

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	1.040	14	1	-	3	4	-	4	-	1	1	14
11 00	Prodotti della macinazione	1.496	22	-	-	4	5	3	21	-	1	1	35
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.710	107	-	-	12	1	-	29	14	31	25	112
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.522	157	17	3	133	1	-	9	5	3	2	173
19 03 01	Paste alimentari secche	1.171	22	-	-	11	1	-	8	2	1	-	23
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	770	5	-	-	3	-	-	1	-	-	1	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	478	7	1	-	7	-	-	-	-	-	-	8
TOTALE		10.187	334	19	3	173	12	3	72	21	37	30	370
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.031	42	-	1	16	2	-	21	6	3	1	50
08 00	Frutta	2.328	22	-	-	1	-	-	21	-	4	-	26
TOTALE		6.359	64	-	1	17	2	-	42	6	7	1	76
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.673	21	2	-	3	1	13	1	2	-	-	22
25 00	Sale da cucina	134	6	-	-	-	-	-	1	4	1	2	8
TOTALE		1.807	27	2	-	3	1	13	2	6	1	2	30
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	866	16	1	1	7	1	-	18	-	-	2	30
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.569	36	-	2	7	-	-	13	7	2	9	40
TOTALE		2.435	52	1	3	14	1	-	31	7	2	11	70

RIEPILOGO NAZIONALE													
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				
11. VINO													
22 04	Mosti	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	2.305	29	-	-	-	2	5	45	5	6	-	63
TOTALE		2.323	29	-	-	-	2	5	45	5	6	-	63
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	243	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	167	4	-	-	-	-	-	-	2	1	1	4
TOTALE		502	6	-	-	-	-	-	1	2	1	2	6
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.094	26	5	-	29	-	-	-	-	-	-	34
TOTALE		1.094	26	5	-	29	-	-	-	-	-	-	34
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	410	3	-	-	1	1	-	-	-	1	-	3
TOTALE		410	3	-	-	1	1	-	-	-	1	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	549	19	-	-	8	-	-	2	5	4	1	20
04 10	Miele	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		588	19	-	-	8	-	-	2	5	4	1	20
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.992	134	-	-	14	113	-	7	3	1	-	138
TOTALE		1.992	134	-	-	14	113	-	7	3	1	-	138

RIEPILOGO NAZIONALE

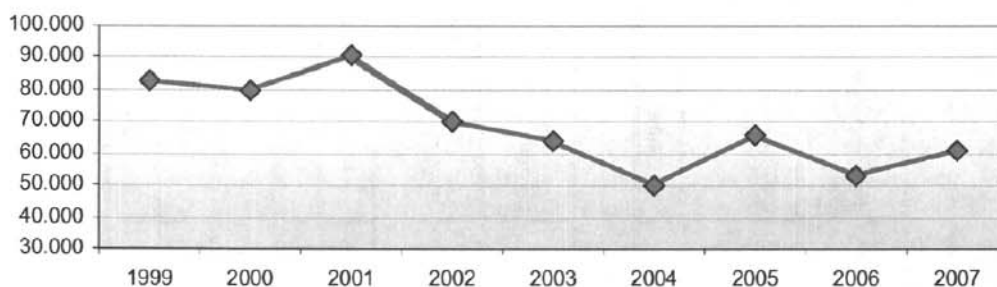
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.978	169	4	8	169	-	2	1	5	-	14	203
TOTALE		7.978	169	4	8	169	-	2	1	5	-	14	203
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.330	23	-	-	5	-	-	7	6	7	3	28
TOTALE		1.330	23	-	-	5	-	-	7	6	7	3	28
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		128	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4.390	92	-	-	32	-	52	3	5	-	1	93
TOTALE		4.390	92	-	-	32	-	52	3	5	-	1	93
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.517	18	-	-	8	-	-	7	3	-	2	20
TOTALE		1.547	18	-	-	8	-	-	7	3	-	2	20
TOTALE NAZIONALE		61.009	1.251	45	21	556	135	79	293	129	101	78	1.437

Un raffronto dell'attività analitica delle A.R.P.A. negli anni dal 1999 al 2007, schematizzato nella Fig. 17, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 1999 fino al 2004, a cui seguono successive fluttuazioni negli anni successivi e aumento dei campioni analizzati nel 2007 in confronto all'anno precedente. La percentuale dei campioni irregolari oscilla intorno ad un valore medio di circa il 3,7%, che è al di sopra del 2,1% delle irregolarità avutesi per il 2007.

