiche problematiche di controllo esistenti a livello territoriale, al fine di esercitare con maggiore efficacia l'attività istituzionale.

Nell'ambito del secondo Comitato, composto dai rappresentanti di tutti gli organi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato a cooperare in forza dell'art. 6, comma 7, della legge 7 agosto 1986, n. 462, si è proceduto ad avviare con sistematicità la concertazione di azioni comuni nel comparto agroalimentare, con l'obiettivo di amplificare l'effetto dei controlli istituzionali, evitando sovrapposizioni degli interventi ed utilizzando in modo più razionale le risorse disponibili per la lotta alle frodi.

Con legge n. 231 del 11 novembre 2005 l'Ispettorato ha assunto struttura dipartimentale articolata in due Direzioni generali, l'una incaricata della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori d'analisi, l'altra delle procedure sanzionatorie, degli affari generali e del bilancio.

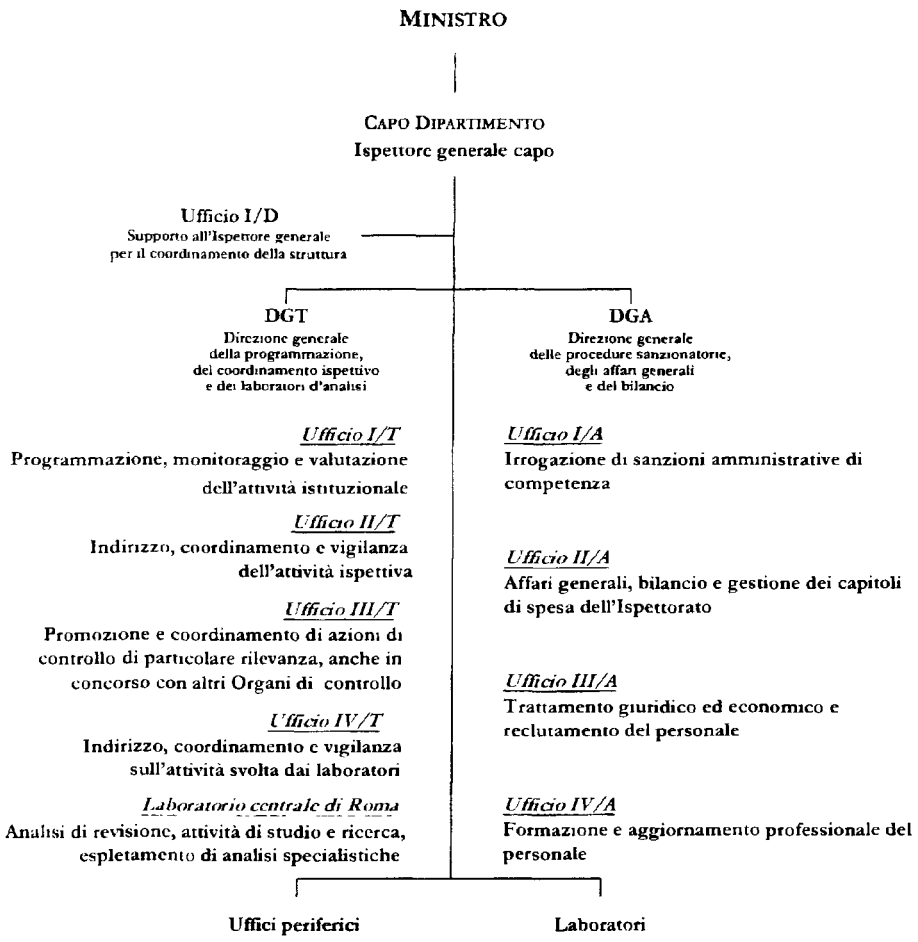
Con successivo DM 19 dicembre 2005 è stato definito l'assetto organizzativo della struttura (**Figura 1**).

Oltre ai 12 Uffici periferici dirigenziali l'Ispettorato dispone di 15 sedi distaccate: Asti, Genova, Brescia, Verona, Udine, S. Michele all'Adige, Modena, Pisa, Perugia, Pescara, Salerno, Potenza, Campobasso, Lecce e Catania.

Sotto il profilo funzionale, l'Amministrazione centrale ha il compito di indirizzare e coordinare l'attività operativa predisponendo orientamenti generali e linee guida per la programmazione annuale dei controlli, individuando talune azioni a carattere prioritario, assicurando che i programmi operativi proposti dagli Uffici e dai Laboratori siano formulati coerentemente con le linee guida fornite, monitorando sistematicamente l'andamento dei controlli espletati, nonché valutando l'attività operativa sia in fase di svolgimento che dopo l'acquisizione dei risultati complessivi.

A livello periferico, invece, spetta a ciascun Ufficio ed a ciascun Laboratorio dirigenziale elaborare il programma annuale dei controlli nei vari settori e di tradurlo sul piano operativo.

Fig. 1 - *Struttura dell'Ispettorato*



Parte seconda

L'attività di controllo svolta nel 2005

L'attività operativa, effettuata nell'anno 2005, ha comportato lo svolgimento di controlli, articolati lungo i diversi segmenti delle filiere, in tutti i settori merceologici di competenza relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura, nonché la realizzazione di quattro programmi mirati di controllo riguardanti:

- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia;
- l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per favorire il rispetto del diritto dei consumatori alla corretta informazione, contrastando il ricorso alla pubblicità

ingannevole e le errate indicazioni riportate sulle etichette di taluni prodotti alimentari posti in commercio;

- le sementi di mais e soia, destinate alla semina 2004/2005 per accertare l'eventuale presenza di OGM;
- i fertilizzanti e biostimolanti, per controllarne la rispondenza merceologica al dichiarato ed alle prescrizioni di legge e la conformità dell'etichettatura.

Sono stati inoltre espletate, in conformità di quanto previsto da specifiche disposizioni normative, le seguenti azioni:

- piano annuale di controllo nel settore oleario, secondo quanto previsto dall'art. 8 del D.M. 4 giugno 2004, di attuazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004 recante "disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Reg. CE 1019/2002"
- programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004.

Infine, a seguito dei compiti attribuiti dalla L. 71/ 2005 e della crisi di mercato che ha colpito il settore ortofrutticolo nazionale nel primo semestre del 2005, è stato effettuato un programma straordinario di controllo nel settore dell'ortofrutta, allo scopo di contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori.

Nella **Tabella 18** sono sintetizzati i risultati dell'attività complessivamente svolta dall'Ispettorato nel corso del 2005: oltre 34.000 sopralluoghi nei confronti di più di 24.000 operatori, 3.571 dei quali, pari al 15,4%, sono risultati irregolari; oltre 88.000 prodotti controllati e circa 12.000 campioni prelevati per le verifiche di laboratorio; 3.977 le contestazioni amministrative elevate, 436 notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria e circa 500 sequestri effettuati, per un valore economico di più di 9 milioni di euro.

La **Tabella 19** illustra l'attività di controllo espletata nei principali settori d'intervento, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura.

La quota più rilevante di controlli, in termini di sopralluoghi ispettivi presso le ditte (21% del totale) e di campioni prelevati (31%), è stata dedicata al settore vitivinicolo, seguito dal settore oli e grassi e dal lattiero caseario, che hanno assorbito, rispettivamente, il 13% ed il 12% del totale dei sopralluoghi e l'8% ed il 10% dei campioni prelevati. Nell'ortofrutticolo e nel comparto carne, prodotti a base di carne e uova, i controlli, prevalentemente ispettivi, hanno comportato sopralluoghi attestatisi, rispettivamente, attorno al 17%, al 7% ed al 3% di quelli complessivamente effettuati.

Per quanto concerne l'attività di prelevamento dei campioni destinati agli accertamenti analitici, rilevante è stato l'impegno nei settori dei mangimi (14% dei campioni totali), del lattiero-caseario (oltre il 10%) e dei fertilizzanti (oltre il 9%).

Le violazioni amministrative contestate hanno riguardato principalmente il settore vitivinicolo, seguito dal comparto oleario, dall'ortofrutta e dai fertilizzanti. Il maggior numero di notizie di reato si è rilevato nel settore lattiero-caseario, e dei mangimi, seguiti dall'ortofrutta. L'incidenza percentualmente maggiore di

sequestri si è registrata nel settore vitivinicolo (36%), nel comparto ortofrutta (19%) e, fra i mezzi tecnici, nel settore delle sementi (10%) e dei fertilizzanti (9%).

La **tabella 20** riassume i dati riguardanti i controlli analitici effettuati nei vari settori merceologici: complessivamente i Laboratori dell'Ispettorato hanno analizzato oltre 11.700 campioni, di cui il 9% circa (pari ad oltre 1.000 campioni) è risultato irregolare. Il maggior numero di campioni analizzati ha interessato il settore vitivinicolo (34% del totale), seguito dai mangimi (16%), dal lattiero-caseario (14%), dagli oli e grassi (9%) e dai fertilizzanti (7%). A questi vanno aggiunti 693 campioni prelevati dall'Ispettorato per l'effettuazione di particolari determinazioni di laboratorio (sementi OGM, riso alimentare e da seme), da parte di Istituti convenzionati. I risultati hanno evidenziato 98 campioni irregolari. In definitiva, nel corso del 2005 i campioni analizzati dall'Ispettorato e dagli Istituti convenzionati ammontano in totale a quasi 12.500 campioni.

Le percentuali di irregolarità accertate all'analisi nei principali settori sono state: 4,9% nel vitivinicolo, 11,3% nel lattiero caseario, 8,2% nell'oleario, 7,5% nel comparto dei cereali e derivati, 10,3% nel settore dei mangimi, 9% in quello delle sementi, facendo rilevare i valori più elevati, rispettivamente 20,6% e 21,2% nel settore dei fertilizzanti.

Si riportano, di seguito, informazioni riassuntive sulle frodi e gli illeciti di maggior rilievo accertati nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Settore vitivinicolo: principali illeciti accertati

Materie prime e/o prodotti a monte del vino

- Illecita introduzione di uve da tavola in stabilimenti non autorizzati: sequestro di 19t di uve;
- detenzione di mosto concentrato rettificato in eccedenza rispetto ai carichi contabili dei registri di cantina:sequestro di 4.069 hl di prodotto;
- mosto di uve mutizzato con anidride solforosa detenuto in una distilleria in supero rispetto alle annotazioni rilevate sul registro generale di commercializzazione: sequestro di 1.930 hl di prodotto(azione di controllo svolta in collaborazione con la G. di F.).

Vini da tavola

- Fraudolenta commercializzazione di vino da tavola generico come a IGT attraverso l'uso di false dichiarazioni vitate e irregolare emissione di documenti di vendita: sequestro e confisca di 6.370 hl di prodotto;
- vini illecitamente detenuti in cantina e mosti risultati ancora in fermentazione oltre il periodo consentito:sequestro di oltre 41.000 hl di prodotti (azione di controllo svolta da più Uffici dell'Ispettorato in collaborazione con la G.di F.);
- produzione e commercializzazione di vino da tavola recante in etichetta illeciti riferimenti a vini a DOC ea IGT: sequestro di circa 180 hl di prodotto;
- vini e mosti rinvenuti in supero rispetto a quanto annotato sui registri di carico e scarico: sequestro di circa 845 hl di prodotti;

- imbottigliamento di vino francese illecitamente etichettato come italiano: sequestro di 60 hl di prodotto.

Vini a DOCG, DOC e IGT

- Falso ideologico e documentale atti a giustificare l'illecita produzione di vino a DOC: sequestro di circa1.260 hl di prodotto e della relativa documentazione giustificativa (registri di C/S, documenti di accompagnamento);
- frode in commercio per illegittima rivendicazione di DOCG e IGT di vini non rispondenti ai relativi disciplinari: sequestro di 5.000 hl di prodotti;
- commercializzazione di VQPRD prodotti da uve provenienti da vigneti risultati ai controlli inesistenti(già estirpati): sequestro di diverse partite di vino e inoltro all'A.G competente della relativa notizia di reato;
- vino a VQPRD o vino atto a dare VQPRD prodotti in supero rispetto alle annotazioni rilevate sui registri di carico e scarico o riportanti errate designazioni: sequestro di circa 1.238 hl di prodotti;
- vino rosso a IGT risultato irregolare alle analisi chimiche (contenuto in metanolo superiore al limite massimo consentito per i vini in bottiglia): sequestro di circa 75 hl di prodotto;
- vini a DOC e a IGT con caratteristiche chimiche non conformi a quanto previsto dai relativi disciplinari di produzione.

Aceti

- Importazione di aceto di origine greca prodotto dalla fermentazione di uva passa rigenerata commercializzato come aceto di vino: sequestro e confisca di 900 hl di prodotto per un valore di 45.000 euro;
- commercializzazione di aceto di origine greca dichiarato come ottenuto da uva di vino e risultato alle analisi prodotto attraverso la rigenerazione di uva passa o mosto concentrato: inoltro di notizia di reato all'A.G e sequestro di 120 hl di prodotto per oltre 5.600 euro di valore;
- importazione di aceto di origine greca risultato irregolare alle analisi (annacquamento oltre i limiti tecnologici e acetificazione di fermentato di uve passite);
- frode in commercio per la produzione e vendita di aceto di vino bianco, presentato come prodotto italiano ma ottenuto dalla miscelazione con aceto di provenienza greca: inoltro di notizia di reato all'A.G. e sequestro di circa 190 hl di prodotto per un valore di circa 7.500 euro;
- commercio all'ingrosso di aceto di vino bianco irregolarmente etichettato (assenza dei riferimenti relativi all'azienda che ha operato l'imbottigliamento): sequestro di 14.496 bottiglie da 1 l.

Altri prodotti e/o sottoprodotti

- Falso ideologico e documentale e contraffazione di strumenti destinati alla pubblica certificazione (macchina microfilmatrice): denuncia all'A.G. di 6 soggetti responsabile e sequestro di 900 hl di prodotti vinosi.
- commercializzazione di "Vincotto" e "Vinsanto" irregolarmente etichettati (assenza di indicazioni obbligatorie, utilizzo di indicazioni ingannevoli);
- illecita detenzione in cantina o in locali attigui di prodotti non consentiti in enologia (trucioli commercializzati come "tannini di legno" ma destinati al trattamento dei vini, coloranti a base di polifenoli dell'uva, mannoproteine).

Settore oleario: principali illeciti accertati

Oli di oliva

- Irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per utilizzo della designazione dell'origine nazionale del prodotto senza il possesso del prescritto codice alfanumerico: sequestro di oltre 6.000 bottiglie;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva e olio di oliva risultati alle analisi sofisticati per aggiunta di oli raffinati: sequestro di 65 hl di olio di oliva e 212 hl di olio extravergine di oliva;
- irregolare commercializzazione di olio extravergine di oliva risultato alle analisi olio di semi: inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 12 hl di prodotto;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva con caratteristiche fisico-chimiche e/o organolettiche difformi da quanto previsto dalla normativa vigente;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva risultato miscelato con oli di oliva di categoria inferiore;
- produzione e commercializzazione di olio di oliva lampante e vergine con alcuni parametri analitici (ECN42 e Stigmastadieni superiori ai limiti di legge) indicanti la sofisticazione con altri tipi di oli: sequestro di 12 hl di olio di oliva lampante e 45,5 hl di olio di oliva vergine;
- irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per mancanza di indicazioni obbligatorie e/o illeciti riferimenti all'origine geografica o, ancora, per indicazioni ingannevoli (sequestro di 30 hl di prodotto).

Oli di oliva a DOP, IGP o da agricoltura biologica

- Commercializzazione di olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP privo dei requisiti necessari per fregiarsi della denominazione: sequestro di 6 q di prodotto;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva riportante in etichetta illeciti riferimenti a denominazioni tutelate;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva recante in etichetta irregolare riferimento al metodo di agricoltura biologica: sequestro di 639 bottiglie di prodotto;

- commercializzazione di olio extravergine di oliva convenzionale illecitamente etichettato come "Prodotto biologico": inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di 2 hl di prodotto.

Settore lattiero-caseario: principali illeciti accertati

Latte

- Commercializzazione in ambito nazionale di latte alimentare adulterato e sofisticato d'origine comunitaria (azione di controllo svolta tra più Uffici dell'Ispettorato e in collaborazione con la Polizia di Stato);
- commercializzazione fraudolenta di latte risultato non contabilizzato nell'ambito del regime comunitario delle quote (latte in nero): inoltro della notizia di reato all'A.G. competente;
- commercializzazione di latte fresco pastorizzato non riportante in etichetta le indicazioni obbligatorie: zona di mungitura o luogo di provenienza.

Formaggi generici

- Detenzione di formaggio congelato prodotto con latte di bufala di provenienza rumena risultato contenere il 20% di latte vaccino: inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 1,6 t di prodotto;
- commercializzazione di formaggi pecorini, bufalini e in alcuni casi caprini ottenuti con aggiunta fraudolenta di latte vaccino;
- commercializzazione di varie tipologie di formaggi con etichetta priva delle indicazioni obbligatorie, o con indicazioni ingannevoli;
- utilizzo nella produzione di formaggi di caseina, caseinati e burro grezzo;
- aggiunta di antifermentativi (acido sorbico, acido benzoico, formaldeide e sorbitolo) in formaggi a pasta filata di latte vaccino;
- produzione di formaggio vaccino convenzionale etichettato come proveniente da agricoltura biologica;
- presenza di grassi estranei a quelli del latte e di amido derivante dall'utilizzo di latte in polvere per uso zootecnico in formaggi vaccini comuni e ricotta;
- illecita detenzione presso caseifici di prodotti non consentiti:sequestro di siero di latte pecorino e vaccino in polvere
- caseina presamica alimentare e preparati alimentari analoghi dei formaggi non consentiti per la produzione di formaggio sequestro di oltre 12 t di prodotti.

Formaggi a denominazione registrata

- Commercializzazione di Parmigiano reggiano DOP senza i requisiti previsti dal disciplinare di produzione: inoltro all'A.G della relativa notizia di reato per frode in commercio e sequestro con

conseguente declassamento a formaggio generico di 811 forme di prodotto per un peso complessivo di 29,2t;

- produzione e commercializzazione di formaggio di latte di bufala riportante in etichetta il logo della Mozzarella di Bufala Campana DOP. inoltro all'A.G della relativa notizia di reato per frode in commercio;
- detenzione e vendita di formaggio caciocavallo generico riportante in etichetta le indicazioni relative al Caciocavallo Silano DOP: inoltro all'A.G della relativa notizia di reato per frode in commercio e sequestro di oltre 3 t di prodotto;
- illecita produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP da parte di caseifici a cui l'Organismo certificatore aveva revocato l'autorizzazione;
- vendita di formaggio Pecorino Romano DOP etichettato come Pecorino Sardo;
- frode nelle pubbliche forniture accertata presso una mensa scolastica nella quale veniva somministrato un formaggio convenzionale grattugiato in luogo di Parmigiano Reggiano, come da capitolato della fornitura: denuncia all'A.G.;
- porzionamento fuori zona di produzione non autorizzato di Pecorino Romano DOP;
- produzione di Mozzarella di bufala Campana DOP ottenuta con l'aggiunta di latte vaccino;
- formaggi a DOP (Grana Padano, Asiago e Montasio) e formaggi comuni risultati contenere lisozima, conservante non dichiarato in etichetta;
- formaggi freschi a pasta filata risultati contenere furosina oltre i limiti di legge.

Settore cereali e derivati: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di paste, paste speciali, farine e semole con etichettatura irregolare (erronea denominazione di vendita e/o omessa indicazione della sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, del lotto, degli ingredienti);
- frumento duro di origine canadese con contenuto in Ocratossina A superiore ai limiti prescritti dalla normativa comunitaria (azione condotta su incarico della Procura della Repubblica competente);
- commercializzazione di partite di pane comuni riportanti in etichetta illeciti riferimenti al Pane di Altamura e al Pane casereccio di Genzano;
- commercializzazione di riso generico con etichettatura ingannevole perché evocante una denominazione registrata;
- pasta e semola di grano duro con contenuto in ceneri superiore al limite consentito;
- pasta di semola di grano duro risultata ai controlli analitici contenente oltre il 5% di grano tenero;
- paste all'uovo preparate impiegando un numero di uova inferiore a quello previsto dalla legge;
- omessa o irregolare tenuta dei registri di C/S previsti per la produzione delle paste arricchite destinate all'esportazione.

Settore uova: principali illeciti accertati

- Centro di imballaggio di uova sprovvisto della necessaria autorizzazione rilasciata dal MiPAF: sequestro di 185.000 uova;
- uova prive dei requisiti amministrativi e sanitari per essere commercializzate: sequestro di 113.000 uova (azione di controllo condotta in collaborazione con l'ASL territorialmente competente);
- commercializzazione di uova prive del codice identificativo stampato sul guscio: sequestro e confisca di circa 15.000 uova;
- commercializzazione di uova i cui imballaggi riportavano l'indicazione della data di durata minima superiore a quella consentita dalla normativa di legge: sequestro di 7.000 uova;
- commercializzate di uova in imballaggi privi di fascetta: sequestro di 2.800 unità;
- ovoprodotti (tuorlo e albume d'uovo omogeneizzati e surgelati) privi dei requisiti igienico-sanitari per essere destinati all'alimentazione umana: sequestro di 700 kg di prodotto;
- uova della categoria extra commercializzate come tali oltre il limite massimo di 9 giorni dalla data di deposizione;
- commercializzazione di uova con data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti;
- uova recanti in etichettatura indicazioni obbligatorie errate o incomplete o indicazioni facoltative irregolari o non autorizzate dal MiPAF;
- commercializzazione di uova con codice identificativo stampato sul guscio errato o incompleto;
- confezionamento di uova presso centri di imballaggio privi della specifica autorizzazione ministeriale.

Settore Carni e prodotti a base di carne: principali illeciti accertati

- Frode in commercio per vendita di prosciutti provenienti da altri Paesi comunitari come prodotti di origine sarda: inoltro all'A.G della notizia di reato e sequestro di 2,4 t di prodotto per un valore di oltre 18.000 euro;
- commercializzazione all'ingrosso di carne bovina surgelata priva delle indicazioni obbligatorie circa la rintracciabilità di filiera: sequestro di 65kg di prodotto;
- carni bovine poste in commercio prive di etichettatura o con etichettatura irregolare per omissione delle indicazioni obbligatorie necessarie ai fini della rintracciabilità del prodotto (assenza delle indicazioni relative al paese di nascita e di allevamento degli animali);
- carni avicole commercializzate senza le indicazioni obbligatorie circa l'origine del prodotto;
- commercializzazione di carni bovine con utilizzo d'indicazioni evocanti produzioni a DOP;
- commercializzazione di carni bovine e avicole fresche, nonché di preparati a base di carne, con irregolare etichettatura per indicazioni facoltative apposte senza le prescritte autorizzazioni ministeriali;

- irregolarità nella documentazione di accompagnamento (assenza della data di introduzione nel territorio italiano) relativa a carne avicole.

Settore miele: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di miele con designazione di origine e denominazione di vendita non consentite: sequestro di oltre 13.000 vasetti di prodotto;
- vendita al dettaglio di mieli uniflorali di castagno e/o di agrumi con etichettatura ingannevole e priva della data di preferibile consumo;
- mieli nazionali e comunitari monoflorali con origine botanica o geografica difforme dal dichiarato in etichetta;
- miele monoflorale comunitario ed extracomunitario con parametri analitici (tenore in idrossimetilfurfurale, attività diastasica e umidità) superiori ai limiti previsti dalla legge;
- commercializzazione di miele con etichettatura irregolare per utilizzo di denominazione di vendita non consentita o per mancanza di indicazioni obbligatorie.

Settore ortofrutta: principali illeciti accertati

- Distribuzione all'ingrosso di patate di origine egiziana confezionate ed etichettate come prodotto di origine italiana: inoltro della notizia di reato all'A.G. e sequestro di 110 confezioni di prodotto;
- commercializzazione di ortofrutticoli extracomunitari illecitamente etichettati come prodotti italiani e in taluni casi con indebiti riferimenti a prodotti nazionali con indicazioni di origine tutelata;
- frode in commercio per abuso della denominazione Patata tipica dei terreni rossi del Guà e di Cologna Veneta con sequestro di circa 4 t di prodotto di origine francese;
- importazione dalla Cina e California di aglio da seme rivenduto per uso alimentare;
- commercializzazione di aglio cinese secco importato e irregolarmente etichettato come prodotto di origine italiana.
- commercializzazione di ortofrutticoli generici con illeciti riferimenti a denominazioni nazionali tutelate:
- commercializzazione all'ingrosso di fagioli secchi comuni designati come Fagioli di Lamon IGP: sequestro di circa 1 3 t di prodotto;
- commercializzazione di patate comuni come Patate di Bologna DOP: sequestro di circa 5,5 t di prodotto;
- commercializzazione di radicchio rosso comune come Radicchio rosso di Treviso IGP;
- abuso della Dop Mela Val di Non per mele generiche;
- commercializzazione di Lenticchia Castelluccio di Norcia IGP riportante in etichetta riferimenti non veritieri al metodo di produzione biologico;
- vendita di ortaggi convenzionali come prodotti da agricoltura biologica.

