

ATTI PARLAMENTARI

XVI LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. LXXVI
n. 1

RELAZIONE

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

(Anno 2007)

*(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 del lavoro, della salute e delle politiche sociali

(SACCONI)

Trasmessa alla Presidenza l'8 luglio 2008

PAGINA BIANCA

INDICE

Introduzione	Pag.	5
Le basi legali	»	7
Raccolta ed elaborazione dati	»	9
Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2007 dai diversi organismi competenti ..	»	11
Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.	»	12
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Ali- menti e Nutrizione</i>	»	13
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari</i>	»	20
Attività analitica - Laboratori pubblici	»	27
<i>Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale</i>	»	27
<i>Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali</i>	»	40
Uffici territoriali del Ministero della Salute	»	53
<i>Controlli veterinari eseguiti dagli U.V.A.C.</i>	»	53
<i>Controlli veterinari eseguiti dai P.I.F.</i>	»	60
<i>Controlli eseguiti dagli U.S.M.A.F.</i>	»	66
Il Sistema di Allerta comunitario	»	70
Comando Carabinieri per la Tutela della Salute	»	76
Riepilogo generale per l'anno 2007 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero della Salute	»	80
Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari	»	87
Guardia di Finanza	»	92
Laboratori Chimici delle Dogane	»	95
Conclusioni	»	97

PAGINA BIANCA

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.

Va sottolineato che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", nato per semplificare e aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari e per estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, la direttiva 89/397/CEE è stata abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04 relativo ai *controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale*. Parimenti il D.Lgs n. 123/1993 è stato abrogato con il D.Lgs n. 193/2007.

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 adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali 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 i metodi di conservazione.

Al Ministero della Salute, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero 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 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

Le **Regioni** e le **Province autonome di Trento e Bolzano** operano a livello territoriale attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, S.I.A.N. (strutture subentrate ai Servizi di Igiene Pubblica, S.I.P.) ed i Servizi Veterinari (S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, attraverso le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) 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), che è l'organo ufficiale ministeriale incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

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

LE BASI LEGALI

La relazione al Parlamento viene predisposta annualmente per divulgare i risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Ciò al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 a seguito dell'uso fraudolento del vino al metanolo, il più grave scandalo di adulterazione alimentare in Italia con conseguenze drammatiche: nel 1986 delle partite di vino adulterato provocarono in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e arrecarono gravi lesioni ad altre 15. Ai sensi dell'art. 6 della **Legge n. 462/1986**, legge, con modificazioni, del **D.L. n. 282/1986** recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, il Ministero della Salute definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e di repressione. Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.

Nei Paesi UE il controllo era armonizzato dalla Direttiva CEE n. 397/1989 relativa al *controllo ufficiale dei prodotti alimentari*, recepita in Italia dal D.Lgs n. 123/1993, poi abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04. Parimenti il D.Lgs n. 123/1993 è stato abrogato con il D.Lgs n. 193/2007.

Per "*controllo ufficiale*" si intende quello effettuato dalle autorità competenti secondo parametri stabiliti.

Il controllo si effettua:

- in modo regolare
- e/o nei casi in cui si sospetti la non conformità dei prodotti.

Le competenti Autorità degli Stati membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.

In Italia, il **D.P.R. 14 luglio 1995** è l'*atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*. Con il Reg. (CE) 882/2004 è subentrato il Piano Nazionale Integrato di Controllo (MANCP).

In base al suddetto Decreto, le Regioni/Province autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

Ai sensi dell'Art. 1, comma 3, i controlli relativi ai residui di fitofarmaci e quelli relativi a residui di sostanze ormonali e medicinali veterinari, seguono un loro programma con propria normativa, come pure non rientrano nel campo di applicazione del presente D.P.R. le acque minerali.

Il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venire a contatto, commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione, ed è indirizzato a tutte le fasi di produzione (lavorazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e commercializzazione).

Lo scopo è quello di tutelare la salute pubblica e gli interessi del consumatore, nonché di assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

Il controllo prevede:

a) **Ispezioni**

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

b) **Prelievo** e successiva **analisi dei campioni**. Gli accertamenti analitici sono compiuti dai Laboratori delle A.S.L., degli IZS, dell'ICQ, e da altri Laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti.

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

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

Per quanto riguarda le voci audit, sorveglianza, monitoraggio, ispezione, verifica e campionamenti, come definite nel cosiddetto "pacchetto igiene", si sta predisponendo una nuova scheda di rilevazione.

RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI

Entro il 1° marzo di ogni anno, i Servizi Veterinari (S.V.) e i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL, le A.R.P.A. e gli I.Z.S. trasmettono alla Regione/Provincia autonoma di appartenenza i dati specificati in appositi modelli di rilevazione (*Modelli A e Modelli B*) riportati nell'Appendice 2 del D.P.R. 14 luglio 1995, modificata dal D.M. 8 ottobre 1998.

Questi modelli hanno permesso di standardizzare ed uniformare le informazioni su tutto il territorio nazionale e di poter così aderire alle richieste della Commissione europea di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Le Regioni/Province, effettuate le necessarie verifiche, elaborano i dati a livello regionale o di Provincia autonoma, trasmettendoli entro il 31 Maggio al Ministero della Salute, unitamente ad una relazione esplicativa sui risultati.

L'acquisizione delle informazioni da parte delle Regioni/Province e la successiva trasmissione al Ministero della salute, avviene mediante i suddetti modelli o mediante registrazione su supporto magnetico.

Poiché nel Reg. (CE) 882/2004 è previsto che tutte le attività del controllo ufficiale rientrino nel piano integrato di controllo nazionale pluriennale (MANCP/PNI), piano che ha lo scopo di illustrare in modo esauriente il sistema di controllo nazionale e le attività connesse, a partire da quest'anno, al fine di rispettare la tempistica stabilita dalla Commissione europea per l'invio della relazione annuale, la D.G.S.A.N. del Ministero della Salute ha chiesto alle Regioni/Province autonome ed alle altre Amministrazioni coinvolte nel controllo ufficiale, di trasmettere i prospetti relativi alla rendicontazione dell'attività di vigilanza e controllo sui prodotti alimentari entro **Febbraio dell'anno successivo a quello di rilevazione.**

Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

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

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

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

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

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

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

Vengono invece trasmessi i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

PAGINA BIANCA

**Risultati delle attività
di vigilanza e di controllo ufficiale
effettuate nel 2007 dai diversi
organismi competenti**

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

Le ispezioni riguardano:

- a) 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.);
- b) 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;
- c) 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.);
- d) 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.);
- e) 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);
- f) 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.);
- g) 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.);
- h) 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 campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

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

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;

- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

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

Il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni, sono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono stati utilizzati secondo la seguente legenda:

Con ↓ si evidenzia, rispetto al 2006, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un decremento di oltre l'1%.

Con ↑ si evidenzia, rispetto al 2006, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un incremento di oltre l'1%.

Il simbolo ≈ è stato usato quando, rispetto al 2006, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo è usato quando il valore rilevato ricade all'interno dell'intervallo tra -1% e +1%.

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

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., in **Fig. 1** sono riassunti i risultati delle attività ispettive pervenute dalle Regioni e Province autonome e lo scostamento, rispetto al 2006, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2007. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 2** e in **Fig. 3**. Viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **205.023** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **25,0%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**815.774**). Delle unità ispezionate, il **16,6%** ha manifestato infrazioni.

Come per lo scorso anno, la percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della *ristorazione*, segue l'intero settore dei *produttori e dei confezionatori*, per prime le attività di trasformazione degli alimenti che vendono direttamente al consumatore finale, poi gli stabilimenti di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti che non vendono al dettaglio.

Quanto esposto dalla **Fig. 3** viene anche illustrato graficamente.

L'andamento negli anni che vanno dal 1999 al 2007 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4**, dove si nota come tale attività abbia subito negli anni un notevole incremento dopo il 2001, sia per quel che riguarda il numero di unità operative sottoposte a controllo che per il numero totale di ispezioni effettuate. La percentuale del 16,6% di unità operative con infrazioni del 2007 è inferiore rispetto alla percentuale dell'anno scorso (17,2%) ed al di sotto del valore medio di 17,4% registrato dal 1999 al 2007.

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 1

S.I.A.N. - 2007

		PRODOTTORI PRIMARI		PRODOTTORI E CONFEZIONATORI		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODOTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	
			2006		2006		2006		2006		2006		2006
ABRUZZO	N° di unità controllate	21	↑	222	↓	1.364	↑	374	↑	1.742	↑	511	↑
	N° di ispezioni	22	↑	146	↓	982	↑	88	↑	1.412	↑	470	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	5	↓	175	↑	11	↑	288	↑	110	↑
BASILICATA	N° di unità controllate	109	↑	198	≈	2.602	↑	276	≈	742	≈	257	↑
	N° di ispezioni	141	↑	198	≈	1.629	↑	276	≈	699	≈	215	≈
	N° di unità con infrazioni	0	↓	6	↓	80	↓	2	↓	208	↑	16	↓
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	232	≈	251	≈	482	≈	222	≈	1.068	≈	497	≈
	N° di ispezioni	257	≈	543	≈	954	≈	279	≈	1.199	≈	662	≈
	N° di unità con infrazioni	2	≈	41	↑	42	↓	1	≈	353	↓	65	≈
CALABRIA	N° di unità controllate	908	↑	1.618	↑	3.111	≈	1.207	↓	3.206	≈	720	↓
	N° di ispezioni	451	↓	723	↓	3.166	↓	507	↓	2.588	↓	942	↓
	N° di unità con infrazioni	10	↓	46	↓	165	↓	40	≈	238	↓	77	↑
CAMPANIA	N° di unità controllate	454	≈	1.813	≈	13.954	↓	1.634	≈	10.828	≈	5.242	↑
	N° di ispezioni	595	↓	2.094	≈	16.525	≈	2.390	≈	13.471	≈	4.910	≈
	N° di unità con infrazioni	41	↓	757	↑	1.545	↑	247	↓	1.727	≈	818	↓
EMILIA R.	N° di unità controllate	184	≈	514	≈	3.164	≈	276	↓	12.967	≈	2.793	≈
	N° di ispezioni	568	≈	790	≈	5.837	≈	531	↑	15.100	≈	3.571	≈
	N° di unità con infrazioni	30	↑	153	↓	623	↑	3	≈	3.076	≈	772	↓
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	11	↓	41	↓	490	≈	14	↓	1.317	↓	301	≈
	N° di ispezioni	11	↓	57	↓	525	≈	14	↓	1.657	↓	344	≈
	N° di unità con infrazioni	0	≈	7	↑	73	↓	0	↓	448	↑	84	↓
LAZIO	N° di unità controllate	413	↑	385	≈	4.618	≈	339	≈	7.533	≈	1.203	≈
	N° di ispezioni	580	↑	498	≈	7.564	≈	356	↑	11.955	≈	1.872	≈
	N° di unità con infrazioni	7	↓	77	↑	752	↑	24	↑	1.958	≈	304	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	50	↓	151	≈	777	↓	18	↓	1.578	↓	455	↓
	N° di ispezioni	55	≈	222	≈	998	≈	22	↓	2.092	≈	615	≈
	N° di unità con infrazioni	0	↓	27	↓	147	↓	2	↓	298	↓	107	↓
LOMBARDIA	N° di unità controllate	198	↑	769	≈	3.442	↓	422	↓	9.116	↓	2.747	↓
	N° di ispezioni	212	↑	1.123	≈	4.488	↑	430	↓	10.964	↓	3.621	≈
	N° di unità con infrazioni	23	↑	256	↑	956	↑	36	↑	3.365	↓	1.162	↑
MARCHE	N° di unità controllate	198	≈	297	≈	1.531	↓	61	↓	2.168	↓	591	≈
	N° di ispezioni	198	≈	314	≈	1.704	↓	57	↓	2.583	↓	669	≈
	N° di unità con infrazioni	45	↑	36	↓	105	↓	2	≈	389	≈	190	↑
MOLISE	N° di unità controllate	1.450	≈	499	↑	714	≈	280	↑	909	≈	243	↑
	N° di ispezioni	1.065	≈	609	↑	934	≈	484	↑	1.308	≈	406	↑
	N° di unità con infrazioni	50	↑	54	↑	21	↓	0	≈	251	≈	63	↑
PIEMONTE	N° di unità controllate	102	≈	1.066	↑	2.480	↑	641	↑	6.103	≈	2.028	↓
	N° di ispezioni	100	≈	1.351	↑	2.802	↑	588	≈	6.952	↓	2.189	↓
	N° di unità con infrazioni	2	↑	156	↑	289	↑	4	↓	561	≈	320	↑
PUGLIA	N° di unità controllate	2.364	↑	1.155	≈	5.061	≈	2.122	≈	3.618	≈	1.352	≈
	N° di ispezioni	1.119	≈	863	≈	3.868	≈	1.733	↑	2.749	≈	1.109	↑
	N° di unità con infrazioni	69	↓	84	↓	446	≈	175	≈	349	↓	117	↓
SARDEGNA	N° di unità controllate	165	↑	930	≈	3.254	↓	184	↑	5.102	≈	1.167	≈
	N° di ispezioni	95	↑	967	≈	3.424	↓	189	↑	5.243	≈	1.494	↑
	N° di unità con infrazioni	2	↑	138	↑	237	↑	2	≈	621	↑	77	↑
SICILIA	N° di unità controllate	144	≈	1.015	↑	6.211	≈	390	↓	6.378	≈	3.502	↑
	N° di ispezioni	144	≈	820	≈	6.614	≈	358	↓	7.260	≈	3.527	↑
	N° di unità con infrazioni	0	↓	103	↑	649	↓	12	≈	1.034	↓	406	↓
TOSCANA	N° di unità controllate	297	≈	522	≈	2.363	≈	122	↓	4.798	≈	942	≈
	N° di ispezioni	359	≈	638	≈	2.829	≈	146	↓	5.939	≈	1.162	≈
	N° di unità con infrazioni	61	↑	92	↓	455	↑	10	↑	1.322	↑	224	↓
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	0	≈	151	↑	205	≈	23	≈	912	≈	50	↓
	N° di ispezioni	0	≈	151	≈	216	≈	23	≈	915	≈	50	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	5	↓	2	≈	0	≈	90	↑	0	↓
UMBRIA	N° di unità controllate	24	↓	205	↓	568	↓	134	↓	1.282	≈	380	↑
	N° di ispezioni	21	↓	321	≈	657	↓	138	↓	1.559	≈	439	↑
	N° di unità con infrazioni	0	↓	6	≈	47	↑	0	↓	236	↑	48	↑
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	0	↓	10	↑	55	≈	0	≈	294	≈	18	↑
	N° di ispezioni	0	≈	13	↑	109	≈	0	≈	563	≈	14	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	2	≈	13	↓	0	≈	116	↓	10	↑
VENETO	N° di unità controllate	342	↓	571	≈	2.662	↓	852	↓	7.844	≈	1.771	≈
	N° di ispezioni	429	≈	811	≈	4.990	≈	882	↓	10.071	≈	2.381	≈
	N° di unità con infrazioni	10	↓	135	↓	356	↑	3	≈	1.572	↑	345	≈

Fig. 2 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva dei S.I.A.N.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	102.005	32.023	28.321	184.389	19.814	22.168	294.486	43.661	88.907	815.774
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.666	12.383	8.591	50.517	4.603	4.988	72.051	17.454	26.770	205.023
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.422	13.262	13.093	57.722	5.119	4.372	85.770	20.509	30.662	236.931
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	352	2.186	1.146	6.032	310	264	15.227	3.274	5.315	34.106
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.296	11.117	5.294	18.035	129	86	6.119	7.107	5.815	57.998
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	166	248	83	400	4	9	360	116	269	1.655
NUMERO INFRAZIONI:	138	1.190	627	3.096	220	208	9.352	1.968	2.741	19.540
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	370	1.443	662	3.514	161	55	8.956	1.713	2.585	19.459
c) Composizione	3	30	10	57	0	0	31	6	34	171
d) Contaminazione (diversa da quella micro-)	95	14	12	36	25	1	19	9	9	220
e) Etichettatura e presentazione	2	95	55	332	7	10	178	13	125	817
f) Altro	187	349	230	806	74	34	2.326	443	2.836	7.285
PROVVEDIMENTI:	456	3.608	1.526	6.173	208	276	19.152	5.144	6.617	43.160
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	32	196	55	253	115	8	422	179	213	1.473

(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.

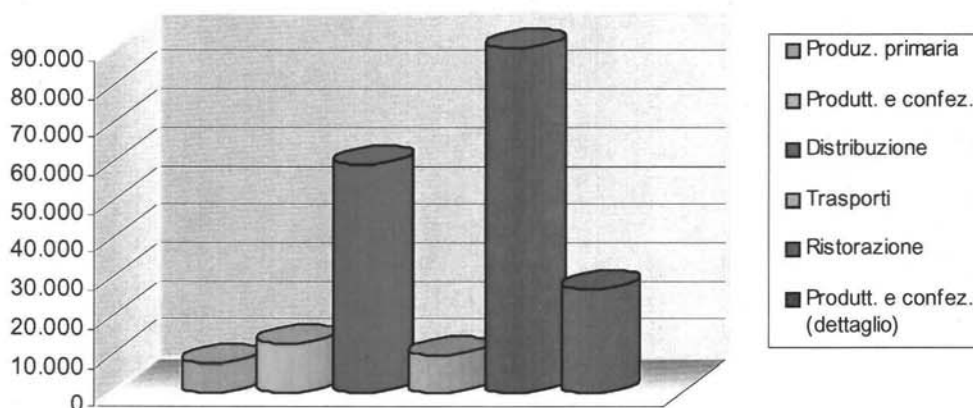
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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.

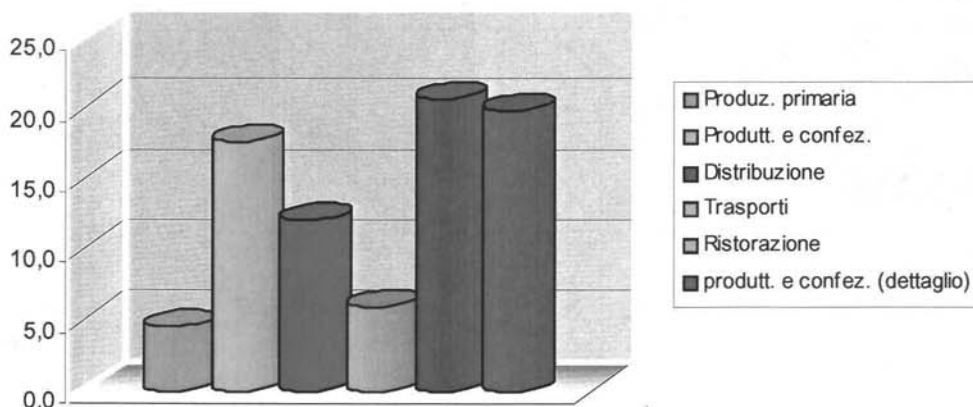
Fig. 3 - Attività ispettiva dei S.I.A.N. per l'anno 2007

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	7.666	12.383	59.108	9.591	89.505	26.770	205.023
n° di unità con infrazioni	352	2.186	7.178	574	18.501	5.315	34.106
% di unità irregolari	4,6	17,7	12,1	6,0	20,7	19,9	16,6

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni



Un analogo raffronto negli ultimi nove anni inerente l'attività di campionamento praticata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5**. Si nota, anche in questo caso, un incremento dell'attività di campionamento a partire dal 2002 e, per quel che riguarda le percentuali dei campioni irregolari rilevate, una graduale riduzione delle stesse, facendo registrare per il 2007 un valore del 2,9%, superiore solo a quello dell'anno precedente (2,3%).

Fig. 4 - S.I.A.N. - Raffronto anni 1999 - 2007

Attività ispettiva									
N. di unità controllate	25.988	52.099	51.404	251.125	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023
N. di ispezioni	32.344	68.822	67.771	312.032	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931
Infrazioni rilevate									
N. di unità con infrazioni	4.230	9.687	10.340	40.878	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106
% di unità con infrazioni	16,3	18,6	20,1	16,3	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007

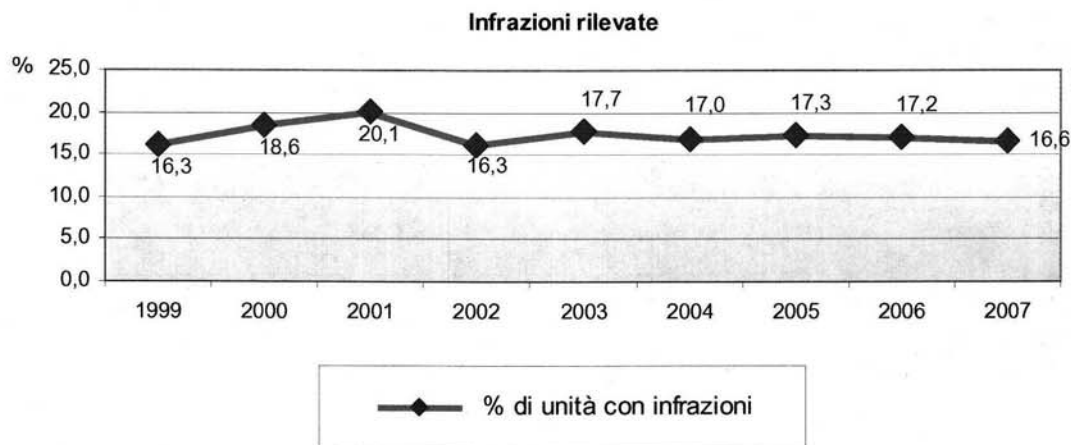
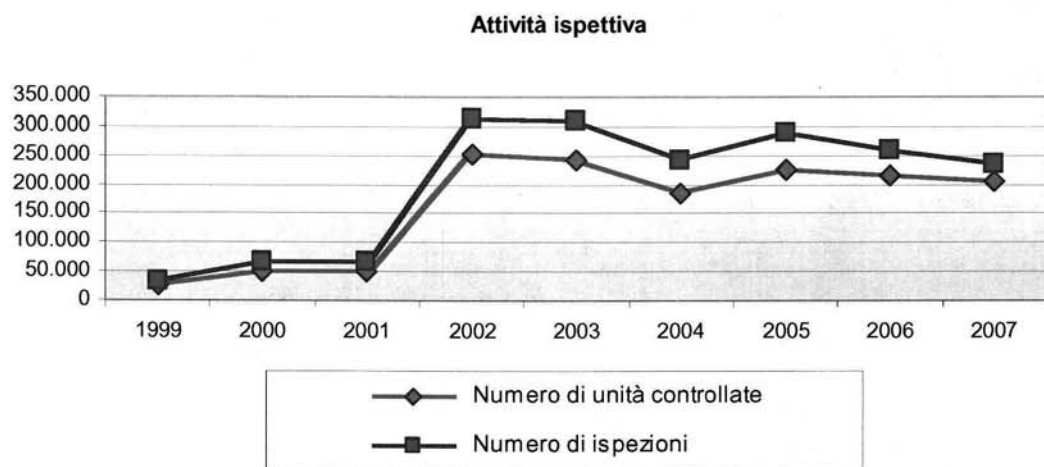
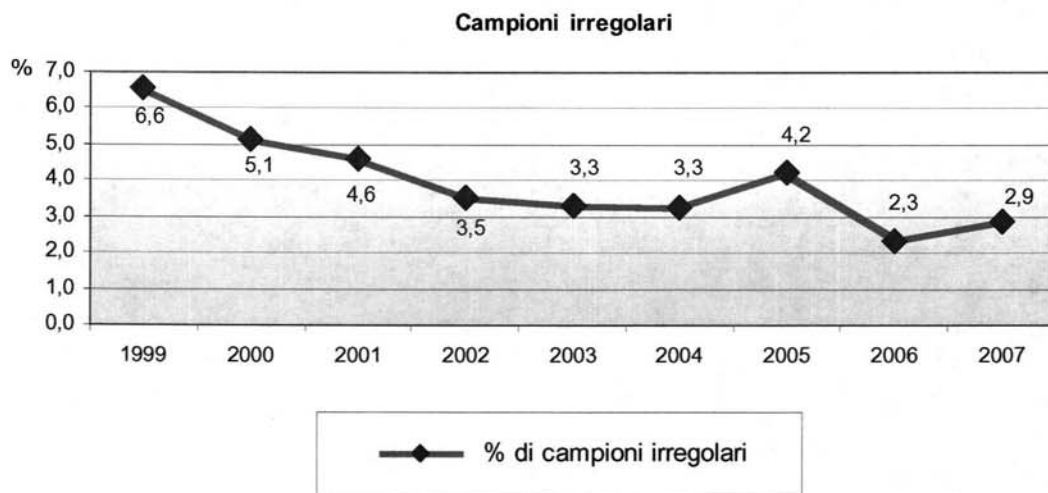
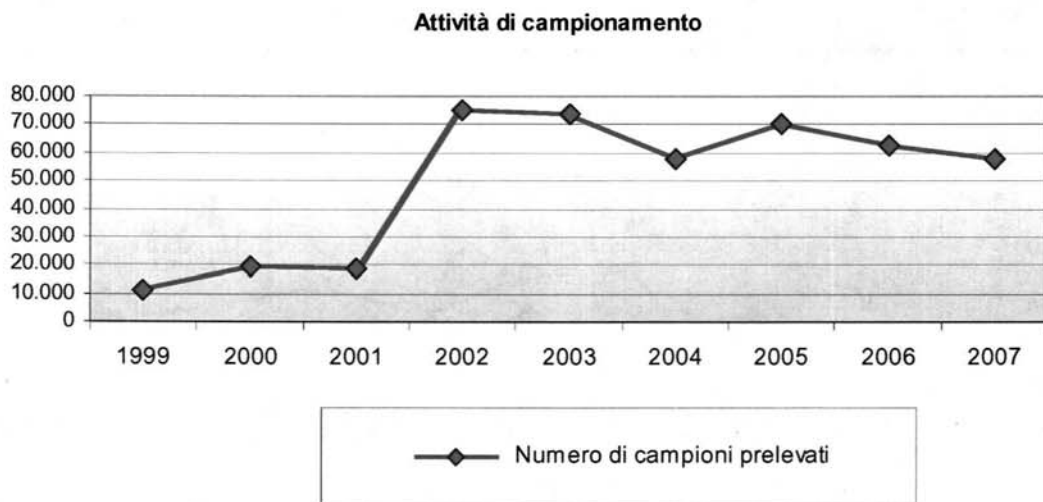


Fig. 5 - S.I.A.N. - Raffronto anni 1999 - 2007

Attività di campionamento									
N. di campioni prelevati	11.467	19.199	19.079	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998
Campioni non regolamentari	755	986	885	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655
% di campioni irregolari	6,6	5,1	4,6	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007

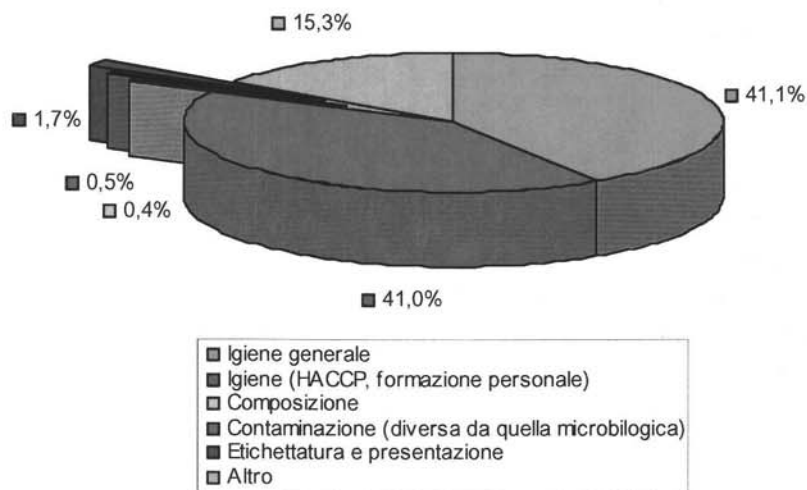


La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Fig. 6**, e schematizzata nel corrispondente grafico. Come per il 2006, anche per il trascorso 2007 la maggior frequenza di irregolarità è stata riscontrata nell'ambito dell'igiene (igiene del personale, delle strutture, HACCP, ecc.).