Fig. 17 - Raffronto anni 1999-2007

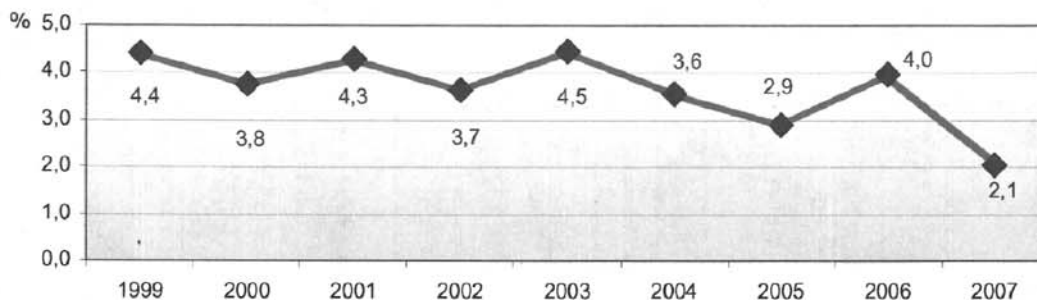
A.R.P.A. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	83.229	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	
Campioni irregolari	3.692	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	
% di campioni irregolari	4,4	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	

A.R.P.A. - Attività analitica



—◆— N. di campioni analizzati

A.R.P.A. - Campioni irregolari



—◆— % di campioni irregolari

Nella **Fig. 18** (e nel relativo grafico) viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Si ripropone, per il 2007, quanto avvenuto per l'anno precedente, ovvero una percentuale di infrazioni che hanno interessato principalmente le contaminazioni microbiologiche diverse da quelle dovute a Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, le contaminazioni chimiche diverse da quelle dovute a micotossine e metalli pesanti.

E' in corso un aggiornamento dei Modelli di rilevazione per poter avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti.

La **Fig. 19** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimenti.

Il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sulla frutta secca e sugli spuntini. In misura minore seguono i grassi e gli oli, i cereali e i prodotti della panetteria e i dolci, con percentuali di irregolarità comunque basse, poco al di sopra del 3%. Le altre classi di alimenti hanno fatto registrare percentuali di campioni irregolari inferiori al predetto valore.

Quanto esposto dalla **Fig. 19** viene anche illustrato graficamente.

Fig. 18 - A.R.P.A. - Distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	45	21	556	135	79	293	129	101	78	1.437
% infrazioni	3,1	1,5	38,7	9,4	5,5	20,4	9,0	7,0	5,4	

A.R.P.A. - Analisi effettuate nel 2007: distribuzione delle infrazioni (%)