Settore conserve vegetali: principali illeciti accertati

- Concentrato di pomodoro proveniente dalla Grecia inidoneo al consumo umano (presenza di muffe) e con parametri analitici non conformi ai limiti di legge sequestro di prodotto per un valore di 6.500 euro;
- funghi sott'olio di provenienza asiatica illecitamente commercializzati come Funghi Cardoncelli caserecci: sequestro di 840 confezioni di prodotto per un valore di oltre 3.300 euro;
- irregolare etichettatura di conserve vegetali per mancanza di indicazioni obbligatorie o illeciti riferimenti all'origine;
- conserve di pomodoro con parametri analitici (% di bucce, % di muffe, peso sgocciolato e frutti interi) non rientranti nei limiti di legge;
- confetture e nettari di frutta contenenti quantità di zuccheri totali inferiori a quella dichiarata in etichetta.

Settore sementi: principali illeciti accertati

- Detenzione e commercializzazione di sementi di mais e soia contenenti OGM: inoltro di notizie di reato alle A.G. e sequestro di tutti i lotti risultati irregolari;
- vendita di sementi confezionate (foraggere e grano duro) prive della prescritta cartellinatura ENSE:
- sequestro di 3 t di sementi di foraggere e 45 t di sementi di grano duro;
- vendita di sementi di erba medica e trifoglio prive dei cartellini di certificazione dell'ENSE: sequestro di 100 kg di sementi;
- sementi di varie specie botaniche (foraggere, ortive, oleaginose) con indice di germinabilità inferiore a quanto previsto dalla normativa vigente;
- sementi di foraggere, di ortive e di cereali aventi un grado di purezza inferiore ai limiti previsti dalla legge;
- commercializzazione, come semente, di seme di foraggere originariamente importato per uso zootecnico;
- commercializzazione allo stato sfuso di sementi appartenenti a diverse specie botaniche;
- commercializzazione di varietà di Trifoglio alessandrino non iscritte al registro nazionale;
- commercializzazione di sementi di ortive senza la specifica autorizzazione prefettizia.

Settore prodotti fitosanitarii: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di prodotto antigelo per piante agrarie ed ortive contenente etilenglicole (sostanza tossica) in luogo del monopropilenglicole non tossico: sequestrati 150 Kg di prodotto;
- frode in commercio per la vendita di un fitofarmaco a base di Dinocap senza la necessaria autorizzazione all'immissione in commercio da parte del Ministero della Salute;

- commercializzazione di fitofarmaci molto tossici privi della necessaria documentazione di accompagnamento;
- fitofarmaci contraffatti contenenti principi attivi diversi dal dichiarato:
- fitofarmaci contenenti quantità di principio attivo inferiore a quella dichiarata;
- irregolare compilazione di registri e moduli di vendita.

Programmi mirati

Tali azioni, condotte sulla base dell'esperienza maturata negli anni precedenti, al fine di massimizzare i risultati dell'attività in termini di prevenzione e repressione delle frodi, si basano su una chiara individuazione dei settori e dei prodotti oggetto di controllo e sull'utilizzo congiunto delle risorse umane dedicate alle verifiche sull'intero territorio nazionale. Nel 2005 hanno interessato:

- Produzioni da agricoltura biologica;
- Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- Sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM;
- Fertilizzanti e biostimolanti.

Produzioni da agricoltura biologica

Sono stati effettuati controlli su diverse tipologie di prodotti alimentari e mezzi tecnici destinati alle produzioni da agricoltura biologica, al fine di verificarne la rispondenza alle prescrizioni contenute nella normativa comunitaria, nazionale e regionale vigenti.

Complessivamente sono stati sottoposti a controllo circa 1.200 operatori, costituiti da produttori (aziende ortofrutticole, allevamenti zootecnici, altre tipologie produttive), trasformatori, confezionatori e gli operatori che manipolano e ricondizionano la merce, sia allo stato sfuso che come prodotto semilavorato e/o finito, compresi i fornitori di mense collettive e le stesse mense qualora queste abbiano proceduto direttamente alla preparazione dei cibi somministrati, nonché le ditte di commercializzazione, sia all'ingrosso al dettaglio.

I prodotti controllati sono stati oltre 2.000, rappresentati principalmente da ortofrutticoli (compresi i prodotti di IV gamma), cereali e derivati (paste, pane, farine, riso,mais), oli vegetali, vini, miele, conserve vegetali e prodotti lattiero-caseari.

Le indagini analitiche, dirette ad accertare l'eventuale presenza di residui di prodotti fitosanitari non ammessi e/o di eventuali additivi non consentiti in materia di agricoltura biologica, hanno riguardato un totale di 276 campioni, prevalentemente costituiti da ortofrutticoli freschi e cereali e derivati.

Principali illeciti accertati

Sono state accertate non conformità dell'etichettatura alle prescrizioni previste dal Reg.CEE n.2092/91 e del D: L.gs. n.109/92, in particolare per:

- mancanza del riferimento all'organismo di controllo;
- pubblicità ingannevole (riferimenti a proprietà salutistiche);

- vendita di prodotti biologici allo stato sfuso;
- commercializzazione di prodotti convenzionali come provenienti da agricoltura biologica.

L'attività analitica ha invece consentito di individuare:

- residui di principi attivi non consentiti in oli extravergini di oliva da agricoltura biologica;
- residui di piombo oltre i limiti di legge e titoli in fosforo e potassio inferiori ai valori dichiarati in
- etichetta in concimi organici NP destinati ad agricoltura biologica.

Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

I controlli effettuati nell'ambito di questo programma hanno riguardato la verifica della conformità, della completezza e della veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate sulle etichette, in particolare per le carni bovine e l'olio di oliva. In questa sede verranno richiamati i principali aspetti dell'attività di controllo relativi all'etichettatura delle carni bovine rimandando più avanti, al paragrafo "piano annuale dei controlli nel settore oleario", per quelli riguardanti l'etichettatura degli oli di oliva.

Allo scopo di verificare l'osservanza delle disposizioni comunitarie dettate dal Reg. CE n. 1760/00 e dal Reg. CE n. 1825/00, in materia di tracciabilità delle cami bovine, sono stati effettuati più di 1.300 sopralluoghi presso 1.308 operatori, sia dei punti vendita della GDO, che effettuano attività di lavorazione, etichettatura e commercializzazione per la vendita diretta delle carni bovine preconfezionate e/o preincartate, che dei punti vendita delle carni al taglio (macellerie). Durante l'attività ispettiva sono state controllate le etichette di oltre 3.200 prodotti, nella maggior parte dei casi riferiti alla carne bovina fresca, senza tuttavia trascurare il prodotto surgelato.

Principali illeciti accertati

Le contestazioni amministrative elevate sono riconducibili ai seguenti illeciti:

- esposizione in vendita di carni senza le prescritte indicazioni;
- assenza del numero di lotto;
- commercializzazione dei prodotti con indicazioni ingannevoli circa l'origine e l'allevamento di provenienza;
- carne importata da Paesi terzi priva dell'indicazioni di origine;
- utilizzo di indicazioni facoltative in assenza del relativo disciplinare autorizzato dal MiPAF;
- registro di carico e scarico non aggiornato con frequenza giornaliera;
- mancata corrispondenza tra quanto dichiarato in etichetta e quanto riportato nei documenti contabili.

Sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM

L'attività di controllo, avviata il 24 settembre 2004 e conclusa l'1 aprile 2005 ha riguardato, in continuità con quanto già realizzato nel corso degli ultimi anni, la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia destinate alla campagna di semina 2004/2005. Questa attività è stata realizzata dall'Ispettorato congiuntamente all'Agenzia delle Dogane e all'Ente nazionale delle sementi elette

(ENSE). In particolare, l'Ispettorato ha effettuato controlli presso i depositi e i magazzini di stoccaggio delle sementi provenienti sia dai paesi dell'Unione Europea che da quelli extracomunitari. L'Agenzia delle Dogane, anche in collaborazione con alcuni Osservatori fitosanitari regionali, ha invece svolto controlli nei punti di entrata terrestri e portuali siti nel territorio nazionale. L'ENSE ha infine effettuato le verifiche presso le ditte sementiere che selezionano meccanicamente lotti di produzione nazionale, provenienti da Stati membri dell'UE o da Paesi Terzi, sottoposti poi a riconfezionamento in Italia. L'attività dell'ICRF, ha comportato il prelievo di 264 campioni di mais e 17 di soia che sono stati poi affidati all'Ense (coordinatore dell'attività analitica) per le verifiche dirette a stabilire l'eventuale presenza di OGM attraverso il metodo PCR quantitativa in real time.
A seguito delle determinazioni analitiche effettuate, il 2,3% dei campioni di sementi di mais e il 17,6% di sementi di soia sono risultati irregolari perché contenenti OGM; i lotti corrispondenti sono stati quindi sottoposti a sequestro inoltrando informativa di reato all'Autorità Giudiziaria competente.

Fertilizzanti e biostimolanti

Tale azione mirata di controllo, indirizzata alla tutela merceologica dei fertilizzanti e dei prodotti d azione biostimolante ed alla verifica della loro corretta etichettatura, si è articolata in oltre 1.700 sopralluoghi, a carico di più di 1,500 operatori, nel controllo di oltre 3.200 prodotti e nell'analisi di 1.000 campioni. Le irregolarità accertate nei confronti del 12% degli operatori complessivamente controllati ed in circa il 21% dei campioni analizzati hanno comportato 264 contestazioni amministrative, 24 notizie di reato e 44 sequestri.

Principali illeciti accertati

- Produzione e commercializzazione di concime organico azotato per agricoltura biologica e di composti grezzi ottenuti con l'impiego di matrici organiche di dubbia provenienza: denuncia all'A.G. del titolare della ditta e sequestro di oltre 40 t di prodotto;
- frode in commercio per la vendita di nitrato ammonico (34% N) come urea (46% di N): sequestro di circa 6t di prodotto;illecita commercializzazione di fertilizzanti (concime minerale azotato solido con elementi secondari e/o microelementi) aventi titoli in elementi della fertilità non corrispondenti al dichiarato: sequestro di 7,2t di prodotto;
- commercializzazione di concime organico azotato solido (con elementi secondari e/o microelementi) con tenore di piombo superiori al limite di legge: sequestro di 11,5 t di prodotto;
- ammendante ottenuto esclusivamente con l'impiego di RSU ma commercializzato con etichettatura dichiarante la presenza di lettiera animale: sequestro di oltre 1.900 sacchi da 25 l ciascuno;
- produzione e commercializzazione di concime organico azotato con tenore in piombo superiore ai limiti di legge: inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 5 t di concime;
- commercializzazione di concimi dichiarati per Agricoltura biologica non conformi a tale uso per mancanza dei requisiti chimici e delle specifiche autorizzazioni;

- commercializzazione di fertilizzanti (concime organo-minerale NPK e NK) aventi titolo in carbonio organico inferiore ai limiti di legge;
- commercializzazione di fertilizzanti (concime CE miscela di microelementi chelati e concime NPK con microelementi) aventi titolo in cobalto e molibdeno inferiori ai limiti di legge;
- fertilizzanti (concime organo-minerale NK) posti in commercio privi della necessaria indicazione delle matrici organiche e minerali utilizzate;
- commercializzazione di torba di origine lituana mancante delle idonee indicazioni identificative nei documenti di accompagnamento;
- commercializzazione di fertilizzanti, ammendanti o correttivi con indicazioni obbligatorie non riportate in lingua italiana, omesse o errate;
- concimi minerali, organo-minerali, organici, ammendanti e biostimolanti con metalli pesanti superiori ai limiti di legge (piombo, rame e nichel).

Azioni di controllo richieste da normativa specifica

Tali programmi di controllo, che vengono predisposti a seguito di quanto previsto da normativa specifica, in riferimento a politiche nazionali e comunitarie, per particolari comparti del settore dell'agroalimentare, nel 2005 hanno riguardato:

1. Piano annuale di controllo nel settore oleario (art. 8 del D.M. 4 giugno 2004 recante disposizioni applicative del controllo di dette norme di cui al Reg. (CE) n. 1019/2002);
2. Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004.

Piano annuale di controllo nel settore oleario

Tale programma, finalizzato ad assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, nello specifico, ha comportato verifiche della correttezza e chiarezza delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate sulle etichette di quasi 5.700 prodotti;costituiti per l'83% da oli extravergini di oliva, molti dei quali (15%) a denominazione tutelata DOP o IGP).

L'attività ispettiva ha comportato l'effettuazione di oltre 4.000 sopralluoghi (4.086) a carico di 3.765 operatori, rappresentati per oltre la metà (2.369) da esercizi commerciali, sia della moderna (GDO) che della tradizionale distribuzione alimentare. Oltre agli esercizi commerciali, i controlli sono stati estesi a 1.500 operatori tra frantoi e imprese di condizionamento, per la verifica della regolarità dei processi produttivi adottati, delle caratteristiche merceologiche e delle giacenze fisiche di circa 2.000 prodotti detenuti, nonché delle relative documentazioni contabili.

Principali illeciti accertati

Le irregolarità riscontrate in materia di etichettatura dei prodotti hanno riguardato l'inosservanza alle disposizioni previste dal Reg. CE n. 1019/02 e dal D.Lgs. n. 109/92 per:

- denominazione di vendita incompleta;
- mancanza di indicazioni obbligatorie;

- utilizzo del riferimento all'origine nazionale senza le necessarie autorizzazioni (mancato possesso del codice identificativo alfanumerico previsto dal Reg. CE 1019/02);
- irregolare tenuta dei registri di carico e scarico e della documentazione e della contabilità di magazzino prevista dal D.M. 4/6/2004;
- mancata indicazione della categoria di olio contenuta nei recipienti presenti negli oleifici (L. n.1407/60).

Le determinazioni analitiche effettuate su oltre 500 campioni prelevati hanno evidenziato irregolarità riguardanti:

- la non conformità dei parametri chimico-fisici ai limiti di legge;
- la miscelazione di olio extra vergine di oliva con olio di semi;
- oli con caratteristiche merceologiche non conformi a quanto riportato in etichetta.

Tra le principali frodi riscontrate, si segnalano casi di oli di semi spacciati per extravergini di oliva, utilizzo di riferimenti all'origine non legittimi, ed infine l'accertamento della presenza di stigmastadieni in oli extravergini di oliva in misura superiore al limite legale

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004.

In attuazione di tale programma, indirizzato alla verifica della qualità merceologica, della sicurezza e della corretta etichettatura degli alimenti per gli animali, sia familiari che da reddito, sono stati effettuati oltre 2.500 sopralluoghi a carico di oltre 2.200 operatori della filiera dei mangimi, controllando più di 5.100 prodotti ed analizzando circa 1.700 campioni.

Le irregolarità accertate hanno riguardato circa il 12% degli operatori controllati ed il 10% dei campioni soggetti alle verifiche di laboratorio, comportando 121 contestazioni amministrative, 112 notizie di reato e 13 sequestri.

Principali illeciti accertati

Qualità merceologica

Mangimi di composizione quali-quantitativa non rispondente al dichiarato o difforme da quanto previsto dalla normativa in materia:

- mangimi completi per suini, conigli e struzzi con contenuto in rame e/o zinco superiore ailimiti di legge;
- mangimi completi per bovini in accrescimento e per galline ovaiole con contenuto in proteine e grassi inferiori a quanto riportato in etichetta;
- mangimi completi per suini, conigli e pesci con tenori in ceneri e proteine difformi dal dichiarato;
- mangimi completi e complementari per bovini, suini e conigli, aventi tenori analitici (umidità, ceneri, proteine, fibre e oligoelementi) non corrispondenti a quanto dichiarato in etichetta;
- mangimi completi (per ovaiole e conigli) e complementari (per bovini, equini e polli) con tenori in ceneri non conformi al dichiarato;

- mangime complementare per vacche da latte contenente grassi. ceneri e fibra superiore al dichiarato;
- mangime complementare per bovini in accrescimento con titolo in ceneri non rispondente a quanto riportato in etichetta;
- mangime complementare medicato con tenore in proteine non conformi a quanto dichiarato in etichetta;
- premiscele con tenori in oligoelementi (ferro, manganese, rame e zinco) difformi rispetto a quanto riportato in etichetta;
- commercializzazione di mangimi composti complementari destinati ai cavalli oltre la data di scadenza o preparati con materie prime scadute: sequestro di oltre 2,4 t di prodotti;
- detenzione di mangime minerale per bovini, manze e vacche in asciutta oltre la data di scadenza: sequestro di 625 kg di prodotto.

Prevenzione BSE

- Mangime composto complementare per bovini prodotto direttamente in azienda risultato contenere farine animali di origine avicola;
- mangime composto complementare per vacche da latte risultato contenere proteine animali derivate da mammiferi.

Etichettatura

- Mangime composto completo per suini prodotto senza autorizzazione e commercializzato senza alcun sistema di etichettatura: sequestro di circa 5,2 t di prodotto;
- detenzione di varie tipologie di mangime semplice (farinetta d'orzo e granella di orzo) prive di qualsiasi sistema di etichettatura: sequestro di 3,7 t di prodotti;
- commercializzazione di mangime proveniente dalla Romania non riportante in etichetta alcuna indicazione in lingua italiana;
- commercializzazione di mangimi privi di indicazioni obbligatorie o con indicazioni irregolari in etichetta.

Attività straordinaria di controllo

In attuazione dei compiti attribuiti all'Ispettorato dalla L. 71 del 29 aprile 2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi urgenti nel settore agroalimentare, concernenti la realizzazione di programmi straordinari di controllo volti a contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori, nel 2005 è stata condotto un Programma straordinario di controllo sull'ortofrutta.

Il programma, realizzato durante il secondo semestre dell'anno in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane, che sistematicamente segnalava giornalmente le partite di ortofrutta importate da Paesi

extracomunitari ed i primi destinatari, ha comportato la verifica, lungo tutta la filiera commerciale fino al consumatore finale, del mantenimento della corretta indicazione dell'origine sia sulla documentazione commerciale che sull'etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli presso i più importanti centri di distribuzione sia all'ingrosso che al dettaglio. I controlli si sono concretizzati in circa 3.600 sopralluoghi, e, nei casi di sospetta presenza di residui di prodotti fitosanitari e/o sostanze non consentite per il trattamento superficiale dei frutti, nella verifica analitica di 135 campioni della merce introdotta.

Nel complesso sono stati oggetto di controllo oltre 26.000 prodotti e oltre 3.000 operatori commerciali, di cui il 71% afferenti alla categoria della GDO, 18% alla distribuzione all'ingrosso e 11% alla distribuzione tradizionale.

Princ ali illeciti accertati

Complessivamente sono risultati irregolari 679 prodotti (2,6% del totale dei controllati) dei quali circa il 67% è stato rilevato presso la GDO mentre la rimanente quota si ripartisce tra la distribuzione all'ingrosso (20%) e i piccoli esercizi (13%). Il 37% di questi prodotti era costituito da ortofrutta per la quale non è stato possibile risalire all'effettiva origine, in quanto priva di qualsiasi etichetta e con incompleti documenti commerciali di accompagnamento. Per la quota di prodotti irregolari per i quali è stato possibile risalire all'origine, il 38% è risultato di provenienza extracomunitaria, il 15% nazionale e il 10% di provenienza UE.

Gli operatori risultati irregolari sono stati 273 (8,6% del totale dei controllati) e la maggiore incidenza di irregolarità è stata rilevata presso la distribuzione all'ingrosso (12,4%), mentre nella GDO e nei piccoli esercizi tale incidenza è stata, rispettivamente, il 7,7% e il 5,8%.

I principali illeciti accertati, riconducibili all'inosservanza del . L.gs. 109/92 109, hanno riguardato l'illecita commercializzazione di prodotto extracomunitario etichettato come prodotto italiano o come prodotto di origine europea.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze di ingiunzione di pagamento,ovvero di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ex art. 17 della Legge 689/81, a seguito di contestazioni di infrazione amministrativa che provengono da qualsiasi organo abilitato all'accertamento delle infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141). Va rilevato che, a seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria, di cui al Decreto del 27 gennaio 2005, tutte le contestazioni e i provvedimenti ingiuntivi di pagamento, a decorrere dal 1 febbraio 2005 sono affluite all'Amministrazione centrale. A seguito dell'entrata in vigore del D.M. 19 dicembre 2005, l'irrogazione delle sanzioni amministrative di competenza dell'Ispettorato e la gestione del relativo contenzioso, dal 1° febbraio 2006 è stata assegnata per competenza all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.

L'attività svolta nel 2005 viene evidenziata nella **Tabella 21**, che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate e le ordinanze di archiviazione emesse.

L'istruttoria dei procedimenti amministrativi prevede l'espletamento di una procedura molto complessa, che non si esaurisce con l'emissione del provvedimento ingiuntivo (in senso lato), frutto di un attento studio delle fattispecie contestate, ma, spesso, poiché i trasgressori presentano opposizione all'ordinanza di pagamento, impone l'obbligo della difesa in giudizio dell'Amministrazione. Sempre più spesso accade che tale difesa veda coinvolti direttamente i funzionari dell'Ispettorato, su delega dell'Avvocatura Generale o Distrettuale dello Stato. Oltre a ciò, poiché i contravventori di frequente non provvedono al pagamento esecuzione diretta al recupero coattivo delle somme dovute.

All'attività di definizione dei procedimenti sanzionatori si aggiungono i rapporti di collaborazione sempre più spesso richiesti da altri organismi, tendenti ad elaborare comuni linee interpretative ed applicative della vasta e complessa materia sanzionatoria nel settore agroalimentare, anche alla luce degli orientamenti giurisprudenziali consolidatisi al riguardo.

2.1.6 Guardia di Finanza

Le **Tabelle 22** e **23** riportano il riepilogo nazionale dell'attività svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2005 sono state **30**, con un totale di **44** soggetti verbalizzati.

Nelle **Tabelle** mostrano il numero degli interventi, i tributi evasi, le pene pecuniarie minime, le violazioni, i verbalizzati. Inoltre sono anche elencati i generi sequestrati/consumati in frode nell'ambito dei diversi settori controllati.

2.1.7 Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2005 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **14.993**, di cui **278** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **1,8%**, notevolmente inferiore a quella dell'anno 2004 (**11,2%**).

Nella **Tab. 24** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

PAGINA BIANCA

2.1.8 DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE

PAGINA BIANCA

REGIONE ABRUZZO

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: Telefax: e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Abruzzo

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'										0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)										0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)										0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI										0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI										0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI										0
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale										0
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										0
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro										0
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi										0
b) Notizie di reato										0

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: ABRUZZO Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: Telefax: e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Abruzzo

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	51	221	118	1.308	126	1.010	1.476	231	520	**5.061**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	51	221	39	250	27	517	57	35	326	**1.523**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.278	838	241	250	11	517	57	35	326	**5.553**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	8	4	82	3	27	26	10	2	**169**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	614	119	21	19				3	13	**789**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	4		1				1	1	**11**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	1	2		12			5	3		**23**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				5						**5**
c) Composizione	3									**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1									**1**
e) Etichettatura e presentazione				1						**1**
f) Altro			1		3	15				**19**
PROVVEDIMENTI. a) Amministrativi		4	1	58		12	19	4		**98**
b) Notizie di reato	1	2		6			2	2		**13**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione ABRUZZO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	10	1						1				1
2. Uova e ovoprodotti	2											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	3											0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	14	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	1											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	16	1						1				1
8. Frutta e verdura	5											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10 Bevande non alcoliche	6	2						2				2
11. Vino	3											0
12. Bevande alcooliche escluso il vino	16											0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	4											0
15. Dolciumi	5											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	144											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	2	1						1				1
TOTALE	**232**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**6**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione ABRUZZO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	12											0
2. Uova e ovoprodotti												0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	60	3							3			3
4 Pesci, crostacei, molluschi	78											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7 Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	14											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati												0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19 Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	3											0
TOTALE	**167**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**0**	**3**

PAGINA BIANCA

REGIONE BASILICATA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	BASILICATA		Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	Dr. Gerardo Salvatore	Telefax:	0971/668835-73	e-mail:	gerardo.salvatore@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5		N° di strutture che hanno fornito i dati:	5	

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	338	301	303	2.006	235	126	763	277	296	**4.645**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	154	193	237	1.672	148	104	486	189	233	**3.416**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	164	194	262	1.846	148	114	628	221	238	**3.815**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	4	4	17	3	2	36	4	8	**80**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	63	154	67	358	13		131	79	195	**1.060**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	3	1	2				2	4	**14**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	2	3	1	2	3	2	9		1	**23**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	18	42	12	23	2		144	42	146	**429**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2								**2**
e) Etichettatura e presentazione		1								**1**
f) Altro			3				3		1	**7**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	2	15	3	2	1	2	24	10	1	**60**
b) Notizie di reato	2	10	1	2		2	2		2	**21**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	BASILICATA		Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. Gerardo Salvatore	Telefax:	0971/668835-73	e-mail:	gerardo.salvatore@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5		N° di strutture che hanno fornito i dati:	5	

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	5 424	207	36	1.568	371	387	560	177	839	**9.569**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.802	194	36	1.344	329	214	416	177	801	**7.313**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.259	993	96	1.601	228	264	416	177	15.591	**30.625**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	4	3	51	3	4	5	4	1	**77**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	702	1.523	113	419			52	21	234	**3.064**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	3	6						**13**
NUMERO INFRAZIONI. a) Igiene Generale		6		7	2	2	4	3		**24**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	4		12	1	84	1	1		**105**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		1						**3**
e) Etichettatura e presentazione		1		1						**2**
f) Altro	1	1		6		2				**10**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	1	2		21	12	4	15	14	1	**70**
b) Notizie di reato		3	1	4		2				**10**

(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.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione BASILICATA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	5											0
2 Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi	3											0
5. Grassi e oli	54											0
6. Zuppe, brodi, salse	89	2			1						1	2
7. Cereali e prodotti della panetteria	335	4			1			3				4
8 Frutta e verdura	232											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	73	2						1			1	2
10 Bevande non alcoliche	164	1									1	1
11. Vino	34											0
12 Bevande alcooliche escluso il vino	6											0
13. Gelati e dessert	3											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15. Dolciumi	19											0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	10											0
17. Piatti preparati	42											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	29											0
19 Additivi	11											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	18											0
21. Altri alimenti	6											0
TOTALE	**1.139**	**9**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**3**	**9**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione BASILICATA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari		Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	247	3		2		1						3
2. Uova e ovoprodotti	38											0
3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame	426	11	7	3				2		3		15
4 Pesci, crostacei, molluschi	101	1	1									1
5 Grassi e oli	2											0
6. Zuppe, brodi, salse	1											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	2											0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4											0
10 Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	3											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	15											0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	20											0
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											0
19. Additivi	2											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	1											0
TOTALE	**863**	**15**	**8**	**5**	**0**	**1**	**0**	**2**	**0**	**3**	**0**	**19**

PAGINA BIANCA

BOLZANO (P.A.)