Fig. 6 - S.I.A.N. - Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	19.540	19.459	171	220	817	7.285	47.492
% delle infrazioni	41,1	41,0	0,4	0,5	1,7	15,3	

Tipologia e ripartizione delle infrazioni



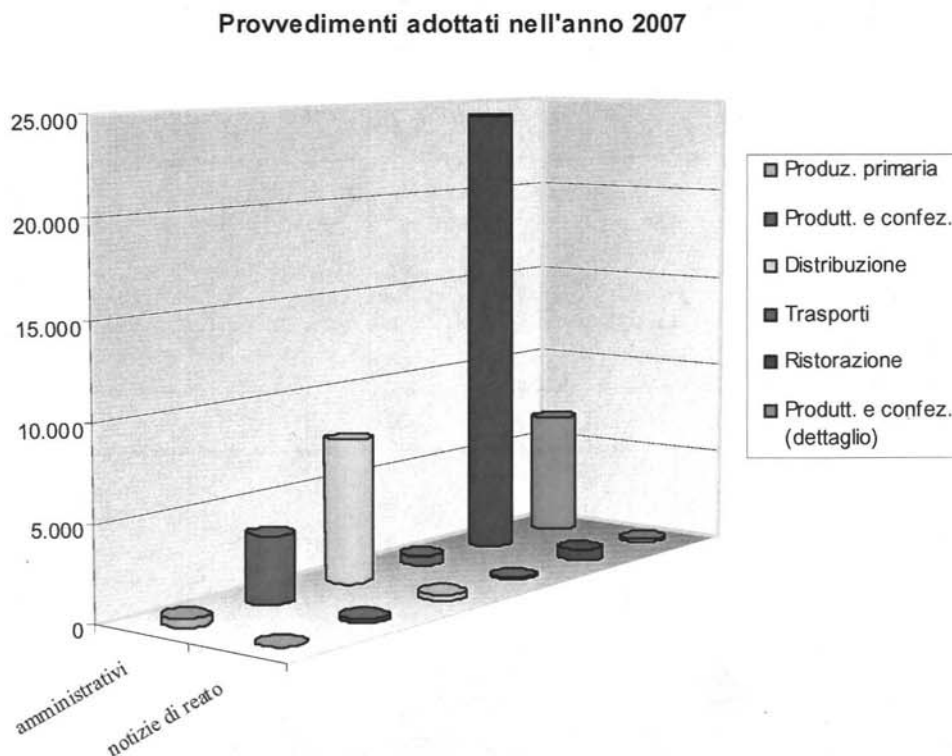
Questi dati, quindi, evidenziano che le maggiori irregolarità notificate dai S.I.A.N. coinvolgono principalmente la ristorazione e l'attività di produzione e confezionamento al dettaglio (irregolarità >20%), riscontrate nell'igiene generale e dell'HACCP; tutto ciò nonostante l'entrata in vigore del D.Lgs n. 155 nel 1997.

La **Fig. 7** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2007 nei diversi settori.

Fig. 7 - S.I.A.N. - Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	456	3.608	7.699	484	24.296	6.617	43.160
notizie di reato	32	196	308	123	601	213	1.473

Quanto esposto in **Fig. 7** viene illustrato nel seguente grafico.



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

In **Fig. 8** sono riassunti i risultati delle attività ispettive svolte dai Servizi Veterinari e lo scostamento, rispetto al 2006, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni.

Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10**.

Le unità controllate sono state **289.900** (il 54,1% di quelle totali segnalate sul territorio), il **7,0%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni (**Fig. 10**). Anche quest'anno, la maggior frequenza di irregolarità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio* (25,8%). Seguono i settori della *distribuzione* (12,3%) e della *ristorazione* (11,1%).

Confrontando l'attività ispettiva dal 1999 al 2007, anche per i S.V. notiamo un notevole aumento negli anni del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è stata pari al 7,0% nel 2007, leggermente superiore a quella avutasi negli anni scorsi (vedi **Fig. 11**).

Dal 1999 al 2007 il numero di campioni prelevati è notevolmente aumentato, mentre in netta diminuzione sono i campioni risultati irregolari, facendo registrare il valore più basso proprio nell'ultimo biennio (0,6%), come si nota dalla **Fig. 12**.

Le **Fig. 13** e **14**, ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle per i S.I.A.N.

In particolare, la **Fig. 13** mostra che anche nel caso dei S.V., come già evidenziato per i S.I.A.N., le infrazioni maggiori continuano ad interessare il settore dell'igiene (del personale, delle strutture, dell'HACCP).

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 8

S.V. - 2007

		PRODUTTORI PRIMARI		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	
		2006		2006		2006		2006		2006		2006	
ABRUZZO	N° di unità controllate	133	≈	318	≈	1.004	↑	389	≈	275	↓	536	≈
	N° di ispezioni	4.828	≈	7.246	≈	1.437	≈	361	≈	299	↓	709	↑
	N° di unità con infrazioni	27	↓	40	↓	26	↓	23	↓	24	↓	42	↑
BASILICATA	N° di unità controllate	3.515	≈	173	≈	1.128	≈	533	≈	273	↓	540	↑
	N° di ispezioni	8.423	↑	2.322	↑	2.805	↑	533	≈	273	↓	1.260	≈
	N° di unità con infrazioni	0	≈	2	↓	13	↓	1	≈	4	↓	12	↓
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	185	↓	107	≈	251	≈	187	≈	57	↓	272	≈
	N° di ispezioni	109	↓	284	≈	662	≈	189	↓	60	↓	399	≈
	N° di unità con infrazioni	6	↑	4	↑	20	≈	0	≈	2	≈	12	≈
CALABRIA	N° di unità controllate	635	↑	275	↑	2.427	↑	1.555	≈	1.175	≈	1.548	≈
	N° di ispezioni	11.115	↑	2.276	↑	2.579	↓	2.075	≈	2.261	≈	2.281	↓
	N° di unità con infrazioni	76	↑	47	↑	114	↓	98	↑	75	↓	33	≈
CAMPANIA	N° di unità controllate	8.828	↓	1.210	≈	9.673	↑	3.987	↑	3.303	≈	5.070	↑
	N° di ispezioni	23.044	↓	13.519	↓	20.847	≈	4.033	↑	3.280	↑	6.319	↑
	N° di unità con infrazioni	189	≈	256	↑	1.053	↑	227	↑	275	↑	362	↑
EMILIA R.	N° di unità controllate	23.718	↓	2.587	≈	4.170	↓	2.058	↑	1.374	≈	52	↓
	N° di ispezioni	121.670	≈	50.021	↓	8.049	↓	1.544	↑	1.499	↓	136	↓
	N° di unità con infrazioni	1.089	≈	1.026	↓	736	≈	25	≈	199	↑	5	↓
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	3.334	≈	336	≈	881	↓	259	↓	139	↑	495	↓
	N° di ispezioni	5.680	↓	7.381	↓	2.151	↓	197	↓	139	≈	1.052	↓
	N° di unità con infrazioni	111	↑	183	↓	112	↑	2	≈	3	↓	42	↑
LAZIO	N° di unità controllate	6.737	↑	580	↑	5.636	↑	2.157	↑	1.353	↓	1.771	↑
	N° di ispezioni	10.334	↑	13.406	↑	11.516	↑	2.250	↑	1.724	↑	2.126	↑
	N° di unità con infrazioni	756	↑	92	↑	580	↑	71	≈	42	≈	255	↑
LIGURIA	N° di unità controllate	2.419	≈	269	↑	1.087	≈	168	↓	165	↓	398	↓
	N° di ispezioni	5.569	↑	5.671	↑	3.139	↑	176	↓	281	↓	599	↓
	N° di unità con infrazioni	11	↓	31	↓	200	↑	6	↑	96	↑	56	↑
LOMBARDIA	N° di unità controllate	965	≈	1.967	↓	10.996	≈	429	↓	1.133	↓	1.559	↓
	N° di ispezioni	16.922	↓	11.509	↓	27.950	≈	533	↓	1.590	↓	2.006	↓
	N° di unità con infrazioni	489	↓	904	↑	2.533	≈	18	↑	411	↑	330	↑
MARCHE	N° di unità controllate	6.563	≈	579	≈	1.535	↓	970	↓	999	↓	1.225	↓
	N° di ispezioni	7.464	≈	5.126	↑	1.992	↓	493	↓	1.082	↓	1.308	↓
	N° di unità con infrazioni	55	≈	24	↓	102	↑	3	≈	135	↑	74	↑
MOLISE	N° di unità controllate	975	↑	129	≈	727	↑	230	↑	62	↑	181	↓
	N° di ispezioni	398	↓	302	≈	2.891	≈	234	≈	52	↓	119	↓
	N° di unità con infrazioni	3	↓	33	↑	36	↓	0	≈	0	≈	9	↓
PIEMONTE	N° di unità controllate	8.494	≈	1.257	≈	3.186	≈	1.488	≈	145	≈	2.008	≈
	N° di ispezioni	16.337	↓	16.668	↓	5.161	↑	961	↓	224	↑	2.334	≈
	N° di unità con infrazioni	134	↑	413	↑	656	↑	57	↑	38	↑	255	↓
PUGLIA	N° di unità controllate	5.230	≈	894	≈	5.174	≈	2.002	≈	1.211	≈	7.550	↑
	N° di ispezioni	4.537	↓	1.714	↓	9.256	↓	2.821	≈	1.125	≈	3.703	≈
	N° di unità con infrazioni	32	≈	45	↓	271	≈	32	≈	34	≈	168	↑
SARDEGNA	N° di unità controllate	14.435	↓	536	≈	1.001	↑	1.723	↑	584	≈	2.469	↑
	N° di ispezioni	10.779	↓	2.293	↓	9.952	↑	1.667	↑	596	↑	6.443	↓
	N° di unità con infrazioni	1	≈	45	↓	6	↓	2	≈	1	≈	6	≈
SICILIA	N° di unità controllate	12.013	↑	940	≈	5.739	↓	2.329	≈	709	↓	2.580	↑
	N° di ispezioni	69.350	≈	9.678	≈	7.832	↓	1.791	≈	685	↓	3.111	↑
	N° di unità con infrazioni	684	↑	153	↑	517	↑	21	≈	6	↓	84	↓
TOSCANA	N° di unità controllate	7.696	≈	1.065	≈	2.204	↓	553	↓	398	↓	1.929	≈
	N° di ispezioni	26.592	≈	24.021	≈	3.722	↓	670	≈	480	↓	2.183	↓
	N° di unità con infrazioni	414	↑	342	↑	459	↓	9	≈	138	↓	504	↑
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	3.031	≈	177	≈	409	↑	50	↑	73	↑	391	↓
	N° di ispezioni	6.668	≈	3.015	↑	494	↑	50	↑	61	≈	391	↓
	N° di unità con infrazioni	9	≈	7	↓	7	≈	0	≈	7	↑	2	≈
UMBRIA	N° di unità controllate	6.253	↑	184	≈	577	≈	463	↓	588	≈	456	≈
	N° di ispezioni	7.073	≈	7.073	↓	1.877	↓	582	↓	791	↓	550	≈
	N° di unità con infrazioni	37	≈	61	↑	79	↓	2	↓	120	↓	59	↓
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	5	≈	151	↓	29	≈	12	≈	0	≈	60	↓
	N° di ispezioni	474	↑	1.273	≈	181	↓	33	↓	0	≈	494	↓
	N° di unità con infrazioni	2	↓	26	↓	3	↑	1	↑	0	≈	1	≈
VENETO	N° di unità controllate	26.075	≈	973	↓	4.076	≈	2.648	≈	590	↓	2.158	≈
	N° di ispezioni	95.609	≈	33.073	≈	22.855	≈	2.670	≈	1.249	≈	4.159	≈
	N° di unità con infrazioni	293	≈	58	↑	95	≈	0	≈	9	≈	24	≈

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 9 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva dei S. V.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI 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'	259.368	16.815	7.789	100.643	14.631	28.497	53.658	9.647	44.247	535.295
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	141.239	14.707	5.606	56.304	8.035	16.155	9.887	4.719	33.248	289.900
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	452.975	217.871	50.886	96.462	8.482	15.381	11.850	5.901	41.682	901.490
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4.418	3.792	817	6.803	169	429	978	641	2.335	20.382
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	391.365	63.855	3.750	16.773	31	2.706	583	532	7.759	487.354
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.203	884	150	503	0	2	30	13	275	3.060
NUMERO INFRAZIONI:	2.159	3.211	459	3.805	45	118	623	359	1.359	12.138
a) Igiene Generale	1.449	2.737	538	2.614	123	282	531	285	1.366	9.925
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	65	65	9	35	0	1	0	7	16	198
c) Composizione	110	97	29	107	0	2	36	6	36	423
d) Contaminazione (diversa da quella micro-)	137	224	97	549	6	55	58	16	240	1.382
e) Etichettatura e presentazione	655	552	344	706	70	67	200	18	270	2.882
f) Altro	3.787	4.840	842	5.940	128	149	1.112	521	2.355	19.674
PROVVEDIMENTI:	159	173	61	443	12	10	37	10	150	1.055
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

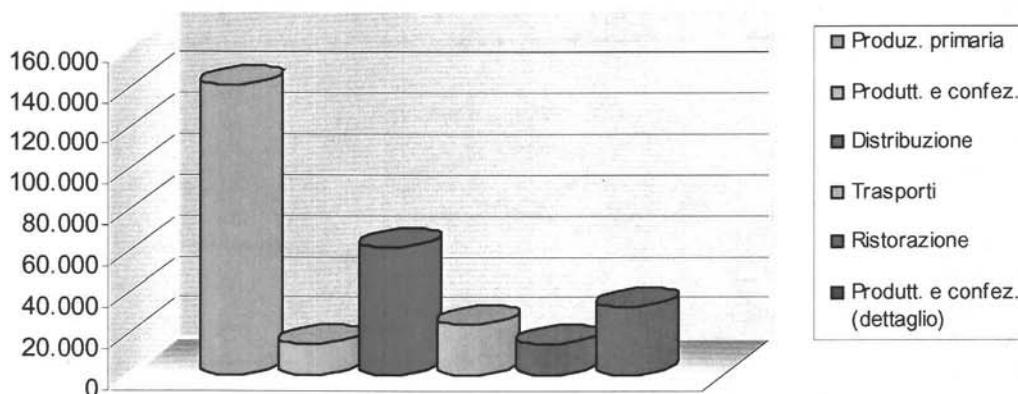
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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.

Fig. 10 - Attività ispettiva dei S.V. per l'anno 2007

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	141.239	14.707	61.910	24.190	14.606	33.248	289.900
n° di unità con infrazioni	4.418	3.792	7.620	598	1.619	2.335	20.382
% di unità irregolari	3,1	25,8	12,3	2,5	11,1	7,0	7,0

S.V. - n° di unità controllate



S.V. - Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

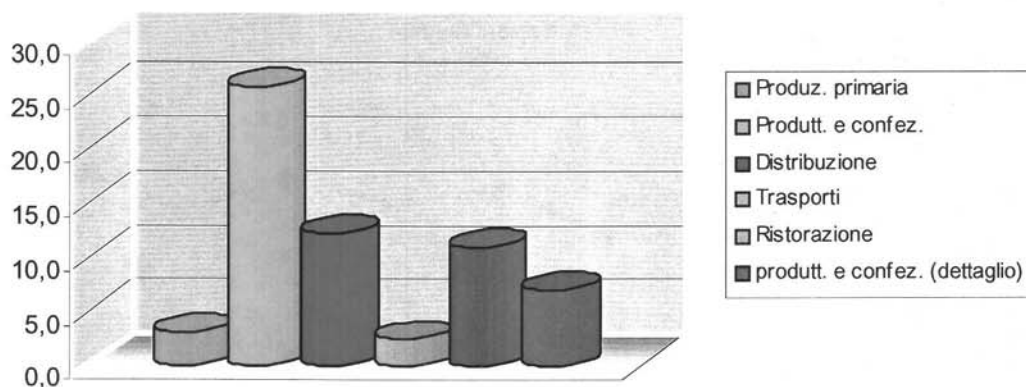
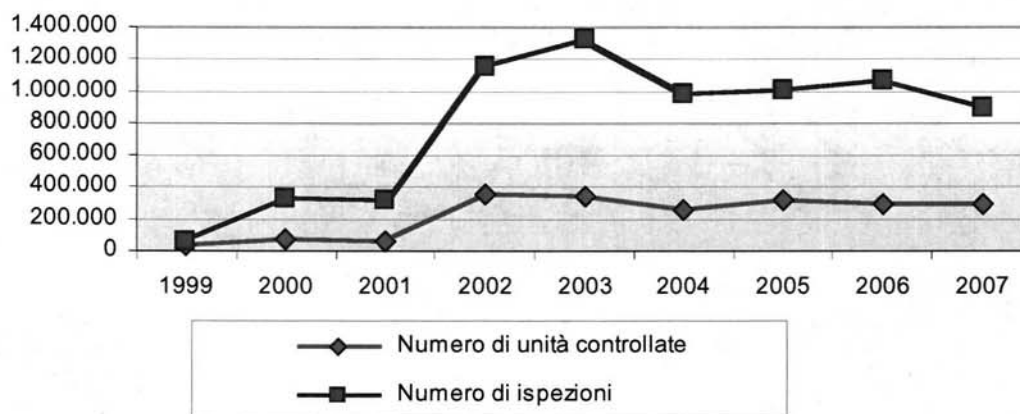


Fig. 11 - S.V. - Raffronto anni 1999 - 2007

Attività ispettiva									
N. di unità controllate	31.993	69.292	65.502	356.857	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900
N. di ispezioni	56.825	326.768	320.592	1.148.797	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490
Infrazioni rilevate									
N. di unità con infrazioni	2.782	2.657	2.990	16.911	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382
% di unità con infrazioni	8,7	3,8	4,6	4,7	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007

S.V. - Attività ispettiva



S.V. - Infrazioni rilevate

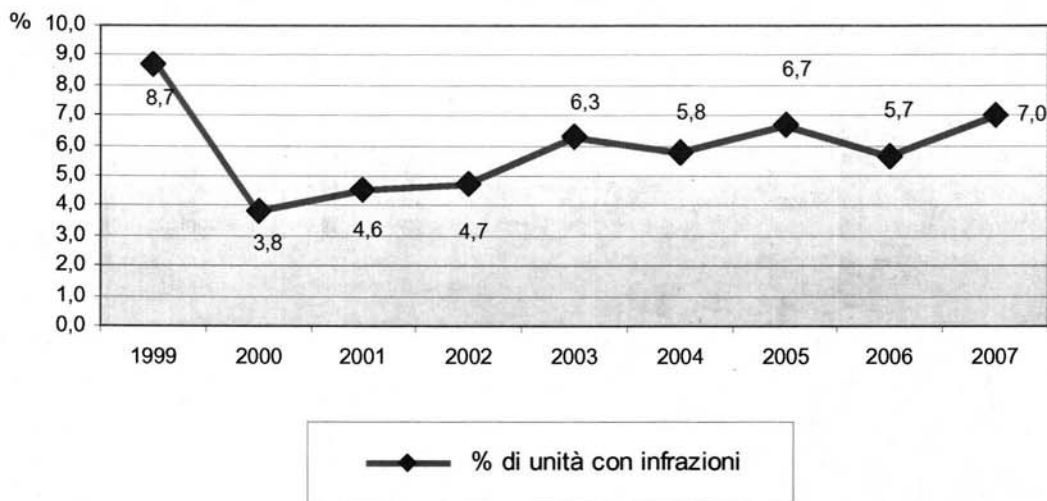
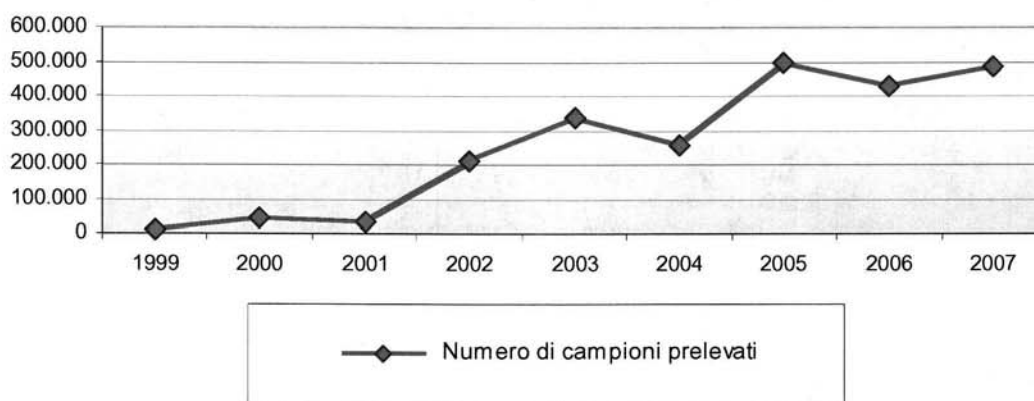


Fig. 12 - S.V. - Raffronto anni 1999 - 2007

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

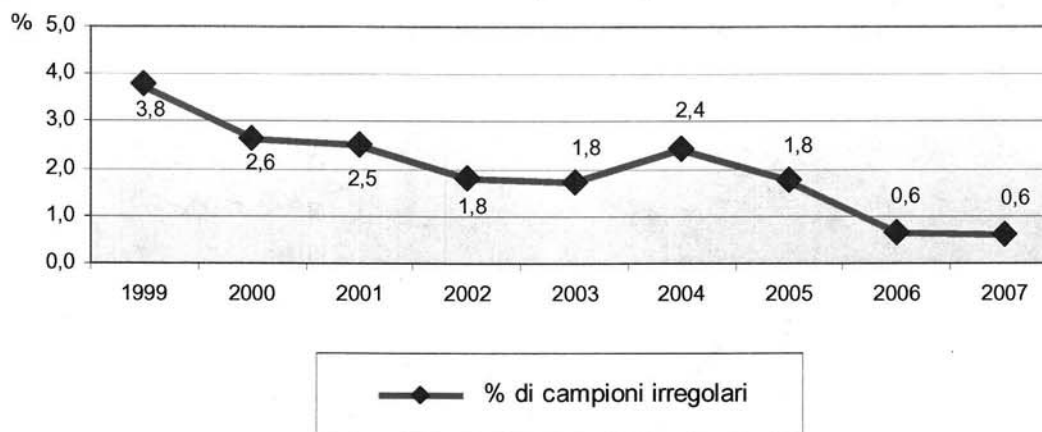


Fig. 13 - S.V. - Distribuzione delle infrazioni

	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

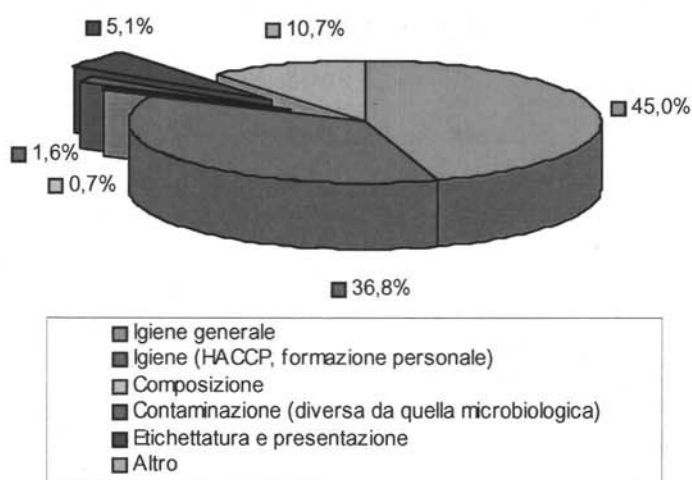
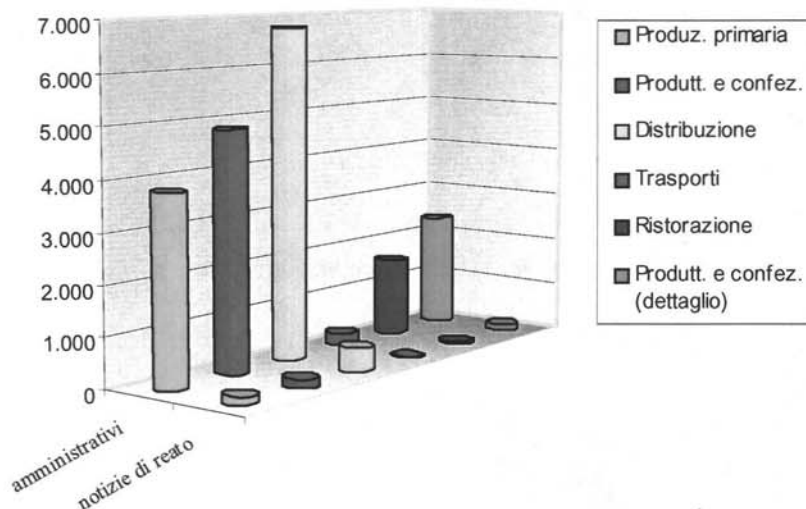


Fig. 14 - S.V. - Provvedimenti adottati

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.

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 15
A.R.P.A. - 2007

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

Attività analitica delle A.R.P.A.