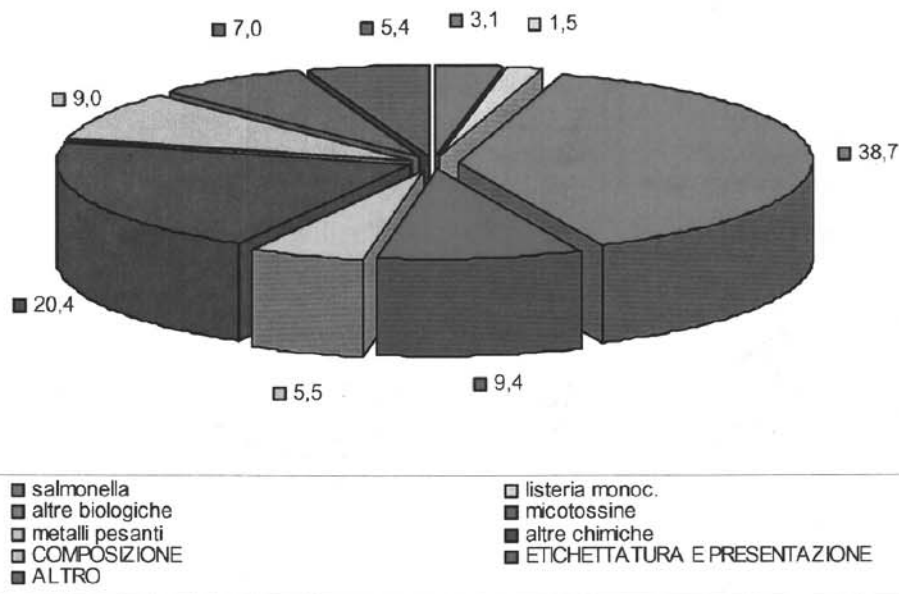
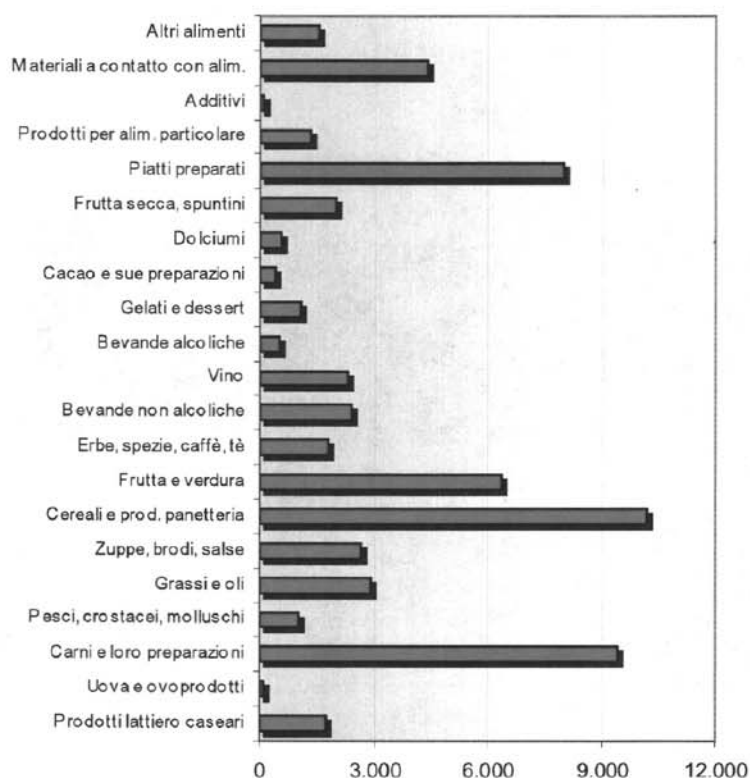


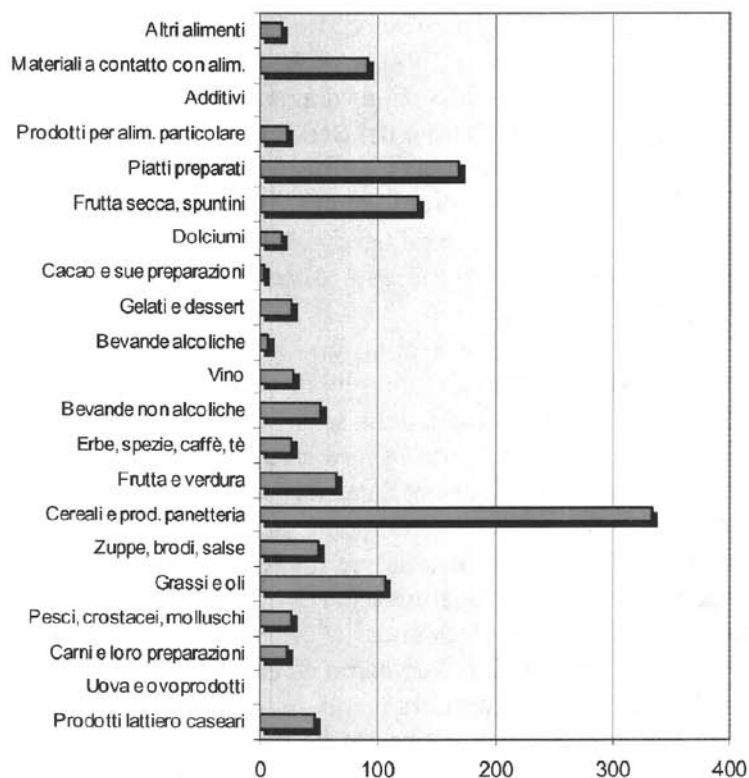
Fig. 19 - A.R.P.A. - Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.763	46	2,6
Uova e ovoprodotti	111	2	1,8
Carni e loro preparazioni	9.435	24	0,3
Pesci, crostacei, molluschi	1.040	26	2,5
Grassi e oli	2.925	107	3,7
Zuppe, brodi, salse	2.665	50	1,9
Cereali e prod. panetteria	10.187	334	3,3
Frutta e verdura	6.359	64	1,0
Erbe, spezie, caffè, tè	1.807	27	1,5
Bevande non alcoliche	2.435	52	2,1
Vino	2.323	29	1,2
Bevande alcoliche	502	6	1,2
Gelati e dessert	1.094	26	2,4
Cacao e sue preparazioni	410	3	0,7
Dolciumi	588	19	3,2
Frutta secca, spuntini	1.992	134	6,7
Piatti preparati	7.978	169	2,1
Prodotti per alim. particolare	1.330	23	1,7
Additivi	128	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	4.390	92	2,1
Altri alimenti	1.547	18	1,2
TOTALI	61.009	1.251	2,1