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: BOLZANO Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: SIEBENFORCHER KARIN Telefax: 0471/411763-40 e-mail: karin.siebenfoercher@provincia.bz.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 5 N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	9.019	471	271	2.664	2	787	12.741	1.014	796	**27.765**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	173	296	113	466	25	221	834	317	397	**2.842**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	142	675	367	816	21	22	976	161	545	**3.725**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	23	5	39	1	4	334	28	47	**482**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	331	842	190	323			229	59	386	**2.360**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	23	12	27			32	2	31	**132**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	2	16	2	17	2	1	157	18	63	**278**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		13	1	13			308	19	30	**384**
c) Composizione				3			7		1	**11**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	1			5		4	**12**
e) Etichettatura e presentazione		4	9	26			2		7	**48**
f) Altro	2	4	5	8		2	31	2	13	**67**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	7	33	23	107	1	4	738	52	127	**1.092**
b) Notizie di reato		6	3	10	1		15	1	5	**41**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: BOLZANO Codice: R 041 Tipo struttura:
Nome del referente: DR. STAMPFER H. Telefax: 0471/635162 e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	9.000	35	32	1.160		710	6.000	400	310	**17.647**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	166	201	48	257		199	44	7	237	**1.159**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	135	480	272	462			45	10	350	**1.754**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	6	1	9			3		10	**30**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	265	663	133	150			11	14	308	**1.544**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	13	2	4			7	2	29	**62**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	2	8	1	4	1				12	**28**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3		2						**5**
c) Composizione				1						**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									3	**3**
e) Etichettatura e presentazione		4	1	6					5	**16**
f) Altro	2		2	5					2	**11**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	7	4	4	5			7	14	22	**63**
b) Notizie di reato		4		6					3	**13**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione P.A. BOLZANO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	275	3						3				3
2. Uova e ovoprodotti	63											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	478	8						5		3		8
4. Pesci, crostacei, molluschi	91	8		5				2		3		10
5. Grassi e oli	53	12							11	1		12
6. Zuppe, brodi, salse	21	1						1				1
7. Cereali e prodotti della panetteria	38	5						5				5
8. Frutta e verdura	157	2						1		1		2
9 Erbe, spezie, caffè, tè	15											0
10 Bevande non alcoliche	67	11			1			7		4		12
11 Vino	34											0
12. Bevande alcooliche escluso il vino	18	3								3		3
13. Gelati e dessert	113											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	2											0
15. Dolciumi	94	3			2					1		3
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	6											0
17. Piatti preparati	210	3		1	2							3
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26	10								10		10
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	59											0
21. Altri alimenti	50	2								2		2
TOTALE	**1.870**	**71**	**0**	**6**	**5**	**0**	**0**	**24**	**11**	**28**	**0**	**74**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione P.A. BOLZANO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	175											0
2. Uova e ovoprodotti	55											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	367	9	9									9
4. Pesci, crostacei, molluschi	22											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11 Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14 Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	1											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	34	3	2	1								3
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	59											0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	**713**	**12**	**11**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**

PAGINA BIANCA

REGIONE CALABRIA

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	CALABRIA		Codice:	R 180 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. Eduardo Malacaria	Telefax:	0961/856503-86	e-mail:	e,.malacaria@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11		N° di strutture che hanno fornito i dati:	9	

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	1.586	1 368	926	4.622	1.556	1.506	5.897	844	3.627	**21.932**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	221	590	382	2.181	587	373	2.330	663	1.357	**8.684**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	587	679	472	2.351	501	407	2.241	604	1.672	**9.514**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	66	22	331	11	18	23	83	153	**731**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	51	40	324		2	53	96	63	**687**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	2	1						**6**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	8	65	34	267	11	17	126	33	60	**621**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	18	72	14	126			175	54	35	**494**
c) Composizione				21						**21**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				19						**19**
e) Etichettatura e presentazione		7	19	195			53			**274**
f) Altro	1.926	207		6				2	188	**2.329**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	2	56	22	160	9	16	128	31	110	**534**
b) Notizie di reato		1		1			8	5	4	**19**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	CALABRIA		Codice:	R 180 000 0	Tipo struttura:	U.O. Serv Veter.	
Nome del referente:	Dr Malacaria Eduardo	Telefax:	0961/856503-86	e-mail:	e.malacaria@regcal.it		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11		N° di strutture che hanno fornito i dati:	7			

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	1.561	189	188	5.675	909	777	1.245	254	3.005	**13.803**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	545	189	177	3.451	488	656	405	249	2.223	**8.383**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.848	1.547	2.456	6.613	879	929	705	454	5.395	**26.826**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	4	47	244	48	18	42	35	56	**501**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.555	159	62	420		5	62	56	520	**15.839**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10		2	5				1		**18**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	8	8	4	479	1	29	21	57	72	**679**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	19	20	22	363	9	11	40	35	78	**597**
c) Composizione	10									**10**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)								4		**4**
e) Etichettatura e presentazione		2	1	7				5		**15**
f) Altro	1	2	1	2				4		**10**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	18	31	5	195	1	4	6	2	34	**296**
b) Notizie di reato		5	5	14				1		**25**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione CALABRIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	10											**0**
2. Uova e ovoprodotti												**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												**0**
4. Pesci, crostacei, molluschi	3	1									1	**1**
5. Grassi e oli	12	3						1			2	**3**
6 Zuppe, brodi, salse	22	7									7	**7**
7 Cereali e prodotti della panetteria	94	13							3		10	**13**
8. Frutta e verdura	46	1								1		**1**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4	4									4	**4**
10. Bevande non alcoliche	12	2									2	**2**
11 Vino	19	3									3	**3**
12 Bevande alcooliche escluso il vino	1											**0**
13 Gelati e dessert	3											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6											**0**
15. Dolciumi	26											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1											**0**
17. Piatti preparati	4											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	11											**0**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												**0**
21 Altri alimenti	26											**0**
TOTALE	**300**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**3**	**1**	**29**	**34**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione CALABRIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1 439	111	1		110							**111**
2. Uova e ovoprodotti	103	2			2							**2**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1 699	167	4					163				**167**
4. Pesci, crostacei, molluschi	277	24						24				**24**
5. Grassi e oli												**0**
6. Zuppe, brodi, salse												**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	39	3			3							**3**
8. Frutta e verdura	7											**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	125	4			4							**4**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	14											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	2											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											**0**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												**0**
21. Altri alimenti	13	2									2	**2**
TOTALE	**3.728**	**313**	**5**	**0**	**119**	**0**	**0**	**187**	**0**	**0**	**2**	**313**

PAGINA BIANCA

REGIONE CAMPANIA

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA		Codice:		Tipo struttura:
Nome del referente:	Dr Santonastasi	Telefax:	081/7969342	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia	13		N° di strutture che hanno fornito i dati.	13	

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	20.080	3.742	2.710	28.208	5.105	1.797	20.202	2.325	7.714	**91.883**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	796	1.964	1.541	15.302	1.427	689	7.442	1.483	4.550	**35.194**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.042	3.198	2.651	21.289	2.388	858	15.710	2.349	7.600	**57.085**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	81	341	256	1.892	278	38	1.648	385	645	**5.564**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	231	1.282	649	3.336	21	20	1.036	884	924	**8.383**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	100	33	127	3	11	141	15	92	**524**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	51	222	160	1.427	78	23	819	151	501	**3.432**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	86	449	355	1.566	38	68	730	303	552	**4.147**
c) Composizione		4	8	11	7		6		1	**37**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	13	70		5		3	**93**
e) Etichettatura e presentazione		5		13	11		4	7	2	**42**
f) Altro	6	175	63	217	83	18	260	49	141	**1.012**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	35	251	121	8.555	35	28	932	174	358	**10.489**
b) Notizie di reato	5	115	25	238	92		161	13	435	**1.084**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA		Codice:	R 150	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. SCOGNAMIGLIO	Telefax:	081/7969524-391	e-mail:	veterinaria@regione.campania.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:			N° di strutture che hanno fornito i dati:	13	

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	31.591	1.311	1.071	16.633	3.882	3.565	6.674	980	5.736	**71.443**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.355	1 254	924	11.786	2.108	2.773	3.524	704	4.153	**37.581**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.632	12.820	5.131	14.923	2.113	2.406	3.132	1.002	6.451	**75.610**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.063	571	246	1.337	87	202	430	111	727	**4.774**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	70.641	15.956	1.077	3.833	264		318	331	1.934	**94.354**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	147	92	90	45		12	39	3	116	**544**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	31	73	4	398	8	11	182	2	97	**806**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	16	41	62	139	2		31	26	57	**374**
c) Composizione	8	18	16	12					52	**106**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8	12	72	64					30	**186**
e) Etichettatura e presentazione	6	35	68	275	9		18		62	**473**
f) Altro	176	45	59	225	86	59	55	3	142	**850**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	237	225	144	1.045	10	65	227	25	319	**2.297**
b) Notizie di reato	117	146	24	947	18	9	250	3	101	**1.615**

(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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione CAMPANIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	136											0
2. Uova e ovoprodotti	3											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	78											0
4 Pesci, crostacei, molluschi	43	1						1				1
5 Grassi e oli	236	26							23	22	7	52
6 Zuppe, brodi, salse	845	6			1			2	2	1	3	9
7 Cereali e prodotti della panetteria	1.305	25			25			6			9	40
8. Frutta e verdura	308	3			3							3
9. Erbe, spezie, caffè, tè	188	1				1						1
10. Bevande non alcoliche	459	4			4							4
11 Vino	314	3						3	1		2	6
12. Bevande alcooliche escluso il vino	50	1			1							1
13 Gelati e dessert	12											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	46											0
15 Dolciumi	52											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	592	51			4	47						51
17. Piatti preparati	698	8		1	27							28
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	113											0
19 Additivi	2											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	341											0
21. Altri alimenti	111											0
TOTALE	**5.932**	**129**	**0**	**1**	**65**	**48**	**0**	**12**	**26**	**23**	**21**	**196**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione CAMPANIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	13.634	75			1	24		3	24	20	3	**75**
2. Uova e ovoprodotti	418	4									4	**4**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	3.037	109	9		47		5	1	32	15		**109**
4 Pesci, crostacei, molluschi	1.155	93	1		72		14		2	4		**93**
5. Grassi e oli	26											**0**
6. Zuppe, brodi, salse	5											**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	20	1			1							**1**
8. Frutta e verdura												**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	36											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	191	6			2						4	**6**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	84	3			3							**3**
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	34											**0**
19 Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												**0**
21. Altri alimenti	9											**0**
TOTALE	**18.649**	**291**	**10**	**0**	**126**	**24**	**19**	**4**	**58**	**39**	**11**	**291**

PAGINA BIANCA

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	VICINELLI LAURA	Telefax:	051/6397373-064	e-mail:	lvicinelli@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11	N° di strutture che hanno fornito i dati:	11		

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	1.214	2.751	2.472	11.984	1.932		32.242	4.394	7.478	**64.467**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	115	596	867	2.783	340		13.164	2.295	3.246	**23.406**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	234	927	3.272	3.936	354		15.314	3.148	4.188	**31.373**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11	170	161	645	5		2.862	678	857	**5.389**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.047	3.124	1.268	1.464	2		417	1.422		**8.744**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	12	52	24	34			27	21		**170**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale		99	7	51			402	23		**582**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		4	1	5			31	6		**47**
c) Composizione	2	17	25	12			1	1		**58**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		6			4	1		**13**
e) Etichettatura e presentazione		11	5	27			6	3		**52**
f) Altro		49	12	10			220	19		**310**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	13	926	149	648	75		2.535	509		**4.855**
b) Notizie di reato	4	17	7	9			33			**70**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA		Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	NOCERA - VICINELLI	Telefax:	051/6397376-064	e-mail:	l.nocera@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11		N° di strutture che hanno fornito i dati:	11	

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	30.137	3.236	522	7.669		3.028	2.532	2.074	72	**49.270**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.075	3.061	377	5.416		1.579	888	813	68	**30.277**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	120.453	129.363	987	9.582		1.584	1.335	1.028	111	**264.443**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	604	1.767	22	694		4	90	48	39	**3.268**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.703	15.552		8.508						**29.763**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.240	305		183						**1.728**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale										**0**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										**0**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro										**0**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	96	20	1	72		1	11	9		**210**
b) Notizie di reato	5	23	4	7			4			**43**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione EMILIA ROMAGNA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	386	7		1				6				7
2. Uova e ovoprodotti	102											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	397	63	19	44								63
4. Pesci, crostacei, molluschi	419	6	5					1				6
5. Grassi e oli	123	6						4	2			6
6. Zuppe, brodi, salse	90											0
7 Cereali e prodotti della panetteria	910	6	2			2			2			6
8. Frutta e verdura	64	1					1					1
9 Erbe, spezie, caffè, tè	61	2				2						2
10 Bevande non alcoliche	196	1				1						1
11. Vino	268	2					2					2
12 Bevande alcooliche escluso il vino												0
13 Gelati e dessert	376											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	16											0
15 Dolciumi	19											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	327	17				17						17
17. Piatti preparati	1.728	8		8								8
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	68	3						3				3
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4.304	6		4				2				6
21. Altri alimenti	1.604	13	5	8								13
TOTALE	**11.458**	**141**	**31**	**65**	**0**	**22**	**3**	**16**	**4**	**0**	**0**	**141**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione EMILIA ROMAGNA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1 936	40		1	4	35						**40**
2. Uova e ovoprodotti	69	1	1									**1**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	552	15	11	2					2			**15**
4. Pesci, crostacei, molluschi	119	14		5	1		1		5		2	**14**
5 Grassi e oli												**0**
6 Zuppe, brodi, salse	6											**0**
7 Cereali e prodotti della panetteria	10											**0**
8. Frutta e verdura	3											**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13 Gelati e dessert	13											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15 Dolciumi	36	1							1			**1**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17 Piatti preparati	24											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	2											**0**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	2											**0**
21. Altri alimenti	38	8						8				**8**
TOTALE	**2.810**	**79**	**12**	**8**	**5**	**35**	**1**	**8**	**8**	**0**	**2**	**79**

PAGINA BIANCA

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA CLARA ZUCH	Telefax:	040/3775509-23	e-mail:	clara.zuch@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	233	1.042	1.250	2.880	3	1.204	10.330	996	3.566	**21.504**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	43	60	190	422	11	21	1.587	361	395	**3.090**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48	89	136	503	16	665	1.970	494	470	**4.391**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		11	22	154	1	1	665	50	197	**1.101**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	60	62	16	176			55	44	112	**525**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI							2			**2**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	1	8	6	89		1	375	11	146	**637**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		4	4	14	1		188	6	41	**258**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione				1						**1**
f) Altro		2	5	1		1	78	13	22	**122**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	15	18	20	46	2	5	428	94	66	**694**
b) Notizie di reato			2	7			5	2	2	**18**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:	R 060	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. COASSIN R	Telefax:	040/3775559-23	e-mail:	renato.coassin@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	4.312	355	116	1.023	9	622	666	136	1.166	**8.405**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.740	355	86	955	9	470	83	44	1.028	**6.770**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.330	10.545	1.093	2.366	9	572	84	44	2.549	**24.592**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	32	82	4	30		2			29	**179**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	856	760	41	287			11		263	**2.218**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	14	1	5			3		4	**40**
NUMERO INFRAZIONI. a) Igiene Generale	119	380	1	14					19	**533**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	40	118							3	**161**
c) Composizione	2	4		1						**7**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione		6		3						**9**
f) Altro	15	4	2	18		2			15	**56**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	142	102	4	30		6			42	**326**
b) Notizie di reato	2	8		4						**14**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione FRIULI VENEZIA GIULIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	109	6			8			1				9
2. Uova e ovoprodotti	5											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	185	13	4	2	9					1		16
4. Pesci, crostacei, molluschi	121	2			2							2
5. Grassi e oli	42	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	39	1			1							1
7. Cereali e prodotti della panetteria	118	4			4			1				5
8. Frutta e verdura	91											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	187	6				6						6
10. Bevande non alcoliche	94	1					1					1
11. Vino	53											0
12. Bevande alcooliche escluso il vino	8											0
13. Gelati e dessert	11											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	8											0
15. Dolciumi	30											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	126	4			4							4
17. Piatti preparati	123	11		18								18
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	111	7					7					7
21. Altri alimenti	4											0
TOTALE	**1.487**	**56**	**4**	**20**	**28**	**6**	**8**	**3**	**0**	**1**	**0**	**70**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione FRIULI VENEZIA GIULIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	82	2		1	1							2
2. Uova e ovoprodotti	20											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	383	16	8	3	2				2		1	16
4. Pesci, crostacei, molluschi	159	2	1						1			2
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11 Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	6											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	11											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	27											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19 Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	238	1		1								1
21. Altri alimenti												0
TOTALE	**926**	**21**	**9**	**5**	**3**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**1**	**21**

PAGINA BIANCA

REGIONE LAZIO

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	LAZIO		Codice:	R 120	Tipo struttura:
Nome del referente:	CARTA LAURA	Telefax:	06/51688304-41	e-mail:	lcarta@regione.lazio.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12	

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	7.107	1.821	2.818	17.819	1.442	951	21.492	3.393	7.366	**64.209**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	242	407	746	3.316	224	172	6.467	1.213	1.874	**14.661**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	376	488	1.008	7.124	223	157	11.017	1.704	2.888	**24.985**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	45	81	369	15	5	1.775	308	572	**3.180**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.184	4.954	610	983	40		603	390	198	**8.962**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	39	16	8	30			25	4	3	**125**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	3	36	64	368	3	4	1.279	888	578	**3.223**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		20	18	68	1	1	675	210	427	**1.420**
c) Composizione	5	10		4						**19**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	7	13			8	3	3	**37**
e) Etichettatura e presentazione			8	13			23	4	1	**49**
f) Altro	4	14	24	78	8		269	23	133	**553**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	44	68	88	410	30	10	1.750	248	615	**3.263**
b) Notizie di reato	4	18	9	24			56		9	**120**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo struttura:
Nome del referente: Telefax: 06/51688860 e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	11.793	851	766	8.375	1.272	3.456	5.002	1.421	2.375	**35.311**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.081	682	543	4.732	712	2.262	1.500	494	1.601	**19.607**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.817	17.399	3.407	5.985	702	2.176	1.617	480	2.068	**44.651**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	64	34	51	443	6	12	41	3	180	**834**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.679	8.442	360	826	4	12	80	60	331	**13.794**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	57	31	8	16			3		25	**140**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	27	11	17	169	2	4	34	9	30	**303**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		41	18	187		2	8		60	**316**
c) Composizione	2	7		1					1	**11**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1		2	3		1				**7**
e) Etichettatura e presentazione			3	56			7		6	**72**
f) Altro	64	22	10	91	2	3	7	1	11	**211**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	102	41	37	261	4	4	31	12	191	**683**
b) Notizie di reato	12	21	9	17		1	5	1	6	**72**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione LAZIO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	150	3						3				3
2. Uova e ovoprodotti	8											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	47	1	1									1
4. Pesci, crostacei, molluschi	53											0
5. Grassi e oli	207	11						2	9			11
6. Zuppe, brodi, salse	197	12			4		1		10			15
7. Cereali e prodotti della panetteria	567	7			6						1	7
8. Frutta e verdura	1.059	11		1				10				11
9 Erbe, spezie, caffè, tè	160	18						18				18
10 Bevande non alcoliche	79	1			1							1
11. Vino	143	2							2			2
12. Bevande alcooliche escluso il vino	13											0
13 Gelati e dessert	17											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6	1			1							1
15. Dolciumi	19	1			1							1
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	27	3						3				3
17. Piatti preparati	1.809	1	1		4							5
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	31	5						5				5
19. Additivi	1											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	111											0
21 Altri alimenti	30	1			1							1
TOTALE	**4.734**	**78**	**2**	**1**	**18**	**0**	**1**	**41**	**21**	**0**	**1**	**85**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione LAZIO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1 067	57		2	2	35		57	1			**97**
2. Uova e ovoprodotti	61											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame	1 046	30	9	1	20							**30**
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.091	14	3		4			2	5			**14**
5. Grassi e oli												**0**
6. Zuppe, brodi, salse	4											**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	15											**0**
8. Frutta e verdura												**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	63											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	131	39						39				**39**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17 Piatti preparati	28	1						1				**1**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	5	1						1				**1**
19. Additivi												**0**
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	117	5									5	**5**
21. Altri alimenti	16	2						2				**2**
TOTALE	**3.644**	**149**	**12**	**3**	**26**	**35**	**0**	**102**	**6**	**0**	**5**	**189**

PAGINA BIANCA

REGIONE LIGURIA

Mod. A

Anno 2009

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: LIGURIA | Codice: R 070 000 0 | Tipo struttura:
Nome del referente: DR. DELLACASAGRANDE | Telefax: 010/5484958-5692 | prevenzione@regione.liguria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 5 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	4 365	720	1.186	7.995	90	390	13.280	1.731	3.388	**33.145**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	72	178	170	986	25	52	1.700	358	598	**4.139**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	75	250	229	1.210	25	52	1.994	402	715	**4.952**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	28	23	194	2	1	512	81	198	**1.047**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	75	331	185	908	9	1	228	246	327	**2.310**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	1	6			13	3	9	**34**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	20	54	35	437	2		1.065	151	415	**2.179**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		9	5	50			206	20	57	**347**
c) Composizione			1	1			1		2	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1			1			**2**
e) Etichettatura e presentazione		2		2			4		1	**9**
f) Altro		6	6	122		1	130	27	61	**353**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	14	34	52	354	3	15	733	118	271	**1.594**
b) Notizie di reato		1	1	4			13		3	**22**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	LIGURIA	Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente.	DELLACASAGRANDE D.	Telefax:	010/5484958-5692	e-mail	prevenzione@regione.liguria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	6.475	269	315	3.235	157	1.261	1.207	128	1.423	**14.470**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.848	271	248	1.116	53	547	227	113	583	**6.006**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6 173	9.011	3.480	1.582	63	551	306	167	704	**22.037**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	27	66	33	174		15	65	14	130	**524**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.694	1.068	520	472		3	19	32	225	**7.033**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	85	31	3	8			1		15	**143**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	19	37	14	82		7	20	8	81	**268**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	7	39	13	40		2	13	6	39	**159**
c) Composizione		1								**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							2	1		**3**
e) Etichettatura e presentazione		3		15						**18**
f) Altro		12	32	34		6	2	1	6	**93**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	27	69	45	139		15	24	11	118	**448**
b) Notizie di reato	3	10		7			9		3	**32**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione LIGURIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	40	3						3				3
2. Uova e ovoprodotti	6											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	9											0
4. Pesci, crostacei, molluschi	145											0
5. Grassi e oli	177											0
6. Zuppe, brodi, salse	238											0
7 Cereali e prodotti della panetteria	559	11			8		1	2		2	3	16
8 Frutta e verdura	497	11			2	1		6	4			13
9. Erbe, spezie, caffè, tè	147	2						2				2
10. Bevande non alcoliche	128	13			1			12				13
11. Vino	149	1						1				1
12. Bevande alcooliche escluso il vino	45											0
13. Gelati e dessert	56											0
14 Cacao e preparazioni a base di cacao	40											0
15. Dolciumi	18											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	86											0
17. Piatti preparati	537	1		1	1							2
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	89	3						1		2		3
19. Additivi	4	1							1			1
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	90	5					3	2				5
21. Altri alimenti	39											0
TOTALE	**3.099**	**51**	**0**	**1**	**12**	**1**	**4**	**29**	**5**	**4**	**3**	**59**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

***Istituto Zooprofilattico Sperimentale* (I.Z.S.)**

Regione LIGURIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	220											0
2. Uova e ovoprodotti	21											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	362	6	3	3								6
4. Pesci, crostacei, molluschi	153	1					1					1
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse	13											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	45											0
8. Frutta e verdura												0
9 Erbe, spezie, caffè, tè												0
10 Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	44											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	14											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	38	2		1							1	2
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	4											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	2											0
21. Altri alimenti	10											0
TOTALE	**926**	**9**	**3**	**4**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**1**	**9**