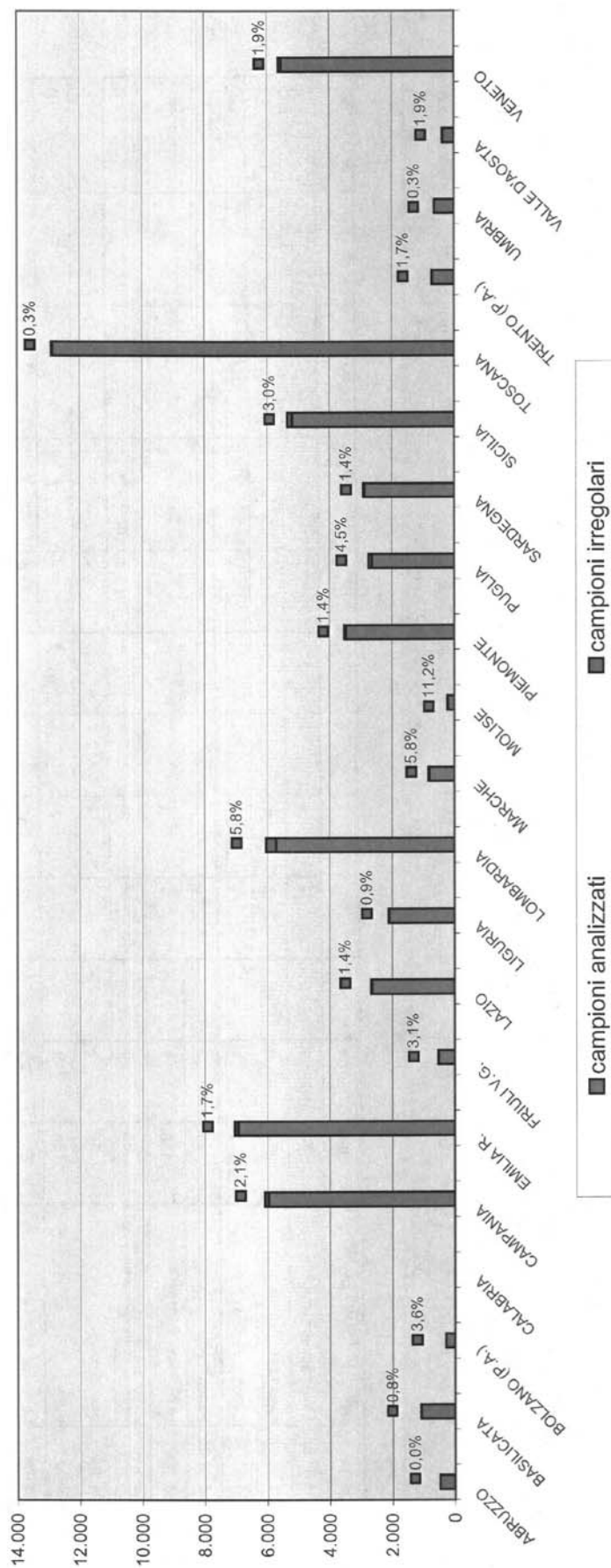


Fig. 15

Mod. B

Anno 2007

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.)

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					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
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	-	-	24
	TOTALE	1.763	46	1	4	27	-	-	-	1	6	8	-	48
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	90	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	111	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2

Fig. 16

Mod. B

Anno 2007

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine ovine, caprine, equine)	8.548	6	-	-	-	-	-	-	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
	TOTALE	9.435	24	7	-	10	-	-	-	1	4	1	24
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
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 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1.040	26	2	1	14	3	-	2	-	1	3	26

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

Mod. B

Anno 2007

RIEPILOGO NAZIONALE												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
5. GRASSI ED OLI												
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOTALE	2.925	107	-	-	-	-	57	40	21	118	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
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	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	-	-	5	
	TOTALE	2.665	50	3	1	31	-	3	7	7	65	

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

Anno 2007

Mod. B

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			
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	1.040	14	1	-	3	4	-	4	-	1	14
11 00	Prodotti della macinazione	1.496	22	-	-	4	5	3	21	-	1	35
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.710	107	-	-	12	1	-	29	14	31	112
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.522	157	17	3	133	1	-	9	5	3	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	-	-	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	478	7	1	-	7	-	-	-	-	-	8
	TOTALE	10.187	334	19	3	173	12	3	72	21	37	370
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.031	42	-	1	16	2	-	21	6	3	50
08 00	Frutta	2.328	22	-	-	1	-	-	21	-	4	26
	TOTALE	6.359	64	-	1	17	2	-	42	6	7	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	8
	TOTALE	1.807	27	2	-	3	1	13	2	6	1	30
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	866	16	1	1	7	1	-	18	-	-	30
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.569	36	-	2	7	-	-	13	7	2	40
	TOTALE	2.435	52	1	3	14	1	-	31	7	2	70

Anno 2007

Mod. B

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	6	5	6	-	63
	TOTALE	2.323	29	-	-	2	5	45	6	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	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	20
04 10	Miele	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	588	19	-	-	8	-	-	-	2	5	4	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

Mod. B

Anno 2007

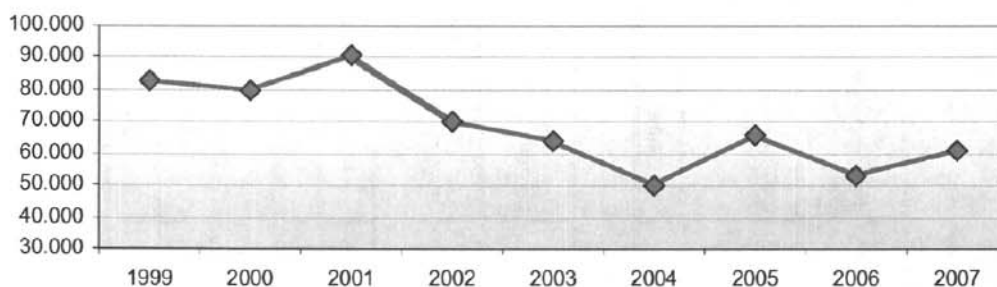
RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI			CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
					Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.330	23	-	-	5	-	-	7	6	7	3	28
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	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

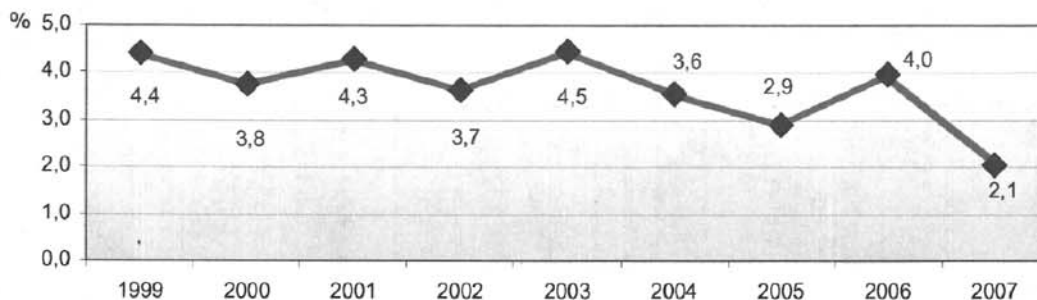
A.R.P.A. - Attività analitica									
N. di campioni analizzati	83.229	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009
Campioni irregolari	3.692	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251
% di campioni irregolari	4,4	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005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

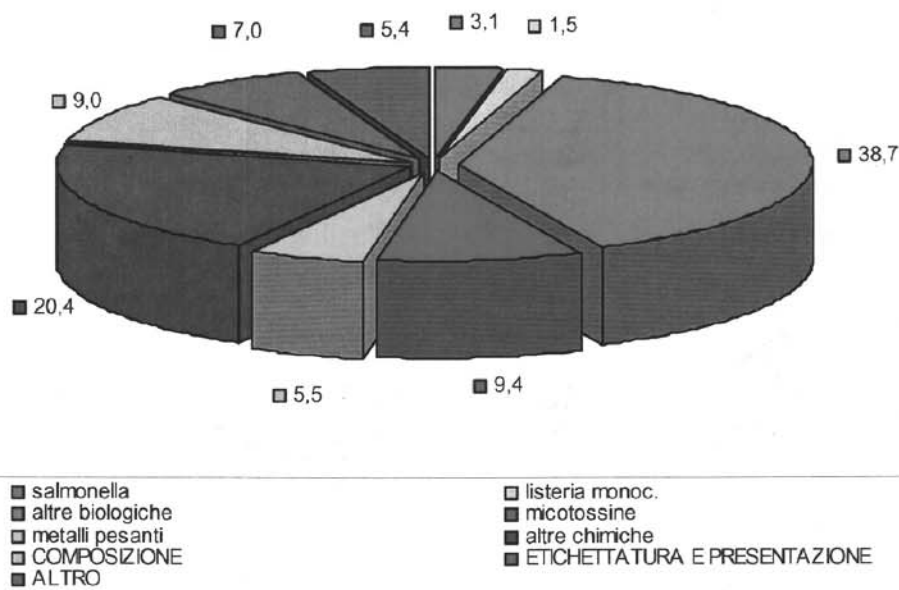
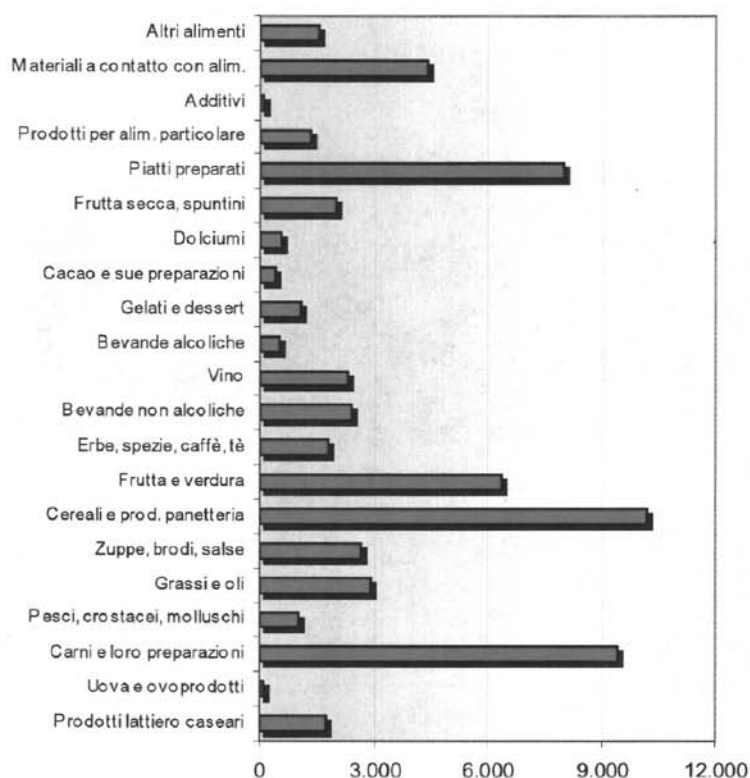


Fig. 19 - A.R.P.A. - Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

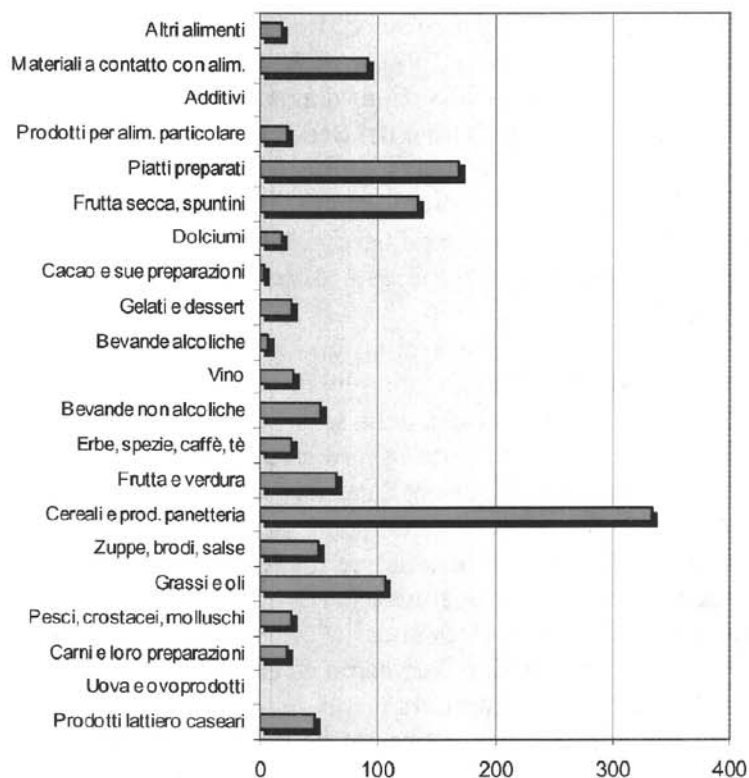
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.763	46	2,6
Uova e ovoprodotti	111	2	1,8
Carni e loro preparazioni	9.435	24	0,3
Pesci, crostacei, molluschi	1.040	26	2,5
Grassi e oli	2.925	107	3,7
Zuppe, brodi, salse	2.665	50	1,9
Cereali e prod. panetteria	10.187	334	3,3
Frutta 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

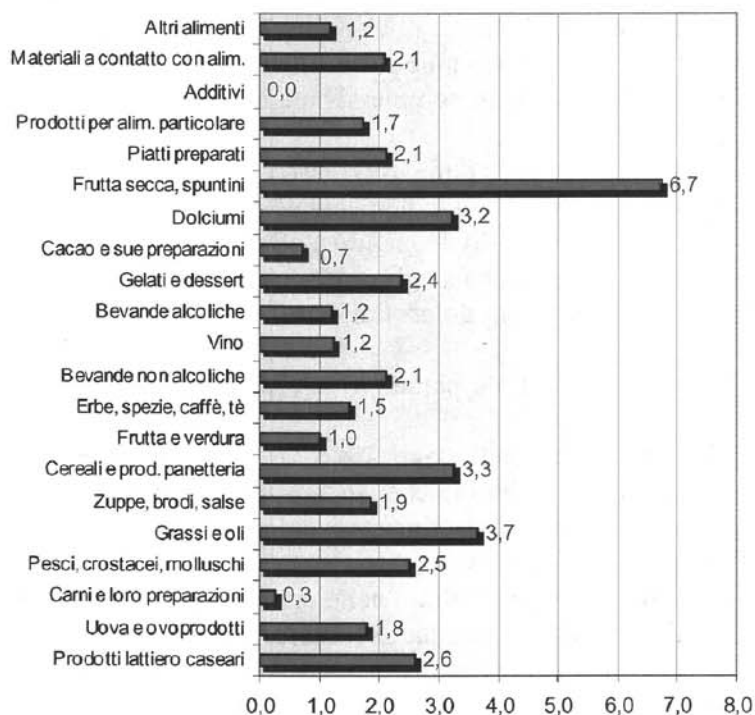


XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Numero di campioni irregolari analizzati nel 2007



% di campioni irregolari analizzati nel 2007



Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.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.

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 20	I.Z.S. - 2007																						
	N° campioni	analizzati irregolari	Prodotti lattiero- caseari	Uova e ovoprodotto	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesce, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Platti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO		269 10	6 1	195 31	32 1	14	44 2	10	4	25	26	23	30	1	41	8	3	19					
BASILICATA		153 1	16 1	310 9	50	1	4	2				3	12		9	2	3	1					
BOLZANO (P.A.)		177 2	59 2	183 8	21		2	1				119	15		21			2					
CALABRIA		686 227	10 37	262 37	97 9	5							8		1								
CAMPANIA		4.524 176	224 176	1.820 134	1.976 129	1	41					2	23		44	14							2
EMILIA R.		617 14	85 4	367 28	476 20		20					22	7		25	4	1	8					9
FRIULI V.G.		246	22	220	81		5						37		21								
LAZIO		442 9	34 1	523 14	806 26	1	13			4		5	85		12			76					
LIGURIA		145	12	241	121		3					26	5		20			1					2
LOMBARDIA		533 15	88 3	1.311 61	371 27	4	96					83	15		77	1		3					3
MARCHE		155	36	534	673		62					48	27		5			21					15
MOLISE		135	10	201	46		5					2	14		1								2
PIEMONTE		615 8	78 3	688 28	165 4	4	19					81			68		4						18
PUGLIA		1.081 10	73 4	822 20	1.146 31	1	14					2	47		11	31							4
SARDEGNA		1.330	36	1.673	1.222		1					5	50		7	1							2
SICILIA		1.356 94	188 61	1.778 61	1.678 50	3	32				2	47	121		36	42		245					1
TOSCANA		568 2	36 2	968 49	1.041 32		16					104	51		77	2		112					30
TRENTO (P.A.)		482	15	368	54	2	5					43	21		22	12		40					
UMBRIA		834	46	643	247	14	15					44	14		5	55		626					4
VALLE D'AOSTA		55	21	74	26	1	3					119	11		8			1					
VENETO		1.227 10	136 10	1.650 70	1.751 33		23					14	137		366			658					1

I.Z.S. - Attività analitica

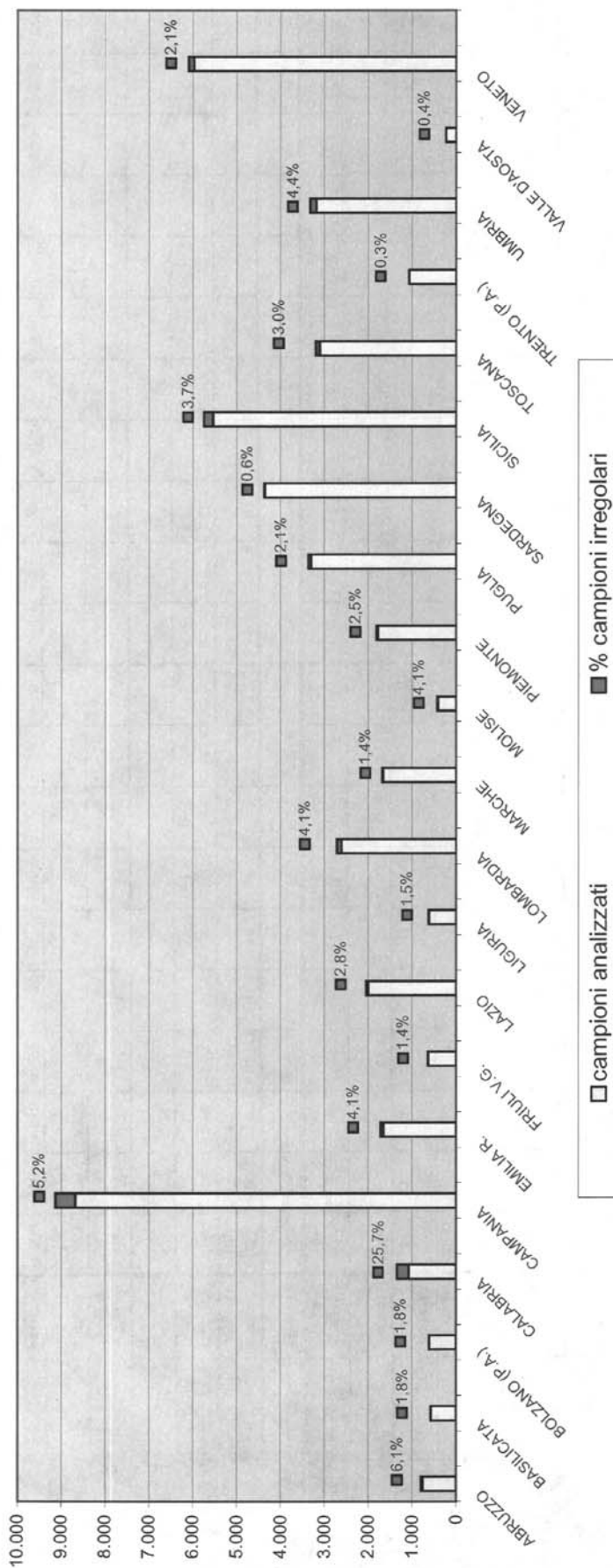


Fig. 20

Mod. B

Anno 2007

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
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Microcossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	5.521	256	4	8	222	10	-	4	7	1	1	257	
04 01 02	Latte pastorizzato	863	71	-	-	36	-	-	1	25	2	7	71	
04 01 03	Latte UHT	512	17	-	-	6	-	-	1	2	-	8	17	
04 01 04	Latte sterilizzato	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 01 05	Panna	129	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	222	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
04 04	Siero di latte	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 05	Burro	267	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	
04 07	Formaggi, latticini	8.022	258	6	23	109	-	7	4	114	-	3	266	
	TOTALE	15.630	608	10	32	377	10	7	10	148	3	20	617	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	1.115	12	6	-	1	-	-	5	-	-	-	12	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	95	4	3	-	-	-	-	1	-	-	-	4	
	TOTALE	1.210	16	9	-	1	-	-	6	-	-	-	16	

Fig. 21

Mod. B

Anno 2007

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altro				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	5.537	166	39	28	69	-	4	21	7	-	14	182
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	928	83	34	8	42	-	-	3	-	-	-	87
02 04	Altre carni	381	9	2	1	5	-	-	1	-	-	-	9
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	7.950	402	145	102	51	1	-	65	22	10	22	418
	TOTALE	14.796	660	220	139	167	1	4	90	29	10	36	696
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	130	50	-	-	-	-	10	1	1	-	42	54
03 02	Teleostei	1.203	66	-	1	8	-	33	14	3	2	5	66
03 03	Filetti e trance di pesce	1.208	63	1	10	12	-	18	9	11	-	2	63
03 05	Molluschi gasteropodi	61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	6.524	157	21	-	124	-	5	16	-	-	-	166
03 07	Molluschi cefalopodi	725	10	2	1	3	-	3	-	-	-	1	10
03 09	Echinodermi	88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostaacei	726	49	1	-	-	-	12	20	9	7	-	49
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.092	23	-	9	2	-	4	8	1	-	1	25
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	298	9	5	-	1	-	-	-	4	-	-	10
	TOTALE	12.055	427	30	21	150	-	85	68	29	9	51	443

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

Mod. B

Anno 2007

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				
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	16	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1
15 01	Grassi alimentari animali	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	52	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	9	1	-	-	2	-	-	-	-	-	2
21 03	Prep. per salse e salse	87	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	110	2	-	1	2	-	-	-	-	-	3

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

Mod. B

Anno 2007

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	1.360	22	5	13	1	-	-	2	1	-	1	23
	TOTALE	1.360	22	5	13	1	-	-	2	1	-	1	23
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	172	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	172	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.792	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
	TOTALE	1.792	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	105	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
	TOTALE	110	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
TOTALE NAZIONALE		49.764	1.796	278	211	714	12	98	186	213	23	125	1.860

Fig. 22 - I.Z.S. - Raffronto anni 1999-2007

I.Z.S. - Attività analitica									
N. di campioni analizzati	76.589	78.093	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764
Campioni irregolari	1.349	1.705	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796
% di campioni irregolari	1,8	2,2	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007

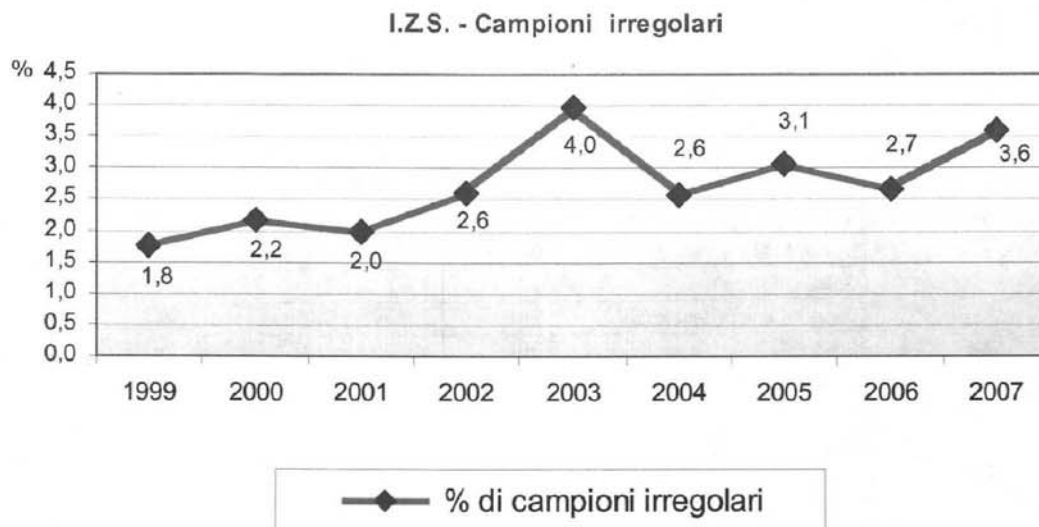
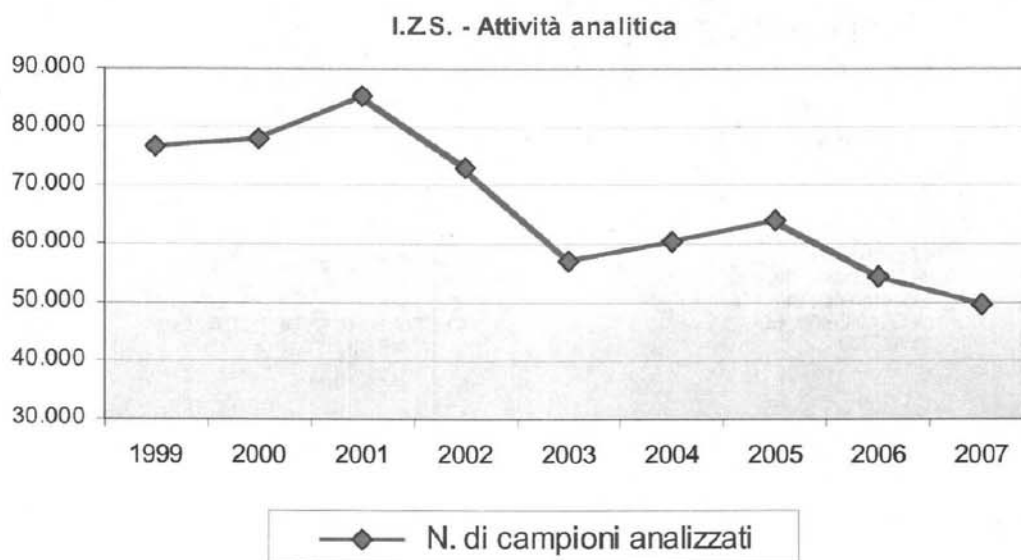


Fig. 23 - I.Z.S. - Distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	278	211	714	12	98	186	213	23	125	1.860
% infrazioni	14,9	11,3	38,4	0,6	5,3	10,0	11,5	1,2	6,7	

I.Z.S. - Analisi e effettuate nel 2007: distribuzione delle infrazioni (%)

