

## INTRODUZIONE

**I**n Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con i suoi Uffici centrali e periferici, 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. Con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", nato per semplificare ed aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari ed 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 degli animali*. 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 alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione. Esso consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

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

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

Il Ministero opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, 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.

**BASE NORMATIVA**

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 in seguito all'uso fraudolento del vino al metanolo che provocò in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e gravi lesioni ad altre 15.

Ai sensi dell'art. 6 della Legge n. 462/1986, con modificazioni del D.L. n. 282/1986 recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e repressione.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.

Nei Paesi dell'UE il controllo 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. 882/2004. Parimenti il D.Lgs n. 123/1993 è stato abrogato con il D.Lgs n. 193/2007.

Ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento 882/2004 per "controllo ufficiale" si intende quello effettuato dalle autorità competenti secondo parametri stabiliti.

Ai sensi dell'articolo 8 i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Pertanto le competenti autorità degli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che devono 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 Pluriennale Integrato di Controllo (MANCP) in base al quale le Regioni/Province Autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che devono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

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

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

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

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

**B) Ispezioni**

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

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

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

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

**RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI**

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.

Le Regioni/Province Autonome, effettuate le necessarie verifiche elaborano i dati a livello regionale o di Provincia Autonoma, trasmettendoli entro il 31 Maggio al Ministero del Lavoro, della Salute e Politiche Sociali sezione Salute unitamente ad una relazione dettagliata sui risultati.

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

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

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

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

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

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

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

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

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

PAGINA BIANCA

**Risultati delle attività  
di vigilanza e controllo ufficiale  
effettuate nel 2008 dai diversi  
organismi competenti**

PAGINA BIANCA



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

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

Nel modello vengono riportati:

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

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

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

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

il **totale di campioni prelevati**;

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

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni,

suddiviso nelle seguenti tipologie:

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

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

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

Con ↓ si evidenzia, *rispetto al 2007, 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 2007, 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 2007, 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%.*