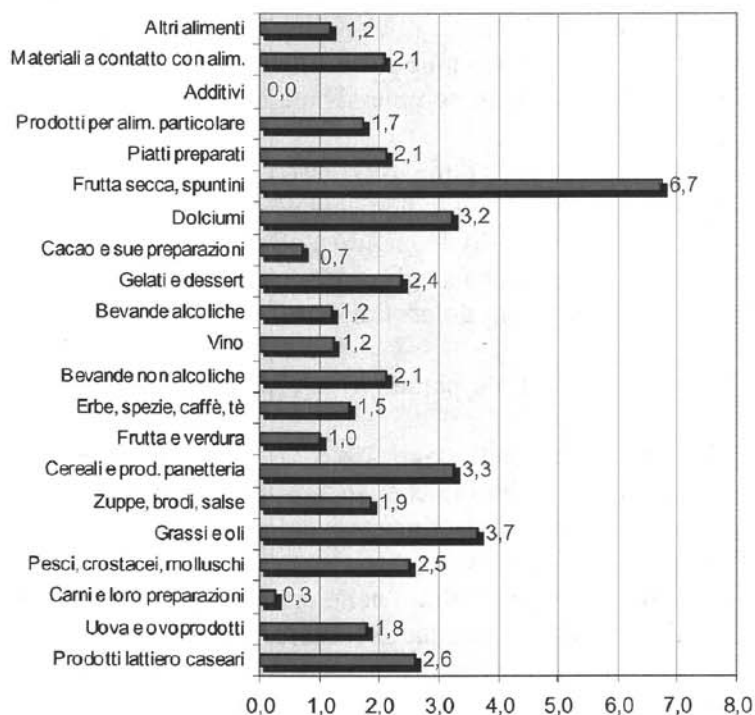
Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2007



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2007



% di campioni irregolari analizzati nel 2007



Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.Z.S.S.)

Attualmente gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono considerati enti sanitari di diritto pubblico e operano quale strumento tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale e in particolare del Servizio Veterinario.

Con le loro 10 sedi centrali e le circa 90 sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo dello Stato e del Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti. Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali garantiscono la salute del consumatore attraverso il controllo ufficiale sulla sicurezza degli alimenti, oltre alle attività svolte nel settore della sanità animale.

Costituiscono, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, una struttura sanitaria integrata, unica in Europa e nel mondo, in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente per la salvaguardia della salute dell'uomo.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, con la loro complessa attività, svolgono servizi utili per il Ministero della Salute, per l'Istituto Superiore di Sanità, per le Aziende Sanitarie Locali, per gli allevatori, per produttori di alimenti di origine animale, per i produttori di beni e servizi per la zootecnia e per il consumatore finale.

Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

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

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2007, la **Fig. 20** riporta il numero di campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia autonoma, nonché quello dei campioni non conformi. Gli stessi dati vengono rappresentati nel corrispondente grafico.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta da tutti gli I.Z.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 21**).

Nei dati presentati si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2007 sono stati complessivamente **49.764**, meno di quelli analizzati per lo scorso anno (54.263).

Tendenzialmente opposto è il riscontro delle irregolarità: dei campioni analizzati, **1.796** sono risultati non regolamentari (**3,6%**), di più in percentuale rispetto al 2006 (2,7%).

La **Fig. 22** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 1999 al 2007, mettendo in evidenza una diminuzione negli anni del numero di campioni sottoposti ad analisi. Le percentuali dei campioni irregolari fluttuano intorno ad un valore medio di circa il 2,7%.

Le **Fig. 23** e **24** 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. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano infrazioni relative alla composizione ed alle contaminazioni chimiche di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nelle erbe, spezie, caffè, tè (4,8%), seguite da carni e loro preparazioni (4,5%) e prodotti lattiero-caseari (3,9%).

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