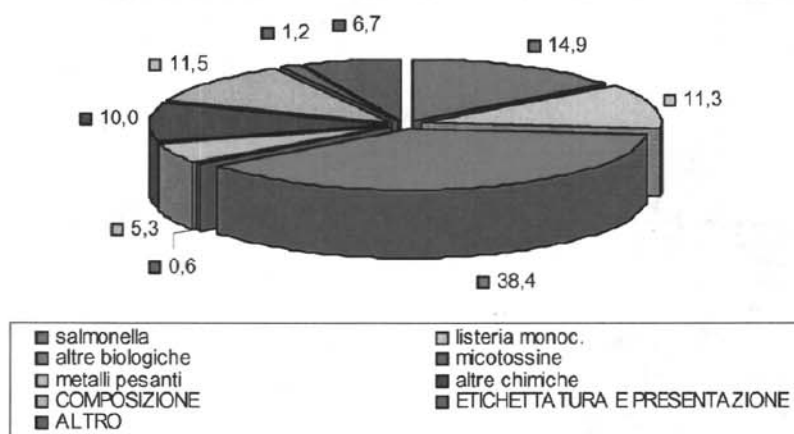
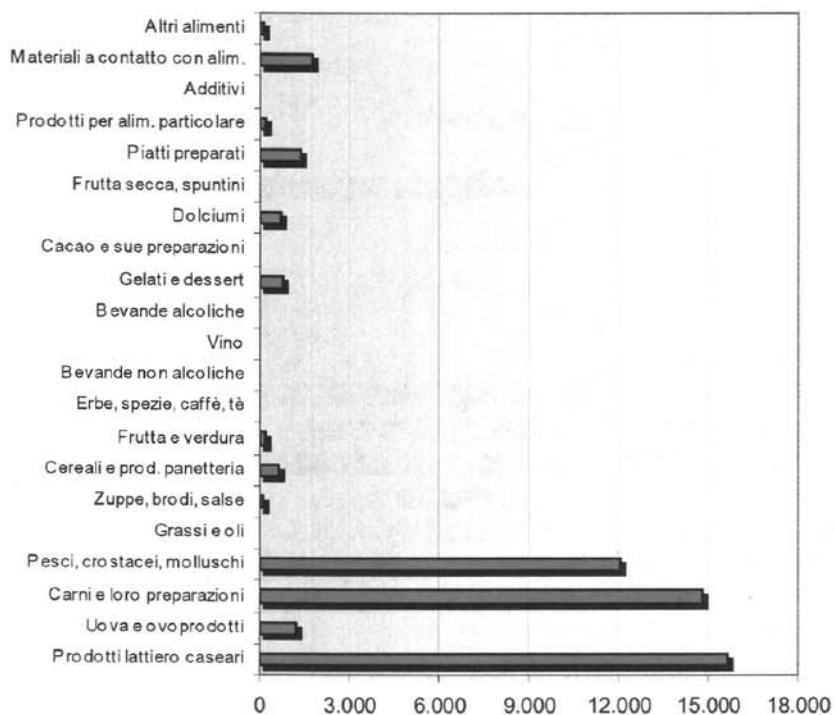


Fig. 24 - I.Z.S.- Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

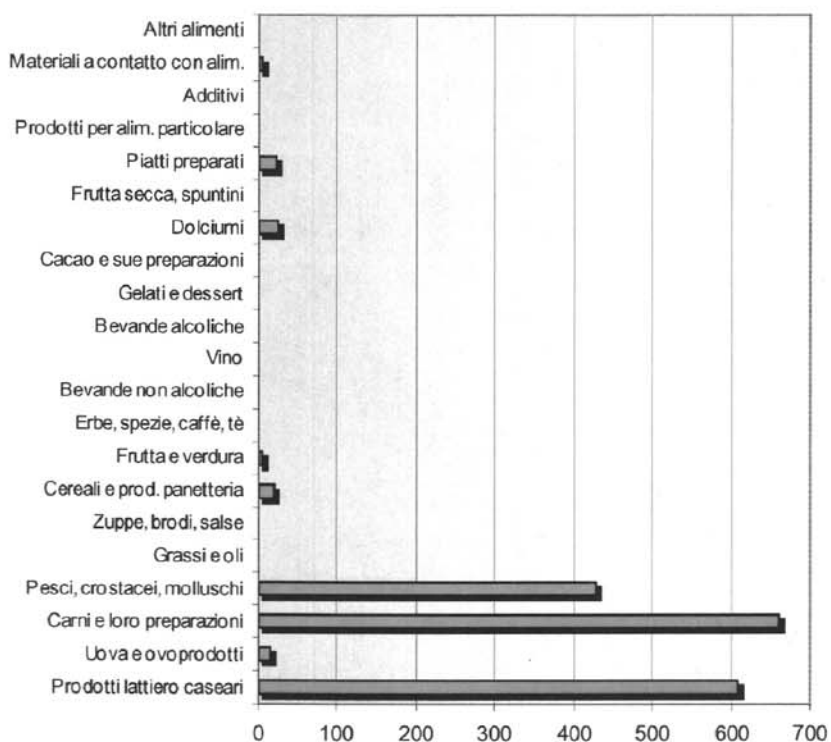
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	15.630	608	3,9
Uova e ovoprodotti	1.210	16	1,3
Carni e loro preparazioni	14.796	660	4,5
Pesci, crostacei, molluschi	12.055	427	3,5
Grassi e oli	52	1	1,9
Zuppe, brodi, salse	110	2	1,8
Cereali e prod. panetteria	642	20	3,1
Frutta e verdura	199	5	2,5
Erbe, spezie, caffè, tè	21	1	4,8
Bevande non alcoliche	35	0	0,0
Vino	28	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	
Gelati e dessert	792	3	0,4
Cacao e sue preparazioni	2	0	0,0
Dolciumi	730	24	3,3
Frutta secca, spuntini	17	0	0,0
Piatti preparati	1.360	22	1,6
Prodotti per alim. particolare	172	0	0,0
Additivi	11	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	1.792	4	0,2
Altri alimenti	110	3	2,7
TOTALI	49.764	1.796	3,6

I seguenti grafici illustrano quanto descritto nella Fig. 24.

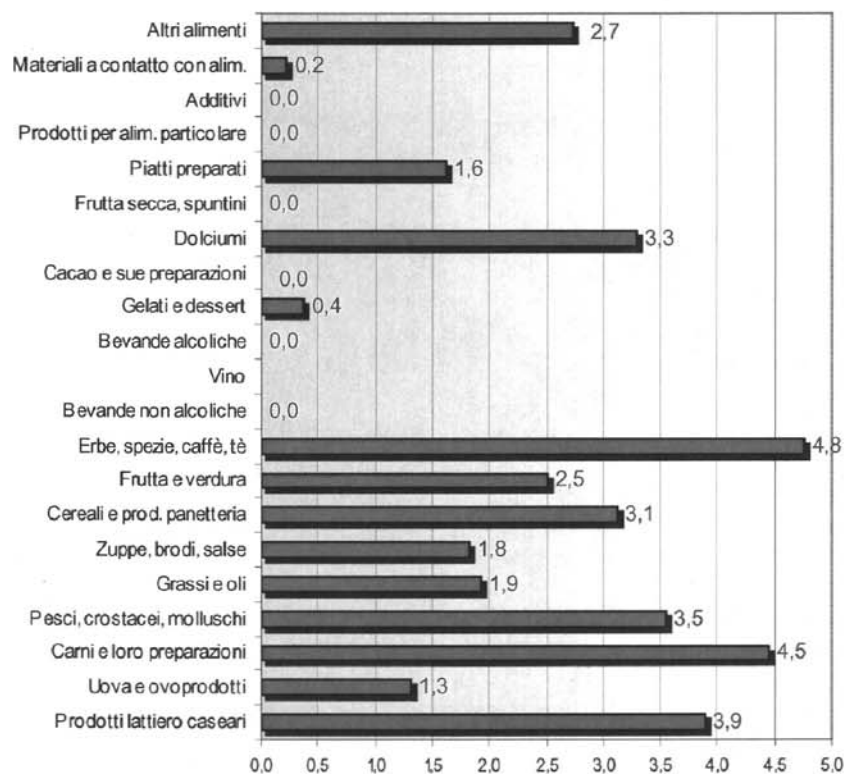
Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2007



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2007



% di campioni irregolari analizzati nel 2007



UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono 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.).

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli *Uffici Veterinari Periferici*, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino, non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione.

U.V.A.C. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri Paesi della U.E.

Obiettivi raggiunti

Nella logica del mercato unico comunitario le direttive di base (direttive del Consiglio n. 89/662/CEE e n. 90/425/CEE recepite nell'ordinamento nazionale con decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28) prevedono che i controlli veterinari sugli animali e sui prodotti di origine animale siano effettuati nel luogo di origine. Anche se il sistema fonda sulla fiducia nelle garanzie fornite dal Paese speditore, le direttive consentono l'effettuazione di controlli, per sondaggio e con carattere non discriminatorio, nel Paese di destinazione. A questi controlli routinari si aggiungono inoltre quelli che possono derivare dall'applicazione di misure di salvaguardia a tutela della salute pubblica o della salute animale.

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

La **Fig. 25** illustra i respingimenti, per tipologia di merce, effettuati nel 2007 dagli UVAC per irregolarità riscontrate in laboratorio.

Durante il 2007 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 13.412 partite, pari al 1,29% delle partite introdotte dai Paesi comunitari (**Fig. 26**, colonne 4 e 5). La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati sugli animali vivi: animali vivi non agricolo zootecnici (12,33%), suini (8,86%), volatili da cortile (6,62%). Le percentuali di controllo sono piuttosto alte anche su materiale genetico (3,21%), su uova e derivati (2,91%) e carni di pollame (2,77%), mentre per tutte le altre tipologie di merci la percentuale di controllo è inferiore al 2,5% delle partite segnalate.

La percentuale complessiva dei controlli, pari all'1,29%, ha avuto un decremento rispetto all'1,58% dell'anno 2006.

Le percentuali relative al controllo documentale e fisico in relazione al Paese di origine (**Fig. 27**, colonna 3) risultano comprese tra lo 0,38% relativo alla Finlandia ed il 7,31% della Repubblica Slovacca, risultando decisamente più alte per le partite provenienti dai 2 nuovi Paesi membri (Bulgaria e Romania), e ciò appare in linea con le indicazioni ministeriali di sottoporre a controllo intensificato tali provenienze.

Laddove i controlli documentali e fisici ne suggeriscono l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dal Ministero della Salute, si provvede ad effettuare dei controlli di laboratorio.

Si può rilevare come essi (**Fig. 26**, colonne 6 e 7) siano stati effettuati nel 2007 su 3.942 delle 13.412 partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici (29,39%), con un leggero aumento rispetto all'anno 2006 (28,8%).

Se in media il 29,39% circa delle partite controllate dal punto di vista fisico e documentale è stato sottoposto a controlli di laboratorio, questa percentuale varia, in modo anche considerevole, in funzione della diversa tipologia di merci. Basti considerare che ben più della metà degli esami di laboratorio è stata effettuata su bovini e suini.

Per quanto riguarda gli animali vivi, la percentuale di esami di laboratorio risulta più alta per gli animali vivi non agricolo zootecnici con il 54,67% e per gli equini con il 47,01% (sempre come percentuale degli esami di laboratorio rispetto alle partite che hanno subito un controllo documentale e fisico).

Per quanto riguarda le carni, si rileva che il numero degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici ha rilevanti variabilità (tra il 16,57% ed il 69,57%) che sembrerebbero essere soprattutto in rapporto con la procedura di sottoporre a controllo le cinque partite successive alla partita riscontrata irregolare. Infatti, le categorie di merci sulle quali, effettuando monitoraggi a fini conoscitivi, si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonelle in carni di pollame o selvaggina), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché impongono l'esame delle "successive 5 partite".

Le considerazioni relative alla variabilità degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici, valgono anche per i prodotti della pesca (percentuali comprese tra il 16,55% ed il 52,05%) e per latte e uova (percentuali comprese tra il 23,13% ed il 54,55%).

Ai sensi di quanto previsto dalle citate direttive n. 89/662/CEE e n. 90/425/CEE, nel caso di riscontro su una partita, durante un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto, di una zoonosi o malattia degli animali o di altre cause suscettibili di costituire grave rischio per la salute dell'uomo o degli animali, si deve disporre la distruzione della partita o, in taluni casi e ove possibile, il suo respingimento al Paese speditore previa acquisizione del nulla osta delle Autorità competenti.

Nella **Fig. 28** sono riportati, per tipologia di merce, i respingimenti effettuati nel corso del 2007. Si deve segnalare che sotto il termine respingimento sono comprese sia le rispeditizioni al Paese speditore e sia le distruzioni o abbattimenti (nel caso di animali vivi) o l'utilizzazione per altri fini.

Nella colonna 3 sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le regolarizzazioni effettuate durante il 2007 hanno riguardato 357 partite, una cifra nettamente inferiore rispetto a quella relativa all'anno precedente (455 partite) a riprova della tendenza, registrata anche nel precedente anno, ad una maggiore e più efficace attività di controllo del rispetto delle regole comunitarie da parte dei nuovi Paesi membri.

Complessivamente, le partite oggetto di respingimento sono state 163 che, su un totale di 13.412 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,22%, di poco inferiore a quella dell'anno 2006 (1,44%).

Come già detto, i respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (109) sono illustrati nella **Fig. 25**. Essi hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca e le carni suine.

Il *Campylobacter* è stato riscontrato in particolare sulle carni di pollame (5), le *Salmonelle* sulle carni suine (6) mentre l'E. Coli è risultato un reperto frequente sui molluschi (5). Frequente anche il riscontro di mercurio sul pesce preparato (39) e di cadmio nei crostacei (10).

Fig. 25 - *Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2007)*

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia Merce	Positività
Analisi chimiche e chimico/fisiche	Additivi (vari o altri)	Crostacei	7
	Additivi (vari o altri)	Derivati del latte	1
	Antiossidanti (anche E.D.T.A.)	Crostacei	4
	Nitriti	Pesce preparato	2
	Esami chimici (vari o altri)	Pesce preparato	2
	Cadmio	Crostacei	10
	Cadmio	Equini	1
	Cadmio	Molluschi	2
	Cadmio	Ossa, corna e prod. deriv. per alim. um. e anim.	1
	Cadmio	Pesce preparato	1
	Mercurio	Pesce intero o in pezzi refrigerato	1
	Mercurio	Pesce preparato	39
	Mercurio	Squali e squaloidi	1
	Nitrofurani	Crostacei	1
Analisi batteriologiche	<i>Campylobacter</i>	Carni di pollame	5
	Carica batterica totale	Pesce preparato	1
	E. Coli	Molluschi	5
	<i>Listeria Monocytogenes</i>	Pesce preparato	1
	<i>Salmonelle</i>	Carni di pollame	3
	<i>Salmonelle</i>	Carni preparate	1
	<i>Salmonelle</i>	Carni suine	6
	<i>Salmonelle</i>	Crostacei	1
	<i>Salmonelle</i>	Molluschi	2
<i>Salmonelle</i>	Uova e derivati	1	
Analisi Biologiche	Aflatossina B 1	Latte	1
Indagini parassitarie	Echinococco	Ovi-Caprini	1
Indagini virologiche	Indagini virologiche (varie o altre)	Altri animali vivi	1
Malattie infettive ed infestive dei bovini	Febbre catarrale maligna	Bovini	3
	Rinotracheite infettiva dei bovini	Bovini	3
Principi attivi	Chemioterapici	Carni equine	1
TOTALE			109

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

**FIG. 26 - PARTITE PRENOTIFICATE E CONTROLLATE PER CATEGORIA DI MERCE
ANNO 2007**

Merce	1	2	3	4	5	6	7
	Partite prenotificate			Partite controllate			
	N° Partite	Quantità	Unità di misura	N° Partite	% contr. su partite	Partite contr. lab.	% analisi lab. su partite contr.
Animali vivi non agr. -zoot.	3,559	64,245,536	CP	439	12.33%	240	54.67%
Pesci Vivi	1,259	66,507,848	CP	28	2.22%	6	21.43%
Invertebrati	544	35,650,964	CP	4	0.74%	-	0.00%
Equini	4,236	86,942	CP	251	5.93%	118	47.01%
Bovini	50,106	2,271,818	CP	1,555	3.10%	431	27.72%
Ovi-Caprini	5,052	2,392,842	CP	298	5.90%	58	19.46%
Suini	6,819	1,628,456	CP	604	8.86%	102	16.89%
Conigli	-	-	CP	-	0.00%	-	0.00%
Volatili da cortile	1,466	16,118,031	CP	97	6.62%	17	17.53%
Carni equine	2,729	21,527,188	KG	23	0.84%	16	69.57%
Carni bovine	130,059	424,834,910	KG	1,418	1.09%	235	16.57%
Carni suine	99,731	1,010,544,577	KG	1,710	1.71%	375	21.93%
Carni ovi-caprine	10,594	22,007,334	KG	142	1.34%	35	24.65%
Carni di selvaggina	2,070	4,832,816	KG	42	2.03%	9	21.43%
Carni di pollame	7,333	40,104,604	KG	203	2.77%	94	46.31%
Carni di coniglio	643	2,984,441	KG	10	1.56%	6	60.00%
Altre carni	1,690	2,245,029	KG	26	1.54%	5	19.23%
Carni preparate	42,535	76,073,655	KG	349	0.82%	99	28.37%
Teleostei	13,617	6,166,431	KG	145	1.06%	24	16.55%
Squali e squaloidi	1,392	4,222,766	KG	14	1.01%	7	50.00%
Molluschi	75,898	164,853,355	KG	782	1.03%	407	52.05%
Crostacei	36,403	41,301,554	KG	461	1.27%	228	49.46%
Pesce preparato	170,303	193,337,711	KG	2,204	1.29%	735	33.35%
Altri prodotti della pesca	119,435	134,069,333	KG	18	0.02%	6	33.33%
Latte	76,094	1,736,812,320	KG	650	0.85%	223	34.31%
Crema di latte	1,722	3,331,480	KG	19	1.10%	7	36.84%
Derivati del latte	122,631	669,937,809	KG	1,539	1.25%	356	23.13%
Uova e derivati	2,270	23,233,472	KG	66	2.91%	36	54.55%
Altri prodotti commestibili	6,195	129,611,271	KG	25	0.40%	10	40.00%
Uova non commestibili	15	3,750	KG	-	0.00%	-	0.00%
Prodotti biologici ed opoterapici	120	397,084	KG	-	0.00%	-	0.00%
Budella, vesciche, cagli	3,392	45,124,166	KG	35	1.03%	9	25.71%
Pelli	13,929	324,060,758	KG	117	0.84%	1	0.85%
Lane, peli, crini, setole	98	1,748,231	KG	2	2.04%	-	0.00%
Penne, piume, calugine	71	1,033,002	KG	-	0.00%	-	0.00%
Materiale genetico	966	791,393	KG	31	3.21%	-	0.00%
Mangimi di origine animale	14,987	228,142,160	KG	31	0.21%	8	25.81%
Materie prime trasformate di origine animale per alimentazione animale	5,701	143,993,204	KG	50	0.88%	22	44.00%
Materie prime non trasformate di origine animale	3,621	68,937,937	KG	7	0.19%	5	71.43%
Ossa, corna e prodotti derivati per alimentazione umana e animale	1,137	16,796,289	KG	16	1.41%	12	75.00%
Altri prodotti e sottoprodotti di origine animale - no alimentazione animale	1,440	38,862,736	KG	1	0.07%	-	0.00%
Totale	1,041,862			13,412	1.29%	3,942	29.39%

**FIG. 27 - PARTITE PRENOTIFICATE, CONTROLLATE E RISPEDITE
PER PAESE MEMBRO DI ORIGINE
TOTALE 2007**

PAESE MEMBRO		1	2	3	4	5	6	7
		Partite prenotificate	Partite controllate		Partite Contr. Lab.		Partite respinte	
			N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% resp. su partite contr.
AT	Austria	77,220	1,381	1.79%	196	14.19%	4	0.29%
BE	Belgio	21,881	233	1.06%	70	30.04%	5	2.15%
BG	Bulgaria	584	44	7.53%	9	20.45%	2	4.55%
CY	Cipro	35	2	5.71%	2	0.00%	-	0.00%
DK	Danimarca	85,224	937	1.10%	234	24.97%	7	0.75%
EE	Estonia	237	11	4.64%	1	9.09%	-	0.00%
FI	Finlandia	264	1	0.38%	-	0.00%	-	0.00%
FR	Francia	270,762	2,663	0.98%	926	34.77%	30	1.13%
DE	Germania	205,427	2,692	1.31%	608	22.59%	11	0.41%
GB	Gran Bretagna	58,884	460	0.78%	121	26.30%	16	3.48%
GR	Grecia	27,200	379	1.39%	189	49.87%	5	1.32%
IE	Irlanda	22,781	215	0.94%	47	21.86%	-	0.00%
LV	Lettonia	239	4	1.67%	-	0.00%	-	0.00%
LT	Lituania	2,519	63	2.50%	21	33.33%	2	3.17%
LU	Lussemburgo	300	4	1.33%	1	25.00%	-	0.00%
MT	Malta	70	3	4.29%	1	33.33%	-	0.00%
NL	Olanda	126,917	1,337	1.05%	242	18.10%	6	0.45%
PL	Polonia	17,810	315	1.77%	100	31.75%	2	0.63%
PT	Portogallo	2,772	43	1.55%	11	25.58%	-	0.00%
CZ	Repubblica Ceca	3,280	82	2.50%	20	24.39%	2	2.44%
SK	Repubblica Slovacca	2,299	168	7.31%	70	41.67%	-	0.00%
RO	Romania	3,137	298	9.50%	126	42.28%	4	1.34%
SL	Slovenia	10,742	92	0.86%	37	40.22%	3	3.26%
ES	Spagna	85,836	1,549	1.80%	673	43.45%	57	3.68%
SE	Svezia	2,228	22	0.99%	8	36.36%	1	4.55%
HU	Ungheria	13,214	414	3.13%	229	55.31%	6	1.45%
Totale		1,041,862	13,412	1.29%	3,942	29.39%	163	1.22%

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

**REGOLARIZZAZIONI E RESPINGIMENTI DI MERCÌ PROVENIENTI DA PAESI MEMBRI
ANNO 2007**

Merce	Anno 2007													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Partite Prenotificate	Partite controllate	Partite regol.	Partite Respirate	% resp. su partite controllate doc. e fis.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
Animali vivi non agr.	3,559	439	22	3	0.68%	2	-	1	-	-	-	-	-	-
Pesci VIVI	1,259	28	2	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Invertebrati	544	4	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Equini	4,236	251	6	1	0.40%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Bovini	50,106	1,555	47	13	0.84%	3	2	6	-	-	-	2	-	-
Ovi-Caprini	5,052	298	9	6	2.01%	3	1	-	-	1	-	-	-	1
Suini	6,819	604	19	2	0.33%	1	1	-	-	-	-	-	-	-
Conigli	-	-	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Volatili da cortile	1,466	97	2	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni equine	2,729	23	1	1	4.35%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Carni bovine	130,059	1,418	33	9	0.63%	-	7	-	-	1	-	1	-	-
Carni suine	99,731	1,710	14	9	0.53%	1	2	5	-	-	-	-	-	-
Carni ovi-caprine	10,594	142	6	3	2.11%	1	1	-	-	-	-	-	1	-
Carni di selvaggina	2,070	42	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	7,333	203	3	8	3.94%	-	-	5	-	-	-	-	-	3
Carni di coniglio	643	10	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altre carni	1,690	26	-	3	11.54%	1	2	-	-	-	-	-	-	-
Carni preparate	42,535	349	12	1	0.29%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Teleostei	13,617	145	4	1	0.69%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Squali e squaloidi	1,392	14	-	1	7.14%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Molluschi	75,898	782	17	10	1.28%	-	-	4	-	-	-	-	1	5
Crostaacei	36,403	461	20	26	5.64%	1	-	16	-	-	1	1	1	6
Pesce preparato	170,303	2,204	118	52	2.96%	2	3	21	-	-	-	1	-	25
Altri prodotti della pesca	119,435	18	-	1	5.55%	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Latte	76,094	660	3	2	0.31%	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Crema di latte	1,722	19	-	1	5.26%	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Derivati dal latte	122,631	1,539	14	3	0.19%	2	-	1	-	-	-	-	-	-
Uova e derivati	2,270	66	-	2	3.03%	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Altri prodotti commestibili	6,195	25	1	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Continua pagina seguente

REGOLARIZZAZIONI E RESPINGIMENTI DI MERCI PROVENIENTI DA PAESI MEMBRI ANNO 2007														
Merce	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Partite Prenotificate	Partite controllate	Partite regol.	Partite Respinte	% resp. su partite controllate (doc. e fis.)	Partite Risperite		Partite Trasformate		Partite Distrutte		Partite Distrutte		Lab.
						Cart.	Lab.	Cart.	Fis.	Cart.	Fis.	Cart.	Fis.	
<i>Segue pagina precedente</i>														
Lova non commestibili	15	-	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Prodotti biologici ed opoterapici	120	-	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Budella, vesciche, cagli	3,392	35	-	1	2.86%	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Pelli	13,929	117	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lane, pelli, crini, setole	98	2	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Penne, piume, calugine	71	-	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materiale genetico	966	31	1	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mangimi di origine animale	14,987	31	1	2	6.45%	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Materie prime trasformate di origine animale per alimentazione animale	5,701	50	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materie prime non trasformate di origine animale	3,621	7	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ossa, corna e prodotti derivati per alimentazione umana e animale	1,137	16	-	2	12.50%	1	-	1	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti e sottoprodotti di origine animale - no alimentazione animale	1,440	1	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totali	1,041,862	13,412	357	163	1.22%	21	22	64	-	2	2	4	5	43

Fig. 28 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da Paesi membri - Anno 2007

Criticità evidenziate

Nel 2007, non sono state evidenziate particolari criticità nell'esecuzione dei controlli a destino sulle merci oggetto di scambio intracomunitario. L'unica criticità di particolare rilievo riguarda l'attività di registrazione nel sistema informativo SINTESI (*) dei dati delle partite prenotificate e dei controlli effettuati, che ancora non può essere definita ottimale.

Azioni correttive

Nel corso del 2007 è proseguita l'attività di adeguamento del Sistema informativo SINTESI per renderlo più aderente alle necessità manifestate dagli utenti principali dello stesso: gli UVAC e gli operatori economici italiani che ricevono partite di animali vivi e prodotti di origine animale dagli altri Paesi Comunitari.

In particolare, a beneficio degli operatori che pre-notificano l'arrivo delle partite, utilizzando le funzioni on-line del sistema, sono state studiate soluzioni che permettono un inserimento "in serie" dei dati con una modalità (cosiddetta "multipartita") che agevola e velocizza il lavoro di "data entry", rendendo minimi i tempi necessari alla digitazione.

Tale modalità facilitata è stata prevista anche per gli UVAC a beneficio di quegli Uffici che assolvono ancora direttamente al compito di inserimento dei dati.

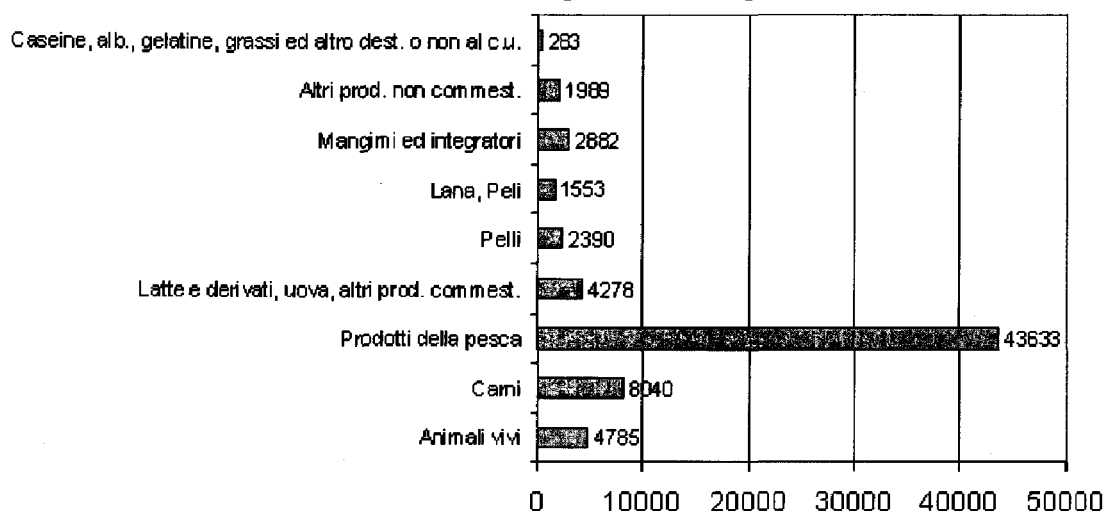
(*) SINTESI - Sistema integrato per gli scambi e le importazioni - è un sistema informativo nazionale che permette ai vari attori del SSN (Assessorati regionali/provinciali, S.V. delle ASL, distretti veterinari) e a soggetti esterni, quali primi destinatari materiali e dichiaranti, di scambiare informazioni utili alle attività di controllo delle partite di animali e prodotti di origine animale oggetto di scambi intracomunitari e/o di alcune importazioni.

