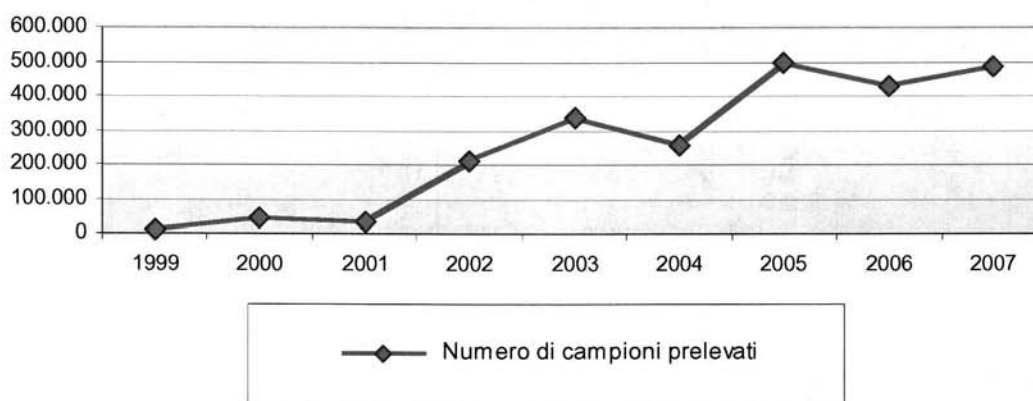


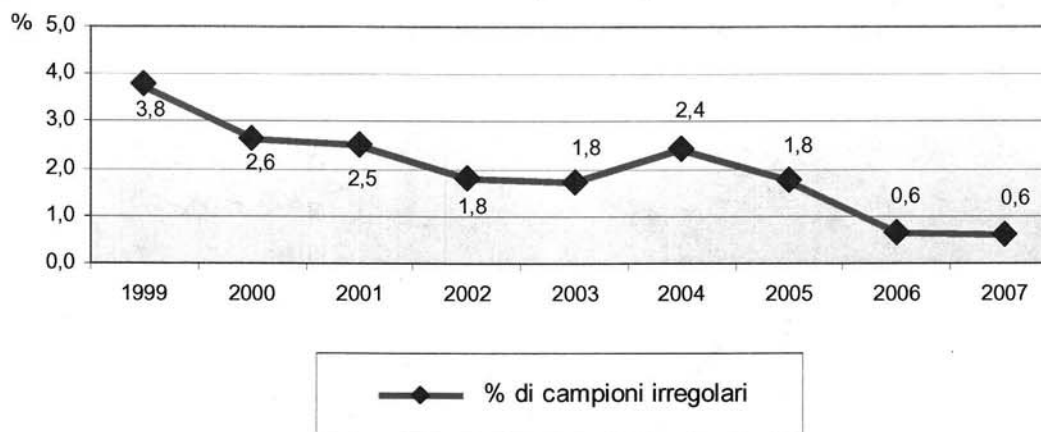
Fig. 12 - S.V. - Raffronto anni 1999 - 2007

Attività di campionamento									
N. di campioni prelevati	11.415	45.996	36.364	208.657	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354
Campioni non regolamentari	435	1.215	914	3.820	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060
% di campioni irregolari	3,8	2,6	2,5	1,8	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007

S.V. - Attività di campionamento



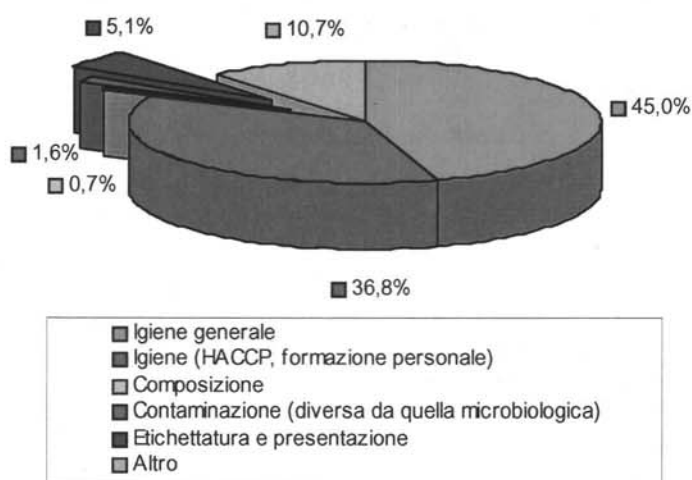
S.V. - Campioni irregolari



**Fig. 13 - S.V. - Distribuzione delle infrazioni**

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	12.138	9.925	198	423	1.382	2.882	26.948
% delle infrazioni	45,0	36,8	0,7	1,6	5,1	10,7	