PAGINA BIANCA

REGIONE LOMBARDIA

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	LOMBARDIA		Codice:		Tipo struttura:
Nome del referente:	DOMENICHINI M.	Telefax:	02/6765337-09	e-mail:	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia.	16		N° di strutture che hanno fornito i dati:	16	

Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	893	444	1.189	14.744		4.219			2.760	**24.249**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	887	437	1.035	11.627	255	2.437	1.170	1.247	2.230	**21.325**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19.915	5.903	1.476	18.889	287	2.461	1.389	1.457	2.805	**54.582**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	343	63	146	2.415	5	21	179	298	306	**3.776**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	127	197	208	1.198		1	59	50	174	**2.014**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	30	71		1	9	1	14	**144**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	348	73	79	2.305	5	6	177	234	225	**3.452**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	242	38	106	1.249	1	4	67	145	121	**1.973**
c) Composizione	19	1	2	211					4	**237**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	17					2	**20**
e) Etichettatura e presentazione	11	4	10	347			5	3	9	**389**
f) Altro	68	7	22	220	2	9	21	21	20	**390**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	569	103	189	3.108	9	20	259	370	405	**5.032**
b) Notizie di reato	1	2	8	56		2	8	2		**79**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: LOMBARDIA | Codice: R 030 000 0 | Tipo struttura:
Nome del referente: DR. SALAMANA M. | Telefax: 02/67653029 | e-mail: prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia .it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 15 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 15

Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	16.151	3.977	4.405	19.395	2.344	2.517	49.956	8.935	12.634	**120.314**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	143	871	893	3.346	209	363	9.114	2.424	3.132	**20.495**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	145	1.022	1.119	3.978	215	382	10.447	3.073	3.559	**23.940**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	173	186	826	6	9	3.332	876	1.065	**6.475**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	122	1.708	463	1.705	4		630	471	1.254	**6.357**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	16	11	118			235	88	99	**570**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	1	160	124	467	1	1	2.573	587	804	**4.718**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		90	114	393	1	1	1.611	349	509	**3.068**
c) Composizione		4	2	2			2	2	11	**23**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5	1	9	1		24	8	12	**60**
e) Etichettatura e presentazione			39	228			53	7	26	**353**
f) Altro	3	58	32	73	1	6	405	127	111	**816**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	8	427	403	1.213	5	16	5.067	1.077	1.766	**9.982**
b) Notizie di reato	3	5	26	16			46	12	21	**129**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione LOMBARDIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	34	3			1			2				**3**
2. Uova e ovoprodotti	8	1	1									**1**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	64	1		1								**1**
4. Pesci, crostacei, molluschi	22	2			2				1			**3**
5. Grassi e oli	119	15						9	5		2	**16**
6. Zuppe, brodi, salse	208	23		1	7			2	8	5	1	**24**
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.354	139		2	80	11	4	19	4	2	17	**139**
8. Frutta e verdura	1.045	75	2	4	32		2	28			7	**75**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	192	8			2	1		6				**9**
10. Bevande non alcoliche	801	33			16		4		4	9		**33**
11. Vino	149											**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	157	2							1	1		**2**
13. Gelati e dessert	249	19			19							**19**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	60	2				2						**2**
15. Dolciumi	93	11			9			1	1			**11**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	127	6				6						**6**
17. Piatti preparati	1.492	139	2	2	199			1		1		**205**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	23											**0**
19. Additivi	4	1						2				**2**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	134	15			4		6	1		6		**17**
21. Altri alimenti	76	1							1			**1**
TOTALE	**6.411**	**496**	**5**	**10**	**371**	**20**	**16**	**71**	**25**	**24**	**27**	**569**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione LOMBARDIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	1.104	45	1	15	9	18		3				**46**
2 Uova e ovoprodotti	163	2	2									**2**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.892	93	38	31	17			1	10			**97**
4 Pesci, crostacei, molluschi	491	86		31	2		5	5	43			**86**
5. Grassi e oli	4											**0**
6. Zuppe, brodi, salse	23	1			1							**1**
7. Cereali e prodotti della panetteria	145	7	1		6							**7**
8. Frutta e verdura	10	1			1							**1**
9 Erbe, spezie, caffè, tè	1											**0**
10 Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	124	19			19							**19**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	32											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17 Piatti preparati	90	2							2			**2**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	13											**0**
19. Additivi												**0**
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4	2			1				1			**2**
21. Altri alimenti	8	2						2				**2**
TOTALE	**4.104**	**260**	**42**	**77**	**56**	**18**	**5**	**11**	**56**	**0**	**0**	**265**

PAGINA BIANCA

REGIONE MARCHE

Mod. A

Anno 2009

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 0 V
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G	Telefax:	071/2808525	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	322	770	881	5.600	587	369	9.781	1.495	2.299	**22.104**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	133	254	187	2.080	83	58	2.701	906	693	**7.095**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	133	324	230	2.438	83	61	3.162	1.125	689	**8.245**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	54	11	169	2	1	605	149	106	**1.100**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	12	243	183	574			87	51	74	**1.224**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				8			3	3		**14**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale		13		28	1		59	32	24	**157**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	49	5	125			367	105	61	**713**
c) Composizione									1	**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	2			4		1	**8**
e) Etichettatura e presentazione		2		3					2	**7**
f) Altro		3	6	64	1	4	171	14	21	**284**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	2	63	20	194	5	4	616	184	137	**1.225**
b) Notizie di reato			3	4			9	1	1	**18**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 V
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	16.451	713	330	3.525	799	2.073	5.421	1.031	2.607	**32.950**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.106	602	195	2.237	574	1.365	1.101	317	1.353	**16.850**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.723	4.306	1.097	2.078	573	772	1.000	439	1.545	**19.533**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	44	30	5	63	1	2	57	35	57	**294**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.010	502	184	260	4	1	112	64	330	**2.467**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	26	17	1	7			8		8	**67**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	54	23		32		3	96	28	28	**264**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	81		21			108	18	88	**318**
c) Composizione							4		1	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	1	9				2	1	**16**
e) Etichettatura e presentazione		2		8			2		16	**28**
f) Altro	2	11		15		2	21	3		**54**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	35	56	10	65		2	119	38	53	**378**
b) Notizie di reato	4	10	1	11			6			**32**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione MARCHE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	20											0
2 Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	127	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	69	2			2							2
7. Cereali e prodotti della panetteria	193	2			2							2
8. Frutta e verdura	191	1			1							1
9. Erbe, spezie, caffè, tè	51											0
10. Bevande non alcoliche	85	1			1							1
11. Vino	60											0
12. Bevande alcooliche escluso il vino	3											0
13 Gelati e dessert	93											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15. Dolciumi	10											0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	4											0
17. Piatti preparati	48											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	81	23						23				23
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1											0
21 Altri alimenti	3											0
TOTALE	**1.045**	**30**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**	**30**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione MARCHE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	254	9	1	1	8							10
2. Uova e ovoprodotti	49	4			2			2				4
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	651	19	13	3	1			2	1			20
4 Pesci, crostacei, molluschi	527	23	2	3	1		2	14		1		23
5. Grassi e oli	1											0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7 Cereali e prodotti della panetteria	57	8			8				1			9
8 Frutta e verdura	14											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1											0
10 Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12 Bevande alcooliche escluso il vino												0
13 Gelati e dessert	45											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	72	2							2			2
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	273	5			5							5
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	93											0
21 Altri alimenti	32	1						1				1
TOTALE	**2.091**	**71**	**16**	**7**	**25**	**0**	**2**	**19**	**4**	**1**	**0**	**74**

PAGINA BIANCA

REGIONE MOLISE

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: MOLISE | Codice: R 140 | Tipo struttura:
Nome del referente: | Telefax: | e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Molise

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	1.412	593	208	1.627	252	242	1.856	292	389	**6.871**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	170	347	85	392	40	73	705	165	195	**2.172**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	890	427	78	863	400	155	795	157	339	**4.104**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	51	64	9	35			121	23	14	**317**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	210	40	12	45	5	5	52	63	34	**466**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	170	9		4						**183**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	12	13	5	8			50	14	4	**106**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		10	1	18			97	13	22	**161**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro		5		4				7		**16**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	30	18		8			38	12	1	**107**
b) Notizie di reato										**0**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: MOLISE Codice: R 140 Tipo struttura:
Nome del referente: Telefax: e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Molise

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	2.464	129	62	522	71	286	655	72	392	**4.653**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	72	115	61	284		104	17		322	**975**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	788	243	130	2.478		179	57	15	494	**4.384**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		19	7	22					18	**66**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	719	280	22	121		12			268	**1.422**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	11		6					17	**40**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale		1	1	20	2				11	**35**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.292	41	10	211	45	135	615	57	34	**2.440**
c) Composizione	8	25	10	108		3	17		5	**176**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8	135	72	240		3	17		4	**479**
e) Etichettatura e presentazione		2	1	2						**5**
f) Altro		84	14	25					10	**133**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	6	19	2	11	4				14	**56**
b) Notizie di reato		1		5					2	**8**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione MOLISE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari												0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli												0
6 Zuppe, brodi, salse												0
7 Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12 Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi												0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17 Piatti preparati												0
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione MOLISE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari												0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati												0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PAGINA BIANCA

REGIONE PIEMONTE

MOD. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	PIEMONTE		Codice:	R 010 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	ROSSI VITTORIA MARIA	Telefax:	011/4322290-570	e-mail:	mariavittoria.rossi@regione.piemonte.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	19		N° di strutture che hanno fornito i dati:	19	

Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'		2.151	2.501	15.182		1.864	23.792	4.987	9.628	**60.105**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	95	462	390	1.899	127	386	11.690	1.850	1.675	**18.574**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	96	834	519	2.279	128	375	13.226	2.106	1.959	**21.522**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		56	25	113	4		1.838	185	245	**2.466**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	133	1.095	338	1.066	2		345	229	184	**3.392**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		21	8	51			13	13	11	**117**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	7	44	14	49	1		1.292	107	156	**1.670**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2					21	4		**27**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5			1	1		**7**
e) Etichettatura e presentazione		15		4			12	6	1	**38**
f) Altro		6	7	21	1		253	19	27	**334**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	8	84	44	184	4		3.229	276	265	**4.094**
b) Notizie di reato	1	7	12	23	3		26	4	2	**78**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: PIEMONTE Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: DR.CORGIAT LOIA G. Telefax: 011/4322223-371 e-mail: vetalimenti.settore@regione.piemonte.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 21 N° di strutture che hanno fornito i dati: 21

Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	15.681	1.447	206	3.542	52	2.204	1.059	391	2 067	**26.649**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.029	1.347	188	3.164	52	1.284	70	162	1 790	**16.086**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.305	19.727	718	4.173	52	1.223	79	179	2.155	**54.611**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	136	208	23	318		1	5	48	240	**979**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21.553	4.002	220	775			8	38	554	**27.150**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	220	67	3.031					1	12	**3.331**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	85	131	20	207			1	37	131	**612**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	43	63	4	100				38	88	**336**
c) Composizione	1	4		1					1	**7**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	16	1		1						**18**
e) Etichettatura e presentazione	1	9	4	19				4	9	**46**
f) Altro	31	51	2	10					28	**122**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	208	527	38	390		1	6	128	355	**1.653**
b) Notizie di reato	22	33	4	11		1		1	10	**82**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (**A.R.P.A./P.M.P.**)

Regione PIEMONTE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	470	40			44			16				**60**
2 Uova e ovoprodotti	13											**0**
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	151	5			1			4				**5**
4 Pesci, crostacei, molluschi	19	1						1				**1**
5. Grassi e oli	109	5						5				**5**
6. Zuppe, brodi, salse	179	1			1							**1**
7. Cereali e prodotti della panetteria	639	9			2			7				**9**
8. Frutta e verdura	775	14			2			12		4		**18**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	575	35			56	1		4				**61**
10. Bevande non alcoliche	104	15						15				**15**
11. Vino	33	1						1				**1**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	15											**0**
13. Gelati e dessert	110											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	58	1			1							**1**
15. Dolciumi	8											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	24	1				1						**1**
17. Piatti preparati	604	7			13							**13**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	65	1						1				**1**
19. Additivi	3											**0**
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	704	7		7								**7**
21. Altri alimenti	85	2						2	1			**3**
TOTALE	**4.743**	**145**	**0**	**7**	**120**	**2**	**0**	**68**	**1**	**4**	**0**	**202**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione PIEMONTE

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari												0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati												0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PAGINA BIANCA

REGIONE PUGLIA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 G
Nome del referente:	ROSA M GIOVANNA	Telefax:	080/5404624-3455	e-mail:	g.rosa@regione.puglia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	4.621	2.910	1.592	11.768	2.416	3.003	9.836	1.547	3.646	**41.339**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.988	1.060	440	4.375	1.129	1.087	2.834	686	1.514	**15.113**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.559	915	375	4.177	908	880	2.056	582	1.189	**12.641**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	68	96	56	437	27	29	278	113	114	**1.218**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	740	319	542	1.306	30	16	406	456	275	**4.090**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	32	8	4	23	1		14		6	**88**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	61	61	19	158	9	2	134	46	87	**577**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	66	71	35	180	6	11	260	77	66	**772**
c) Composizione	62	7	3	12			9	6	9	**108**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	35	2	1	5			9	3	2	**57**
e) Etichettatura e presentazione	1	3	1	27	1		1			**34**
f) Altro	4	18	12	81	3	2	55	23	40	**238**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	43	67	91	318						**519**
b) Notizie di reato	3	5	6	8			22	2	7	**53**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 V
Nome del referente:	ROSA M.GIOVANNA	Telefax:	080/5404624-3455	e-mail:	g.rosa@regione.puglia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	6.344	925	397	8.837	1.260	2.133	2.562	532	4.313	**27.303**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.890	1.074	492	5.840	1.042	1.728	845	384	2.906	**19.201**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.110	5.166	3.182	7.516	1.506	1.673	1.240	490	2.973	**29.856**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	469	77	48	482	12	36	13	12	301	**1.450**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	48.484	1.218	422	1.494		10	40	104	894	**52.666**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	221	31	9	18			1	5	15	**300**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	16	44	20	198	9	8	10	7	51	**363**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	33	43	20	84	2	1	3	8	58	**252**
c) Composizione		10		6		1		1		**18**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	11								2	**13**
e) Etichettatura e presentazione	2	9	3	143				1	121	**279**
f) Altro	10	18	16	142	13	24	12	3	60	**298**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	80	71	21	420	6	25	4	4	314	**945**
b) Notizie di reato	5	8	5	42		1	1	3	15	**80**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione PUGLIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	146	6			2			3	1			**6**
2. Uova e ovoprodotti												**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	51	1						1				**1**
4. Pesci, crostacei, molluschi	10											**0**
5. Grassi e oli	141	36						1	27	8		**36**
6. Zuppe, brodi, salse	57	2			1			1				**2**
7. Cereali e prodotti della panetteria	276	17			1			2	14			**17**
8. Frutta e verdura	335											**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	46	2	1		1							**2**
10. Bevande non alcoliche	91	4			2			2				**4**
11. Vino	35											**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	35											**0**
13. Gelati e dessert	1											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	8											**0**
15. Dolciumi	19	1									1	**1**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	25											**0**
17. Piatti preparati	128	1	1									**1**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	7											**0**
19. Additivi	3											**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	39											**0**
21. Altri alimenti	1											**0**
TOTALE	**1.454**	**70**	**2**	**0**	**7**	**0**	**0**	**10**	**42**	**8**	**1**	**70**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione PUGLIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	*Irregolari*	*Salmonella*	Listeria mon.	Altre	*Micotossine*	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	640	22	5	8	30	2						**45**
2. Uova e ovoprodotti	40											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.478	75	58	11	2		17	2				**90**
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.172	45	10	3	37		4	1				**55**
5. Grassi e oli	3											**0**
6 Zuppe, brodi, salse	19											**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	39											**0**
8. Frutta e verdura	31	2	2									**2**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10 Bevande non alcoliche												**0**
11 Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	11	9			14							**14**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	54											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	15											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											**0**
19 Additivi	1											**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												**0**
21. Altri alimenti	5											**0**
TOTALE	**3.518**	**153**	**75**	**22**	**83**	**2**	**21**	**3**	**0**	**0**	**0**	**206**

PAGINA BIANCA

REGIONE SARDEGNA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA		Codice:	R 200 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	Dr. Raffaele Piroddi	Telefax:	070/6065267-59	e-mail:	san.prev@regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8		N° di strutture che hanno fornito i dati:	8	

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	111	1.552	745	6.091	419	597	10.423	1.357	1.873	**23.168**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	1.025	444	3.246	61	99	4.866	791	1.164	**11.743**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48	1.222	458	3.962	80	100	5.650	951	1.299	**13.770**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	146	45	259	2	1	539	88	124	**1.205**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21	628	229	434			517	247	574	**2.650**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	1	3			20	3	44	**75**
NUMERO INFRAZIONI. a) Igiene Generale	1	65	9	76		1	225	34	45	**456**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		24	7	55		1	109	21	19	**236**
c) Composizione							1			**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2					8		1	**11**
e) Etichettatura e presentazione				5			2	1		**8**
f) Altro	119	9	6	6			43	15	11	**209**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	3	129	39	258	3	2	559	182	150	**1.325**
b) Notizie di reato		5	1	7			12	1	12	**38**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA	Codice:		Tipo struttura:	U 200 10 40
Nome del referente:	DR. PIRODDI R.	Telefax:	070/6065267	e-mail:	san.prev@posta.regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati:	8		

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	26.229	513	147	1.590	157	1.269	603	568	2.476	**33.552**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.686	523	122	1.400	153	1.092	302	431	2.354	**26.063**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	23.871	3.874	1.241	4.902	170	3.054	618	694	8.808	**47.232**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	6	4	11			5	9	56	**94**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	134.075	700	177	240			31	40	697	**135.960**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	1	3	4					22	**33**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale		1	1	2			1	4	13	**22**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2					7	**9**
c) Composizione	1		2	3					11	**17**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2						**2**
e) Etichettatura e presentazione		2		1					1	**4**
f) Altro	2	21							6	**29**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	9	23	7	6			4	5	34	**88**
b) Notizie di reato		1	3	11					21	**36**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione SARDEGNA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	378	6			1			2			3	**6**
2. Uova e ovoprodotti	8											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame	331											**0**
4. Pesci, crostacei, molluschi	196	1									1	**1**
5. Grassi e oli	251	2							2			**2**
6. Zuppe, brodi, salse	127											**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	612	15	1					1	8	1	4	**15**
8. Frutta e verdura	182	1							1			**1**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	16											**0**
10. Bevande non alcoliche	123	2									2	**2**
11. Vino	125	1							1			**1**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	30											**0**
13. Gelati e dessert	31											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	12											**0**
15. Dolciumi	28											**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	5											**0**
17. Piatti preparati	784	1			1							**1**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	19											**0**
19. Additivi	69											**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	8											**0**
21. Altri alimenti	16											**0**
TOTALE	**3.351**	**29**	**1**	**0**	**2**	**0**	**0**	**3**	**12**	**1**	**10**	**29**

Mod. B **Anno 2005**

MINISTERO DELLA SALUTE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione SARDEGNA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	521											0
2. Uova e ovoprodotti	30											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.121	19	8		1				3	7		19
4 Pesci, crostacei, molluschi	595	24	1		23							24
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1											0
10 Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12 Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14 Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	13											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	9											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	**2.290**	**43**	**9**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**	**3**	**7**	**0**	**43**

PAGINA BIANCA

REGIONE SICILIA

Mod. A

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	SICILIA		Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	GENNARO EMILIA	Telefax:	091/6969256	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9		N° di strutture che hanno fornito i dati:	9	

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	418	2.044	1.049	15.745	780	610	111.213	973	6.593	**139.425**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	274	1.188	547	6.769		113	6.689	1.001	2.821	**19.644**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	260	1.296	505	6.971	368	170	6.966	1 142	3.341	**21.019**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	153	43	861	18	8	860	289	561	**2.806**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20	265	295	2.493	4	10	759	894	446	**5.186**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	15	86			64	45	43	**256**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	4	69	52	501	4	6	653	100	301	**1.690**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	14	78	64	496	10	5	1.112	128	712	**2.619**
c) Composizione	7	10	2	52			52	3	35	**161**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	1	3	1			8	5		**23**
e) Etichettatura e presentazione		2		20			22		14	**58**
f) Altro	8	46	12	109	4		320	67	219	**785**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	21	67	51	676	77	1	1.138	296	585	**2.912**
b) Notizie di reato	8	6	9	47	1		50	31	33	**185**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	SICILIA		Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. VIRGA A.	Telefax:	091/7075769	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9		N° di strutture che hanno fornito i dati:	9	

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	16.300	934	476	13.607	642	2.905	5.188	395	4.013	**44.460**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.129	853	426	7.602	451	1.753	2.094	172	1.821	**22.301**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.970	7.645	1.450	8.258	473	1.381	2.101	181	2.112	**32.571**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	699	119	58	464	4	19	210	4	126	**1.703**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30.034	1.607	310	1.053		4	62	46	217	**33.333**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.150	41	11	27		4	5		6	**1.244**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	28	14	5	294	4	5	175	3	145	**673**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	8	14	1	108			42	1	79	**253**
c) Composizione		3		8	4	4	6		4	**29**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3	1	3		4				**11**
e) Etichettatura e presentazione		2	3	18			1		3	**27**
f) Altro	32	12	25	99	4	4	31		28	**235**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	83	137	61	456		12	227	15	130	**1.121**
b) Notizie di reato	8	12	6	34		2	4		11	**77**

(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*
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione SICILIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	77											**0**
2 Uova e ovoprodotti	5											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	57	4			4							**4**
4. Pesci, crostacei, molluschi	30											**0**
5 Grassi e oli	196	3									3	**3**
6. Zuppe, brodi, salse	375	9			1				4	4		**9**
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.423	103		11	40			8	31	27	1	**118**
8. Frutta e verdura	728	58			53						5	**58**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	251	21	3					3			15	**21**
10. Bevande non alcoliche	413	13			4			5			4	**13**
11 Vino	258	2						2		2		**4**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	102											**0**
13. Gelati e dessert	80	13		1	11						1	**13**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	25	1								1		**1**
15. Dolciumi	115	1									1	**1**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	27											**0**
17. Piatti preparati	1.373	44	1	1	5						37	**44**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	146											**0**
19 Additivi	13											**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	145											**0**
21. Altri alimenti	74											**0**
TOTALE	**5.913**	**272**	**4**	**13**	**118**	**0**	**0**	**18**	**35**	**34**	**67**	**289**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione SICILIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1.369	34	2	2	12	1		5	4	1	9	**36**
2 Uova e ovoprodotti	168	4	4								4	**8**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.121	20	9					2	5	5	2	**23**
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.057	16		4	4			6			3	**17**
5. Grassi e oli	7											**0**
6. Zuppe, brodi, salse	2											**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	8											**0**
8. Frutta e verdura	1											**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	2											**0**
10 Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	42											**0**
14 Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	51	2							2			**2**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	6											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	2											**0**
19. Additivi	4											**0**
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	113	1			1							**1**
21 Altri alimenti	14											**0**
TOTALE	**3.967**	**77**	**15**	**6**	**17**	**1**	**0**	**13**	**11**	**6**	**18**	**87**

PAGINA BIANCA

REGIONE TOSCANA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo struttura:	U 090 1000 G
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	37.012	3.526	2.631	10.418	1.410	1.171	23.998	2.334	10.033	**92.533**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	338	635	499	2.615	120	250	5.907	1.018	2.155	**13.537**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	364	757	629	3.170	135	279	6.875	1.288	2.290	**15.787**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	77	115	123	423	5	12	1.315	163	460	**2.693**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	199	823	368	1.250	1	24	1.224	1.104	514	**5.507**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	6	19			5	8	11	**51**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	59	85	62	222	1	4	583	109	310	**1.435**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	177	165	256	5	4	933	123	231	**1.931**
c) Composizione				1			1		4	**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	4	1			2			**11**
e) Etichettatura e presentazione			4	11			2			**17**
f) Altro	31	36	22	78		1	198	28	64	**458**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	23	124	162	624	9	233	2.137	304	605	**4.221**
b) Notizie di reato		9	15	21			23	5	9	**82**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: TOSCANA Codice: R 090 000 0 U 090 1000 V
Nome del referente: CACIOLLI M R. Telefax: 055/4383501-127 e-mail: m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	34.716	1 226	688	5.748	331	2.533	3.608	686	3.530	**53.066**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.735	1.112	346	2.306	130	1.000	436	183	2.178	**18.426**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.152	25.384	2.398	4.132	234	1.030	601	243	3.149	**66.323**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	174	155	63	470	1	13	167	42	376	**1.461**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9.574	2.505	199	633		11	68	119	752	**13.861**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	345	100	11	20			10	8	26	**520**
NUMERO INFRAZIONI. a) Igiene Generale	49	98	39	192		2	115	12	123	**630**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	32	82	50	231		6	89	21	177	**688**
c) Composizione				1		1			1	**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	4		1					2	**9**
e) Etichettatura e presentazione	1	9	1	21	1				2	**35**
f) Altro	64	38	5	75	1	3	37	30	50	**303**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	116	168	80	737	1	25	101	23	335	**1.586**
b) Notizie di reato	10	24	4	48		2	7	6	24	**125**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione TOSCANA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	202	1			1							1
2. Uova e ovoprodotti	30											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	190	2	2									2
4. Pesci, crostacei, molluschi	68											0
5. Grassi e oli	95	6							1	4	1	6
6. Zuppe, brodi, salse	136											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	638	9			4	1			4			9
8. Frutta e verdura	173											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	103											0
10. Bevande non alcoliche	173	3						1	1	1		3
11. Vino	134	1								1		1
12. Bevande alcooliche escluso il vino	15											0
13. Gelati e dessert	137											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	24											0
15. Dolciumi	17											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	89	5				5						5
17. Piatti preparati	1.028	8	3	2	3							8
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	137											0
19. Additivi	13											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	381	1					1					1
21. Altri alimenti	243	4									4	4
TOTALE	**4.026**	**40**	**5**	**2**	**8**	**6**	**1**	**1**	**6**	**6**	**5**	**40**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione TOSCANA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	534	15		1	2	1		2			9	**15**
2. Uova e ovoprodotti	36											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.781	47	32	2	6		1	5	1			**47**
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.507	51	4	9	5		7	26				**51**
5. Grassi e oli	1											**0**
6. Zuppe, brodi, salse	33	2		2								**2**
7. Cereali e prodotti della panetteria	21											**0**
8. Frutta e verdura												**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	3											**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	136											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi												**0**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	82											**0**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	7	2						2				**2**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	655	1		1								**1**
21. Altri alimenti	11	6						6				**6**
TOTALE	**4.807**	**124**	**36**	**15**	**13**	**1**	**8**	**41**	**1**	**0**	**9**	**124**

PAGINA BIANCA

TRENTO (P.A.)