P.I.F. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da Paesi Terzi

Nel 2007 sono state importate, attraverso i 37 P.I.F. italiani, 69.833 partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi da oltre 100 Paesi terzi.

Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 43.633 partite (62,6%), seguito dalle carni con 8.040 partite (11,5%), dagli animali vivi con 4.785 partite (6,9%), dal latte e i suoi derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 4.378 partite (6,3%), ecc. (vedi Fig. 29).

Fig. 29 - Importazioni di animali e di prodotti di origine animale nel 2007



Le partite di animali importate (4.785) possono essere distinte in due grossi gruppi merceologici: partite di animali di interesse agricolo-zootecnico quali equini, bovini, ovi-caprini (477), e partite di altri animali quali pesci tropicali/ornamentali, animali da affezioni, animali da laboratorio, invertebrati, ecc. (4.308).

Si fornisce di seguito una sintetica relazione sui dati relativi ai controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati in Italia nel 2007 dai Paesi Terzi, evidenziando anche in tal caso, come fatto per gli UVAC, gli obiettivi raggiunti, le criticità e le misure correttive.

Obiettivi raggiunti

Per quanto riguarda i controlli per la ricerca dei residui (ormoni, antibiotici, sostanze inibenti, contaminanti ambientali ecc.) ai sensi di quanto previsto dalle direttive 96/23/CE e 2003/74/CE (Decreto legislativo n. 158 del 16/03/2006, nel corso del 2007 sono stati effettuati in totale 2.866 controlli rispetto ai 2744 controlli del 2006. L'aumento del numero dei controlli rispetto al precedente anno è legata principalmente a misure di salvaguardia adottate dalla Comunità che hanno imposto l'obbligo del controllo sistematico per alcune tipologie di prodotti e in accordo alle raccomandazioni della Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario del ministero della Salute.

Come si evince dalla Fig. 30, e schematizzato nei corrispondenti grafici, sono state riscontrate complessivamente 10 positività (con una riduzione rispetto alle 25 positività rilevate nel precedente anno).

Per quanto riguarda i controlli microbiologici (vedi Fig. 31), i risultati sfavorevoli rispetto al numero totale dei controlli (938) è esiguo (solo 9 positività). A tal proposito giova evidenziare che l'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e il conseguente riferimento ai nuovi parametri microbiologici di sicurezza ha determinato una sensibile diminuzione dei risultati sfavorevoli.

Più in dettaglio, la ricerca dei microrganismi patogeni indicati nell'Allegato I, Capitolo 1 – Criteri di sicurezza alimentare del Reg. (CE) n. 2073/2005, prevista per determinate categorie di alimenti, è stata effettuata utilizzando i piani di campionamento e i limiti previsti dal medesimo allegato; un esempio rappresentativo riguarda la ricerca di *Listeria monocytogenes* in "alimenti pronti" già immessi sul mercato che, sulla base di una normativa nazionale preesistente, veniva effettuata attraverso il criterio della presenza/assenza in 25 g; tale criterio, dopo l'entrata in vigore del Reg. 2073/2005, non è stato più applicato e, in sostituzione, per tale patogeno è stato previsto un limite di tolleranza (100 ufc/g) che ha comportato una notevole riduzione delle positività.

Va comunque evidenziato che, ferme restando tali prescrizioni, i PIF hanno proceduto, in conformità agli Art. 14 e 7 del Reg. (CE) n. 178 del 2002, all'esecuzione di altri controlli, anche non previsti dal Reg. 2073/2005, per evidenziare la presenza di microrganismi/tossine/metaboliti che potevano rendere l'alimento dannoso per la salute e/o inidoneo al consumo umano.

In particolare, come si può notare nella tabella sotto la voce "altri controlli", i PIF hanno effettuato dei controlli supplementari per le categorie alimentari contemplate dall'allegato I, Capitolo I del Regolamento 2073/2005, volte alla rilevazione e alla misura della presenza di altri microrganismi/tossine/metaboliti per i quali esistono prove scientifiche di particolare patogenicità (es. *Escherichia Coli* O157 H7, *Salmonella Typhimurium* multiresistente DT 104 e U302, biotossine, stafilococchi patogeni, ecc.). Al riguardo si è tenuto conto anche dei pareri già espressi dall'Istituto Superiore di Sanità in merito all'identificazione, ad esempio, dei fattori di tossicità per il *Vibrio cholerae* non-O1 e non-O139, *Vibrio alginolyticus* e *Vibrio vulnificus* nei prodotti alimentari.

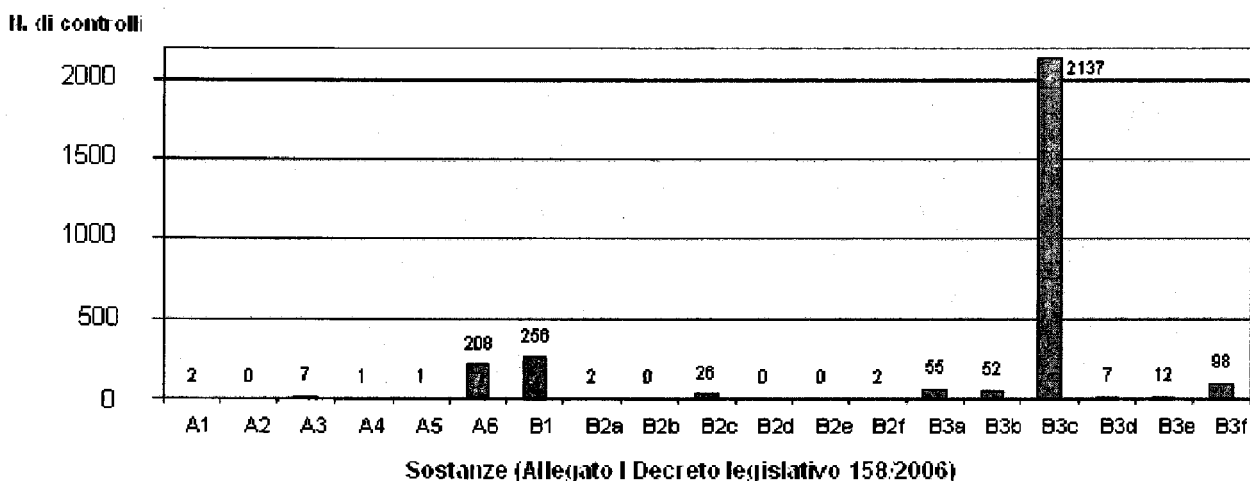
Infine, sulla base degli stessi principi (art. 7 e 14 del medesimo Regolamento 178/2002), ulteriori analisi sono state eseguite per le categorie alimentari non contemplate nell'Allegato I, Capitolo I del Regolamento 2073/2005, per la rilevazione e la misura della presenza di microrganismi/tossine/metaboliti.

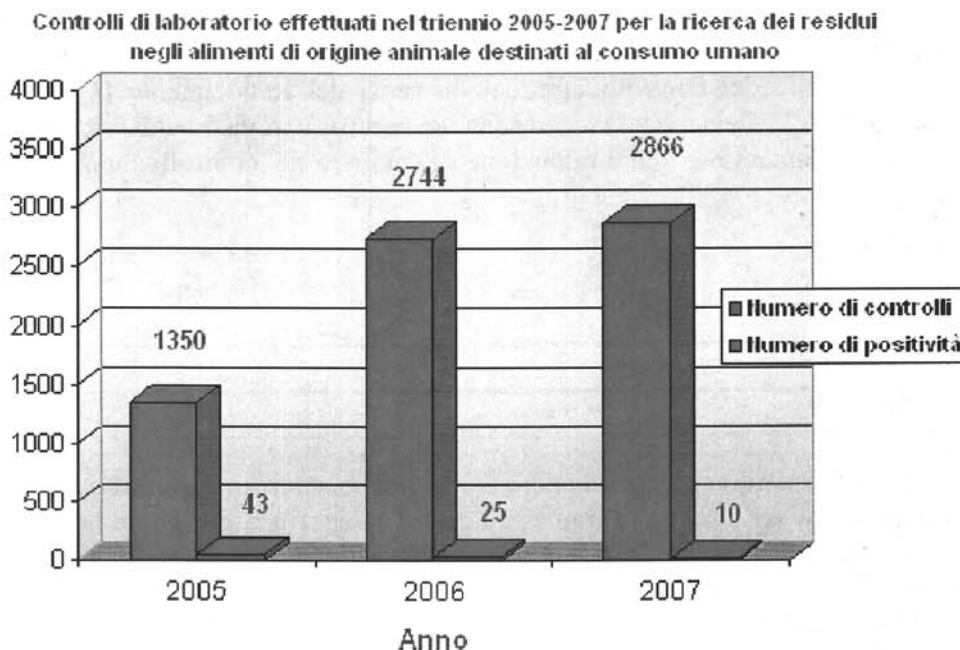
I controlli supplementari (altri controlli) hanno riguardato principalmente la ricerca della *Salmonella*, *E.coli*, *V.cholerae*, *V. parahaemolyticus* e biotossine nei prodotti della pesca.

Fig. 30 - Controlli di laboratorio per la ricerca di residui negli alimenti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia nel 2007

Sostanze (all. 1 decreto legislativo n. 158/2006)	Numero di controlli	Numero di positività
A1) Stilbeni, loro derivati e loro sali ed esteri	2	
A2) Agenti antitiroidei	0	
A3) Steroidi	7	
A4) Lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo)	1	
A5) β -agonisti	1	
A6) Sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990	208	
B1) Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici, chinoloni	256	3
B2a) Antelmintici	2	
B2b) Coccidiostatici, compresi i nitroimidazoli	0	
B2c) Carbammati e piretroidi	26	
B2d) Tranquillanti	0	
B2d) Antinfiammatori non steroidei (AINS)	0	
B2f) Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica	2	
B3a) Composti organoclorurati, compresi i PCB	55	
B3b) Composti organofosforati	52	
B3c) Elementi chimici	2.137	2
B3d) Micotossine	7	
B3e) Coloranti	12	
B3f) Altri	98	5
Totale	2.866	10

Numero di controlli effettuati dai PIF nel 2007 per la ricerca dei residui negli alimenti di origine animale provenienti dai Paesi terzi





Criticità evidenziate e misure correttive

Raccolta dei dati relativi al volume di importazione

in attesa del corretto funzionamento di TRACES (*), la raccolta dei dati relativi al volume di importazione degli alimenti di origine animale viene effettuata anche attraverso la compilazione di tabelle in formato standard da parte dei PIF. Tali tabelle non sempre vengono compilate correttamente e l'aggregazione "manuale" dei dati è difficoltosa e laboriosa.

Misure correttive: In attesa di un miglioramento delle funzionalità di TRACES è allo studio un sistema che consenta di snellire la trasmissione dei dati e annullare la possibilità di errore nella compilazione.

(*) TRACES - Trade control and expert system (decisione 2004/292/CE) - sistema informativo comunitario, attivato, parallelamente al sistema nazionale, a partire dal 1 gennaio 2005. Tale sistema, tra i suoi compiti, contempla anche la gestione dei dati delle partite di animali vivi e prodotti di origine animale oggetto di importazione da Paesi terzi e scambi intracomunitari.

Le aliquote di controllo (n. controlli/partite importate):

la quantità di partite controllate da ciascun PIF è diversa; questo può dipendere dalla tipologia di merce ricevuta, dalla capacità analitica dei laboratori cui gli uffici si rivolgono per le analisi, dal volume di merce importata.

Misure correttive: Per l'anno 2008 è stata prevista un'aliquota minima di partite che i PIF dovranno sottoporre a controllo secondo le modalità indicate nei piani di monitoraggio 2008 sia per i residui che per i microrganismi loro tossine e metaboliti.

Tipologia dei controlli

I controlli hanno riguardato solamente alcune sostanze o microrganismi trascurandone altri. Ad esempio, nel 2007 su 2.866 controlli sulle sostanze, 2.137 hanno riguardato la ricerca dei metalli pesanti nei prodotti della pesca, mentre i controlli per la ricerca di altre sostanze su prodotti della pesca o su altre categorie alimentari sono state limitati.

Per quanto riguarda i microrganismi, loro tossine e metaboliti (Fig. 31), si può notare che il numero dei controlli supplementari (altri controlli) per negli anni 2006-2007 è superiore a quello dei controlli effettuati ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005. Tuttavia, nel 2007, si evidenzia una crescita dei controlli previsti quali criteri di sicurezza dal citato Regolamento e una diminuzione del numero dei controlli supplementari (altri controlli).

Anno	Controlli effettuati sulla base dell'allegato I cap. I del Reg. (CE) n. 2073/2005	Altri controlli	Totale
2006	212	642	854
2007	402	536	938

Misure correttive: Allo scopo di rendere omogenee le analisi e di mirare i controlli verso determinati Paesi terzi/sostanze o microrganismi/categorie alimentari sono state stabilite due tipologie di controlli; la prima, denominata “controlli di base”, include tutti i controlli che ciascun PIF dovrà eseguire sulla base dei criteri di sicurezza previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e del decreto legislativo 158/2006 rispettivamente per i microrganismi e residui. Ciascun PIF programmerà la tipologia dei controlli sulla base delle suddette disposizioni, ma la quantità dei controlli non potrà scendere al di sotto dell’aliquota stabilita nei piani.

La seconda denominata “controlli indirizzati” include le analisi mirate che ciascun PIF eseguirà nei confronti di determinati Paesi/sostanze o microrganismi/ categoria alimentare. Questi controlli potranno variare di anno in anno sulla base dell’esperienza maturata, delle capacità analitiche dei laboratori, degli aggiornamenti scientifici e/o normativi o in risposta a problematiche sanitarie emergenti.

I controlli indirizzati sono uguali per tutti i PIF sia per quanto attiene l’aliquota che la tipologia.

Per informazioni più dettagliate sull’organizzazione degli Uffici periferici del Ministero della Salute, sui controlli ai confini e sull’attività svolta dagli UVAC e dai PIF durante il 2007, si rimanda ai rapporti annuali “*L’attività dei Posti di Ispezione Frontaliera, anno 2007*” e “*L’attività degli Uffici per gli Adempimenti Comunitari, anno 2007*”, pubblicati sul sito ufficiale del Ministero della Salute, rispettivamente agli indirizzi:

<http://www.ministerosalute.it/ministero/sezMinistero.jsp?label=uffici&id=81>

<http://www.ministerosalute.it/ministero/sezMinistero.jsp?label=uffici&id=77>

Fig. 31 - Controlli di laboratorio per la ricerca di microrganismi, loro tossine e metaboliti sugli alimenti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia nel 2007

Categoria di alimento di origina animale	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	NC (1)	NP (2)
Controlli effettuati sulla base dell'allegato I cap. I del Reg. (CE) n.2073/2005			
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	41	
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	3	
Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude	<i>Salmonella</i>	2	
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	<i>Salmonella</i>	2	
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	<i>Salmonella</i>	1	
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	<i>Salmonella</i>	1	
Crostacei e molluschi cotti	<i>Salmonella</i>	28	
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>Salmonella</i>	25	1
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>E. coli</i>	51	2
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	117	2
Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in sala-moia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	131	2
Tot. parziale		402	7
Altri controlli (3)			
Prodotti della pesca	<i>Salmonella</i>	111	
	<i>E. coli</i>	57	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	46	
	<i>Vibrio cholerae</i>	94	
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	80	
	<i>Vibrio vulnificus</i>	6	
	<i>Vibrio alginoliticus</i>	3	
	Enterotossina stafilococcica	1	
	Stafilococchi	13	1
	Coliformi	2	
	Contaminazione microbiologica	4	
	<i>Cl. Botulinum</i>	1	
	Clostridi solfito riduttori	1	
	biotossine	90	
Carne bovina	<i>Listeria monocytogenes</i>	3	
	<i>Salmonella</i>	3	
	Contaminazione microbiologica	1	
Carne equina	<i>Listeria monocytogenes</i>	1	
	<i>Salmonella</i>	1	
Carne di pollame	<i>Salmonella</i>	12	1
	<i>Salmonella</i>	2	
Latte e prodotti derivati	Enterobatteri	2	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	1	
	Stafilococchi	1	
Tot. parziale		536	2
Totale		938	9

(1) Numero dei controlli

(2) Numero delle positività

(3) Controlli per la rilevazione di alimenti a rischio così come definiti dall'art. 14 del Reg. CE 178/2002 (effettuati su altri alimenti e/o per la ricerca di altri microrganismi/loro tossine e metaboliti)

U.S.M.A.F. - Controlli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale

I risultati complessivi relativi alle attività svolte dagli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)** nel corso del 2007 per le importazioni di prodotti vegetali, sono riportati nella Fig. 32.

Fig. 32 - Controlli sui prodotti importati di origine vegetale per l'anno 2007

DESCRIZIONE CAPITOLO TARIC	CAPITOLO TARIC	N. PARTITE PRESENTATE	ANALITICO	RESPINGIMENTI	Percentuale Campionamenti *	Percentuale Respingimenti *
Frutta commestibile; scorze di agrumi o di meloni	8	21.013	1.019	113	4,85%	0,54%
Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi mangerecci	7	13.886	1.376	38	9,91%	0,27%
Caffè, tè, mate e spezie	9	13.748	346	24	2,52%	0,17%
Preparazioni alimentari diverse	21	7.441	58	674	0,78%	9,06%
Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante	20	5.686	268	14	4,71%	0,25%
Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17	5.194	55	7	1,06%	0,13%
Semi e frutti oleosi; semi, sementi e frutti diversi; piante industriali o medicinali; paglie e foraggi	12	4.891	361	42	7,38%	0,86%
Bevande, liquidi alcolici ed aceti	22	2.620	99	9	3,78%	0,34%
Preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole o di latte; prodotti della pasticceria	19	1.902	40	20	2,10%	1,05%
Cereali	10	1.800	205	6	11,39%	0,33%
Grassi e oli animali e vegetali, prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale	15	1.249	58	1	4,64%	0,08%
Cacao e sue preparazioni	18	1.163	14	1	1,20%	0,09%
Gomme, resine ed altri succhi ed estratti vegetali	13	839	16	1	1,91%	0,12%
Prodotti della macinazione; malto; amidi e fecole; inulina; glutine di frumento	11	422	10	2	2,37%	0,47%
TOTALE		81.854	3.925	952	4,80%	1,16%

* SU PARTITE PRESENTATE

Gli U.S.M.A.F. sottopongono a controllo igienico-sanitario gli alimenti di origine non animale destinati al consumo umano, provenienti da Paesi extra-europei.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie. Attraverso il personale tecnico che vi opera, sono la prima struttura chiamata ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario.

La Fig. 32 riporta in maniera molto sintetica informazioni sul numero delle partite presentate agli U.S.M.A.F. raggruppate per capitoli TARIC (*Integrated Tariff of the European Communities* - Tariffa Integrata Comunitaria) e le percentuali di controlli analitici.

Durante il 2007 gli U.S.M.A.F. hanno controllato complessivamente **81.854** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **952** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **4,80%**, mentre la percentuale delle partite irregolari è risultata pari all'**1,16%**.

Le Figure successive rappresentano graficamente quanto riportato nella Fig. 25.

La Fig. 33 descrive la quantità di partite presentate ai controlli.

Le Fig. 34 e 35 illustrano, rispettivamente, il numero delle analisi effettuate e le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

La Fig. 36, infine, evidenzia la percentuale delle irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.