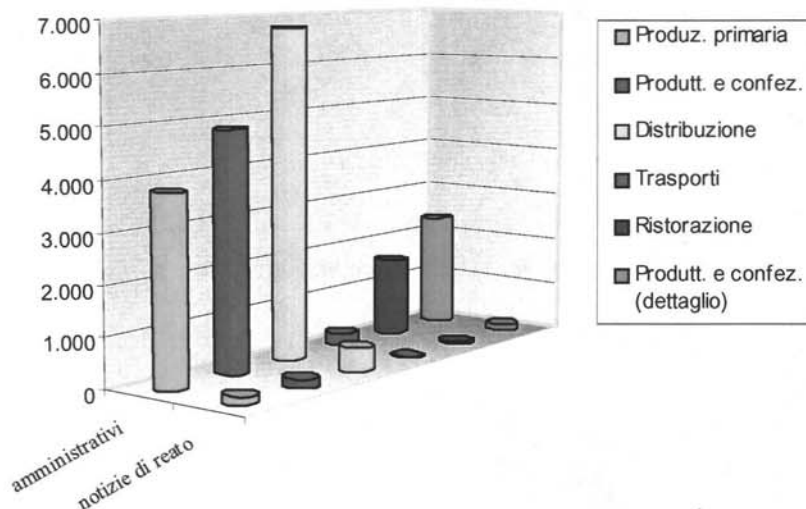
**Tipologia e ripartizione delle infrazioni**



**Fig. 14 - S.V. - Provvedimenti adottati**

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	3.787	4.840	6.782	277	1.633	2.355	19.674
notizie di reato	159	173	504	22	47	150	1.055

**S.V. - Provvedimenti adottati nell'anno 2007**



## Attività analitica – Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) forniscono 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 annuali, uno per gli I.Z.S. e uno per le A.R.P.A.

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

Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle *contaminazioni microbiologiche* (da Salmonella, Listeria monocytogenes, o altro), *chimiche* e di *altro tipo* (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), nonché quelle riguardanti la *composizione* (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), l'*etichettatura* e la *presentazione* (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.).

Gli alimenti vengono distinti in base alla *classe di appartenenza*. Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

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

Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti di origine vegetale, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari.

### ***Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)***

Il dettaglio del numero di campioni analizzati dalle A.R.P.A. per ogni Regione e Provincia autonoma, e della quantità degli stessi campioni risultata non conforme, è riportato nella **Fig. 15** e relativo grafico, mentre i risultati riepilogativi nazionali dell'attività di controllo ufficiale svolta da tutte le A.R.P.A. durante il 2007 sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 16**.

Non sono inclusi i dati del laboratorio ARPA della Calabria, che non ha trasmesso i risultati nonostante i ripetuti solleciti.

Durante il 2007, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale un totale di **61.009** campioni di alimenti e bevande, di cui **1.251** sono risultati *non regolamentari*, evidenziando una percentuale di irregolarità del **2.1%**, la più bassa dal 1999 e dimezzata rispetto all'anno precedente. E' questo un risultato positivo anche in considerazione del fatto che molti di più sono stati i campioni analizzati rispetto al 2006.