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: TRENTO | Codice: | Tipo struttura: U 0421010
Nome del referente: DR. CARRARO VALTER | Telefax: 0461/904686-97 | e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'		376	440	1.830		188	4.442	752	135	**8.163**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		184	31	177		69	683	213	41	**1.398**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		259	36	183		69	715	213	42	**1.517**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		20		7			59	2	4	**92**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		218	49	66			372	17	48	**770**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		8		3			3		3	**17**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale							16		1	**17**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2		3			45	2	1	**53**
c) Composizione		5							1	**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		3			3		1	**8**
e) Etichettatura e presentazione		2							1	**3**
f) Altro		1					7			**8**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi		9		3			70	2	4	**88**
b) Notizie di reato		2		3			3		1	**9**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: TRENTO Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: Dr. Alberto Mattivi Telefax: 0461/904582-80 e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	3.215	188	25	443		188			615	**4.674**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.215	188	25	263		6	49	17	394	**4.157**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.762	5.049	100	462		6	11	13	610	**13.013**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	8	1	1			1		9	**21**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	270	473	68	88		6	11	2	245	**1.163**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2				1			1	**4**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale		3							1	**4**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	1		1					7	**10**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro		4	1							**5**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	4	18	2	3	2	1	2		12	**44**
b) Notizie di reato										**0**

(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.
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione P.A. TRENTO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	2	1						1				1
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4 Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	22	6							4	2		6
6. Zuppe, brodi, salse	26	6								2	4	6
7. Cereali e prodotti della panetteria	81	7							1	2	4	7
8. Frutta e verdura	3	2									2	2
9. Erbe, spezie, caffè, tè	2											0
10. Bevande non alcoliche	34	12			1				5	6		12
11. Vino	91	3			1				2			3
12. Bevande alcooliche escluso il vino	41	5							4	1		5
13. Gelati e dessert	1											0
14 Cacao e preparazioni a base di cacao	4	2							1		1	2
15. Dolciumi	5	2								1	1	2
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2	2									2	2
17. Piatti preparati	18	2									2	2
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	8											0
19. Additivi	4											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1											0
21. Altri alimenti	2											0
TOTALE	**347**	**50**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**1**	**17**	**14**	**16**	**50**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: ***analisi dei campioni***

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione P.A. TRENTO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	301											0
2. Uova e ovoprodotti	8											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	439	7	3	1	1				2			7
4. Pesci, crostacei, molluschi	89											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria	3											0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	68											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	24											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	22											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	**954**	**7**	**3**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**7**

PAGINA BIANCA

REGIONE UMBRIA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: UMBRIA | Codice: R 100 000 0 | Tipo struttura:
Nome del referente: GUAITINI GONARIO | Telefax: 075/5045235-49 | e-mail: g.guaitini@regioni.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	160	627	298	2.011	338	323	4.165	670	1.013	**9.605**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35	290	159	617	133	155	1.141	200	419	**3.149**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	42	436	185	728	136	164	1.280	242	468	**3.681**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	15	5	29			115	18	24	**207**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21	169	94	288			93	87	90	**842**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		7	2	8			21	2	8	**48**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	1	9	4	17			115	4	17	**167**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2			25		2	**29**
c) Composizione		1		1					1	**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	3	2				1	1	**8**
e) Etichettatura e presentazione		4		2			3		1	**10**
f) Altro		6	1	12			56	13	7	**95**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi		64	10	50		1	215	21	35	**396**
b) Notizie di reato		8	1	3			2	1	3	**18**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	GUAITINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	gguaitini@egione.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	4.474	235	106	694	617	718	1.563	444	1 127	**9.978**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.175	218	88	403	345	321	706	122	738	**6.116**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.571	8.504	1.890	403	541	393	787	229	819	**21.137**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	24	5	29			149	30	177	**428**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.848	3.095	43	119		2	33	23	195	**5.358**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	34	23	2	17			1	2	54	**133**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	12	16	2	50		2	106	16	66	**270**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		6		36			87	10	88	**227**
c) Composizione		1								**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		2						**3**
e) Etichettatura e presentazione		1							1	**2**
f) Altro	10	1	14	3			4		2	**34**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	34	122	12	51	1	4	37	12	183	**456**
b) Notizie di reato	2	11	1	7					13	**34**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione UMBRIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	17											0
2. Uova e ovoprodotti	1											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	10											0
4. Pesci, crostacei, molluschi	1											0
5. Grassi e oli	42											0
6 Zuppe, brodi, salse	5											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	152	9			8						1	9
8. Frutta e verdura	144	16			13			2			1	16
9. Erbe, spezie, caffè, tè	14											0
10 Bevande non alcoliche	26											0
11. Vino	14											0
12 Bevande alcooliche escluso il vino	1	1									1	1
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	2	1									1	1
15 Dolciumi												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	5											0
17. Piatti preparati	55	12			12							12
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	38											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	14											0
21. Altri alimenti	40	3			3							3
TOTALE	**581**	**42**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**4**	**42**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione UMBRIA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1.000	17	1	1	2	8		5				**17**
2. Uova e ovoprodotti	63											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	745	139	13	17	129			5				**164**
4. Pesci, crostacei, molluschi	155	20		5	4		1	10				**20**
5. Grassi e oli	20											**0**
6. Zuppe, brodi, salse	24	3			3							**3**
7 Cereali e prodotti della panetteria	78	9			11						3	**14**
8. Frutta e verdura	127	38			46							**46**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4											**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11 Vino												**0**
12 Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	67	5			3			2				**5**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	18	1			1							**1**
15. Dolciumi	34	5						4			1	**5**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1											**0**
17. Piatti preparati	323	21	2	10	9							**21**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	14	1									1	**1**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	428	5	2	2	1							**5**
21. Altri alimenti	18											**0**
TOTALE	**3.119**	**264**	**18**	**35**	**209**	**8**	**1**	**26**	**0**	**0**	**5**	**302**

PAGINA BIANCA

REGIONE VALLE D'AOSTA

Mod. A

Anno 2009

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma: VALLE D'AOSTA | Codice: R 020 000 0 | Tipo struttura:
Nome del referente: | Telefax: | e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	39	120	42	595	2		1.834	215	183	**3.030**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	**149**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1	43	5	92			311	38	46	**536**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		1		13			78	6	15	**113**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3	89	19	206			150	36	74	**577**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	2	2				1		1	**7**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	2	12	1	9			31	2	2	**59**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1					2			**3**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro										**0**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi		3		15			79	6	13	**116**
b) Notizie di reato	1	5	3	4			3	1	2	**19**

(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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: VALLE D'AOSTA Codice: R 20 000 0 Tipo struttura: U 020 10 10 V
Nome del referente: BANDIROLA CARLO Telefax: 0165/238770-262631 e-mail: serviziveterinari.ao@uslaosta.com
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	4	417	14	52	190	60			136	**873**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	340	10	30	10	9			120	**523**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	255	1.295	109	266	29	31			1.091	**3.076**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	42	1	15					9	**68**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	130	2	8					15	**157**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1									**1**
NUMERO INFRAZIONI. a) Igiene Generale	1	9		2						**12**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	14		9					2	**26**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2						**2**
e) Etichettatura e presentazione		3		2						**5**
f) Altro		3	1							**4**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	2	9	1	3					1	**16**
b) Notizie di reato				2						**2**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione VALLE D'AOSTA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	1											0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	17	1						1				1
6 Zuppe, brodi, salse	11											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	79	6				5		1				6
8. Frutta e verdura	60	5					2	3				5
9 Erbe, spezie, caffè, tè	26	4						2			2	4
10. Bevande non alcoliche	39	1						1				1
11 Vino	30	1								1		1
12. Bevande alcooliche escluso il vino	1											0
13 Gelati e dessert	74	4			4							4
14 Cacao e preparazioni a base di cacao	5											0
15. Dolciumi												0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	9											0
17 Piatti preparati	116	11		1	11							12
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	37											0
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4											0
21. Altri alimenti	3											0
TOTALE	**512**	**33**	**0**	**1**	**15**	**5**	**2**	**8**	**0**	**1**	**2**	**34**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione VALLE D'AOSTA

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	163	1	1									1
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	267	3		1	2							3
4. Pesci, crostacei, molluschi	1											0
5 Grassi e oli	3											0
6 Zuppe, brodi, salse	6											0
7 Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12 Bevande alcooliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	695	1		1								1
14 Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	32											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	4											0
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											0
19 Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	**1.181**	**5**	**1**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**

PAGINA BIANCA

REGIONE VENETO

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	VENETO		Codice:		Tipo struttura:
Nome del referente:	Dr. Riccardo Galesso	Telefax:	412791327	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21		N° di strutture che hanno fornito i dati:	21	

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	3.116	3.319	2.990	15.444	1.964	4.253	31.328	4.985	8.504	**75.903**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	410	503	650	2.661	466	1.187	7.341	1.634	2.153	**17.005**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	486	666	2.620	3.417	566	1.234	9.507	2.011	2.836	**23.343**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	92	42	369	1	31	1.563	177	530	**2.826**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	162	860	467	1.800	4	6	1.170	507	1.480	**6.456**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	10	9	73		6	198	55	190	**547**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	12	56	32	191	3	6	777	74	180	**1.331**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	10	35	20	169		27	769	75	235	**1.340**
c) Composizione	1	4	2	6	9	9	4	6	5	**46**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	11			2	2	1	**18**
e) Etichettatura e presentazione				28			1		6	**35**
f) Altro	17	8	5	49		1	201	7	35	**323**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	21	57	42	322		6	1 211	112	286	**2.057**
b) Notizie di reato	4	6	4	14			37	2	6	**73**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma:	VENETO	Codice:	R 050	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. GALESSO R	Telefax:	041/2791327	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia.	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:	21		

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	37.385	984	431	4.673	643	3.269	3.208	559	2.690	**53.842**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	31.157	993	370	3.981	420	2.542	371	590	2.318	**42.742**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	96.861	34.909	8.142	14.480	594	2.459	543	1.079	4.417	**163.484**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	146	44	17	63		7	6	2	64	**349**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	45.891	5.507	441	1.587			62	68	1.141	**54.697**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	243	56	10	31			7		57	**404**
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	59	16	11	28		2	11		11	**138**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	7	10	25		8		7	24	**82**
c) Composizione	7	3								**10**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	37	6	4	1			1			**49**
e) Etichettatura e presentazione	3	18	11	21					3	**56**
f) Altro	33	31	12	9		4	6		8	**103**
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	297	283	29	75		7	7	7	47	**752**
b) Notizie di reato	8	27	2	8			1		22	**68**

(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
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione VENETO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	276	5		1	2				2			5
2. Uova e ovoprodotti	73											0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	75	2		1	1							2
4. Pesci, crostacei, molluschi	117											0
5 Grassi e oli	232	15						3	8	4		15
6. Zuppe, brodi, salse	216	1						1				1
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.519	58			5	8		2	15	28		58
8. Frutta e verdura	1.033	9			5.		3	1				9
9. Erbe, spezie, caffè, tè	141											0
10 Bevande non alcoliche	217	7			1			2	4			7
11. Vino	255	13			1		1		3	8		13
12. Bevande alcooliche escluso il vino	59											0
13. Gelati e dessert	374	2			1				1			2
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	56	1							1			1
15. Dolciumi	50											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	92											0
17. Piatti preparati	1.456	5		2	3							5
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	197	3						3				3
19. Additivi	67											0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	392	2					2					2
21 Altri alimenti	142											0
TOTALE	**7.039**	**123**	**0**	**4**	**19**	**8**	**6**	**12**	**34**	**40**	**0**	**123**

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione VENETO

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	2.309	22			1	21						**22**
2. Uova e ovoprodotti	168											**0**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.717	29	23	5					1			**29**
4. Pesci, crostacei, molluschi	762	10		1			5		4			**10**
5. Grassi e oli												**0**
6. Zuppe, brodi, salse												**0**
7. Cereali e prodotti della panetteria	49											**0**
8. Frutta e verdura												**0**
9. Erbe, spezie, caffè, tè												**0**
10. Bevande non alcoliche												**0**
11. Vino												**0**
12. Bevande alcooliche escluso il vino												**0**
13. Gelati e dessert	48											**0**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												**0**
15. Dolciumi	121	4							4			**4**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												**0**
17. Piatti preparati	253	1		1								**1**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											**0**
19. Additivi												**0**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	224											**0**
21. Altri alimenti												**0**
TOTALE	**5.652**	**66**	**23**	**7**	**1**	**21**	**5**	**0**	**9**	**0**	**0**	**66**

3.1 PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2005

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate per l'anno 2005 dai Laboratori del S.S.N., trasmessi al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli.
Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.
La Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (D.G.S.A.N.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

3.1.1 Risultati del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute) per l'anno 2005

L'obiettivo del controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale è quello di verificare principalmente i seguenti aspetti:
entità del campionamento
matrici alimentari analizzate
incidenza dei residui
irregolarità riscontrate
sostanze attive impiegate.

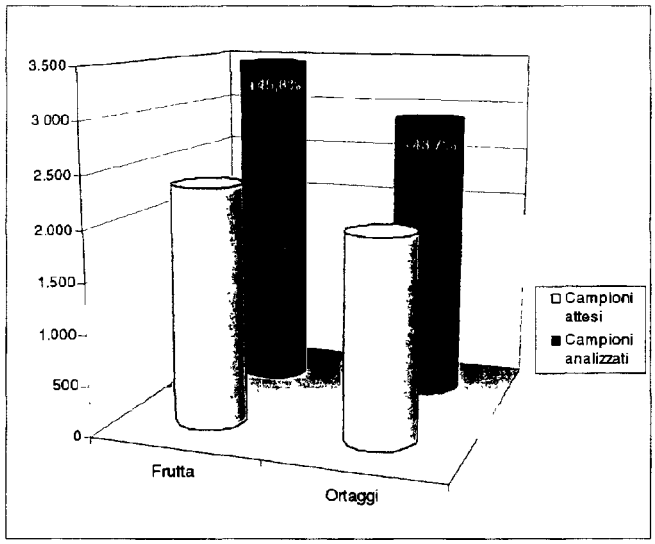
Limitatamente a **frutta** e **ortaggi**, nella **Figura 1** è riportato il numero di campioni attesi per Regione o Provincia autonoma, ed il numero di laboratori pubblici che hanno trasmesso i dati sulle analisi.
Il numero minimo complessivo di campioni di ortofrutticoli stabilito dal P.N.R.A. è pari a 4.370, di cui 2.361 di frutta e 2.009 di ortaggi.
Per l'anno 2005 il numero totale di campioni di frutta e ortaggi analizzati è stato **6.330**, di cui 3.443 di frutta e 2.887 di ortaggi, facendo registrare un incremento del campionamento rispetto ai minimi requisiti previsti dal P.N.R.A. (vedi **Figura 2**).

Figura 1 – *Piano Nazionale Residui Antiparassitari*

REGIONE	Laboratori che hanno inviato i dati		Campioni attesi		
			Frutta	Ortaggi	TOTALE
Abruzzo e Molise (*)	3	IZS Abruzzo e Molise PMP L'Aquila PMP Teramo	88	91	179
Basilicata	2	PMP Potenza PMP Matera	30	31	61
Bolzano (P.A.)	1	PMP Bolzano	71	10	81
Calabria	2	PMP Catanzaro 1 PMP Catanzaro 2	123	76	199
Campania	1	PMP Napoli	181	258	439
Emilia Romagna	1	PMP Ferrara	247	218	465
Friuli Venezia Giulia	2	PMP Gorizia PMP Pordenone	32	18	50
Lazio	1	PMP Roma	125	160	285
Liguria	1	PMP La Spezia	23	30	53
Lombardia	2	PMP Bergamo PMP Como	123	139	262
Marche	1	PMP Macerata	46	53	99
Piemonte	1	PMP Torino	116	87	203
Puglia	4	PMP Bari PMP Lecce PMP Taranto PMP Foggia	257	356	613
Sardegna	2	PMP Sassari PMP Cagliari	43	46	89
Sicilia	5	PMP Catania PMP Enna PMP Palermo PMP Ragusa PMP Trapani	477	209	686
Toscana	4	PMP Arezzo PMP Firenze PMP Livorno PMP Lucca	90	71	161
Trento (P.A.)	1	PMP Trento	47	10	57
Umbria	1	PMP Perugia	19	18	37
Valle d'Aosta	1	PMP Aosta	10	5	15
Veneto	0		213	123	336
Totale nazionale	36		2.361	2.009	4.370

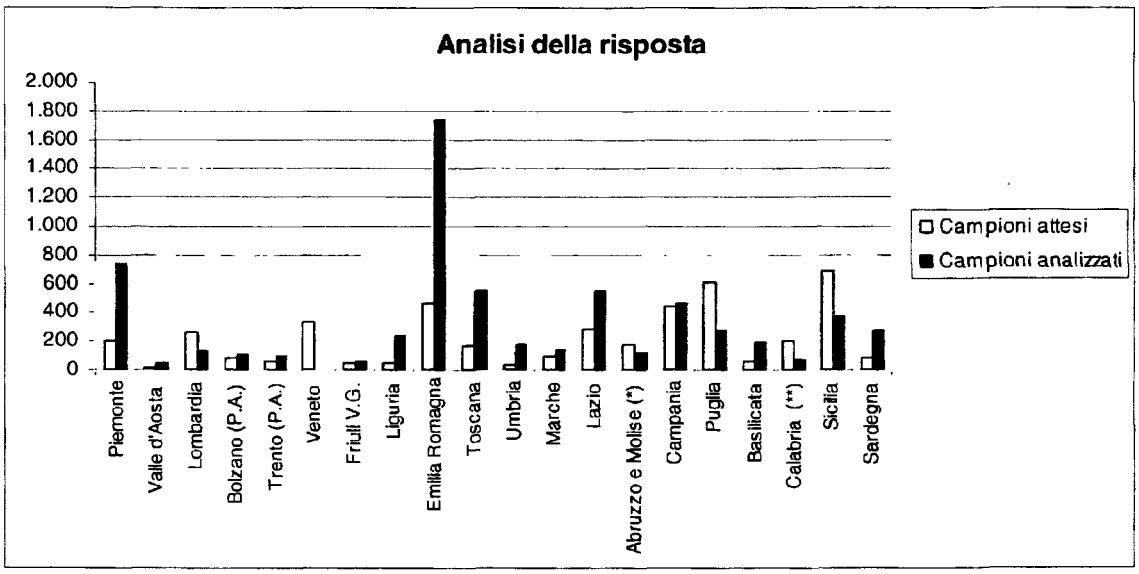
(*) Le Regioni Abruzzo e Molise compaiono accorpate in quanto i campioni sono stati analizzati per entrambe dall'I.Z.S. di Teramo

Figura 2 – *Incremento del campionamento – anno 2005*



Il **Figura 3** illustra l'analisi della risposta relativa al campionamento effettuato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano.

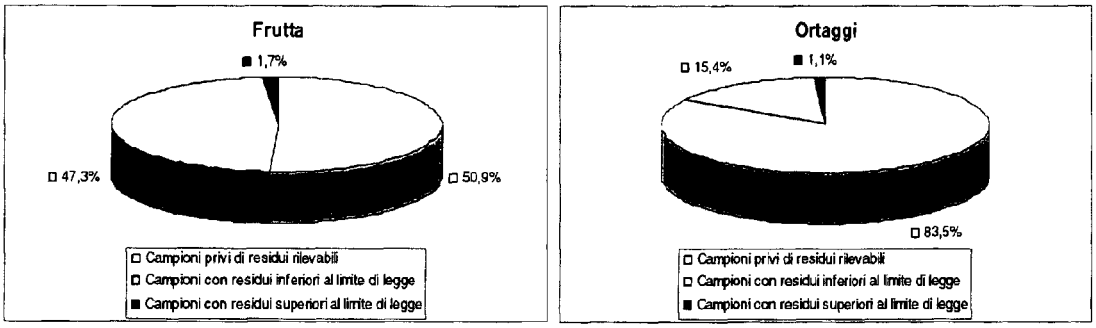
Figura 3 – *Distribuzione territoriale del campionamento:analisi della risposta*



Complessivamente, sono stati analizzati **6.330** campioni di ortofrutticoli, di cui **92** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di irregolarità pari al **1,5%**.

I campioni di frutta irregolari sono stati **60** su 3.443 (**1,7%**) e quelli di ortaggi **32** su 2.887 (**1,1%**), con una percentuale di irregolarità leggermente superiore nella frutta (vedi **Figura 4**).

Figura 4 – *Incidenza dell'esito dei residui di pesticidi sull'esito del campionamento*

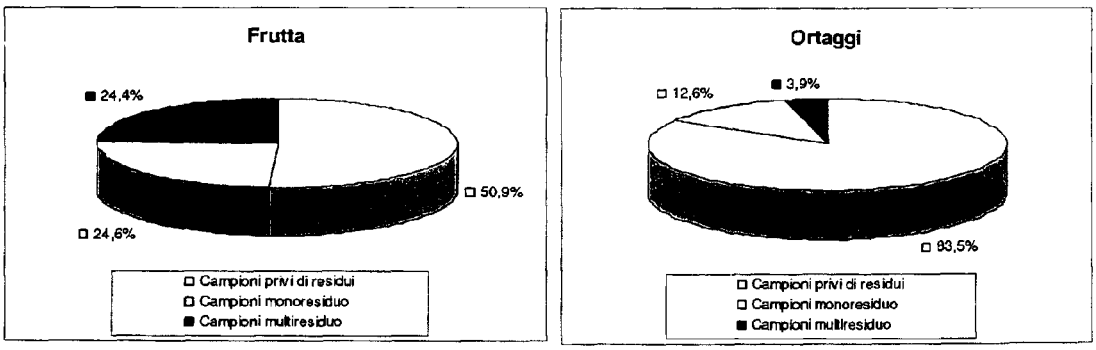


I campioni di ortofrutticoli regolamentari sono intesi come somma di campioni privi di residui e di campioni con residui inferiore al limite di legge.

Per quanto riguarda i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei prodotti ortofrutticoli analizzati, i campioni privi di residui sono stati **4.165** (65,8%), quelli monoresiduo sono stati **1.212** (19,1%), quelli multiresiduo **953** (15,1%).

La **Figura 5** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta si rileva una maggiore presenza di campioni sia monoresiduo (24,6% contro il 12,6% negli ortaggi) che multiresiduo (24,4% contro il 3,9% negli ortaggi).

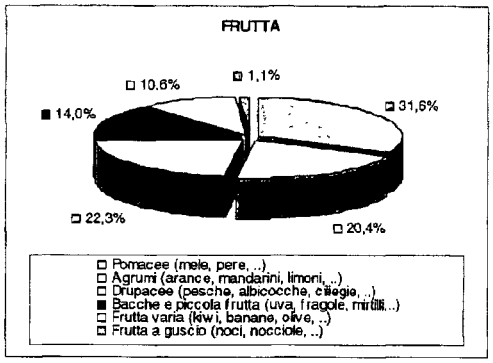
Figura 5 – *Distribuzione dei residui*

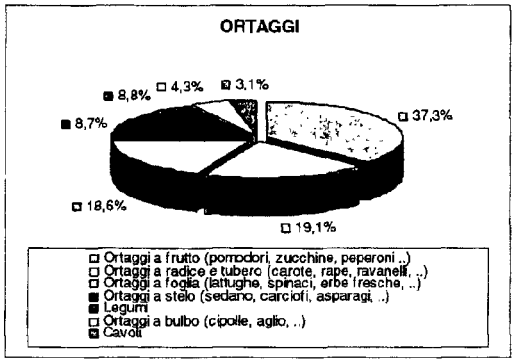


Tale fenomeno è probabilmente spiegabile con il fatto che gli alberi da frutto sono trattati con più principi attivi (per i frutti esistono cicli vegetativi più lunghi, e un maggiore numero di agenti infestanti) e sono soggetti a più trattamenti nel loro ciclo vegetativo, sia durante la fioritura che durante la fruttificazione e la post-raccolta.