Fig. 33 - *Quantità di partite presentate ai controlli per l'anno 2007*

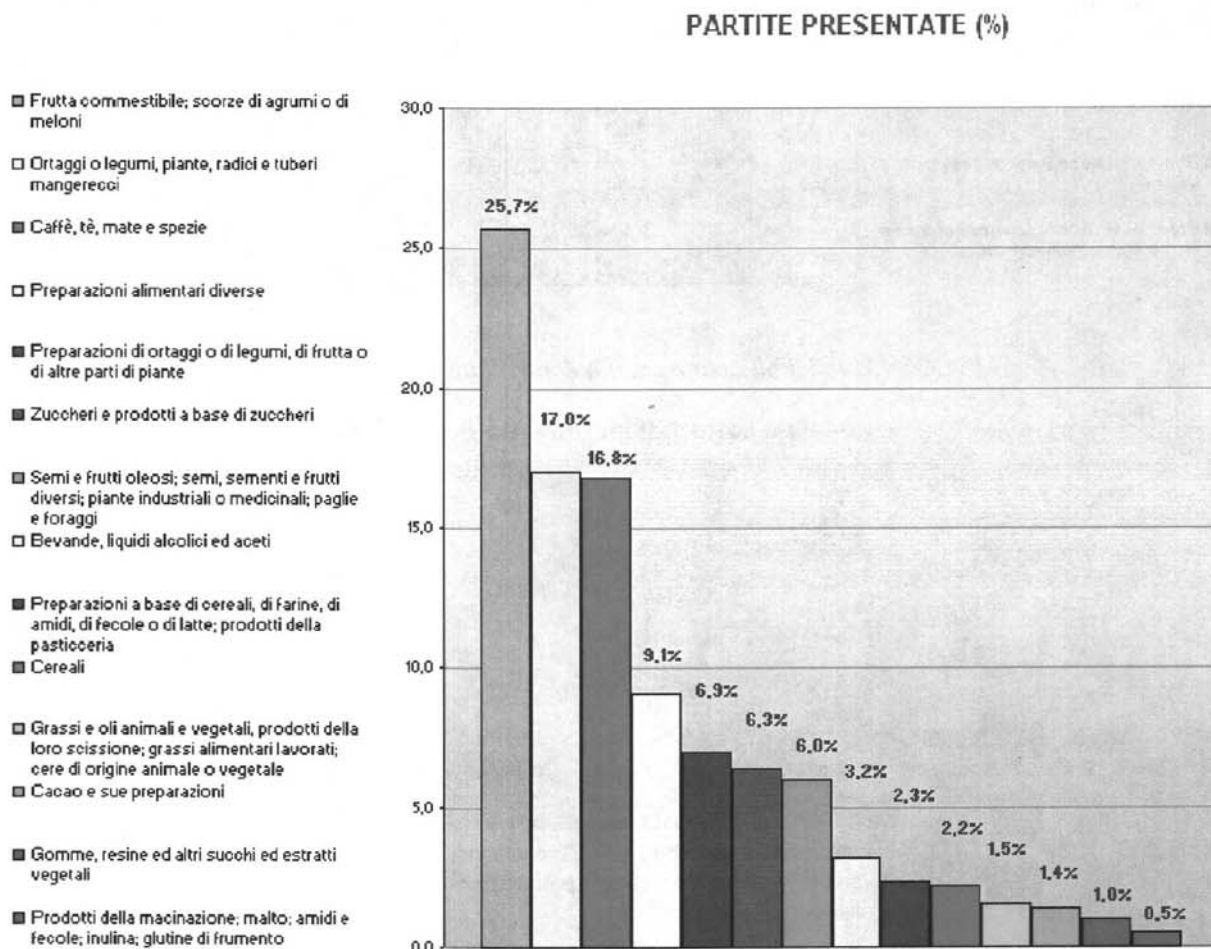


Fig. 34 - Numero di analisi effettuate per l'anno 2007

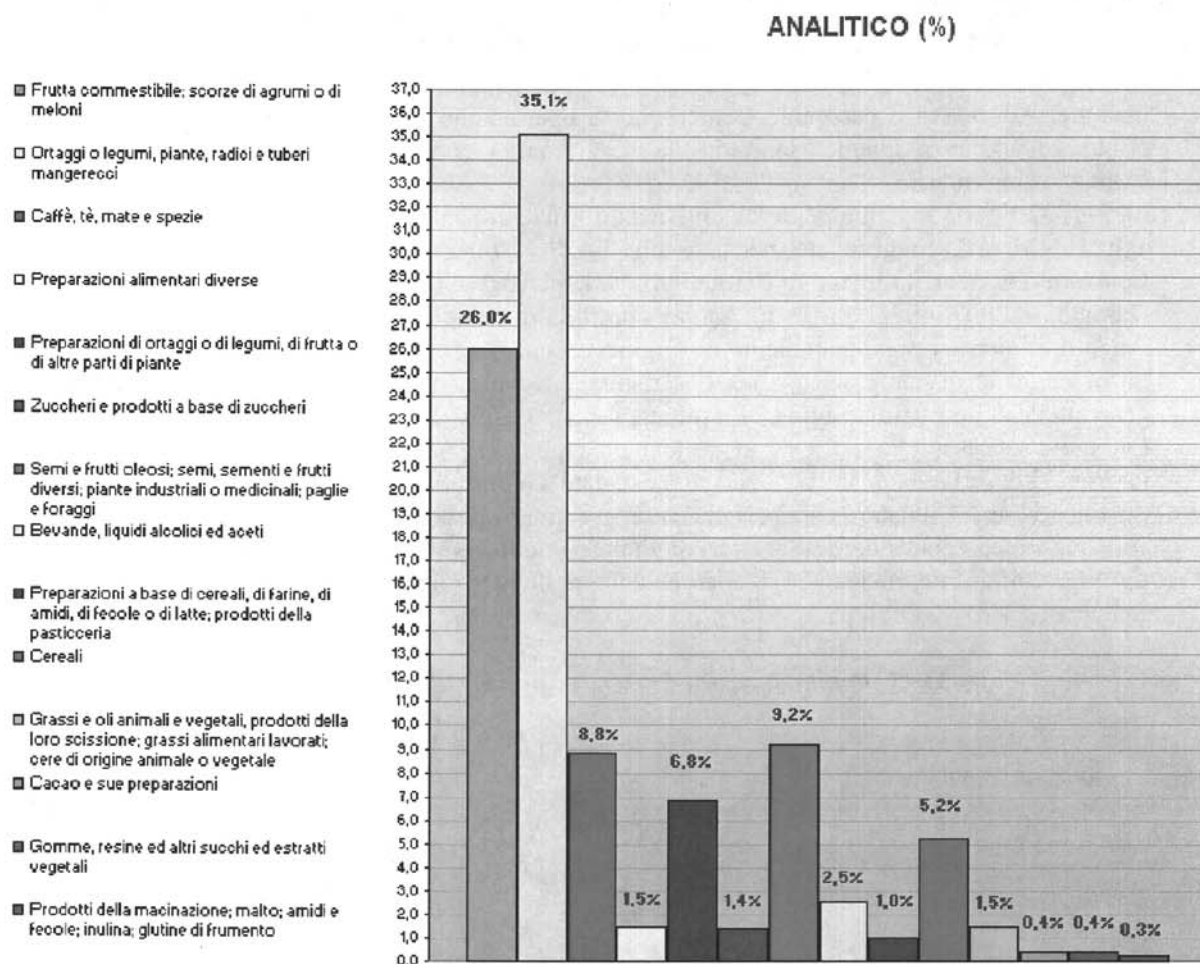


Fig. 35- Matrici alimentari meno controllate per l'anno 2007

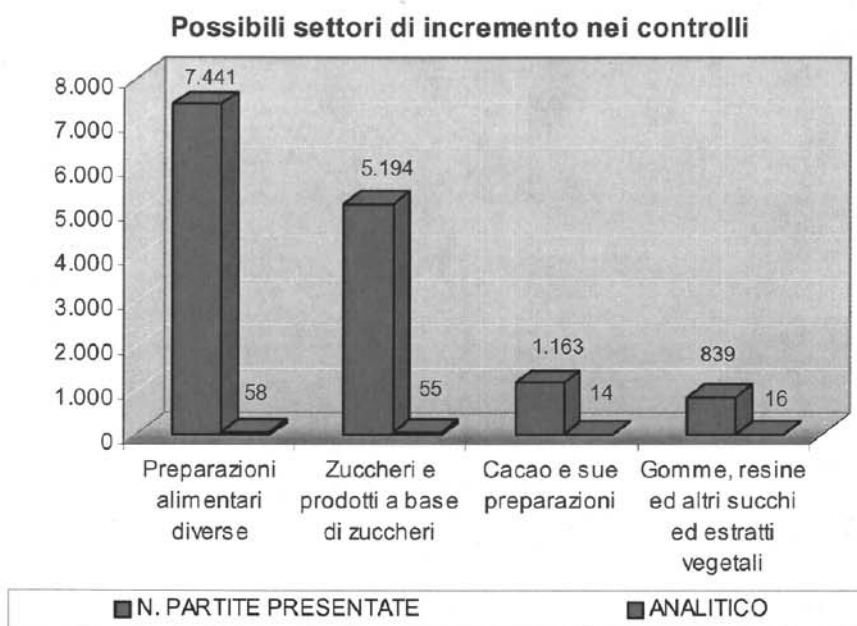
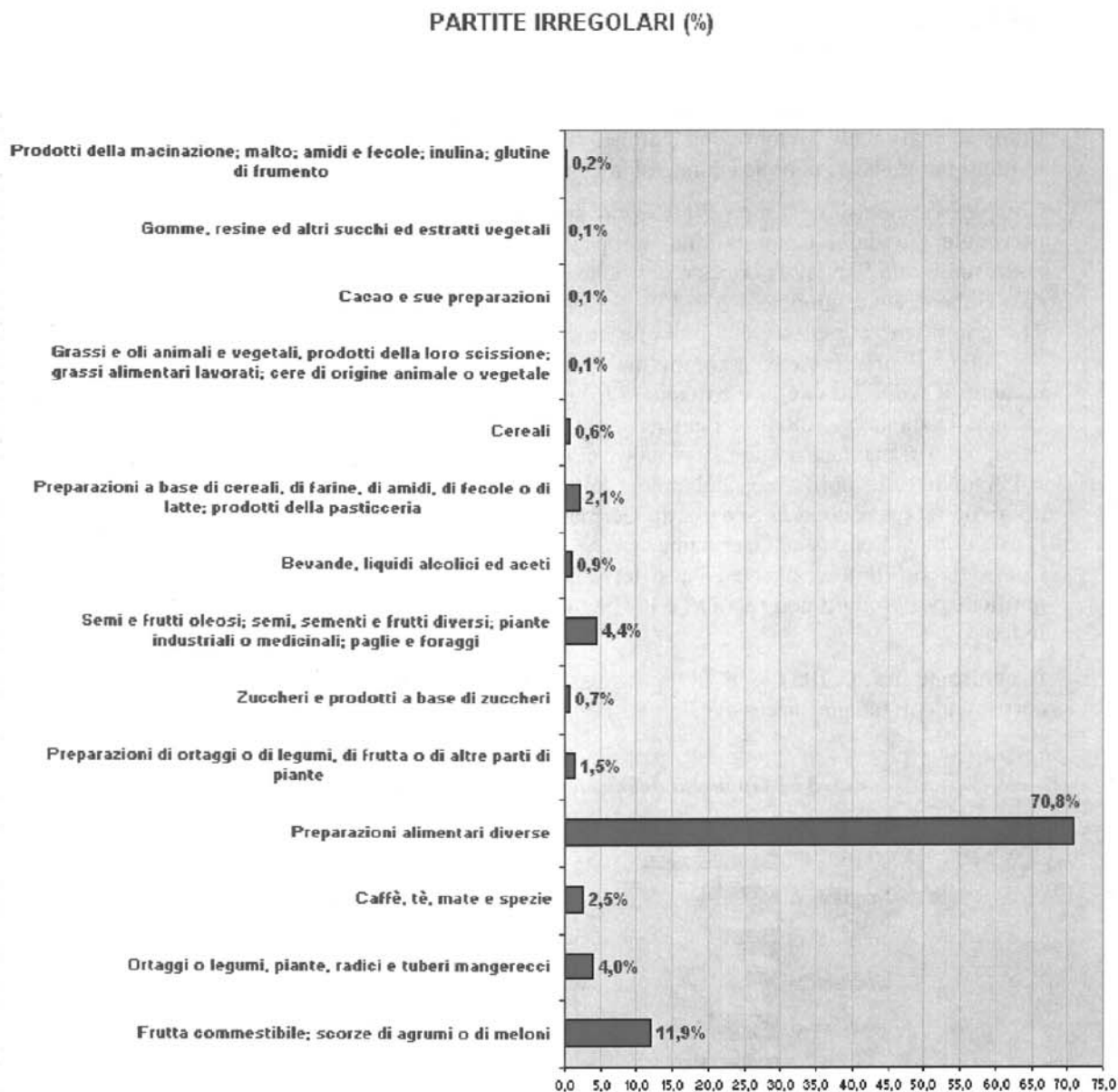


Fig. 36 - Percentuali di irregolarità riscontrate per l'anno 2007

II SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

Complessivamente, nell'anno 2007 sono state trattate **2.933** notifiche (2.874 nel 2006), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. Tra queste notifiche, **165** (129 nell'anno precedente) riguardano la sola alimentazione animale.

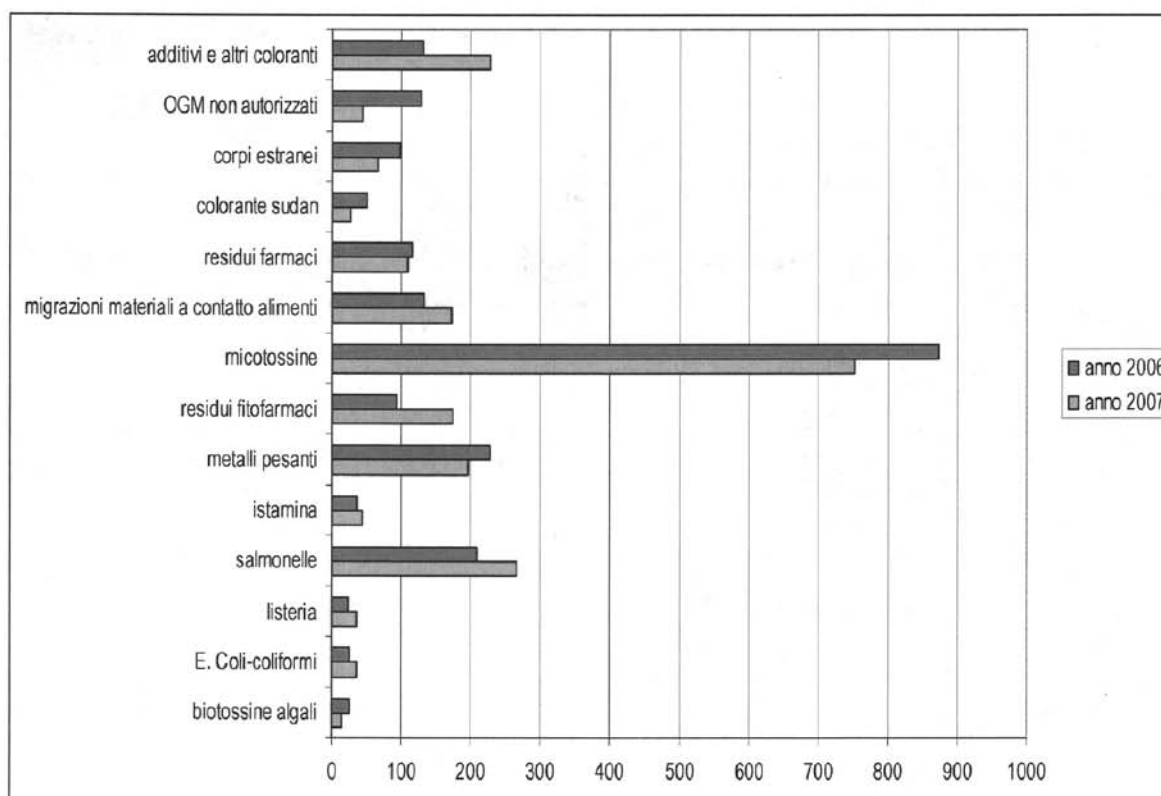
Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 501 (pari al 19.3%), risultando, come nel 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (376) e la Gran Bretagna (364), seguite dalla Spagna, Olanda, Danimarca, Polonia e Francia.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati **70**, pari al **2,4%** di tutte le notifiche, risultando l'Italia il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Nel 2006 era risultato il terzo Paese, dopo la Spagna e la Germania.

Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (390), seguita dalla Turchia, Stati Uniti, Iran ed India.

Il confronto tra il 2007 e il 2006 è riassunto nella figura seguente (Fig. 37) e nelle corrispondenti tabelle successive.

Fig. 37– Tipologia del rischio: confronto anni 2006 e 2007



XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Enterobatteri</i>	21↑
<i>Bacillo Cereus/Licheniformis/Subtilis</i>	7
<i>Biotossine Algali</i>	14
<i>Campylobacter</i>	31↑
<i>Trichinella</i>	3
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	36
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	44 (2) ↑
<i>Listeria</i>	36 ↑
<i>Larve di Anisakis</i>	21 ↑
<i>Norovirus</i>	2
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	1
<i>Salmonelle</i>	267 ↑
<i>Stafilococchi</i>	5 ↑
<i>Tossina Botulinica</i>	4
<i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	2 ↓

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	197 ↓
<i>Residui di fitofarmaci</i>	175 ↑
<i>Micotossine</i>	752 ↓
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	172 ↑
<i>Residui di farmaci</i>	110 ≈
<i>Additivi e altri coloranti</i>	229 ≈
<i>Colorante Sudan I, III, IV</i>	27 ↓
<i>Monossido di Carbonio</i>	8 ↓

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>Corpi estranei</i>	66 ↓
<i>OGM non autorizzati</i>	45 ↓
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	30
<i>Novel Food non autorizzati</i>	27 ≈

Le frecce ↑ e ↓ indicano, rispettivamente, un aumento o una diminuzione delle segnalazioni rispetto a quelle avutesi nell'anno 2006. Il segno ≈ indica un numero di segnalazioni sovrapponibile per il biennio 2006-2007.

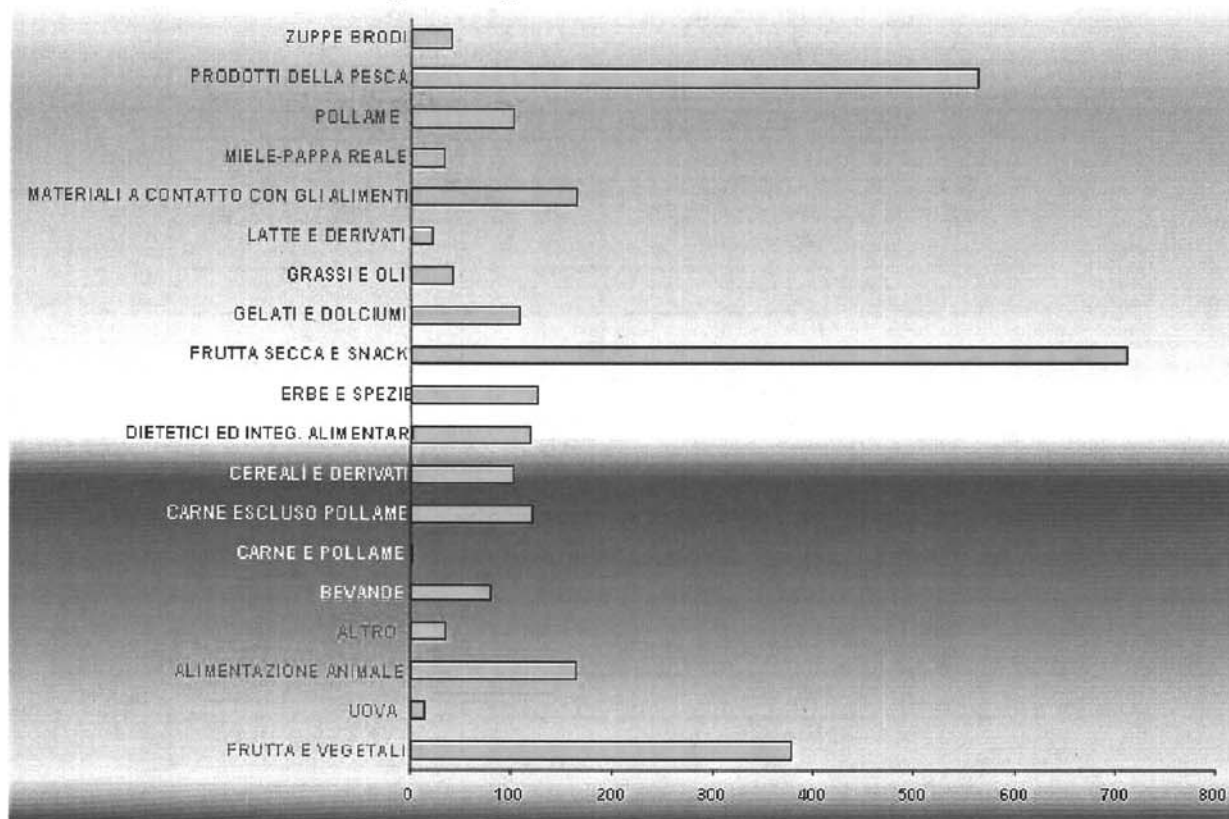
I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la *Salmonella* (267), la *Listeria* (36), il riscontro di *larve di Anisakis* in prodotti della pesca (21) e di *Campylobacter* (31) per lo più in prodotti a base di carne. Delle 267 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 69 riguardano l'alimentazione animale. Sono state effettuate anche 9 notifiche riguardanti il batterio *Sakazakii* in prodotti per l'infanzia.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di *micotossine* (752), *metalli pesanti* (197) e *migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti* (172). Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnalano in particolare le 63 notifiche per presenza di elevati livelli di *solfiti* (delle quali 8 si riferiscono ad una non corretta etichettatura).

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2007, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione. Inoltre sono state effettuate notifiche riguardanti l'immissione sul mercato di *novel food non autorizzati* (27) e *OGM non autorizzati* (45). Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di *parti di vetro e metalli* in prodotti alimentari (28).

Nella Fig. 38 sono, invece, riassunte le segnalazioni ricevute nel corso dell'anno 2007 riferite alle diverse categorie di prodotti.

Fig. 38– Segnalazioni ricevute nel 2007

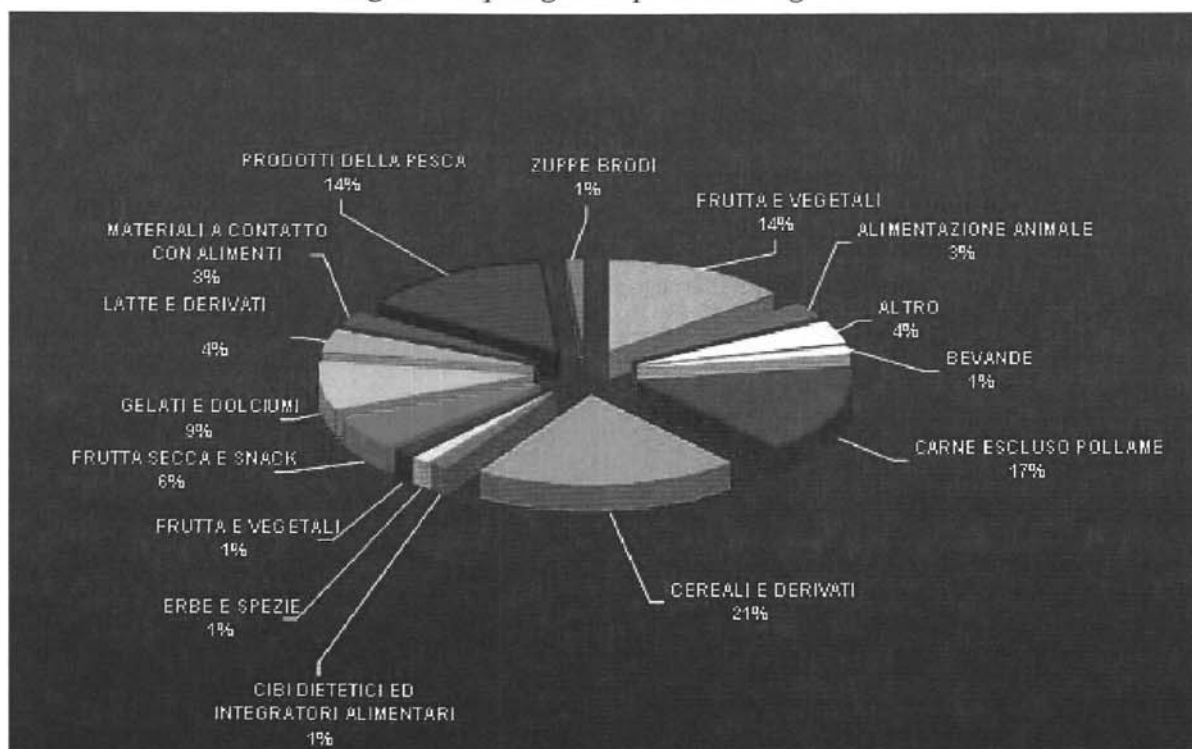


Le principali irregolarità sono state riscontrate nella *frutta secca* (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei *prodotti della pesca*, seguiti dalla *frutta e vegetali*, *materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti* e l'*alimentazione animale*.

Le notifiche sui prodotti nazionali sono state 70. Tra queste notifiche, 51 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri, mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

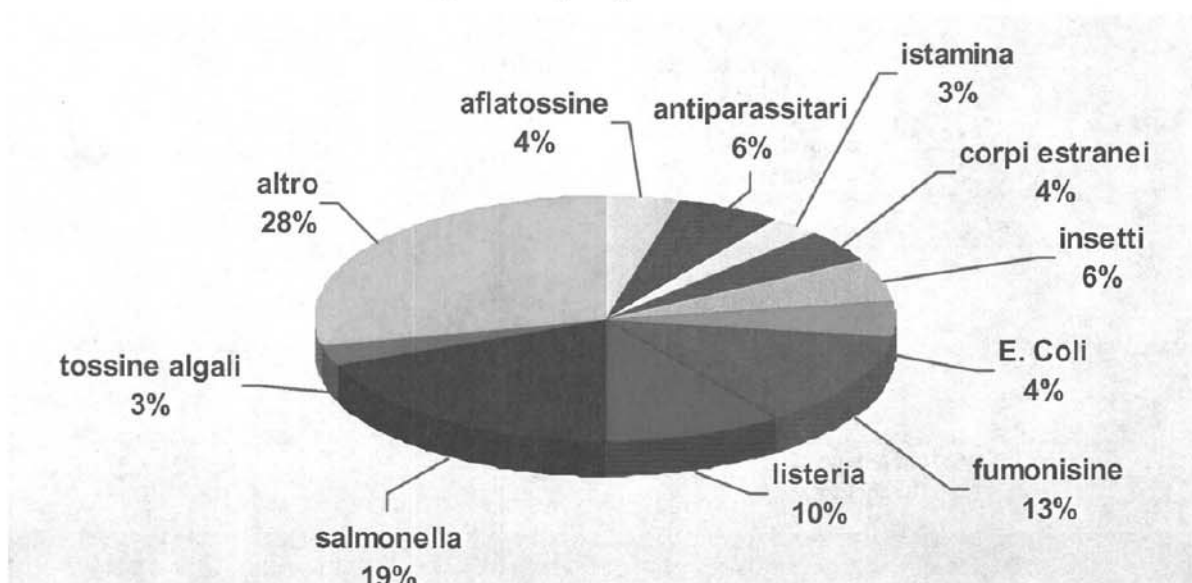
La tipologia dei prodotti risultati irregolari (Fig. 39) è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato i *cereali e derivati*, la *carne escluso pollame*, seguiti dai *prodotti della pesca* e *frutta e vegetali*.

Fig. 39 – Tipologia dei prodotti irregolari



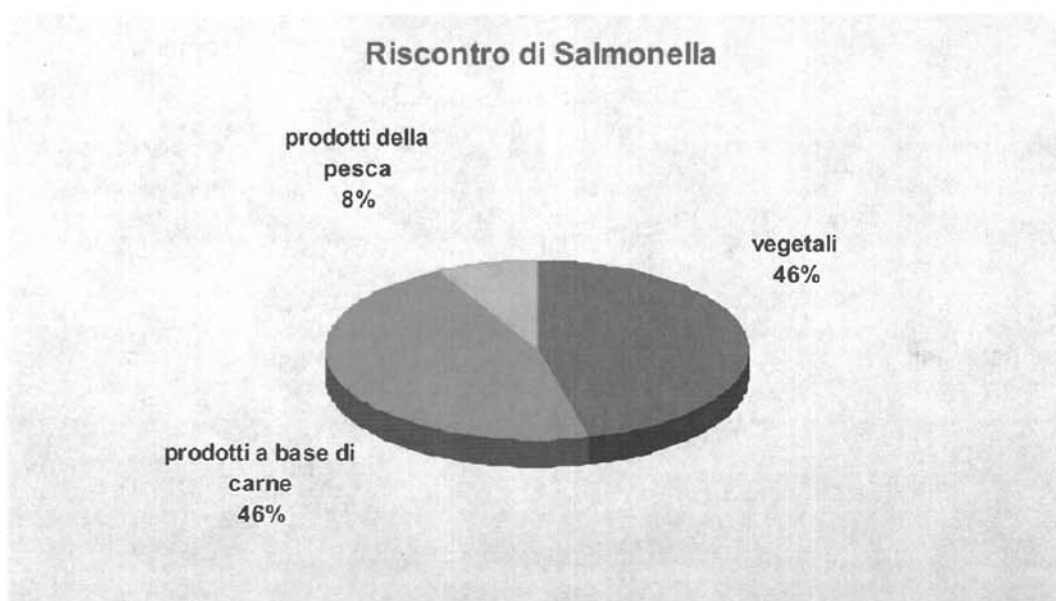
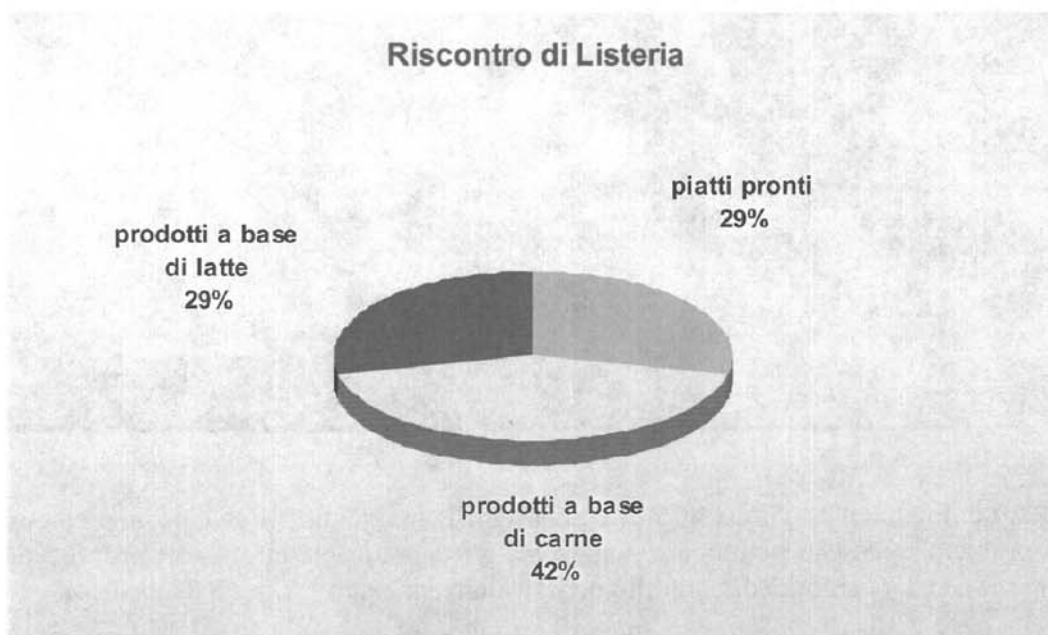
Anche la tipologia del rischio (Fig. 40) è abbastanza eterogenea. Si evidenziano comunque queste problematiche che potrebbero aiutare sia gli operatori a rinforzare i propri piani di autocontrollo che le autorità di controllo per la valutazione dell'efficacia degli stessi.

Fig. 40 – Tipologia del rischio



Le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di *salmonella* (19%) e di *listeria* (10%) per quanto concerne gli aspetti microbiologici, e di *aflatossine*, in particolare le fumonisine nelle farine di mais, per quanto concerne i contaminanti chimici. Sono stati segnalati anche problematiche relative alla presenza di antiparassitari, *Escherichia coli*, istamina e presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari. In un caso si è trattato di riscontro di OGM non autorizzato.

Relativamente ai contaminanti microbiologici ed agli antiparassitari, nelle figure sottostanti si riportano le relative distribuzioni per tipologie di prodotto.





Nell'ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati Regionali, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e delle misure adottate.

Anche i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sempre sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo dei prodotti non conformi).

I risultati completi distinti per classi di prodotto e per tipologia di contaminante sono riportati nel sito web del Ministero.

La relazione completa è al link

<http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/annuale2007.pdf>

mentre l'elenco delle notifiche distinte per rischio, tipologia di prodotto, origine del prodotto è pubblicato al seguente link

[http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/
allegato_annuale2007.pdf](http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/allegato_annuale2007.pdf)

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S., Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

A seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma (oggi *Comando Carabinieri per la tutela della salute*), d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei AntiSofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

I *Nuclei Antisofisticazioni e Sanità* si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei N.A.S. hanno i poteri degli Ispettori Sanitari. E questi poteri ne legittimano l'intervento in tutti quei luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei NAS, che hanno così esteso le loro competenze oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. hanno competenze su settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini: acque e bibite, carni ed allevamenti, conserve alimentari, cibi destinati ad una alimentazione particolare, farine, pane e pasta, latte e derivati, oli e grassi, prodotti ittici, salumi e insaccati, vini e alcolici, zuccheri e sofisticanti, ristorazione, prodotti fitosanitari, mangimi e prodotti zootecnici, farmaceutici e sanità, stupefacenti e comunità terapeutiche, interventi vari.