Fig. 15

## A.R.P.A. - 2007

		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti	
ABRUZZO	N° campioni	analizzati	9		4		31	24	95	1	87	35	10	22	1		2	4	7	4		4	146
		irregolari																					
BASILICATA	N° campioni	analizzati	12		1	14	26	92	321	165	51	99	21	14	4	48	9	7	5	41	11	24	120
		irregolari									1												8
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	analizzati	8	9	4	3		1	31	6	1	1			57		1		159				
		irregolari		1					4	1				2				2					
CALABRIA	N° campioni	analizzati																					
		irregolari																					
CAMPANIA	N° campioni	analizzati	75	4	34	28	489	805	1.450	164	176	512	245	45	20	41	152	1.209	121		1	342	49
		irregolari			1		11	3	16	1	2	6	4	1	4		6	65				4	
EMILIA R.	N° campioni	analizzati	180	9	243	287	194	246	915	218	44	115	300	9	297	24	51	251	1.165	251	1	1.682	450
		irregolari	12		1	3	16	4	13	2	2	11	5	1	1			30	4	4		5	1
FRIULI V.G.	N° campioni	analizzati	25	4	9	64	20	12	70	103	45	24	57	4	8	5	1	7	33	19		5	1
		irregolari	1			5		1	5	1			3										0
LAZIO	N° campioni	analizzati					204	91	236	1.160	9	103	227	5		7	14	45	332	38		137	41
		irregolari						2	6	6		5	2						10			1	4
LIGURIA	N° campioni	analizzati	59	10	65	153	117	126	412	388	61	62	113	23	15	34	34	45	199	54	11	78	48
		irregolari						3	5	4	1								1			4	
LOMBARDIA	N° campioni	analizzati	37	14	18	8	358	219	1.363	1.020	123	334	290	128	167	30	105	27	1.051	151	14	192	58
		irregolari	7		1	1	28	10	100	30	2	16	4		8	1	8	4	107			3	1
MARCHE	N° campioni	analizzati					104	45	157	161	18	35	41		26	3	2	130	1	29		28	17
		irregolari					3	1	21				2					19					
MOLISE	N° campioni	analizzati	3	1	6	4	30	18	31	3	2	1	12		7	2	20		6			60	
		irregolari			1				1						3							18	
PIEMONTE	N° campioni	analizzati	224	4	89	27	82	120	591	644	708	67	40	10	66	64	8	66	307	108	9	192	45
		irregolari	2	1	1	3	4	7	4	5	6	3	3		1	1	1	3	4				
PUGLIA	N° campioni	analizzati	151	21	263	116	306	135	556	183	49	173	152	22	15	8	32	33	163	74	15	125	42
		irregolari	16		19	9	27	5	22				2	1			3	1	2			12	
SARDEGNA	N° campioni	analizzati	193	13	306	195	184	43	474	466	17	53	126	19	39	3			706	9	4	8	23
		irregolari	1			1	6		26	2	2		1					1					
SICILIA	N° campioni	analizzati	53	5	62	82	197	315	1.050	542	141	323	224	75	57	24	59	33	1.288	108	35	249	262
		irregolari	4			3	2	3	81	1	2	5	2		5		1	3	22	14		4	4
TOSCANA	N° campioni	analizzati	483	4	8.257	17	129	169	662	169	72	120	185	7	154	2	36	35	1.091	185	6	919	169
		irregolari	2			1	7	3	9			1			1		1	8					
TRENTO (P.A.)	N° campioni	analizzati	66	1	11	2	8	54	102	121	2	15	30	7	2	1	2	1	259	17			5
		irregolari	1					3	1	3								1	1	2			
UMBRIA	N° campioni	analizzati	24	3	13	10	46		201	163	4	19	62			5	4		32	26	1	6	16
		irregolari								2													
VALLE D'AOSTA	N° campioni	analizzati	2		16	4	31	4	54	36	21	17	20	22	18	4	2	10	68	36		3	3
		irregolari								2	2				1			2					
VENETO	N° campioni	analizzati	159	9	34	26	369	146	1.416	646	176	327	168	90	141	105	54	89	985	180	20	336	52
		irregolari					3	5	20	4	7	5	1	3		1	7	5	3			41	