La Figura 6 illustra la distribuzione percentuale del campionamento nell'ambito ortofrutta.

Figura 6 – *Distribuzione del campionamento per classe di alimenti*





Nella **Figura 7** sono riportati, rispettivamente, i campioni di frutta e di ortaggi risultati non regolamentari, con indicazione della provenienza (Nazionale, Paesi terzi, Paesi U.E.), sebbene quest'ultima non sia stata sempre dichiarata.

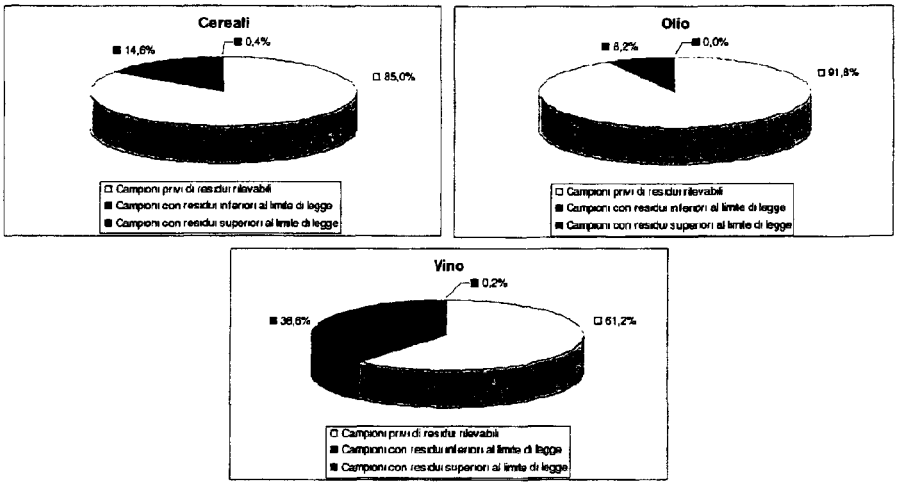
Figura 7 – *Provenienza dei campioni irregolari*

FRUTTA		
ALIMENTO	**PROVENIENZA**	**CAMPIONI IRREGOLARI**
CACHI	ITALIA	13
	SCONOSCIUTA	2
MELE	ITALIA	10
	CILE	1
	SCONOSCIUTA	2
PESCHE E PESCHE NOCI	ITALIA	5
	SPAGNA	1
PERE	ITALIA	2
	SCONOSCIUTA	2
FRAGOLE	ITALIA	5
	SCONOSCIUTA	1
CILIEGIE	ITALIA	3
LIMONI	SCONOSCIUTA	2
ARANCE	ITALIA	1
	SCONOSCIUTA	1
ACTINIDIA	ITALIA	1
BANANE	SCONOSCIUTA	1
KIWI	ITALIA	1
SUSINE	ITALIA	1
RIBES	ITALIA	1
UVA DA TAVOLA	ITALIA	1
MANDARINI	URUGUAY	1
ALTRE BACCHE	SCONOSCIUTA	1
ALTRE POMACEE	ARGENTINA	1

ORTAGGI		
ALIMENTO	**PROVENIENZA**	**CAMPIONI IRREGOLARI**
LATTUGHE	ITALIA	4
	SCONOSCIUTA	2
FINOCCHI	ITALIA	4
PATATE	ITALIA	3
	FRANCIA	1
PREZZEMOLO	ITALIA	1
	SCONOSCIUTA	2
CAROTE	ITALIA	1
	SCONOSCIUTA	2
SEDANO	ITALIA	3
ZUCCHINE	ITALIA	2
	SCONOSCIUTA	1
FAGIOLINI	ITALIA	1
	EGITTO	1
PEPERONI	SPAGNA	1
CARCIOFI	SCONOSCIUTA	1
BIETOLE DA COSTA	ITALIA	1
ALTRI ORTAGGI A FOGLIA	SCONOSCIUTA	1

Relativamente a **cereali**, **olio** e **vino**, sono stati analizzati **802** campioni, di cui **2** irregolari (0,2%), ovvero 1 di cereali e 1 di vino, nessuno di olio (**Figura 8**).

Figura 8- *Incidenza dei residui di pesticidi sull'esito del campionamento*



I campioni di cereali analizzati sono stati pari a 254, di cui 1 irregolare (0,4%).

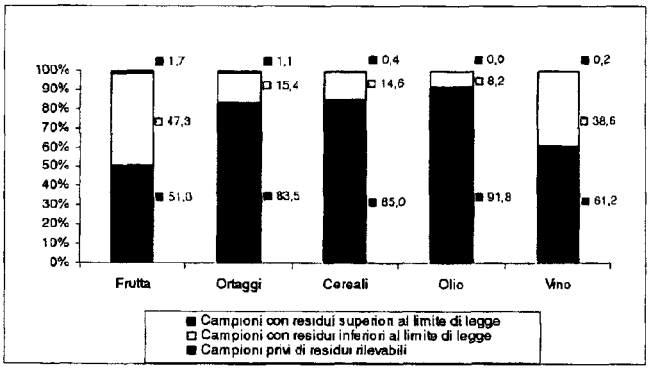
I campioni di olio analizzati sono stati 110, tutti regolamentari.

I campioni di vino analizzati sono stati 438, di cui 1 non regolamentare (0,2%).

In sintesi, risulta che sono stati analizzati **7.132** campioni di **frutta, ortaggi, cereali, olio** e **vino**. Di essi **94** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari all'**1,3%**. La **Figura 9** (tabella e relativo grafico) illustra i risultati complessivi delle attività analitiche svolte nel corso dell'anno 2005.

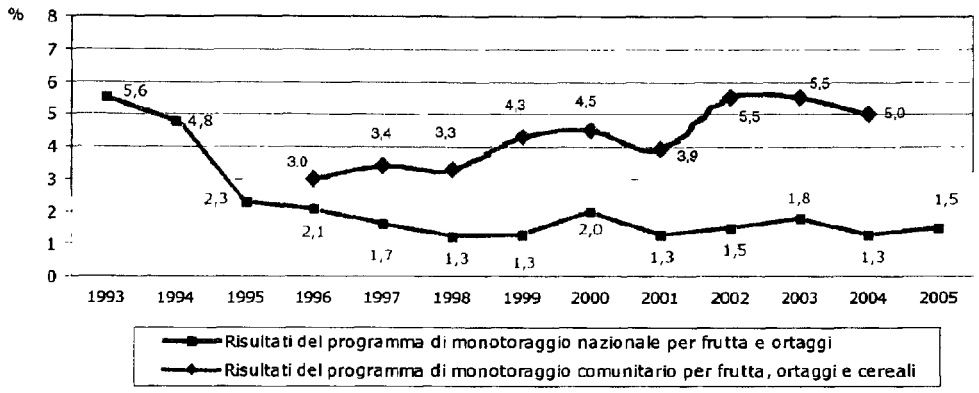
Figura 9 – *Riepilogo globale dei risultati analitici*

	Totale campioni	Campioni regolari				Campioni con residui superiori al limite di legge	campioni con residui superiori al limite di legge (%)
		Campioni privi di residui rilevabili	Campioni privi di residui rilevabili (%)	Campioni con residui inferiori al limite di legge	Campioni con residui inferiori al limite di legge (%)		
Frutta	3.443	1.754	51.0	1.629	47.3	60	1.7
Ortaggi	2.887	2.411	83.5	444	15.4	32	1.1
Cereali	254	216	85.0	37	14.6	1	0.4
Olio	110	101	91.8	9	8.2	0	0.0
Vino	430	268	61.2	169	38.6	1	0.2
Totale	*7.132*	*4.750*	*66.6*	*2.288*	*32.1*	*94*	*1.3*



Confrontando i risultati dei programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti ortofrutticoli a partire dal 1993, primo anno di attuazione del programma, risulta evidente come la percentuale di irregolarità abbia subito un netto decremento nel corso dei primi cinque anni, passando da 5,6% a 1,7%, per poi fissarsi all'1,5 del 2005 (vedi **Figura 10**).

Figura 10 – *Raffronto anni 1993-2005: percentuali delle irregolarità*



Vengono riportate, inoltre, le percentuali di campioni irregolari risultanti nel programma di monitoraggio europeo per gli anni che vanno dal 1996 al 2004; tali percentuali oscillano dal 3,0% del 1996 al 5,0% del 2004, mostrando un livello medio di irregolarità decisamente superiore a quello medio registrato sul territorio nazionale.
Il rapporto del 2004 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione europea, mostra che sono stati globalmente analizzati circa 55.395 campioni. Di questi il 53,0% non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel 42,0% erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti ed il 5,0% erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.
Nell'insieme, i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.

4.1 Conclusioni

Si può rilevare che nell'anno 2004 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, soddisfacenti e in linea con quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "*l'igiene dei prodotti alimentari*" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "*le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la *sicurezza alimentare*, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (*accreditamento*) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I sopraindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.

L'attuale sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovrà, comunque, essere ridefinito e rafforzato alla luce delle nuove norme relative alla sicurezza alimentare emanate dall'Unione Europea.

Tali norme, definite "Pacchetto Igiene", operative dal 1 gennaio 2006, costituiscono un ulteriore riferimento legislativo a garanzia della sicurezza alimentare. Specificatamente si tratta del regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, del regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, del regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, del regolamento n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a

verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute ed il benessere degli animali.

Tra essi, il Regolamento (CE) n. 882 del 2004 in materia di controllo ufficiale degli alimenti è sicuramente quello di maggiore impatto per gli Stati membri poiché incide non solo sulla modalità di esecuzione dei controlli, ma anche sulla complessiva organizzazione dei relativi sistemi nazionali, dovendosi provvedere a predisporre ed assicurare la programmazione e l'esecuzione dei controlli sugli alimenti sia per gli aspetti sanitari che per quelli di carattere commerciale, merceologico e produttivo, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di controllo *(articolo 41 regolamento (CE) n. 882/2004)*, comprensivo anche dei controlli sugli alimenti importati da Paesi terzi.

PAGINA BIANCA

TABELLE E GRAFICI

Mod. A **Anno 2005**

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

Attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**S.I.P./S.I.A.N.**)

Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	107.304	34.181	29.718	183.884	20.877	21.898	399.571	43.516	91.161	**932.110**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.449	11.109	8.571	55.339	5.398	5.472	87.776	17.767	28.625	**225.506**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.692	14.701	15.156	71.333	6.695	6.144	110.840	22.011	36.373	**289.945**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	374	1.673	1.119	7.182	381	160	18.558	3.706	5.939	**39.092**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.692	17.257	6.084	19.105	135	84	8.557	7.382	7.252	**70.548**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	272	289	139	623	4	17	817	264	555	**2.980**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	247	1.090	631	4.384	119	68	10.740	2.384	3.695	**23.358**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	250	1.152	821	3.562	64	118	7.808	1.557	3.146	**18.478**
c) Composizione	77	62	43	126	16	9	84	18	71	**506**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	41	25	23	92	71	0	84	24	29	**389**
e) Etichettatura e presentazione	1	58	85	605	12	0	188	28	62	**1.039**
f) Altro	2.120	653	221	939	101	36	2.700	455	1.094	**8.319**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	291	2.513	1.340	14.147	259	343	21.627	3.708	5.395	**49.623**
b) Notizie di reato	35	226	128	445	97	2	526	81	557	**2.097**

(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.

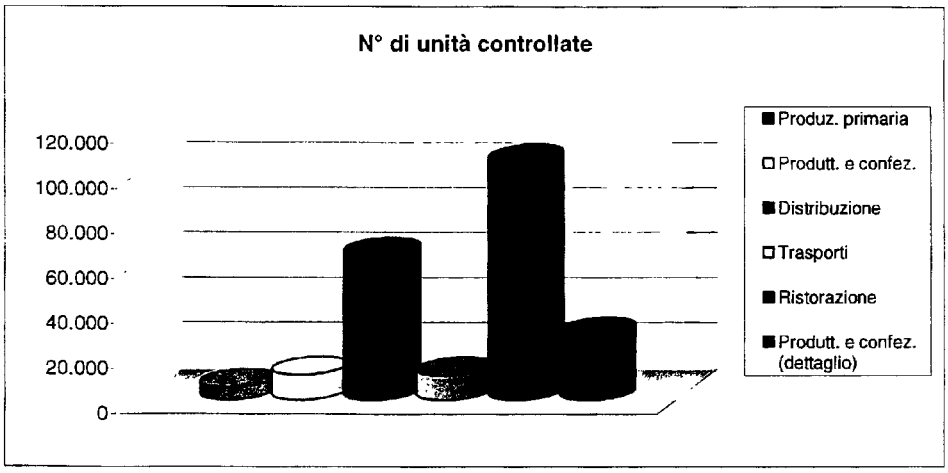
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

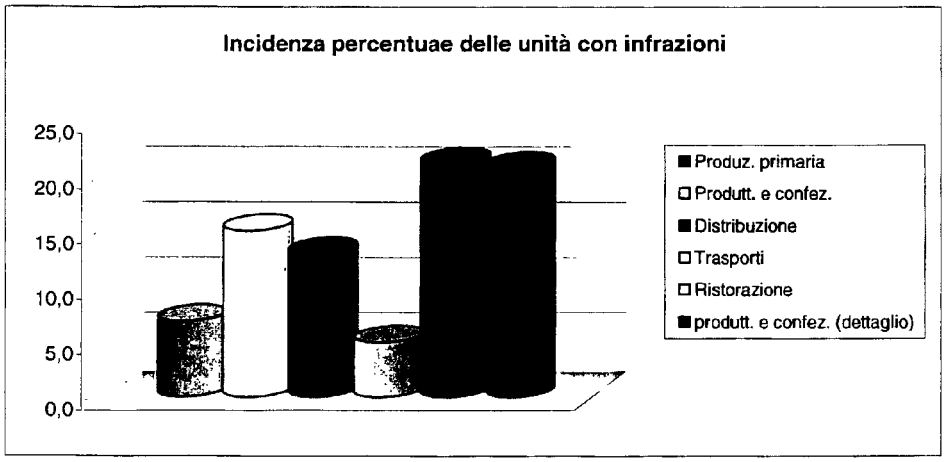
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S
Anno 2005

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
n° di unità controllate	5.449	11.109	63.910	10.870	105.543	28.625
n° di unità con infrazioni	374	1.673	8.301	541	22.264	5.939
% di unità irregolari	6,9	15,1	13,0	5,0	21,1	20,7

Tab. 2



Graf. 2 a

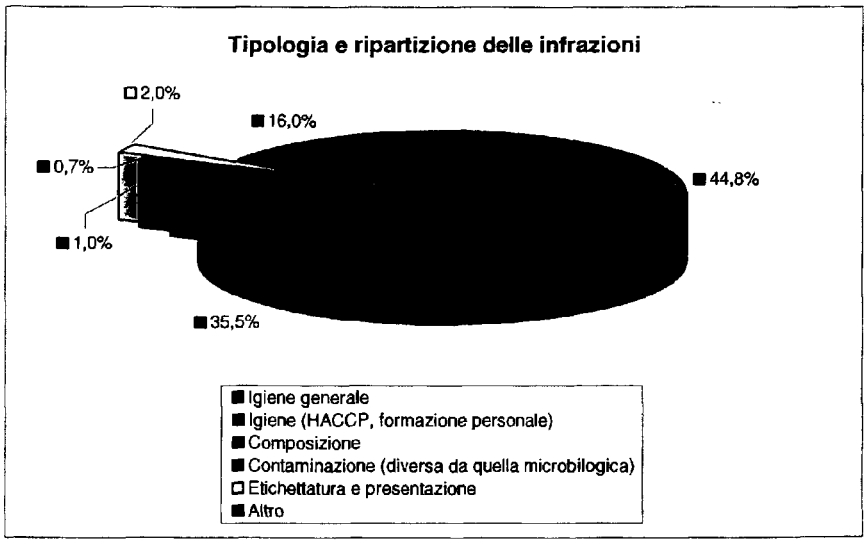


Graf. 2 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2005

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	23.358	18.478	506	389	1.039	8.319	***52.089***
% delle infrazioni	44,8	35,5	1,0	0,7	2,0	16,0	**100**

Tab. 3

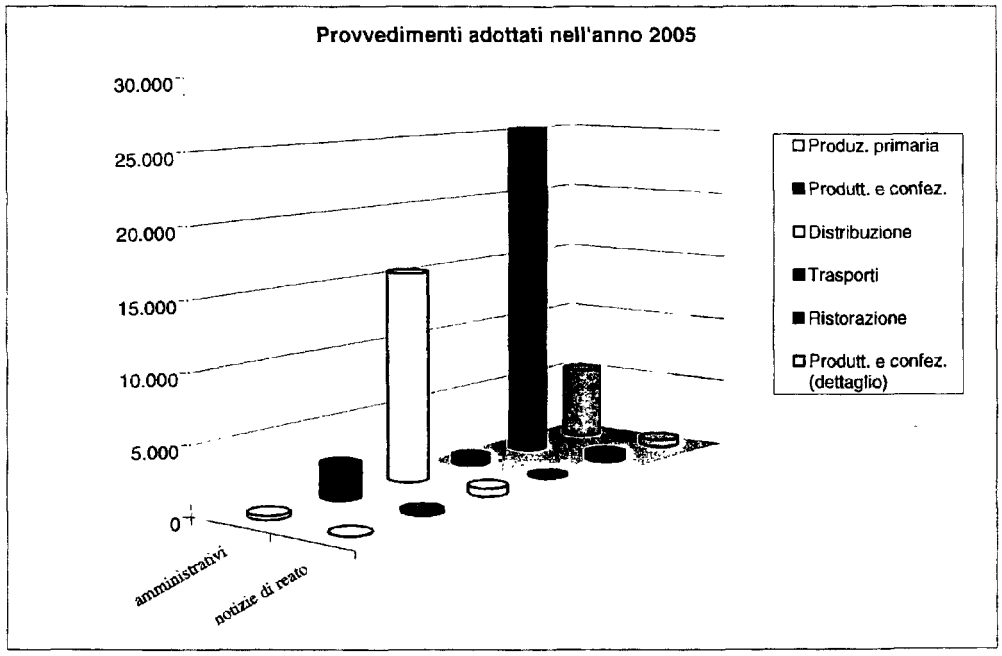


Graf. 3

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S
Anno 2005

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
amministrativi	291	2.513	15.487	602	25.335	5.395
notizie di reato	35	226	573	99	607	557

Tab. 4



Graf. 4

Mod no 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (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'	264.500	14.829	7.235	104.623	11.488	36.673	49.229	10.479	42.172	**541.228**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	144.748	14.230	5.836	68.444	7.158	22.858	14.305	6.261	29.544	**313.384**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	429.208	305.001	39.096	111.401	8.464	23.661	16.123	8.416	64.523	**1.005.893**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.837	3.337	789	7.417	170	383	1.494	705	2.913	**21.045**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	395.296	64.458	4.623	22.510	272	67	1.039	1.071	9.310	**498.646**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3.823	848	3.217	474	0	18	94	24	422	**8.920**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	859	954	219	4.495	34	81	958	423	1.116	**9.139**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.739	656	316	2.825	60	253	1.104	373	1.010	**8.336**
c) Composizione	61	77	30	353	4	9	27	1	80	**642**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	85	166	153	346	0	8	20	7	44	**829**
e) Etichettatura e presentazione	24	112	106	946	10	0	33	13	238	**1.482**
f) Altro	511	367	219	979	111	133	196	66	388	**2.970**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	2.073	2.034	693	7.151	50	208	1.106	693	2.610	**16.618**
b) Notizie di reato	200	351	77	1.247	18	20	297	19	231	**2.460**

(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.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

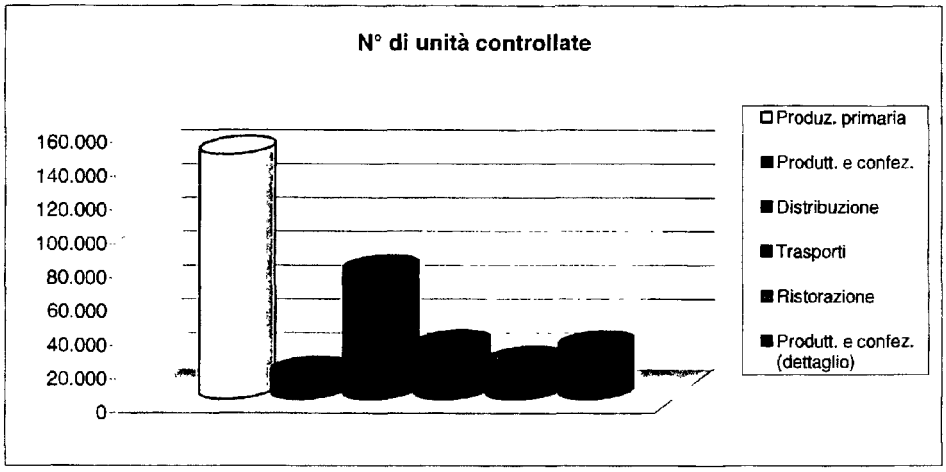
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 5

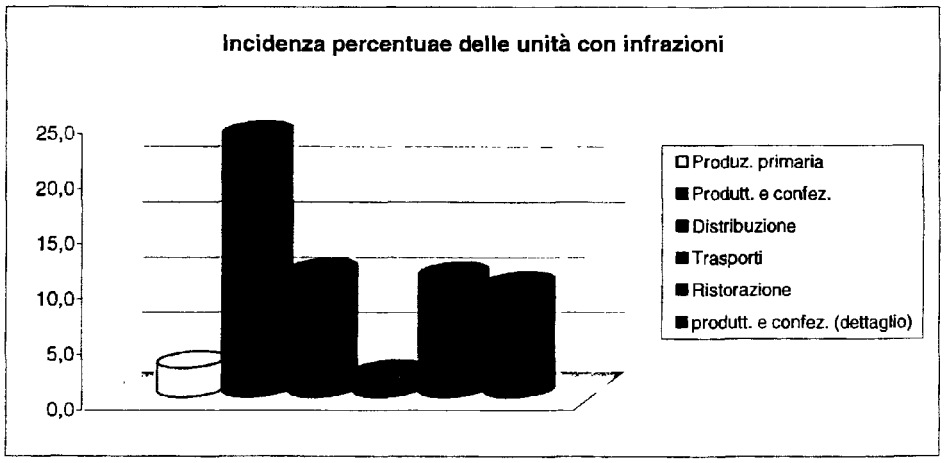
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2005

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
n° di unità controllate	144.748	14.230	74.280	30.016	20.566	29.544
n° di unità con infrazioni	3.837	3.337	8.206	553	2.199	2.913
% di unità irregolari	2,7	23,5	11,0	1,8	10,7	9,9

Tab. 6



Graf. 6 a

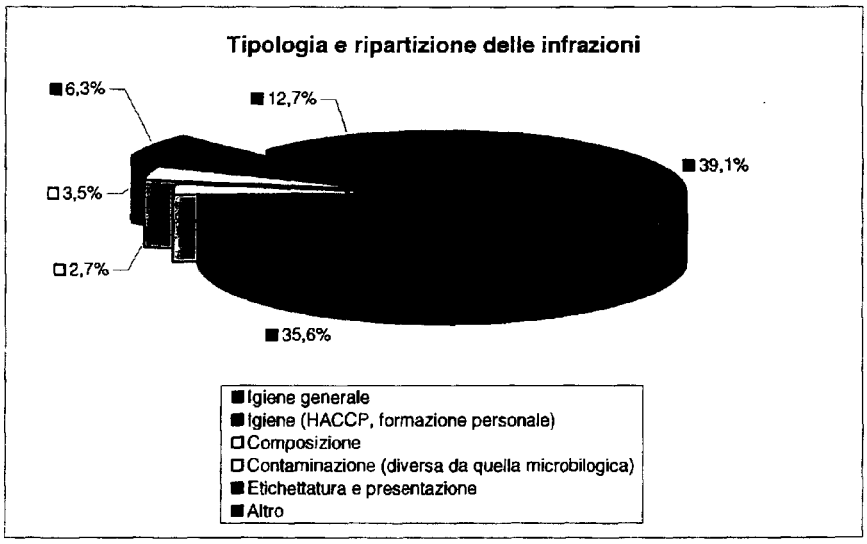


Graf. 6 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2005

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						***TOTALE***
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	9.139	8.336	642	829	1.482	2.970	***23.398***
% infrazioni	39,1	35,6	2,7	3,5	6,3	12,7	**100**

Tab. 7

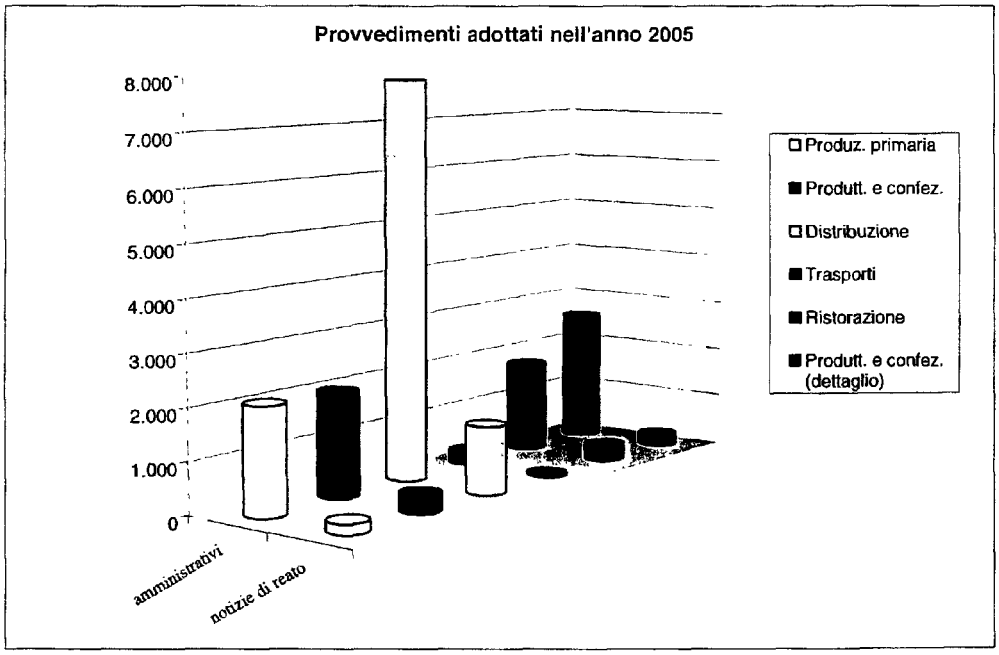


Graf. 7

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2005

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
amministrativi	2.073	2.034	7.844	258	1.799	2.610
notizie di reato	200	351	1.324	38	316	231

Tab. 8



Graf. 8

Mod. B

Anno 2005

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

Analisi dei campioni

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (**A.R.P.A./P.M.P.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	375	9	-	-	2	-	-	7	-	-	-	9
04 01 02	Latte pastorizzato	255	5	-	-	1	-	-	4	-	-	-	5
04 01 03	Latte UHT	350	23	-	-	2	-	-	21	1	-	-	24
04 01 04	Latte sterilizzato	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	190	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	183	3	-	-	-	-	-	1	-	-	2	3
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	203	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
04 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	1.086	41	-	2	51	-	-	7	2	-	1	63
	TOTALE	2.744	85	-	2	59	-	-	41	3	-	3	108
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	258	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	327	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Tab. 9

Mod. B

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	642	37	9	19	5	-	-	4	-	-	-	37
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	269	36	10	25	1	-	-	-	-	-	-	36
02 04	Altre carni	143	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.072	23	3	4	9	-	-	6	-	4	-	26
	TOTALE	2.126	100	26	48	15	-	-	10	-	4	-	103
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	109	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
03 05	Molluschi gasteropoidi	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	808	6	5	-	-	-	-	-	-	-	1	6
03 08	Mollusci cefalopodi	18	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
03 09	Echinodermi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	26	3	-	-	2	-	-	-	-	-	1	3
16 04	Preparazione e conserve di pesce	231	10	-	5	-	-	-	4	1	-	-	10
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	51	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
	TOTALE	1.341	22	5	5	4	-	-	5	1	3	2	25

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.113	141	-	-	-	-	-	27	89	37	15	168
15 07 01 001	Olio di oliva	484	36	-	-	-	-	-	8	18	11	6	43
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.183	84	-	-	-	-	-	16	58	22	8	104
15 12	Oli e grassi idrogenati	112	6	-	-	-	-	-	2	2	2	-	6
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	39	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
	TOTALE	2.269	150	-	-	-	-	-	29	92	41	15	177
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	294	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.571	41	-	-	12	-	1	3	12	8	6	42
21 03	Prep. per salse e salse	1.001	27	-	1	7	-	-	2	11	4	7	32
22 10	Aceti commestibili e succedanei	59	3	-	-	-	-	-	-	1	-	3	4
	TOTALE	2.951	73	-	1	19	-	1	7	24	12	16	80

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Mod. D Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	905	21	-	-	2	3	1	10	2	-	3	21
11 00	Prodotti della macinazione	1.409	32	-	-	9	7	-	7	3	2	6	34
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.202	115	-	-	9	3	4	13	51	21	20	121
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.975	232	-	13	137	12	-	20	16	37	18	253
19 03 01	Paste alimentari secche	1.057	24	1	-	11	1	-	6	4	-	1	24
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	870	13	2	-	4	1	-	2	5	1	-	15
19 03 03	Paste alimentari speciali	490	13	-	-	14	-	-	-	1	1	2	18
	TOTALE	10.908	450	3	13	186	27	5	58	82	62	50	486
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.791	170	2	5	106	-	7	37	1	2	10	170
08 00	Frutta	2.337	40	-	-	5	1	1	26	4	4	5	46
	TOTALE	7.128	210	2	5	111	1	8	63	5	6	15	216
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.210	105	4	-	59	11	-	36	-	-	22	132
25 00	Sale da cucina	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	2.252	105	4	-	59	11	-	36	-	-	22	132
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.205	49	-	-	8	1	2	31	4	1	2	49
22 02	Altre bevande non alcoliche	2.106	78	-	-	24	-	3	16	10	19	7	79
	TOTALE	3.311	127	-	-	32	1	5	47	14	20	9	128

Mod. B Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonelle	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	2.144	33	-	-	2	-	3	7	9	12	5	38
	TOTALE	2.201	33	-	-	2	-	3	7	9	12	5	38
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	285	2	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	312	10	-	-	1	-	-	-	4	5	-	10
	TOTALE	616	12	-	-	1	-	-	-	5	5	1	12
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.741	38	-	1	35	-	-	-	1	-	1	38
	TOTALE	1.741	38	-	1	35	-	-	-	1	-	1	38
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	394	9	-	-	2	2	-	-	2	1	2	9
	TOTALE	394	9	-	-	2	2	-	-	2	1	2	9
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	544	18	-	-	12	-	-	1	1	1	3	18
04 10	Miele	83	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTALE	627	19	-	-	12	-	-	1	1	2	3	19
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.584	89	-	-	8	76	-	3	-	-	2	89
	TOTALE	1.584	89	-	-	8	76	-	3	-	-	2	89

Mod. B Anno: 2005

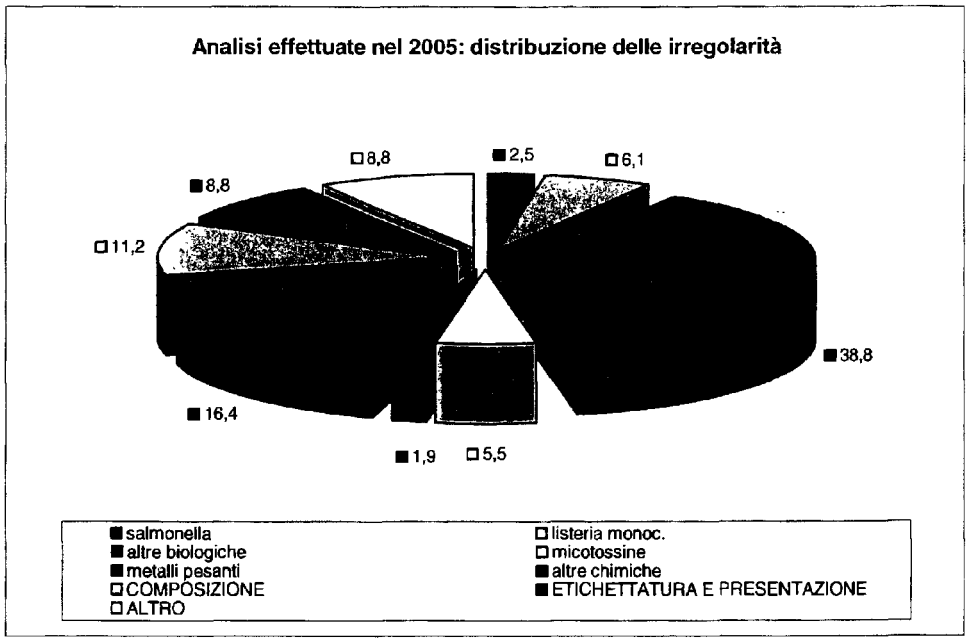
RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	12.397	262	8	37	281	-	-	1	-	1	39	367
	TOTALE	12.397	262	8	37	281	-	-	1	-	1	39	367
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.148	48	-	-	-	-	-	36	-	12	-	48
	TOTALE	1.148	48	-	-	-	-	-	36	-	12	-	48
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	167	2	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
31 00	Coloranti	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	194	2	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	6.857	43	-	11	4	-	19	5	-	6	-	45
	TOTALE	6.857	43	-	11	4	-	19	5	-	6	-	45
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	201	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2.356	23	1	8	4	-	-	3	2	2	4	24
	TOTALE	2.557	27	5	8	4	-	-	3	2	2	4	28
	TOTALE NAZIONALE	65.673	1.905	54	131	834	118	41	354	242	189	189	2.152

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2005

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	54	131	834	118	41	354	242	189	189	***2.152***
% infrazioni	2,5	6,1	38,8	5,5	1,9	16,4	11,2	8,8	8,8	***100,0***

Tab. 10

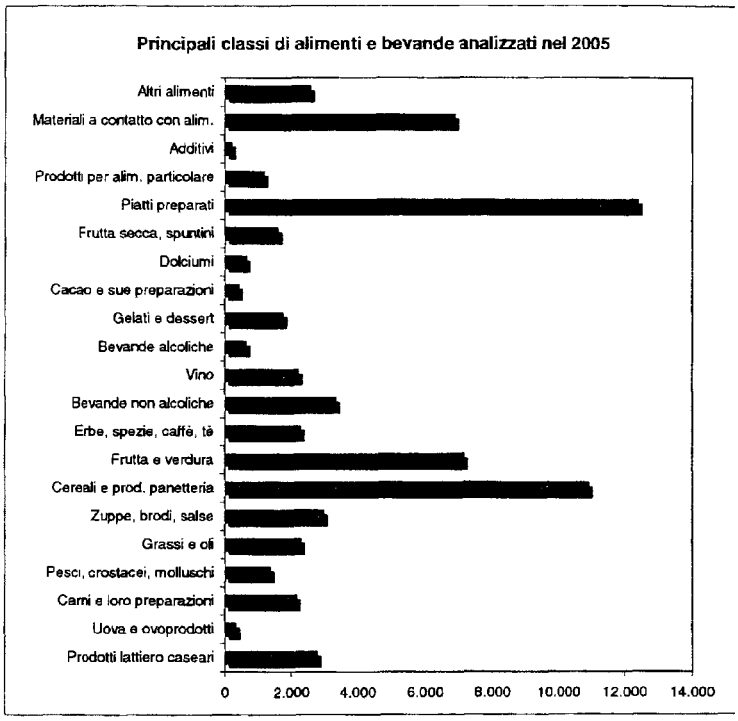


Graf. 10

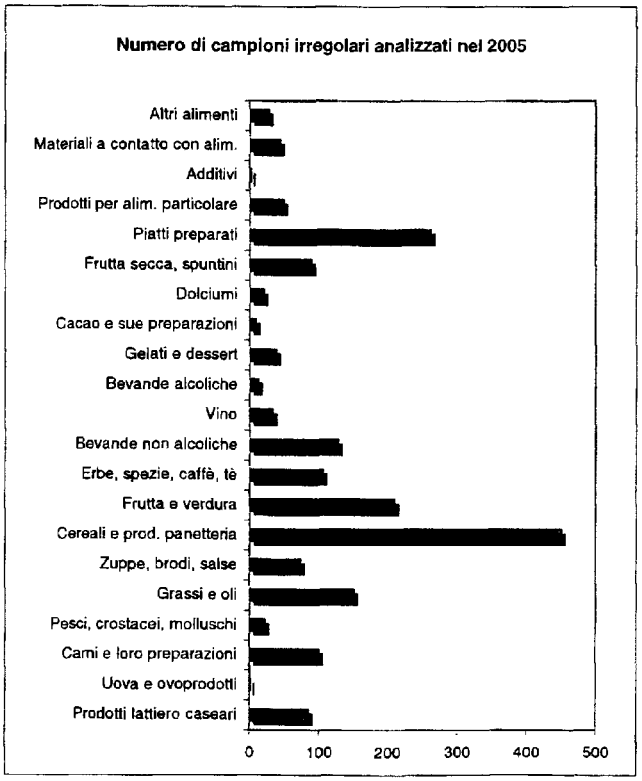
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2005

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	2.744	85	3,1
Uova e ovoprodotti	327	1	0,3
Carni e loro preparazioni	2.126	100	4,7
Pesci, crostacei, molluschi	1.341	22	1,6
Grassi e oli	2.269	150	6,6
Zuppe, brodi, salse	2.951	73	2,5
Cereali e prod. panetteria	10.908	450	4,1
Frutta e verdura	7.128	210	2,9
Erbe, spezie, caffè, tè	2.252	105	4,7
Bevande non alcoliche	3.311	127	3,8
Vino	2.201	33	1,5
Bevande alcoliche	616	12	1,9
Gelati e dessert	1.741	38	2,2
Cacao e sue preparazioni	394	9	2,3
Dolciumi	627	19	3,0
Frutta secca, spuntini	1.584	89	5,6
Piatti preparati	12.397	262	2,1
Prodotti per alim. particolare	1.148	48	4,2
Additivi	194	2	1,0
Materiali a contatto con alim.	6.857	43	0,6
Altri alimenti	2.557	27	1,1
TOTALI	**65.673**	**1.905**	**2,9**

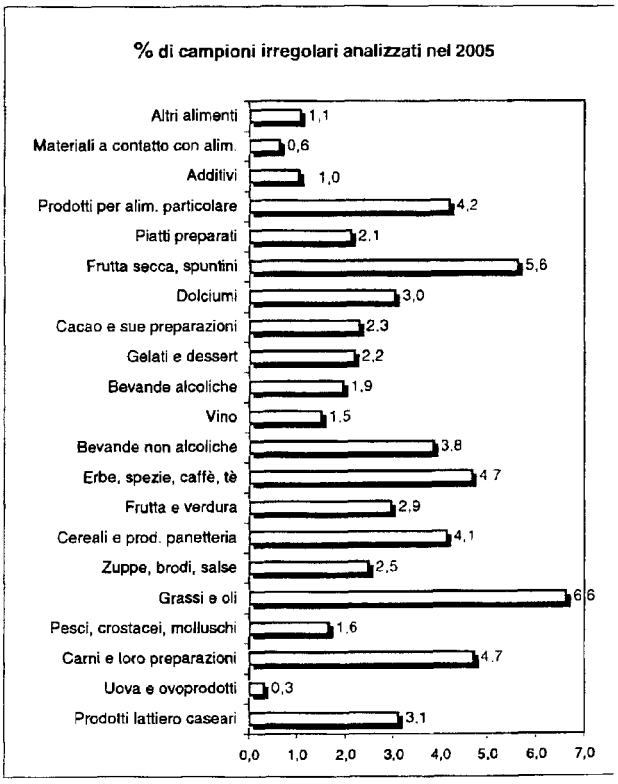
Tab. 11



Graf. 11 a



Graf. 11 b



Graf. 11 c

Mod. B

Anno 2005

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

Analisi dei campioni

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**I.Z.S.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	17.252	115	1	-	7	86	-	57	4	-	-	155
04 01 02	Latte pastorizzato	973	44	-	-	6	17	-	7	9	-	5	44
04 01 03	Latte UHT	665	14	1	-	1	7	-	3	-	-	2	14
04 01 04	Latte sterilizzato	19	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
04 01 05	Panna	77	4	1	-	-	-	-	3	-	-	-	4
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	119	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	196	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
04 04	Siero di latte	41	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 05	Burro	290	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	7.375	270	8	34	168	36	-	2	16	21	12	297
	TOTALE	27.007	453	12	34	182	146	-	75	29	21	21	520
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.416	15	7	-	2	-	-	2	-	-	8	19
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	94	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
	TOTALE	1.510	17	7	-	4	-	-	2	-	-	8	21

Tab. 12

Mod. B

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	7.375	290	81	22	116	-	23	72	2	1	-	317
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.304	95	34	1	57	-	-	8	-	-	1	101
02 04	Altre carni	243	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10.222	430	142	60	53	-	-	103	60	29	2	449
	TOTALE	19.144	817	257	83	228	-	23	183	62	30	3	869
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	335	11	-	-	-	-	10	1	-	-	-	11
03 02	Teleostei	1.112	103	1	11	57	-	7	10	12	1	4	103
03 03	Filetti e trance di pesce	704	54	1	13	5	-	5	27	3	-	-	54
03 05	Molluschi gasteropoidi	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	3.647	108	19	1	85	-	-	13	-	-	-	118
03 08	Mollusci cefalopodi	741	12	1	-	2	-	6	2	1	-	-	12
03 09	Echinodermi	20	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
03 10	Crostacei	1.033	87	1	1	1	-	11	28	42	4	-	88
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.739	48	-	35	3	-	-	7	2	-	1	48
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	9.511	424	23	61	153	-	40	88	60	5	5	435

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	40	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
21 03	Prep. per salse e salse	73	5	-	2	3	-	-	-	-	-	-	5
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	130	6	-	2	4	-	-	-	-	-	-	6

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Mod. B

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 00	Prodotti della macinazione	40	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	41	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	188	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
19 03 01	Paste alimentari secche	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	86	17	-	-	22	-	-	-	1	-	-	23
19 03 03	Paste alimentari speciali	151	3	1	-	-	-	-	-	-	-	2	3
	TOTALE	537	28	1	-	29	-	-	-	1	-	3	34
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	179	40	1	-	47	-	-	-	-	-	-	48
08 00	Frutta	14	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE	193	41	2	-	47	-	-	-	-	-	-	49
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 02	Altre bevande non alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Anno: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.526	38	-	1	40	-	-	2	-	-	-	43
	TOTALE	1.526	38	-	1	40	-	-	2	-	-	-	43
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	18	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE	18	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	20	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
04 10	Miele	840	56	-	-	2	-	-	40	9	-	5	56
	TOTALE	860	59	-	-	2	-	-	43	9	-	5	59
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2005

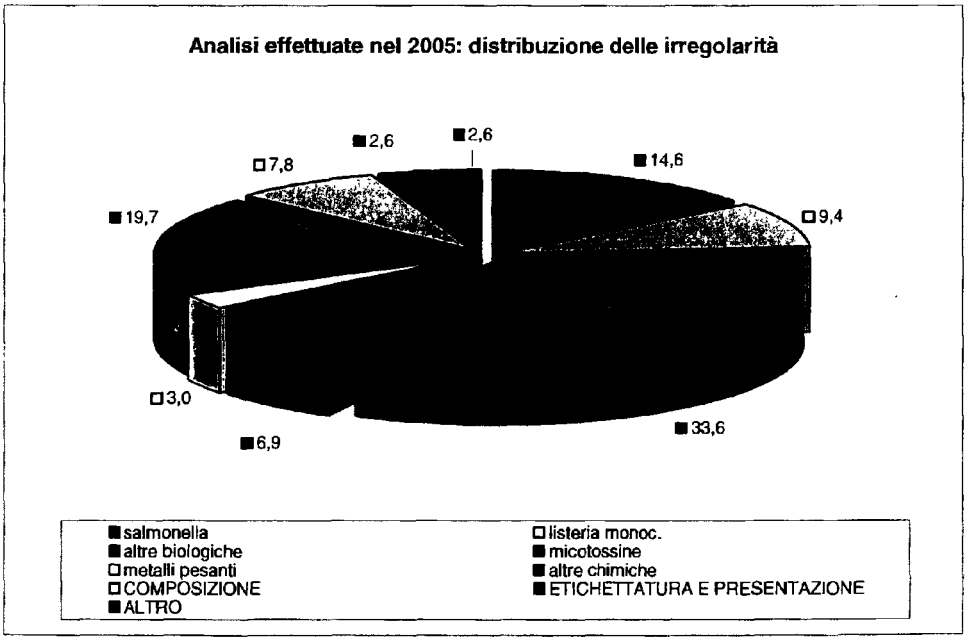
RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.344	38	4	13	17	-	-	1	2	-	1	38
	TOTALE	1.344	38	4	13	17	-	-	1	2	-	1	38
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	135	4	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
	TOTALE	135	4	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.935	15	2	4	3	-	-	-	1	-	5	15
	TOTALE	1.935	15	2	4	3	-	-	-	1	-	5	15
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	106	21	-	-	-	-	-	19	-	-	2	21
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	178	21	-	-	-	-	-	19	-	-	2	21
	TOTALE NAZIONALE	64.119	1.962	308	198	710	146	63	416	164	56	54	2.115

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2005

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	308	198	710	146	63	416	164	56	54	***2.115***
% infrazioni	14,6	9,4	33,6	6,9	3,0	19,7	7,8	2,6	2,6	***100,0***

Tab. 13

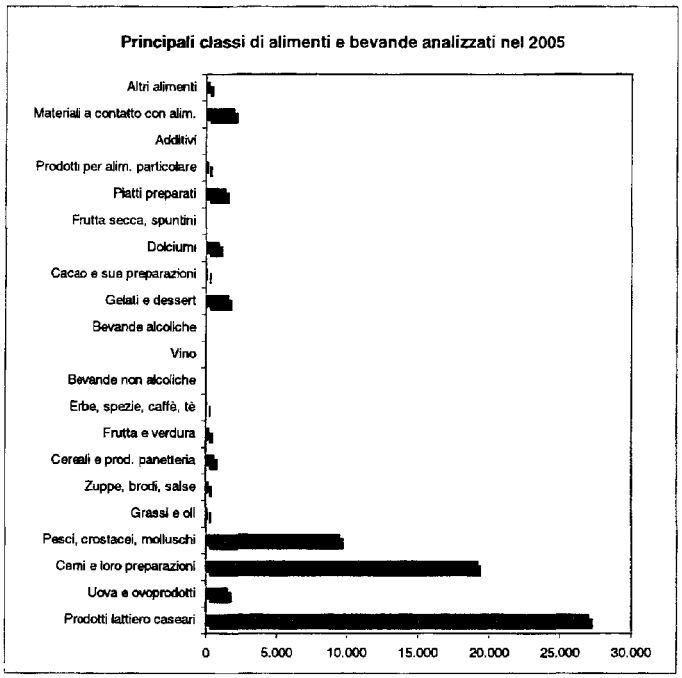


Graf. 13

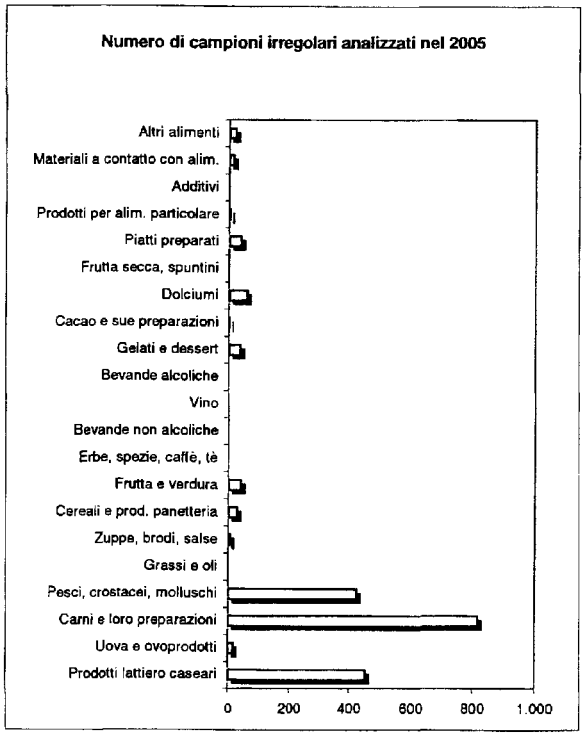
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2005

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	27.007	453	1,7
Uova e ovoprodotti	1.510	17	1,1
Carni e loro preparazioni	19.144	817	4,3
Pesci, crostacei, molluschi	9.511	424	4,5
Grassi e oli	67	0	0,0
Zuppe, brodi, salse	130	6	4,6
Cereali e prod. panetteria	537	28	5,2
Frutta e verdura	193	41	21,2
Erbe, spezie, caffè, tè	16	0	0,0
Bevande non alcoliche	0	0	0,0
Vino	0	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	0,0
Gelati e dessert	1.526	38	2,5
Cacao e sue preparazioni	18	1	5,6
Dolciumi	860	59	6,9
Frutta secca, spuntini	1	0	0,0
Piatti preparati	1.344	38	2,8
Prodotti per alim. particolare	135	4	3,0
Additivi	7	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	1.935	15	0,8
Altri alimenti	178	21	11,8
TOTALI	**64.119**	**1.962**	**3,1**