Ed è proprio monitorando continuamente questi settori merceologici che viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni e adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

Durante l'anno 2007, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 28.173 ispezioni accertando n. 24.346 infrazioni, di cui n. 18.787 di valenza amministrativa e n. 5.559 penale.

In particolare:

- ⇒ in ambito penale, le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato i reati di:
 - * frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate
 - * detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 19% delle violazioni contestate
- ⇒ in ambito amministrativo, le irregolarità più ricorrenti hanno riguardato carenze igienico strutturali e in attuazione del piano di autocontrollo, per il 54% degli illeciti contestati.

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

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi i villaggi turistici, gli stabilimenti balneari, i prodotti della pesca, i bar e le gelaterie e gli agriturismo;

- monitoraggi disposti d'intesa con codesto Dicastero, che hanno interessato la presenza di benzene in bevande analcoliche, il campionamento di riso contaminato da o.g.m. ed i contenitori per alimenti.

In proposito, si segnalano le operazioni di rilievo in cui sono state rilevate problematiche:

Carni ed allevamenti

Il settore è stato caratterizzato da articolate attività investigative che hanno portato complessivamente all'arresto di 43 persone:

N.A.S. di Perugia - Operazione "false razze bovine" e "labirinto" (ottobre 2007)

Gli accertamenti morfologici ed i controlli genealogici compiuti, anche mediante la consultazione della Banca Dati Bovina, eseguiti su alcuni allevamenti umbri, hanno consentito al personale del N.A.S. di rilevare l'esistenza di un sodalizio criminoso dedito alla commercializzazione di capi bovini fraudolentemente dichiarati appartenenti a razze pregiate. L'attività criminosa ha permesso di far emergere un diffuso fenomeno criminale consistente nella falsificazione della documentazione di riconoscimento e fecondazione degli animali, asseritamente venduti e macellati come razza Chinina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podalica.

Le indagini hanno consentito di arrestare 15 persone, tra commercianti, allevatori e veterinari, denunciarne 270 e sottoporre a sequestro 117 bovini con marchi auricolari contraffatti.

Eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta (maggio-giugno 2007) ed Operazione "Albanova" del N.A.S. di Napoli (ottobre 2007)

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, con il supporto del personale veterinario appartenente a varie amministrazioni centrali e periferiche, ha condotto un monitoraggio straordinario di polizia veterinaria, promosso dal Ministero della Salute, finalizzato a definire il livello di infezione da brucellosi negli avvelenamenti della provincia di Caserta. L'operazione, attuata con l'impiego di una task force composta da 210 unità, tra militari N.A.S., funzionari e medici veterinari appartenenti agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali di Teramo, Napoli portici e Roma, nonché dei servizi veterinari delle Aziende Sanitarie Locali di Caserta e Napoli, ha eseguito verifiche sanitarie su 120 aziende zootecniche bufaline e 164 caseifici e centri di raccolta del latte della provincia di Caserta, identificando elettronicamente 22.140 capi bovi-bufalini ed effettuando il prelievo di 15.524 campioni ematici destinati alla ricerca di brucellosi e leucosi.

Nel corso dell'attività, sono state denunciate all'Autorità Giudiziaria 21 persone e segnalate all'Autorità Sanitaria ulteriori 109 per illeciti amministrativi.

Contestualmente è stato operato il sequestro di 1.224 capi bufalini, 300 tonnellate di latte e prodotti derivati, 2 aziende zootecniche e 19 caseifici, per un valore complessivo di oltre 10 milioni di euro.

Gli esiti del monitoraggio hanno consentito al ministero della salute di tracciare il reale quadro epidemiologico della zoonosi, al fine dell'adozione delle misure di profilassi e risanamento dirette a garantire la sanità animale e la salute pubblica.

Parallelamente ai controlli di polizia veterinaria è stata smantellata un'organizzazione criminale che, sostituendo le analisi ematiche con quelle di animali privi di patologie, ha reso idonei alla produzione di latte capi bufalini affetti da brucellosi.

Complessivamente sono state arrestate 18 persone, allevatori e medici veterinari con il contestuale sequestro di 13 allevamenti.

Vino ed alcolici e latte e derivati

Le verifiche dedicate al settore dei vini ed a quello del latte e suoi derivati, rispetto agli altri comparti sottoposti a vigilanza da questa Specialità, hanno dimostrato una insistenza di una

particolare condotta illecita nella produzione e commercializzazione di alimenti di pregio (D.O.C., D.O.P., ecc.):

N.A.S. di Alessandria - Operazione "Superciuk" (febbraio 2007)

Un'associazione per delinquere ha immesso sul mercato, anche estero, vino comune da tavola come vino pregiato mediante la falsificazione di etichette e contrassegni.

Sono state denunciate 5 persone e sequestrati una cantina vitivinicola, 11.761 bottiglie di vino con etichette contraffatte, e 32.000 contrassegni falsificati di vini nazionali di particolarissimo pregio.

N.A.S. di Padova - Operazione "Nozze di Cana" (aprile 2007)

L'attività investigativa condotta in stretta collaborazione con la Guardia Forestale di Vicenza e l'ispettorato Centrale Controllo qualità Prodotti Agroalimentari di Conegliano (TV), ha consentito di disarticolare un'associazione per delinquere che commercializzava vino da tavola come vino I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) del Veneto.

Sono state arrestate 3 persone.

N.A.S. di Cremona - Operazione "LATTE SPOT"

L'indagine ha permesso di scoprire un'organizzazione criminale dedita alla immissione nella filiera commerciale di latte senza alcun controllo sanitario e con probabile aggiunta di sostanze vietate. Sono state denunciate all'Autorità Giudiziaria 20 persone e sequestrati oltre 65.000 Kg di formaggi D.O.P., 11 allevamenti e 1.452 bovini da latte.

La Fig. 41 riporta il prospetto relativo ai risultati conseguiti, disaggregati per settore operativo.

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2007 SETTORE BEVANDE ED ALIMENTI

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE-ZOOH	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative		PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture			SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obbl.	Arr. te	Seg. A.G.		Seg. A.A.	Chiusa per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf. ri	Nr. Capi	Valore seq
Aoque e Bibite	764	56	298	24	€ 12.684	0	43	142	456	18	8	205.190	3.209.941	0	€ 3.725.603
Alimenti Dietetici	459	41	83	10	€ 26.062	0	31	66	128	3	2	241	136.228	0	€ 1.074.819
Carni ed Allevamenti	6.405	2.004	5.574	342	€ 672.645	43	1.080	1.570	16.608	130	126	204.644	35.887	167.280	€ 71.446.086
Conserv. Alimentari	1.010	150	525	54	€ 49.463	0	84	287	606	28	17	316.716	2.393.440	0	€ 6.178.284
Farine, Pane e Pasta	3.879	382	2.751	456	€ 313.990	1	256	1.432	795	138	64	2.027.908	75.312	0	€ 4.715.288
Latte e Derivati	2.421	537	1.100	373	€ 73.000	0	271	622	949	95	82	825.862	116.937	1.452	€ 11.945.234
Mangimi e Prod. Zoot.	483	33	41	11	€ 3.544	0	25	31	292	3	3	495.900	2.814	0	€ 1.477.292
Oli e Grassi	1.563	542	519	86	€ 37.518	0	151	298	560	20	13	497.462	41.629	0	€ 1.236.295
Prodotti Ittici	1.555	400	564	63	€ 84.662	0	223	343	176	31	23	155.171	1.569.662	0	€ 1.642.424
Ristorazione	7.552	929	6.451	1.150	€ 477.172	0	690	3.370	416	368	132	347.921	46.954	0	€ 2.279.141
Salumi ed Insaccati	287	89	160	18	€ 12.867	0	32	86	87	7	2	19.722	9.872	0	€ 322.270
Vini ed Alcolici	1.234	303	549	118	€ 201.658	3	82	258	366	13	123	8.945.105	128.294	27	€ 16.000.011
Zuccheri e Sostituzionali	371	11	172	10	€ 11.782	0	10	73	245	1	0	27.491	2.048	0	€ 137.883
Totale generale:	28.173	5.569	18.787	2.714	€ 1.949.847	47	2.918	8.568	21.654	863	595	14.271.362	7.767.010	150.769	€ 121.210.469

(#) *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 medicinali nonché 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 nonché conformità a regolamenti e leggi*

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 359.932.232

Riepilogo generale per l'anno 2007 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero della Salute

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riportata di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2007 sia a livello ispettivo che analitico.

La **Fig. 42** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante la loro ispezioni e precedentemente riportata nei corrispondenti Modelli A separatamente (Fig. 2 e 9).

Allo stesso modo, la **Fig. 43** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione (Fig. 16 e 21) relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici (A.R.P.A. e I.Z.S.).

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., hanno complessivamente controllato **494.923** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **54.488** (pari all'**11,0%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella categoria dei produttori e confezionatori, in particolare di quelli che non vendono al dettaglio gli alimenti da loro prodotti, trasformati e/o confezionati, e nel settore della ristorazione (**Fig. 44**).

In particolare, si continuano a registrare, come avvenuto per il 2006, le percentuali più elevate di infrazioni nell'igiene generale, del personale, delle strutture e dell'HACCP, come illustrato nella **Fig. 45**. Questa criticità è stata anche evidenziata nel corso delle ispezioni svolte dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute.

Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che la cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare sia ampliata.

Le unità operative controllate ammontano al **36,6%** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.351.069**).

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **110.773**, di cui **3.047** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al **2,7%**, inferiore di quella avutasi nel 2006 (3,3%).

Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 46**). Dai modelli attualmente utilizzati non è possibile definire nel dettaglio la tipologia delle contaminazioni.

Sistema di Allerta Comunitario

Gli Stati Membri dell'Unione europea partecipano con i loro punti di contatto al Sistema di Allerta comunitario per notificare i rischi diretti e indiretti connessi al consumo di alimenti o mangimi. Nell'anno 2007 sono state trattate **2.933** notifiche (2.874 nel 2006).

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 501 (pari al 19,3%), risultando, come nel 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati **70**, pari al **2,4%** di tutte le notifiche, risultando l'Italia il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna, la Germania e la Francia.

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la *Salmonella*, la *Listeria*, il riscontro di *larve di Anisakis* in prodotti della pesca e di *Campylobacter* per lo più in prodotti a base di carne.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di *micotossine*, *metalli pesanti* e *migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti*.

Le principali irregolarità sono state riscontrate nella *frutta secca* (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei *prodotti della pesca*, seguiti dalla *frutta e vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale*.

Nelle **fig. 47** sono riportate le Regioni che, nel corso dell'attività di vigilanza, hanno attivato il sistema di allerta comunitario.

La **Fig. 48** riporta, invece, le Regioni di origine dei prodotti nazionali risultati irregolari e commercializzati all'estero.

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

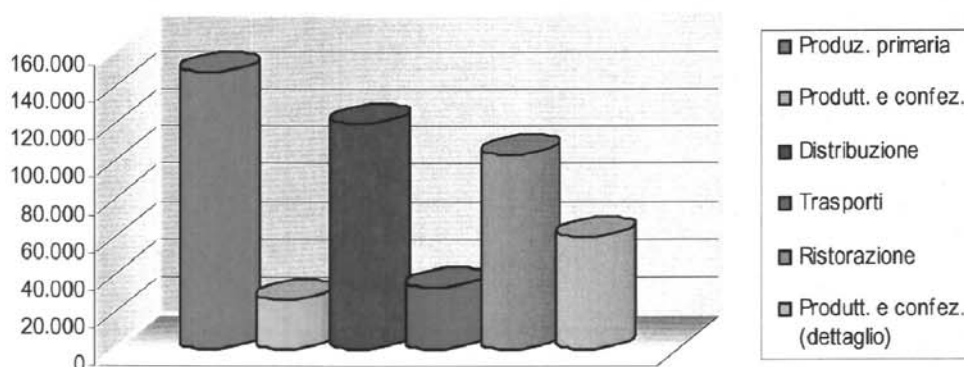
Fig. 43 - Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite dalle A.R.P.A. e dagli I.Z.S.

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURE E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	17.393	654	11	36	404	10	8	16	156	4	20	665
2. Uova e ovoprodotti	1.321	18	10	0	2	0	0	6	0	0	0	18
3. Carne, prodotti a base di carni, cacciagione e pollame	24.231	684	227	139	177	1	4	91	30	14	37	720
4. Pesci, crostacei, molluschi	13.095	453	32	22	164	3	85	70	29	10	54	469
5. Grassi e oli	2.977	108	0	1	0	0	0	57	40	21	0	119
6. Zuppe, brodi, salse	2.775	52	3	2	33	0	3	7	6	7	7	68
7. Cereali e prodotti della panetteria	10.829	354	22	3	179	13	3	74	21	38	37	390
8. Frutta e verdura	6.558	69	0	1	20	2	2	42	6	7	1	81
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.828	28	2	0	3	1	13	3	6	1	2	31
10. Bevande non alcoliche	2.470	52	1	3	14	1	0	31	7	2	11	70
11. Vino	2.351	29	0	0	0	2	5	45	5	6	0	63
12. Bevande alcoliche escluso il vino	502	6	0	0	0	0	0	1	2	1	2	6
13. Gelati e dessert	1.886	29	6	0	30	0	0	0	0	0	1	37
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	412	3	0	0	1	1	0	0	0	1	0	3
15. Dolciumi	1.318	43	0	0	14	0	0	6	11	4	10	45
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2.009	134	0	0	14	113	0	7	3	1	0	138
17. Piatti preparati	9.338	191	9	21	170	0	2	3	6	0	15	226
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.502	23	0	0	5	0	0	7	6	7	3	28
19. Additivi	139	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	6.182	96	0	4	32	0	52	3	5	0	1	97
21. Altri alimenti	1.657	21	0	0	8	0	0	10	3	0	2	23
TOTALE	110.773	3.047	323	232	1.270	147	177	479	342	124	203	3.297

Fig. 44 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e dai S.V.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	148.905	27.090	121.018	33.781	104.111	60.018	494.923
n° di unità con infrazioni	4.770	5.978	14.798	1.172	20.120	7.650	54.488
% di unità irregolari	3,2	22,1	12,2	3,5	19,3	12,7	11,0

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

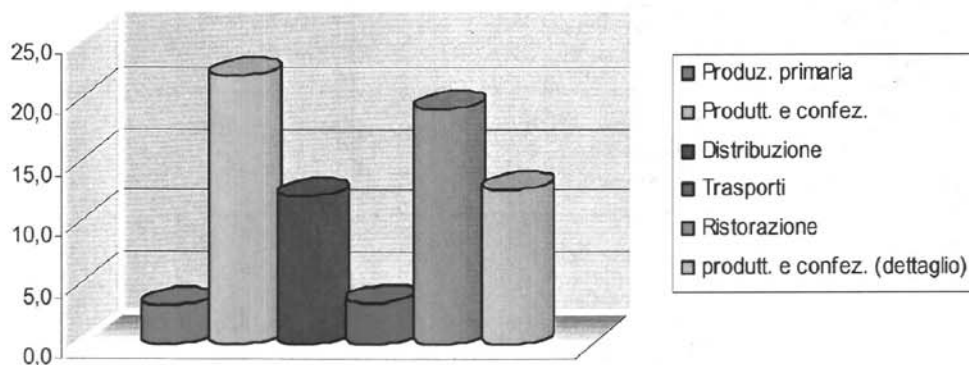


Fig. 45 - Attività ispettiva: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	31.678	29.384	369	643	2.199	10.167	74.440
% delle infrazioni	42,6	39,5	0,5	0,9	3,0	13,7	

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

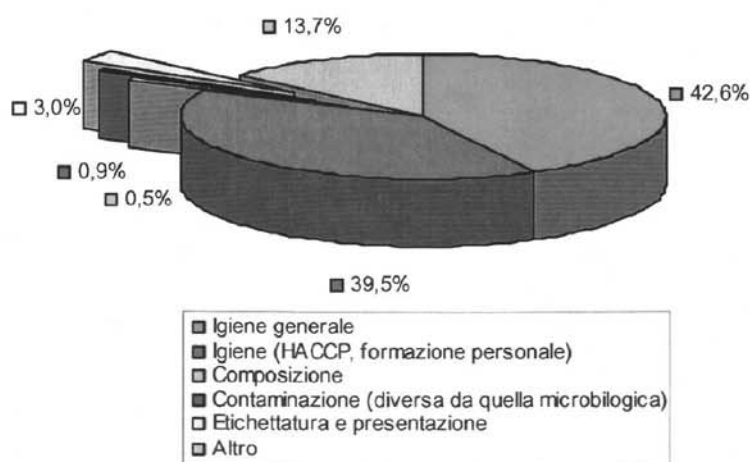


Fig. 46 - Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	323	232	1.270	147	177	479	342	124	203	3.297
% infrazioni	9,8	7,0	38,5	4,5	5,4	14,5	10,4	3,8	6,2	

Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni: distribuzione delle infrazioni (%)

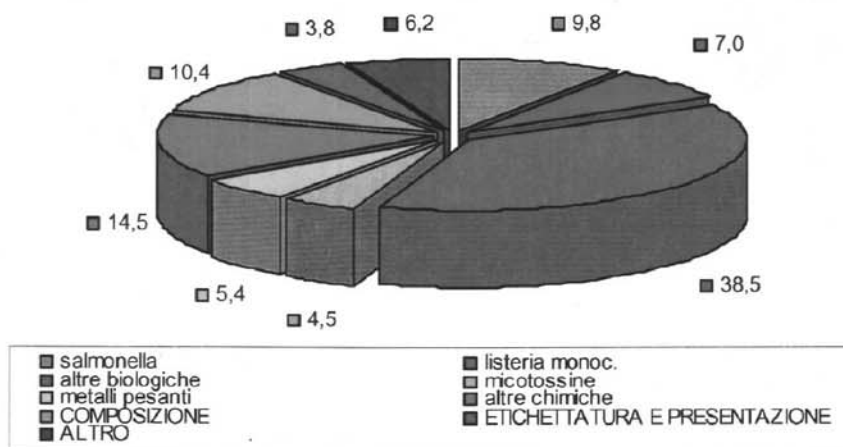


Fig. 47 – Regioni che, nel corso dell'attività di vigilanza, hanno attivato il sistema di allerta comunitario

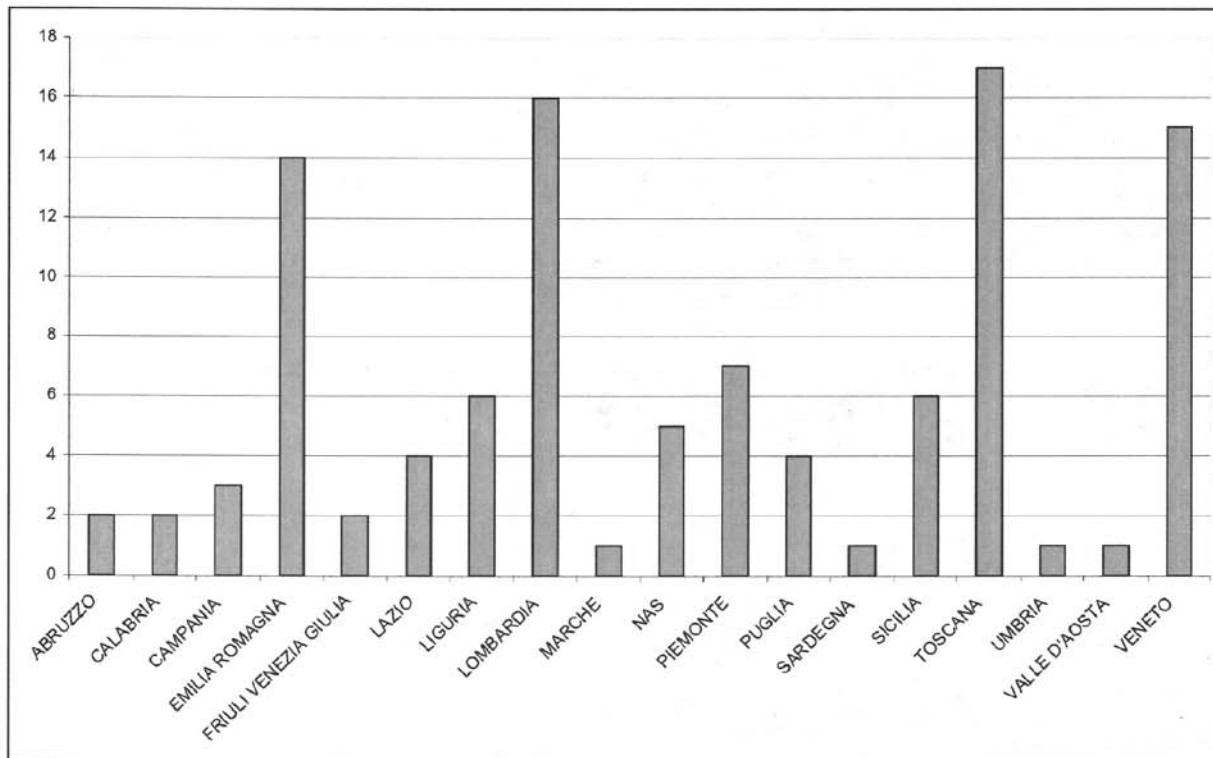
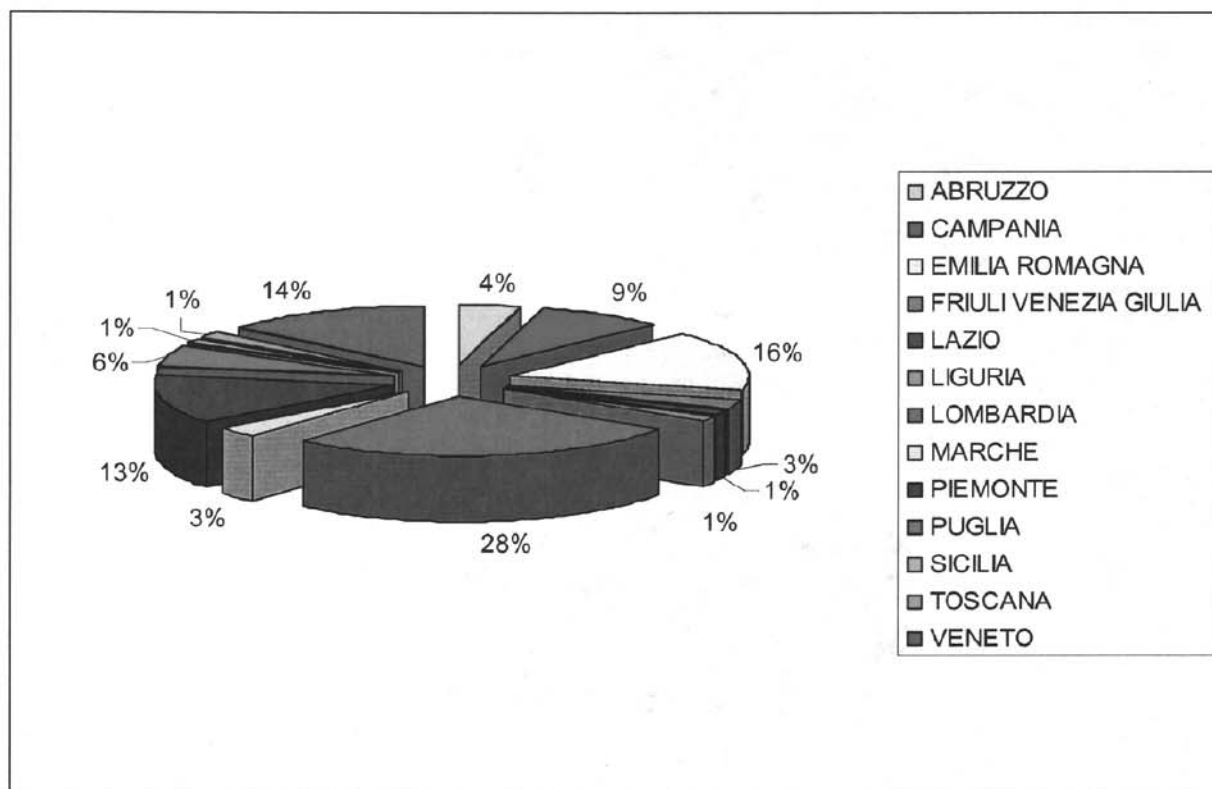


Fig. 48 – Regioni di origine dei prodotti nazionali risultati irregolari e commercializzati all'estero



ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (ICQ)

L' Ispettorato centrale per Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), istituito dall'art. 10 della Legge 462/86, è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

A tali funzioni istituzionalmente demandate all'Ispettorato, di tipo tradizionale, si sono aggiunti, di recente, nuove competenze, quali:

- ⇒ la predisposizione di programmi straordinari di controllo, volti a contrastare possibili fenomeni fraudolenti, sulle produzioni agricole colpite da crisi di mercato;
- ⇒ l'effettuazione di controlli finalizzati al contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari;
- ⇒ l'esercizio della vigilanza sui Consorzi di tutela autorizzati per i V.Q.P.R.D. (D.M. 04/08/06) nonché sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati operanti nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata, ai sensi della legge finanziaria 2007.

L'azione istituzionale di prevenzione e contrasto alle frodi nel comparto agroalimentare e dei mezzi tecnici per l'agricoltura ha comportato l'espletamento di visite ispettive articolate nelle diverse filiere agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola, nonché di verifiche di laboratorio sui campioni di prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

Nel 2007, l'Ispettorato ha effettuato oltre 39.000 sopralluoghi⁽¹⁾, controllato più di 29.600 ditte, delle quali il 12,9% sono risultate irregolari. Sono stati controllati 92.000 prodotti ed analizzati oltre 10.300 campioni, di cui 964 sono risultati irregolari (Fig. 49).

Sono state elevate, inoltre, circa 4.700 contestazioni amministrative ed inoltrate più di 480 notizie di reato all'Autorità Giudiziaria, sono stati effettuati oltre 730 sequestri, per un valore economico complessivo superiore ai 20 milioni di euro.

ATTIVITÀ ISPETTIVA

Fig. 49 - Attività di controllo svolta dall'Ispettorato nel 2007

Visite ispettive (n)	39.479
Ditte controllate (n)	29.643
Ditte irregolari (n)	3.812
Ditte irregolari / ditte controllate (%)	12,9
Prodotti controllati (n)	91.951
Campioni prelevati (n)	10.600
Campioni analizzati (n)	10.379
Campioni irregolari (n)	964
Sequestri (n)	733
Valore del sequestro (€)	22.691.996
Notizie di reato (n)	487
Contestazioni amministrative elevate dall'ICQ (n)	4.680

⁽¹⁾ Il dato include anche i controlli volti a verificare la conformità alle norme previste da talune organizzazioni comuni di mercato (OCM).

Con riferimento ai settori merceologici, i controlli hanno interessato principalmente il comparto vitivinicolo per il 21%, gli oli e grassi per il 15% (in misura nettamente prevalente gli oli di oliva), il lattiero caseario per il 10%, l'ortofrutta e i cereali e derivati per il 7%, le conserve vegetali e la carne e prodotti a base di carne per il 5% e, fra i mezzi tecnici, i mangimi ed i fertilizzanti per il 5% (Fig. 50).