### Attività analitica delle A.R.P.A.

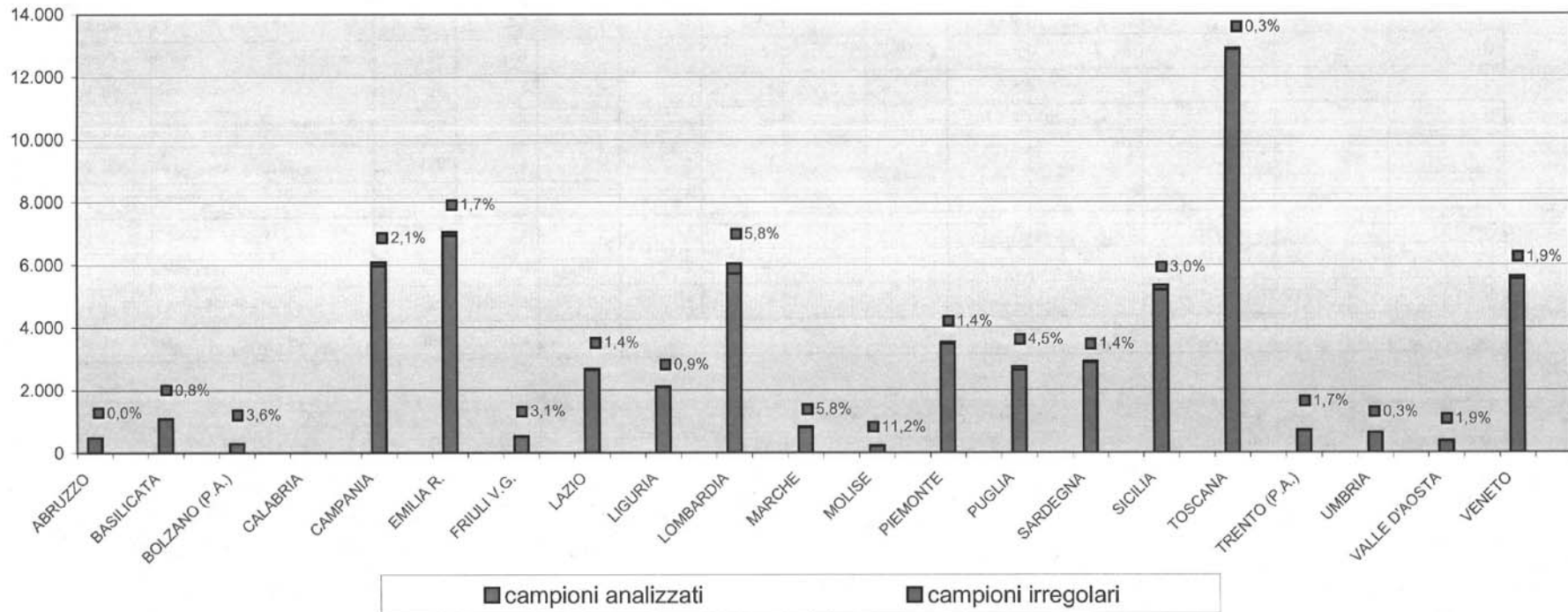


Fig. 15

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

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	586	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 01 02	Latte pastorizzato	58	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 01 03	Latte UHT	216	4	-	2	1	-	-	1	-	-	-	4
04 01 04	Latte sterilizzato	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	158	2	1	-	2	-	-	-	-	-	-	3
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	85	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
04 04	Siero di latte	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	38	9	-	-	-	-	1	-	8	-	-	9
04 07	Formaggi, latticini	585	23	-	2	17	-	-	4	-	1	-	24
<b>TOTALE</b>		<b>1.763</b>	<b>46</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>48</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	90	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>111</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>

Fig. 16

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	8.548	6	-	-	-	-	-	1	1	4	-	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	839	18	7	-	10	-	-	-	-	-	1	18
<b>TOTALE</b>		<b>9.435</b>	<b>24</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	97	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
03 03	Filetti e trance di pesce	107	8	-	1	1	-	-	2	-	1	3	8
03 05	Molluschi gasteropodi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	701	12	2	-	10	-	-	-	-	-	-	12
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	26	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	83	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>1.040</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>26</b>

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

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.783	107	-	-	-	-	-	57	40	21	-	118
15 07 01 001	Olio di oliva	427	7	-	-	-	-	-	2	3	2	-	7
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.492	82	-	-	-	-	-	38	37	18	-	93
15 12	Oli e grassi idrogenati	77	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>2.925</b>	<b>107</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>57</b>	<b>40</b>	<b>21</b>	<b>-</b>	<b>118</b>
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	184	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.584	29	1	-	17	-	1	7	5	6	4	41
21 03	Prep. per salse e salse	743	16	2	1	13	-	1	-	1	1	-	19
22 10	Aceti commestibili e succedanei	130	5	-	-	1	-	1	-	-	-	3	5
<b>TOTALE</b>		<b>2.665</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>65</b>

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