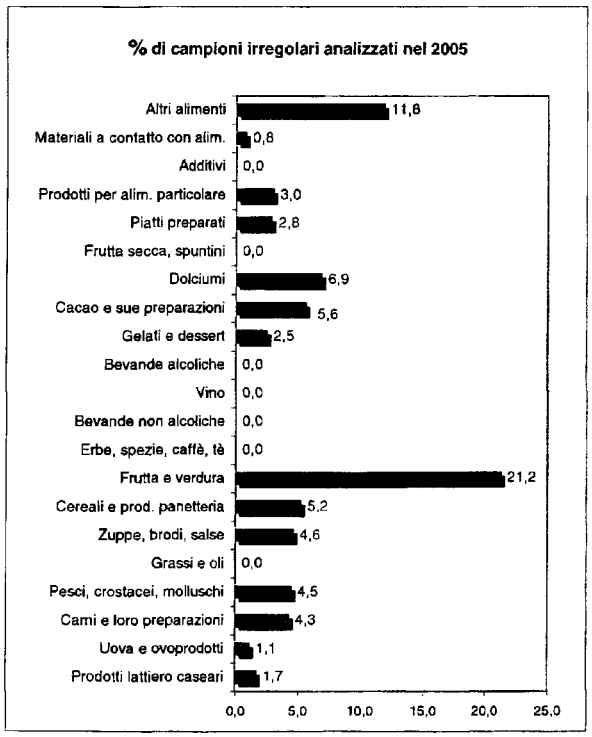
Tab. 14



Graf. 14 a



Graf. 14 b



Graf. 14 c

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

RAPPORTO U.S.M.A.F. - ANNO 2005					
TIPO DI MERCE	PARTITE PRESENTATE	ANALITICO	%	IRREGOLARI	% Irr./Anal.
ORTAGGI E FRUTTA	25.235	1.230	4,87%	102	8,29%
CAFFE', TE', SPEZIE	7.287	436	5,98%	28	6,42%
PREPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA	5.355	224	4,18%	12	5,36%
ZUCCHERI	2.197	33	1,50%	6	18,18%
VINI, BIRRE E BEVANDE	1.764	72	4,08%	17	23,61%
OLI VEGETALI	1.191	69	5,79%	3	4,35%
CEREALI	1.167	121	10,37%	3	2,48%
PRODOTTI A BASE DI CEREALI	553	25	4,52%	7	28,00%
CACAO E SUE PREPARAZIONI	468	8	1,71%	4	50,00%
SEMI OLEOSI	421	119	28,27%	6	5,04%
SFARINATI	251	17	6,77%	3	17,65%
MERCI N.C.	169		0,00%		0,00%
FUNGHI	85	20	23,53%		0,00%
PRPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA	50	0	0,00%	2	0,00%
CAFFE' TE' SPEZIE	41	13	31,71%		0,00%
PRODOTTI SENZA GLUTINE	34	0	0,00%		0,00%
LIQUORI	32	1	3,13%	0	0,00%
INTEGRATORI ALIMENTARI	7	1	14,29%	0	0,00%
GOMME DA MASTICARE	5	0	0,00%		0,00%
RADICI DI LIQUIRIZIA	2	0	0,00%		0,00%
TOTALE	46.314	2.389	5,16%	193	

Tabella 15

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

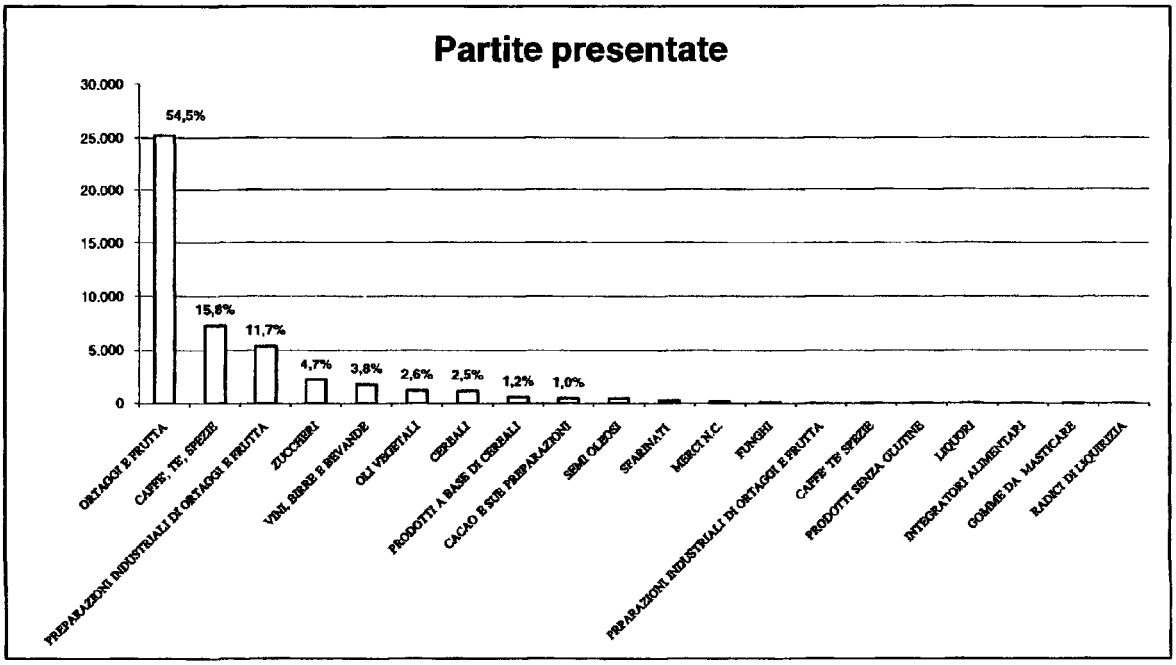


Grafico 15a

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

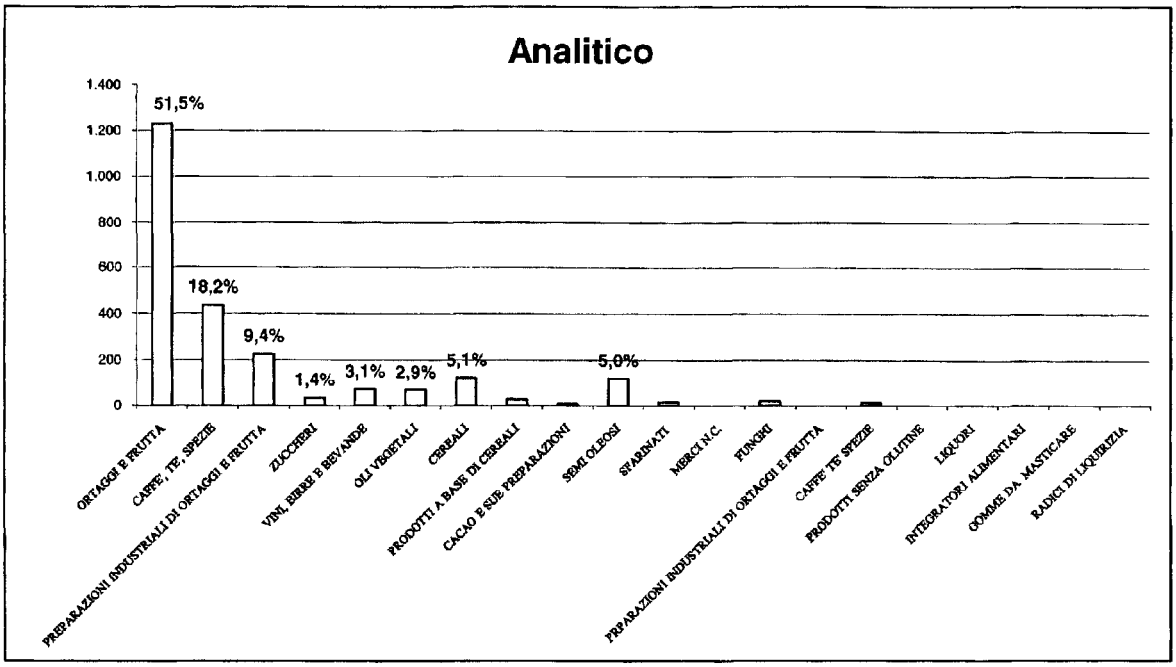


Grafico 15b

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

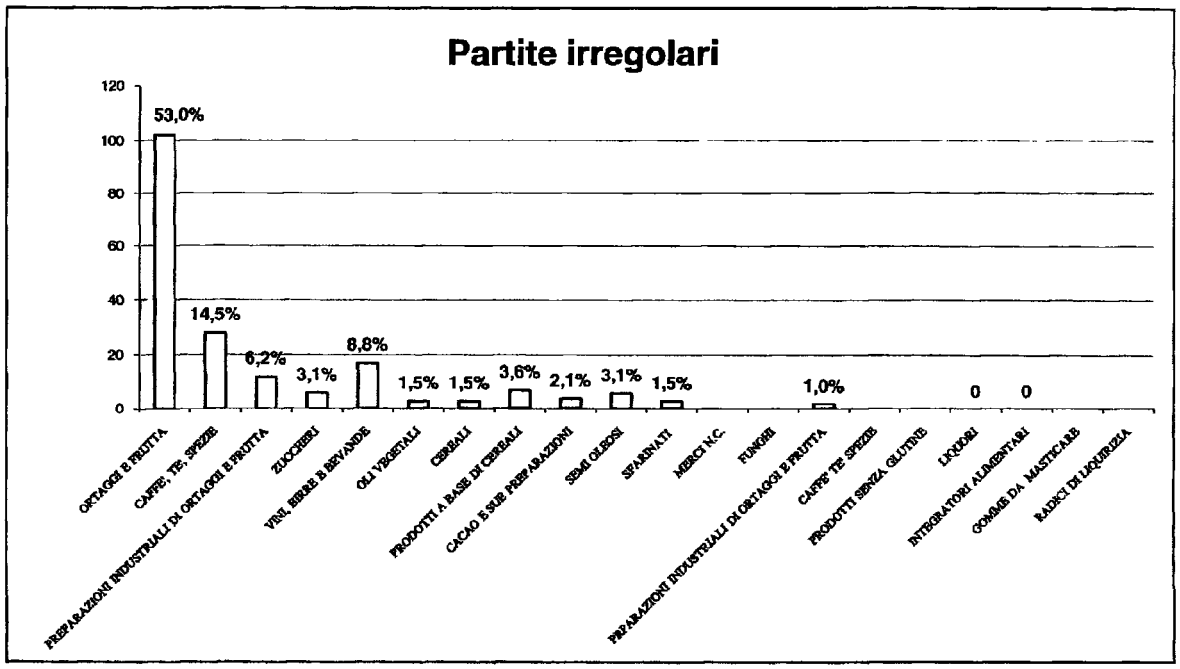


Grafico 15c

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

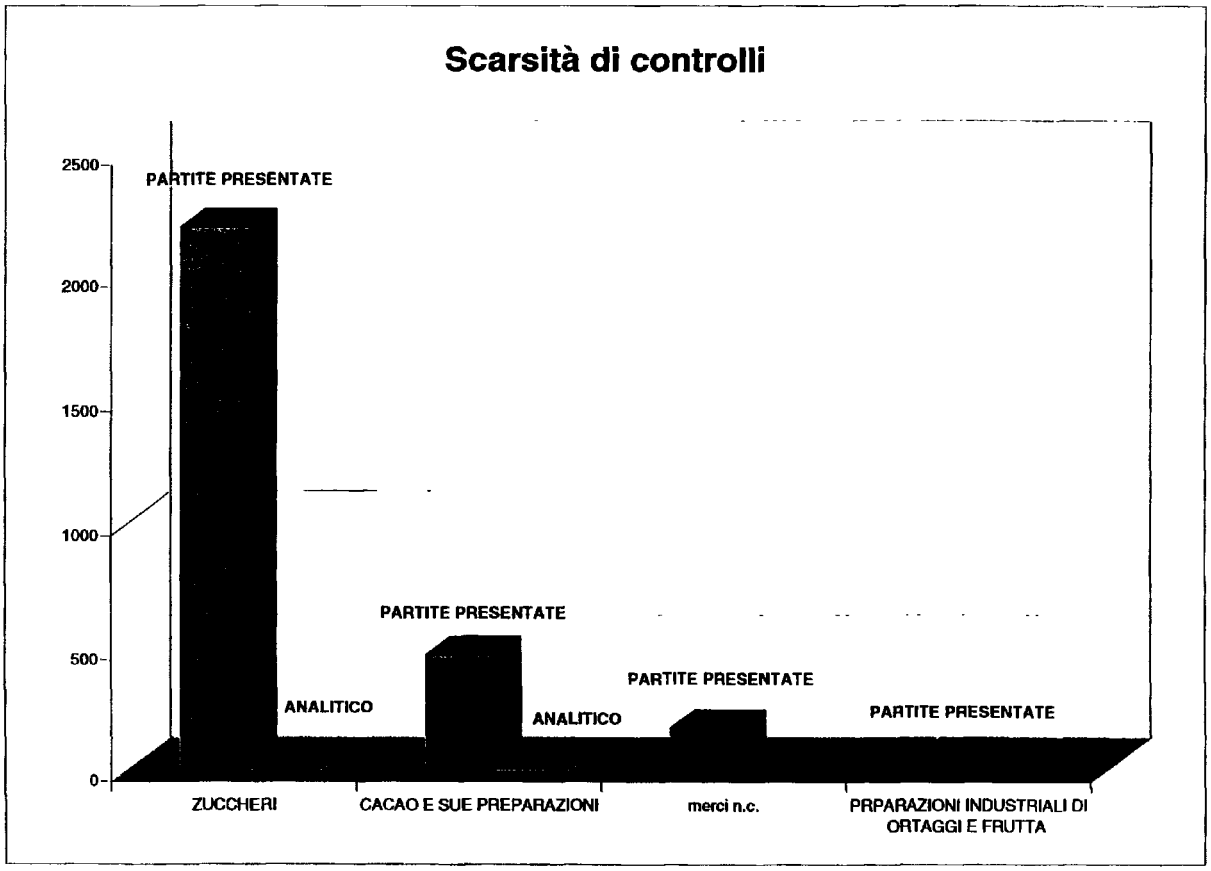


Grafico 15d

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

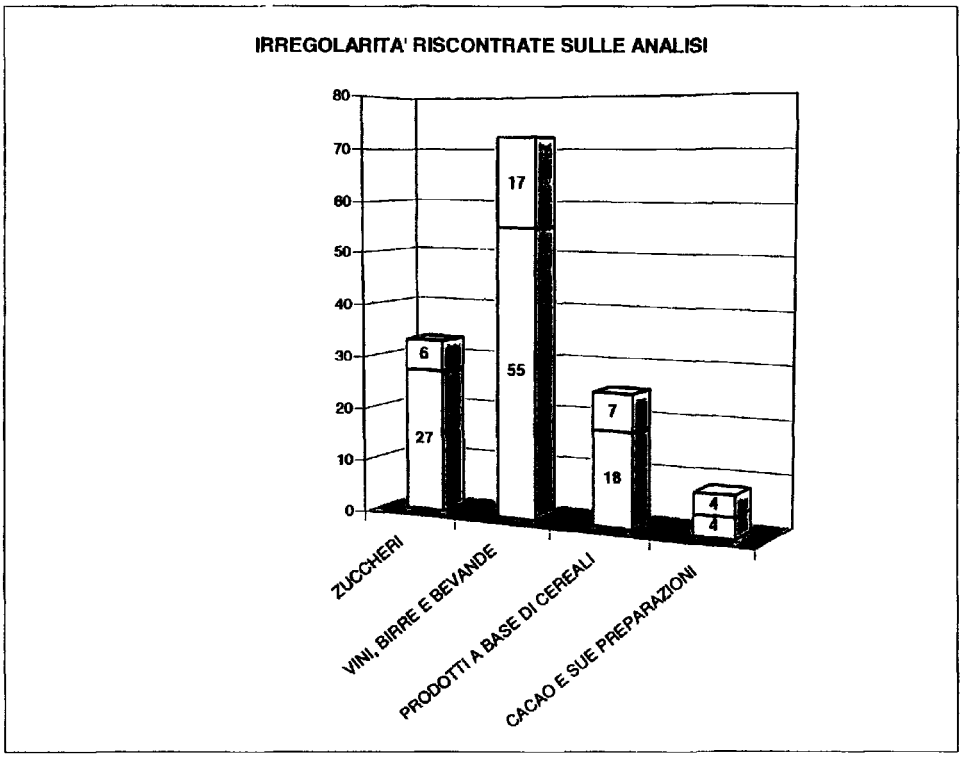


Grafico 15e

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C. **)
PARTITE DI IMPORTAZIONE
ANNO 2005

	Partite presentate all'importazione	CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			
		Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio	**Totale**
DA PAESI CEE	599.082	10.626	3.648	8	28	166	202
DA PAESI TERZI	49.044	23.056	1.610	77	36	182	295
TOTALE	**648.126**	**33.682**	**5.258**	**85**	**64**	**348**	**497**

* Posti di Ispezione Frontaliera, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a destino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Tab. 16

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2005 SETTORE : BEVANDE ED ALIMENTI

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE= ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#).	Somme Obl.	Arr.te	Seg AG	Seg AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq
Acque e Bibite	1.697	60	267	41	€ 107.539	0	38	146	463	22	6	200.636	472.816	0	€ 863.790
Alimenti Dietetici	736	30	67	14	€ 19.861	0	16	44	124	0	0	77	14.265	0	€ 134.192
Carni ed Allevamenti	6.926	909	3.430	296	€ 284.720	25	579	1.818	36.413	104	119	1.238.285	52.422.609	250.851	€ 34.864.514
Conserve Alimentari	985	122	350	55	€ 44.998	0	68	191	616	20	12	2.468.879	991.257	0	€ 15.688.732
Farine, Pane e Pasta	4.497	285	3.712	874	€ 914.373	0	219	2.039	901	161	62	733.631	163.273	0	€ 879.506
Latte e Derivati	2.555	236	998	154	€ 75.158	0	170	576	941	56	34	125.456	323.547	0	€ 11.136.139
Mangimi e Prod.Zoot.	612	31	64	12	€ 15.176	0	24	39	317	3	3	201.723	1.749	0	€ 389.794
Olii e Grassi	2.088	174	641	67	€ 66.850	0	97	353	597	33	10	12.105.236	101.189	0	€ 7.545.967
Prodotti Ittici	1.786	184	733	107	€ 55.354	0	114	491	267	20	16	159.501	23.300	0	€ 1.243.036
Ristorazione	13.277	904	8.664	2.794	€ 535.490	7	630	4.600	505	349	143	111.200	114.315	0	€ 1.518.230
Salumi ed Insaccati	412	14	248	28	€ 15.145	0	12	148	62	7	1	35.411	7.184	0	€ 823.775
Vini ed Alcolici	1.483	230	518	136	€ 115.831	6	102	282	467	21	12	7.750.950	954.762	0	€ 32.200.865
Zuccheri e Sofisticanti	272	12	112	39	€ 11.363	0	7	65	128	1	1	131.192	22.181	0	€ 1.257.093
Totale generale:	37.326	3.181	19.804	4.617	€ 2.261.678	38	2.076	10.792	41.801	797	419	25.262.377	55.612.447	250.851	€ 108.545.632

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite.

(1) Settore operativo:Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità edicinali nonchè degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

(2) Campioni di alimenti,medicinali, mangimi ecc.. prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico- biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonchè conformità a regolamenti e leggi

Valore delle strutture sequestrate o chiuse € 229.397.063

Tabella 17

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Riepilogo attività svolta - Anno 2005

Sopralluoghi (N°)	34.165
Operatori controllati (N°)	24.395
Operatori irregolari (N°)	3.571
Operatori irregolari (%)	15,4
Prodotti controllati (N°)	88.847
Campioni prelevati (N°)	11.980
Sequestri (N°)	498
Valore del sequestro (€)	9.356.056
Notizie di reato (N°)	436
Contestazioni amministrative (N°)	3.977

Tabella 18

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività di controllo svolta nei principali settori di intervento - Anno 2005

Settore	Visite ispettive	Operatori			Campioni prelevati	Contestazioni	Notizie di reato	Sequestri	
		controllati	irregolari	% irregolari				numero	valore
Vitivinicolo	8.594	6.132	1.302	21,2%	3.703	1.637	17.529	178	€ 4.451.357
Lattiero caseario	5.076	4.196	383	9,1%	1.259	271	140	26	€ 376.570
Oli e grassi	5.513	4.689	397	8,5%	942	398	33	30	€ 319.655
Cereali e derivati	1.982	1.855	154	8,3%	864	148	-	3	€ 188.085
Ortofrutta	7.057	6.264	493	7,9%	396	349	49	97	€ 710.077
Conserve vegetali	1.103	996	78	7,8%	464	44	15	20	€ 26.829
Uova	1.464	1.340	180	13,4%	-	191	1	14	€ 22.531
Miele	846	795	78	9,8%	356	75	2	4	€ 21.970
Carni e prodotti a base di carne	2.934	2.645	174	6,6%	184	149	-	3	€ 18.836
Mangimi	2.536	2.223	257	11,6%	1.663	121	112	13	€ 54.854
Sementi	1.168	917	133	14,5%	594	123	14	51	€ 3.041.272
Fertilizzanti	1.763	1.521	186	12,2%	1.093	264	24	44	€ 90.801
Prodotti fitosanitari	436	391	35	9,0%	152	17	2	3	€ 4.009

Tabella 19

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività di laboratorio - Anno 2005

Campioni analizzati

	Laboratori ICRF			Laboratori Istituti convenzionati		
Settore	Campioni analizzati	Campioni irregolari	Irregolarità (%)	Campioni analizzati	Campioni irregolari	Irregolarità (%)
Vitivinicolo	3.922	193	4,9%	202	55	27,2%
Lattiero caseario	1.560	176	11,3%	61	3	4,9%
Oli e grassi	973	80	8,2%	17	-	0,0%
Cereali e derivati	643	48	7,5%	153	25	16,3%
Ortofrutticolo	354	12	3,4%	-	-	0,0%
Conserve vegetali	411	44	10,7%	6	-	0,0%
Bevande spiritose	211	13	6,2%	60	1	1,7%
Miele	427	49	11,5%	4	3	75,0%
Carni e prodotti a base di carne	153	-	0,0%	-	-	0,0%
Sostanze zuccherine	22	4	18,2%	-	-	0,0%
Fertilizzanti	987	203	20,6%	15	3	20,0%
Mangimistico	1.642	169	10,3%	42	5	11,9%
Prodotti fitosanitari	134	4	3,0%	-	-	0,0%
Sementi	290	26	9,0%	130	3	2,3%
Altri settori	34	-	0,0%	3	-	0,0%
Totale	**11.763**	**1.021**	**8,7%**	**693**	**98**	**14,1%**

Tabella 20

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività sanzionatoria - Anno 2005

Norme di riferimento		N° Ordinanze	N° Ordinanze d'archiviazione
Legge n. 898 del 23/12/1986	*Indebita percezione di aiuti comunitari*	1.061	866
Legge n. 460 del 4/11/1987	*Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola*	311	61
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	*Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo*	1.558	130
Reg. CEE n. 643 del 19/3/1993	*Modalità di attuazione del regime di aiuto al consumo dell'olio di oliva*	-	1
Legge n. 1.104 del 24/7/1962	*Divieto di esterificazione degli oli di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile*	-	5
D.Lgs. n. 223 del 14/05/2001	*Norme sanzionatorie in materia di aiuto comunitario alla produzione di olio di oliva e alla trasformazione delle olive da tavola*	-	55
Totale		**2.930**	**1.118**

Tabella 21

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA
Anno 2005

SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI		
INTERVENTI (NUMERO)	30	
	VIOLAZIONI RISCONTRATE (NUMERO)	
	DELITTI	17
	CONTRAVVENZIONI	1
	ILLECITI AMMINISTRATIVI	12
	ALTRE VIOLAZIONI	0
	TOTALE	30
	SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)	
	NON DENUNZIATI ALL'A.G	14
	ARRESTATI	0
	A PIEDE LIBERO	29
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
	IGNOTI	1
	TOTALE	44
TRIBUTI EVASI (EURO)	0	
PENA PEC. MINIMA (EURO)	1.136	

Tabella 22 a

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA
Anno 2005

ELENCO GENERI SEQUESTRATI/CONSUMATI IN FRODE			
GENERE	***MISURA***	***SEQUESTRI***	***CONSUMI IN FRODE***
OLIO DI SEMI	KG	21.146	0
OLIO DI OLIVA	KG	0	30
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	1.427.222	0
AUTOVEICOLI, TRASPORTO PERSONE O MERCI	NUMERO	1	0
CARNI MACELLATE	KG	1.150	0
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG	214	0
LATTE E CREME DI LATTE FRESCHI	LITRI	1.650	0
LATTOSIO, GLUCOSIO, ALTRI ZUCCHERI	KG	450	0
MACCHINE PER LAVORAZIONI ALIMENTARI	NUMERO	10	0
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG	0	1.477
PANETTERIA ORDINARIA, PRODOTTI DELLA	KG	22	0
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, ALTRI (OSSA)	KG	2	0
FORMAGGI E LATTICINI	KG	150	0
IMMOBILI	EURO	25.000	0
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	3	0
SALE	KG	325	0
VINI E SPUMANTI	LITRI	1.010	0
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	211	0
CONTENITORI	NUMERO	2.960	0
SERBATOI	NUMERO	2	0

Tabella 22 b

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2005

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	1.425	10
Bologna	557	3
Cagliari	588	4
Catania	348	0
Genova	2.700	47
Livorno	320	0
Milano	361	100
Napoli	1.284	26
Palermo	760	0
Roma	855	24
Savona	2.012	14
Torino	547	26
Trieste	1.716	5
Venezia	341	14
Verona	1.179	5
TOTALI	14.993	278

Tab. 23