Fig. 50 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici più significativi

Settore	Visite ispettive		Ditte controllate		Prodotti controllati		Campioni prelevati	
	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)
Vitivinicolo	10.944	21,4%	7.616	17,6%	21.314	23,2%	2.477	23,4%
Lattiero-caseario	5.261	10,3%	4.670	10,8%	9.056	9,8%	1.008	9,5%
Mangimi e integratori	2.327	4,5%	2.079	4,8%	5.149	5,6%	1.573	14,8%
Oli e grassi	7.515	14,7%	6.372	14,7%	11.664	12,7%	1.110	10,5%
Cereali e derivati	3.381	6,6%	3.135	7,2%	5.296	5,8%	754	7,1%
Sementi	1.259	2,5%	947	2,2%	2.672	2,9%	677	6,4%
Uova	1.766	3,5%	1.650	3,8%	2.184	2,4%	-	-
Conserve vegetali	2.688	5,3%	2.453	5,7%	5.362	5,8%	473	4,5%
Fertilizzanti	2.489	4,9%	2.203	5,1%	4.816	5,2%	1.480	14,0%
Miele	1.545	3,0%	1.441	3,3%	2.673	2,9%	354	3,3%
Carne	2.874	5,6%	2.749	6,3%	5.268	5,7%	21	0,2%
Ortofrutta	3.639	7,1%	3.339	7,7%	7.751	8,4%	164	1,5%

* Il numero di visite ispettive rappresenta gli accertamenti che hanno riguardato ciascun settore merceologico. Per cui se durante un sopralluogo sono stati controllati prodotti appartenenti a diversi settori, il numero di visite ispettive conteggiate equivale al numero di settori esaminati.

I settori dove più intensa è stata l'attività ispettiva, in termini di controlli effettuati, ditte e prodotti controllati, sono stati il vitivinicolo e l'oleario; il maggior numero di campioni è stato prelevato nei settori vitivinicolo, mangimistico e dei fertilizzanti.

La percentuale maggiore di contestazioni di carattere amministrativo, rispetto alle ditte controllate, ha riguardato il settore vitivinicolo (24%), seguito dal settore dei fertilizzanti (17,2%). Tali contestazioni hanno riguardato principalmente violazioni delle disposizioni previste dall'OCM vino in materia di etichettatura e della regolare tenuta dei registri di carico e scarico per il settore vitivinicolo; composizione non corrispondente al dichiarato per i fertilizzanti. Tra i risultati operativi si segnala, inoltre, l'inoltro di 157 notizie di reato nel settore dei mangimi e l'elevato numero di sequestri operati nei settori vitivinicolo e oleario (Fig. 51).

Relativamente alla distribuzione dell'attività di controllo effettuata sulle produzioni di qualità regolamentata, la maggior parte dell'attività è stata indirizzata verso i prodotti a Denominazione di origine protetta (3.539 prodotti a DOP, 507 a IGP e 8 a STG), in particolare, verso quelli afferenti al settore lattiero-caseario. Complessivamente sono state accertate irregolarità su 158 prodotti, di cui 128 DOP e 30 IGP.

Le principali irregolarità riscontrate hanno riguardato: non conformità giudicate gravi nel piano di controllo per le denominazioni protette, mancato assolvimento agli obblighi pecuniari del soggetto immesso nel sistema di controllo e usurpazioni, imitazioni o evocazioni delle denominazioni protette stesse.

Per quel che riguarda le produzioni di V.Q.P.R.D. e vini a IGT, l'attività di controllo si è concentrata in maggior misura sui prodotti a DOC (6.187 vini a DOC, 4.090 vini a IGT ed i 1.358 vini a DOCG). In totale 1.204 vini sono risultati irregolari, dei quali 522 a DOC, 529 IGT e 153 DOCG.

Fig. 51 - Distribuzione e risultati dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici più rappresentativi

Settore	Sopral- luoghi	Ditte controllate	Contestazioni amministrative		Notizie di reato		Sequestri	
	(n.)	(n.)	(n.)	% su ditte controllate	(n.)	% su ditte controllate	(n.)	% su ditte controllate
Vitivinicolo	10.944	7.616	1.817	23,9	38	0,50	276	3,6
Lattiero- caseario	5.261	4.670	393	8,4	91	1,95	23	0,5
Mangimi e integratori	2.327	2.079	93	4,5	157	7,55	7	0,3
Oli e grassi	7.515	6.372	566	8,9	96	1,51	225	3,5
Cereali e derivati	3.381	3.135	188	6,0	7	0,22	19	0,6
Sementi	1.259	947	93	9,8	22	2,32	46	4,9
Uova	1.766	1.650	130	7,9	2	0,12	3	0,2
Conserve vegetali	2.688	2.453	173	7,1	1	0,04	18	0,7
Fertilizzanti	2.489	2.203	380	17,2	-	-	18	0,8
Miele	1.545	1.441	84	5,8	-	-	3	0,2
Carne	2.874	2.749	162	5,9	2	0,07	10	0,4
Ortofrutta	3.639	3.339	133	4,0	43	1,29	19	0,6

Accanto ad alcuni casi di accertata contraffazione di prodotti a D.O ed a I.G.T., le principali irregolarità riscontrate, anche in questo caso, hanno riguardato le violazioni delle disposizioni in materia di etichettatura e le violazioni degli obblighi in materia di registri di carico e scarico.

Nel corso del 2007, inoltre, sono stati effettuati specifici programmi nel settore dei mangimi (previsti nel "protocollo d'intesa 2007 – controlli sugli alimenti per animali ai fini della prevenzione BSE" tra Ispettorato e Ministero della Salute), in quello oleario (Piano annuale dei controlli previsto dal D.M. 4 giugno 2004, per la verifica delle norme di commercializzazione degli oli di oliva di cui al Reg. CE 1019/02), delle sementi di mais e soia, per la verifica della eventuale presenza di materiale OGM (ai sensi del D.M. 27 novembre 2003).

E' stata condotta, inoltre, un'attività mirata su etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

Inoltre, a seguito del verificarsi di particolari fenomeni congiunturali, sono state svolte attività di controllo, non espressamente previste nella programmazione iniziale delle attività per l'anno 2007, che hanno interessato l'olio di oliva, i vini novelli e, nell'ambito del Piano di azione antispeculazione promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dal Ministero delle attività produttive, la filiera dei cereali e del latte.

ATTIVITÀ ANALITICA

Relativamente all'attività analitica svolta complessivamente dai laboratori, il numero di campioni analizzati è stato pari a 9.690, dei quali 9.178 analizzati dai Laboratori dell'Ispettorato e 512 dagli Istituti convenzionati.

In merito ai settori nei quali maggiormente si è concentrata l'attività di prelievo ed analisi, si vuole evidenziare come siano state rilevate un numero significativo di irregolarità soprattutto nel comparto dei fertilizzanti (16%) e dei mangimi (10%) (Fig. 52).

Fig. 52 - Analisi eseguite (numero certificati emessi) dai Laboratori e dagli Istituti convenzionati e relative analisi risultate irregolari per settore

Settore	Analisi per settore		Analisi irregolari	
	(n.)		(n.)	(%)
Additivi e coadiuvanti	5		-	-
Altre bevande	7		1	14%
Bevande analcoliche	11		-	-
Bevande nervine e surrogati, spezie	4		-	-
Burro CEE	4		-	-
Carni	1		-	-
Cereali	77		6	8%
Conserven carne	2		-	-
Conserven di pesce, molluschi e crostacei	1		-	-
Conserven vegetali	380		39	10%
Fertilizzanti	1.424		231	16%
Frutta	104		44	42%
Integratori alimentari	2		-	-
Lattiero caseario	1.427		106	7%
Liquori e acqueviti	153		6	4%
Mangimi e integratori	1.491		143	10%
Miele	269		28	10%
Oli e grassi	1.157		80	7%
Ortaggi	44		-	-
Pane	26		-	-
Paste	287		10	3%
Pesce, molluschi e crostacei	6		2	33%
Presidi sanitari	109		3	3%
Prodotti dietetici	10		-	-
Prodotti dolciari	93		4	4%
Prodotti non definiti	8		1	13%
Riso	221		51	23%
Sementi e piante	235		11	5%
Sostanze zuccherine	8		-	-
Vitivinicolo	2.231		163	7%
Totale	9.797		929	9%

Nel settore della frutta, inoltre, su un totale di 104 campioni analizzati, costituiti per la maggior parte da agrumi, 44 hanno presentato irregolarità (42%), dovute alla presenza di guazatina e/o al trattamento dei frutti con additivi non consentiti dalla normativa europea.

In termini assoluti, il maggior numero di irregolarità sono state accertate nel settore vitivinicolo, nel quale è risultato frequente il riscontro di grado alcolico inferiore al dichiarato, nei fertilizzanti e nei mangimi, in particolare per composizione chimico - fisica difforme dal dichiarato, nel settore lattiero-caseario, per l'impiego di grassi estranei o di latte di specie diversa da quella dichiarata per i formaggi bufalini e pecorini. Ancora, frequenti sono state le verifiche di caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche difformi da quelle previste per la categoria dichiarata negli oli vergini ed extra vergini di oliva, o anomalie nella composizione chimica del miele.

Nella Fig. 53 sono riportati i dati sull'attività sanzionatoria distinta per laboratorio.

Fig. 53 - *Attività sanzionatoria svolta dai Laboratori*

Laboratori	Contestazioni di competenza	Contestazioni non di competenza	Notizie di reato
	(n.)	(n.)	(n.)
Catania	51	14	51
Conegliano	132	1	66
Modena	60	18	48
Perugia	117	25	97
Salerno	99	17	69
Totale	459	75	331

ATTIVITÀ SANZIONATORIA

L'Ispettorato ha competenza sanzionatoria per le violazioni, da chiunque accertate, alle norme vigenti in materia agroalimentare.

In considerazione di ciò l'Ispettorato svolge l'attività di istruzione dei procedimenti e di emissione delle ordinanze di ingiunzione di pagamento o di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ai sensi dell'art. 17 della Legge 689/81.

L'istruzione dei procedimenti sanzionatori è un'attività estremamente complessa e delicata, anche in considerazione del fatto che l'attività non si conclude con l'emissione del provvedimento ingiuntivo. Infatti, in considerazione degli importi spesso rilevanti di cui viene ingiunto il pagamento, i provvedimenti vengono opposti dagli interessati presso l'Autorità competente, con la necessità quindi di provvedere alla difesa in giudizio dell'Amministrazione, cui molto spesso provvedono direttamente i funzionari dell'Ispettorato, di iniziativa o su delega dell'Avvocatura di Stato.

Inoltre, spesso, oltre all'emissione del provvedimento ingiuntivo ed alla eventuale difesa in giudizio dell'Amministrazione, a seguito di mancato pagamento spontaneo, da parte dei contravventori, delle sanzioni comminate, occorre istruire i procedimenti per l'iscrizione a ruolo delle somme dovute, ossia per la loro riscossione coattiva.

A seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria in capo all'Amministrazione centrale dell'Ispettorato (D.M. 27 gennaio 2005), tutti i procedimenti sanzionatori, dal 1° febbraio 2005, affluiscono all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.

Si riporta di seguito un quadro sintetico dell'attività sanzionatoria svolta dall'Ispettorato nel 2007 (Fig. 54).

Fig. 54 - *Riepilogo per Ufficio delle ordinanze emesse e del relativo valore*

Ufficio	Ordinanze di ingiunzione	Valore	Ordinanze di archiviazione
	(n.)	(€)	(n.)
Bari	46	318.336	7
Bologna	686	726.579	28
Conegliano	129	247.273	9
Cosenza	1	26.957	-
Firenze	7	13.831	10
Milano	246	390.889	14
Roma	10	38.866	4
Torino	540	299.257	48
UFFICIO I/A	900	37.768.422	111
Totale	2.565	39.830.411	231

GUARDIA DI FINANZA

La Guardia di Finanza è uno speciale Corpo di Polizia che dipende direttamente dal ministro dell'Economia e delle Finanze, è organizzato secondo un assetto militare e fa parte integrante delle Forze Armate dello Stato oltre che della Forza Pubblica.

I compiti principali della Guardia di Finanza consistono nella *prevenzione, ricerca e denuncia delle evasioni e delle violazioni finanziarie*, nella *vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di interesse politico-economico* e nella *sorveglianza in mare per fini di polizia finanziaria*.

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla Guardia di Finanza, sono individuabili cinque "aree operative" all'interno delle quali si collocano le diversificate attività di servizio, di natura tributaria ed extratributaria, cui quotidianamente attendono i reparti dislocati su tutto il territorio nazionale:

- attività di polizia finanziaria
- attività di polizia economica, finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari
- attività di polizia giudiziaria
- attività di polizia di sicurezza
- il Programma Operativo "Sicurezza per lo sviluppo del Mezzogiorno d'Italia".

Fig. 55 - Risultati statistici periodo Gennaio – Dicembre 2007*

Descrittiva settore	Sofisticazioni su prodotti alimentari e agricoli														
	Calabria	Emilia Romagna	Friuli V. G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	Veneto	Totale
INTERVENTI	3	1	1	5	2	1	2	4	3	6	6	9	5	3	51
TRIBUTI EVASI (EURO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENE PECUNIARIE MINIME €	516	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.865.856	0	0	1.866.372
VIOLAZIONI	2	1	1	3	2	1	2	2	0	5	5	5	3	3	35
DELITTI	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	2	0	7
CONTRAVVENZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3
ILLECITI AMMINISTRATIVI	1	1	1	3	2	1	2	2	0	1	4	3	1	3	25
ALTRE VIOLAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VERBALIZZATI	2	1	1	3	2	1	3	2	0	6	6	5	3	3	38
NON DENUNCIATI	1	1	1	3	2	1	3	2	0	1	4	3	1	3	26
ARRESTATI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	4
PEDE LIBERO	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	1	0	8
ARRESTO PRETORILE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IGNOTI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* Dati forniti dal Sistema Informativo della Guardia di Finanza

Fig. 56 - Risultati statistici periodo Gennaio – Dicembre 2007*

Descrizione genere	Unità misura	Sequestri													
		Calabria	Emilia Romagna	Friuli V.G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	TOTALE
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35
BEVANDE ALCOLICHE AROMATIZZATE	LT.	0	0	0	0	0	0	2.957	0	0	0	0	0	2.957	
BULBI E TUBERI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
CAVIALE, SALMONE, TONNO, ECC.	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	308	0	0	308
FORMAGGIE LATTICINI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	91.413 (1)	105.000 (2)	0	0	196.413	
OLIO DI OLIVA	Kg.	1	30	3	1.283	388	13.472	40	0	5.893	0	0	67.081 (3)	2.676	90.867
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA ORDINARIA	Kg.	305	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	305
UVA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43.000 (4)	43.000
VINI E SPUMANTI	LT.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67.700 (4)	67.700
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	178

* Dati forniti dal Sistema Informativo della Guardia di Finanza

(1) Nell'ambito di un servizio di controllo del territorio, una pattuglia in forza al Comando Compagnia della Guardia di Finanza di Cremona sottoponeva a controllo un autoarticolato che trasportava formaggio in manifesto stato di putrefazione. Veniva immediatamente effettuata una ricognizione presso lo stabilimento di produzione, dove veniva sequestrato l'ingente quantitativo di formaggio.

(2) A seguito di un'attività investigativa, venivano individuati in località Castelvetro (TR) 2 depositi abusivi riconducibili ad una nota società operante nel settore lattiero-caseario, contenenti circa 105 tonnellate di pecorino in palese, avanzato stato di alterazione.

(3) A seguito di un'attività investigativa a contrasto della sofisticazione alimentare, la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Brindisi disponeva il sequestro di olio extravergine d'oliva presumibilmente contaminato da una sostanza denominata "Promicidone".

(4) Un militare in forza alla Tenenza della Guardia di Finanza di Poggibonsi, libero dal servizio, notava un soggetto intento ad acquistare un ingente quantitativo di zucchero. Insospettito, attivava la Sala Operativa del Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Siena, al fine di rilevare l'intestatario dell'automezzo. Contestualmente, il suddetto Comando identificava il soggetto quale titolare di un'azienda agricola. A seguito di accesso effettuato presso i locali aziendali, venivano rinvenuti Kg 178 di zucchero e Kg 35 di acido tartarico. La locale Autorità Giudiziaria disponeva il sequestro dell'intera produzione vinicola dell'annata 2007.

Le **Fig. 55 e 56** riportano i prospetti riepilogativi dell'attività di controllo svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli nel periodo gennaio–dicembre 2007.

Si rappresenta, inoltre, che la Direttiva Generale per l'azione amministrativa e la gestione per l'anno 2008 del Ministro dell'Economia e delle Finanze non individua, per la Guardia di Finanza, specifiche linee di intervento nel settore in argomento.

Tuttavia, il Corpo, nell'ambito dello svolgimento dei peculiari compiti di polizia economica e finanziaria, continua ad assicurare il proprio contributo con riguardo all'attività di vigilanza e controllo sui prodotti alimentari.

Le violazioni segnalate nell'anno 2007 sono state 35, con un totale di 38 soggetti verbalizzati.

Nelle Figure vengono mostrati il numero degli interventi, i tributi evasi, le pene pecuniarie minime, le violazioni, i verbalizzati. Inoltre sono anche elencati i generi sequestrati nell'ambito dei diversi settori controllati.

LABORATORI CHIMICI DELL'AGENZIA DELLE DOGANE

L' **A**genzia delle Dogane svolge, in base alle pertinenti norme comunitarie e nazionali, tutte le funzioni ed i compiti ad essa attribuiti dalla legge in materia di dogane, circolazione delle merci e di fiscalità interna connessa agli scambi internazionali, nonché in materia di accise e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Nel settore extratributario, l' **A**genzia opera, per quanto di competenza, sulla base delle normative che prevedono l'intervento ed il presidio doganale anche a tutela della salute e della sicurezza della collettività.

Nell'esercizio di tali funzioni quale autorità e amministrazione doganale, e nel perseguimento della propria missione e dei propri scopi istituzionali, l' **A**genzia esercita le proprie attribuzioni assicurando controlli in tempo reale selezionati in base alle più evolute tecniche di analisi dei rischi.

L' **A**genzia delle Dogane concorre, in particolare, insieme ad altre Autorità, al mantenimento di adeguati livelli di controllo nel settore dei prodotti destinati al consumo umano.

Per far fronte ai propri compiti, con sempre maggiore efficienza ed efficacia, l' **A**genzia ha modificato la propria organizzazione, istituendo sul territorio gli Uffici delle dogane, integrando così la funzionalità dei preesistenti Uffici doganali e Uffici Tecnici di Finanza in un unico Ufficio, al fine di fornire un miglior servizio all'utenza, espletare controlli di crescente qualità, razionalizzare le risorse umane e strumentali impiegate, anche ricorrendo all'ausilio delle più moderne tecnologie a supporto dell'attività di controllo ed ad una generale automazione dei processi di lavoro.

In tale ambito, l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) risultano organicamente definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, è completamente integrata nel sistema informativo doganale, in maniera tale da verificare in tempo reale ogni relativo dato e seguire l'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato d'analisi.

L'alta professionalità del personale addetto, unitamente all'elevato standard tecnologico della strumentazione tecnica di cui si dispone, hanno conferito ai Laboratori Chimici delle Dogane una rilevanza strategica nel settore della vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande.

Il rafforzamento dei controlli all'importazione, svolti congiuntamente con le Autorità competenti, quale momento che immediatamente precede l'immissione in consumo dei prodotti, ha permesso di fronteggiare adeguatamente gli allarmi che periodicamente interessano il settore dell'alimentazione.

L' **A**genzia delle Dogane effettua controlli in materia di organismi geneticamente modificati (OGM), nonché controlli per contrastare e reprimere fenomeni criminali di sofisticazione o contraffazione degli alimenti (es: pomodori, olio di oliva), innalzando le capacità di risposta, in ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica.

L' **A**genzia delle Dogane coopera costantemente con le altre Autorità di controllo ed i dati nazionali relativi al numero dei campioni analizzati nell'anno 2007, nei settori individuati dal Piano Pluriennale Nazionale Integrato dei controlli di cui al Reg. CE 882/2004, confermano tale impegno.

I controlli analitici effettuati dai laboratori doganali nel settore degli alimenti e delle bevande sono riassunti nella **Fig. 57**.

I campioni di prodotti alimentari analizzati sono stati in totale 22.214, di cui 726 risultati non conformi al dichiarato, con una percentuale di irregolarità del 3,26%, superiore a quella dell'anno 2006 (1,85%).

I cereali e le birre e bevande sono le categorie merceologiche che hanno fatto registrare maggiori percentuali di non conformità.

Fig. 57 - Controlli effettuati nell'anno 2007 dai Laboratori Chimici delle Dogane

Campioni anno 2007 Pervenuti totali 55.327 Analizzati totali 55.505

CATEGORIE MERCEOLOGICHE	Laboratorio Chimico																												Pervenuti	Analizzati	N.C.				
	BA		BO		CA		CT		GE		LI		MI		HA		PA		RM		SV		TO		TS		VE					VR			
	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN				PE	AN	PE	AN
Lattiero-caseari	0	0	170	153	1	1	0	0	0	1	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	109	110	0	0	0	0	2	2	283	272	5
Cereali	0	0	0	3	10	11	0	0	0	0	0	0	0	0	112	104	14	14	0	8	121	121	21	40	197	203	0	0	0	0	0	0	589	655	110
Oli e grassi	366	398	0	10	38	38	18	23	718	732	1	1	4	4	0	0	286	286	361	252	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	245	257	2040	2004	4
Alimentazione umana e animale	3	3	172	170	3	3	2	4	2221	2341	0	2	1	3	2264	2359	61	62	111	101	1732	1728	401	394	55	53	0	0	0	0	471	462	7497	7685	150
Zuccheri - cacao	0	0	146	120	0	0	2	0	45	67	0	0	0	24	84	93	3	3	8	9	85	85	913	919	0	0	0	0	0	0	81	78	1377	1398	58
Birre - bevande	0	0	87	51	42	42	0	0	5	33	87	84	15	9	100	97	29	29	2	2	0	0	278	270	0	0	0	0	0	0	117	120	762	737	74
Vini - acqueviti	0	0	2072	2002	144	371	0	0	3	9	227	246	0	0	45	52	1612	1634	0	2	0	0	1080	1131	677	675	0	3	1079	1156	6939	7281	265		
Spiriti	0	0	501	410	2	2	0	0	0	0	175	181	1	9	425	418	298	300	5	6	0	0	442	422	168	191	0	1	209	242	2226	2182	60		
TOTALI	369	401	3148	2919	248	468	23	27	3116	3334	498	514	22	53	3048	3123	2303	2328	487	381	1938	1934	3244	3286	1887	1122	3	7	2304	2317	21723	22214	726		

PE= campioni pervenuti in analisi

AN= campioni analizzati

NC= Campioni che all'analisi sono risultati non conformi al dichiarato.

N.B= Il numero dei campioni pervenuti non coincide con quello degli analizzati a causa delle giacenze dell'anno precedente presenti in laboratorio.

CONCLUSIONI

La notevole mole di dati riportati nella presente relazione consente, a tutte le Amministrazioni interessate, di disporre di numerose informazioni sulle diverse problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. La conoscenza di tali problematiche, e delle criticità emerse, risulta estremamente utile per adottare le eventuali azioni correttive e programmare in modo efficace, annualmente, le attività di controllo, sia quelle ispettive che quelle analitiche. Questa necessaria programmazione dei controlli emerge anche dalle nuove disposizioni europee definite “Pacchetto Igiene”. 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, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di Controllo (MANCP). Nell'anno 2008, infatti, l'Italia dovrà redigere ed inviare alla Commissione Europea i risultati del Piano Nazionale Pluriennale di Controllo, compresa la programmazione successiva dei controlli su tutta l'intera filiera alimentare, e le eventuali azioni correttive emerse dall'analisi delle criticità evidenziate. Gli altri riferimenti normativi del “Pacchetto Igiene” sono il regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, il regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed il regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Una valutazione dei risultati dei controlli ufficiali svolti nel corso dell'anno 2007 pone in evidenza una serie di problematiche sanitarie ricorrenti.

In particolare è necessario che sia garantita dagli operatori del settore alimentare la corretta applicazione dei principi “HACCP” (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP, sono ancora numerose, nonostante tali principi siano entrati in vigore sin dal 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessaria una maggiore cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, in particolare nei settori dei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio e nel settore della ristorazione.

Anche una valutazione relativa alla gestione delle allerta ha evidenziato che a livello di aziende alimentari, le procedure adottate per prevenire la contaminazione involontaria dei prodotti dovranno essere migliorate, implementando sistemi di autocontrollo che tengano in considerazione non soltanto il processo produttivo in quanto tale, ma piuttosto l'intera filiera di produzione, dall'acquisto delle materie prime alla verifica dei fornitori. Un efficace ed indispensabile strumento di controllo è il mantenimento della tracciabilità dei prodotti; la certezza della conformità sanitaria delle materie prime, attraverso controlli analitici da parte degli operatori del settore, può garantire l'assenza di componenti indesiderate nei prodotti finali. In taluni casi, invece, i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro o richiamo dei prodotti non conformi).

Per quanto riguarda il numero delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, questi, rapportati alla popolazione italiana, risultano soddisfacenti ed in linea con quelli dei recenti anni.

Un ulteriore aspetto critico da evidenziare riguarda le schede di rilevazione dei dati.

Per far fronte a specifiche nuove esigenze di programmazione regionale, senza tuttavia trascurare le richieste della Commissione europea, si renderà necessario apportare delle modifiche ai modelli A e B in uso, anche per ottimizzare i flussi informativi annuali relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

E' necessario rivedere il Modello A (attività ispettiva) in funzione dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene" (che prevede monitoraggio, sorveglianza, ispezione, verifica, audit e campionamenti).

In modo particolare, la compilazione del Modello B di rilevazione dati (analisi dei campioni) costituisce esclusivamente un adempimento burocratico in quanto non è effettivamente utilizzabile come strumento di rendicontazione dell'attività analitica svolta a livello regionale. La scheda B, infatti:

- ⇒ non fornisce informazioni dettagliate sulla tipologia di contaminazione microbiologica o chimica riscontrata, eccetto le poche voci espressamente definite, poiché inglobate in generici campi definiti "altre contaminazioni"
- ⇒ non permette di evidenziare in modo puntuale criticità legate a determinate tipologie di alimenti, utili per la impostazione della programmazione annuale dell'attività di controllo;
- ⇒ non permette di rendicontare tutte le attività analitiche relative al controllo ufficiale, come ad es. quelle relative agli OGM, radiazioni, coloranti, allergeni, microinquinanti, ecc.

Il Modello di rilevazione dati andrà, quindi, completamente revisionato perché, allo stato attuale, non è possibile un'analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Questa esigenza, già emersa lo scorso anno, sarà oggetto di incontri tecnici attraverso un gruppo di lavoro misto Ministero della Salute – Istituto Superiore di Sanità-Regioni/Province autonome. Questo obiettivo sarà accompagnato anche da una revisione dei sistemi informativi al fine di migliorare i flussi dei dati sul controllo ufficiale degli alimenti, permettendo anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare.