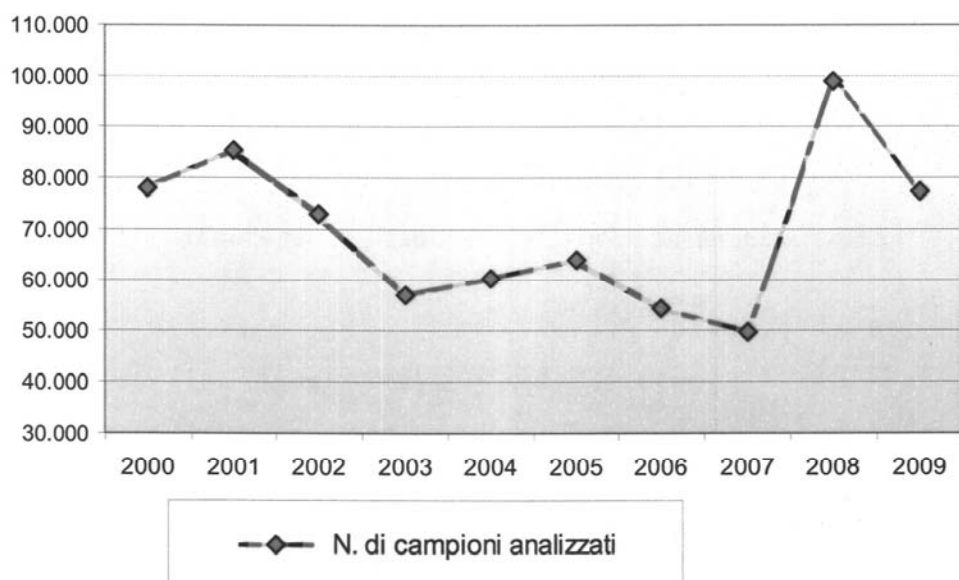


<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.062	23	10	8	1	-	-	1	-	-	4	24
<b>TOTALE</b>		<b>1.062</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>24</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	208	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
33 00													
<b>TOTALE</b>		<b>208</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	957	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
<b>TOTALE</b>		<b>957</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	52	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	228	8	-	5	-	-	-	2	-	-	1	8
<b>TOTALE</b>		<b>280</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
<b>TOTALE NAZIONALE</b>		<b>77.235</b>	<b>1.547</b>	<b>248</b>	<b>245</b>	<b>531</b>	<b>13</b>	<b>51</b>	<b>221</b>	<b>101</b>	<b>40</b>	<b>268</b>	<b>1.718</b>

Fig. 22 – IZS - Raffronto anni 2000-2009

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	78.093	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235
Campioni irregolari	1.705	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547
% di campioni irregolari	2,2	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

I.Z.S. - Attività analitica



I.Z.S. - Campioni irregolari

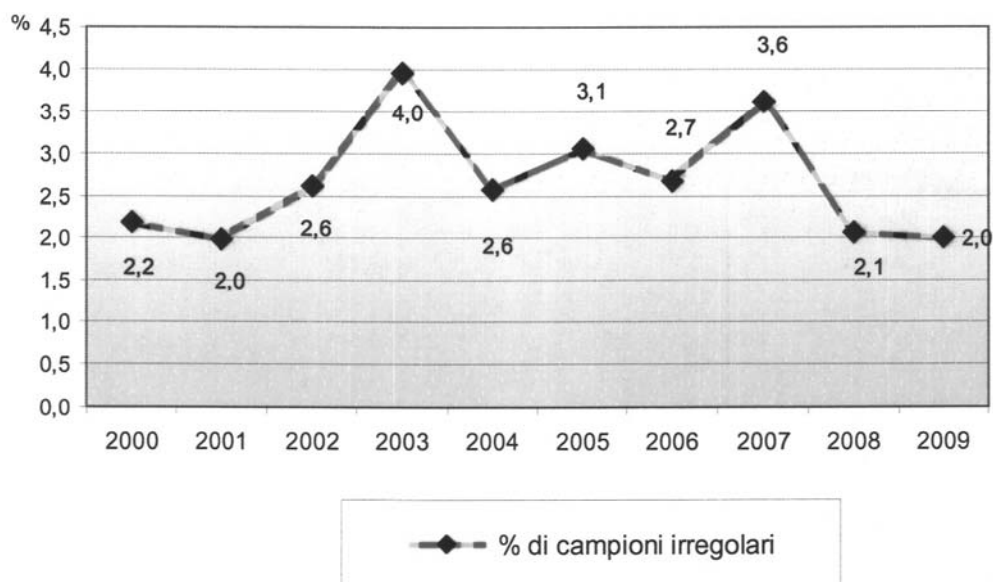
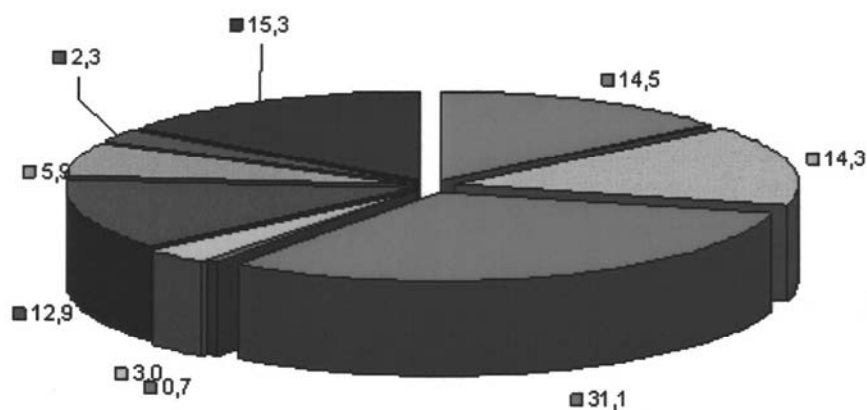


Fig. 23 – IZS – Distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria m.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	248	245	531	13	51	221	101	40	268	1.718
% infrazioni	14,5	14,3	31,1	0,7	3,0	12,9	5,9	2,3	15,3	

I.Z.S. - Analisi effettuate nel 2009: distribuzione delle infrazioni (%)

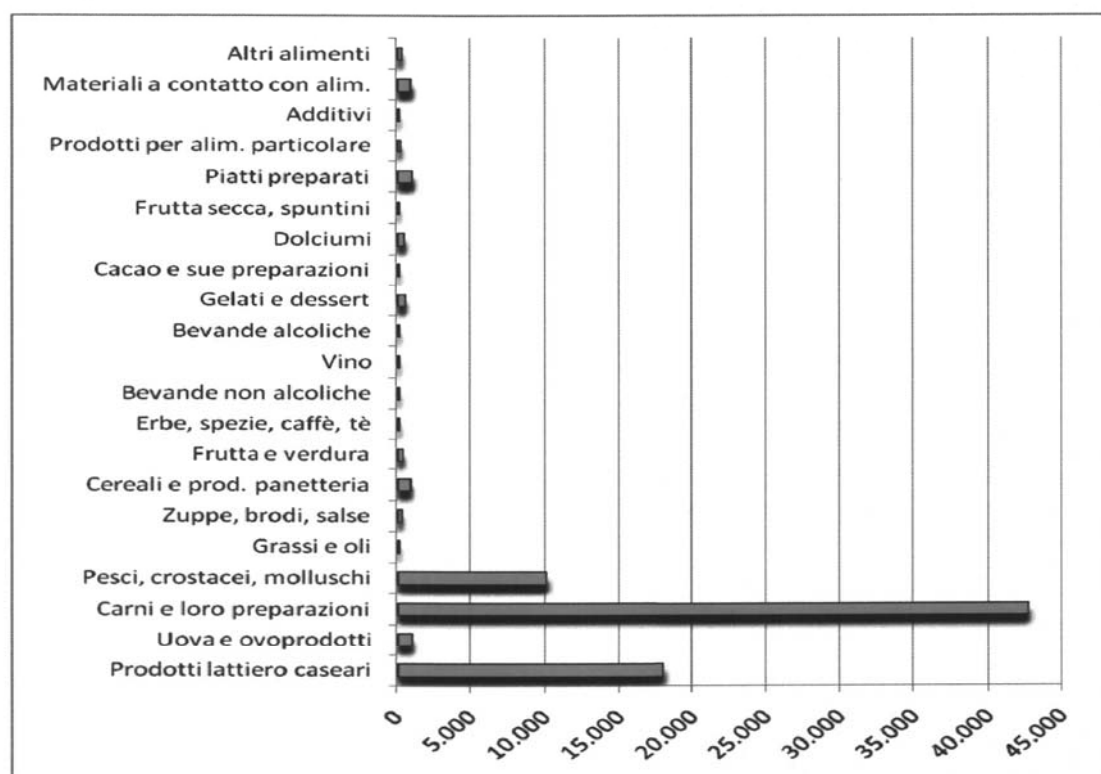


■ salmonella	■ listeria monoc.
■ altre biologiche	■ micotossine
■ metalli pesanti	■ altre chimiche
■ COMPOSIZIONE	■ ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE
■ ALTRO	

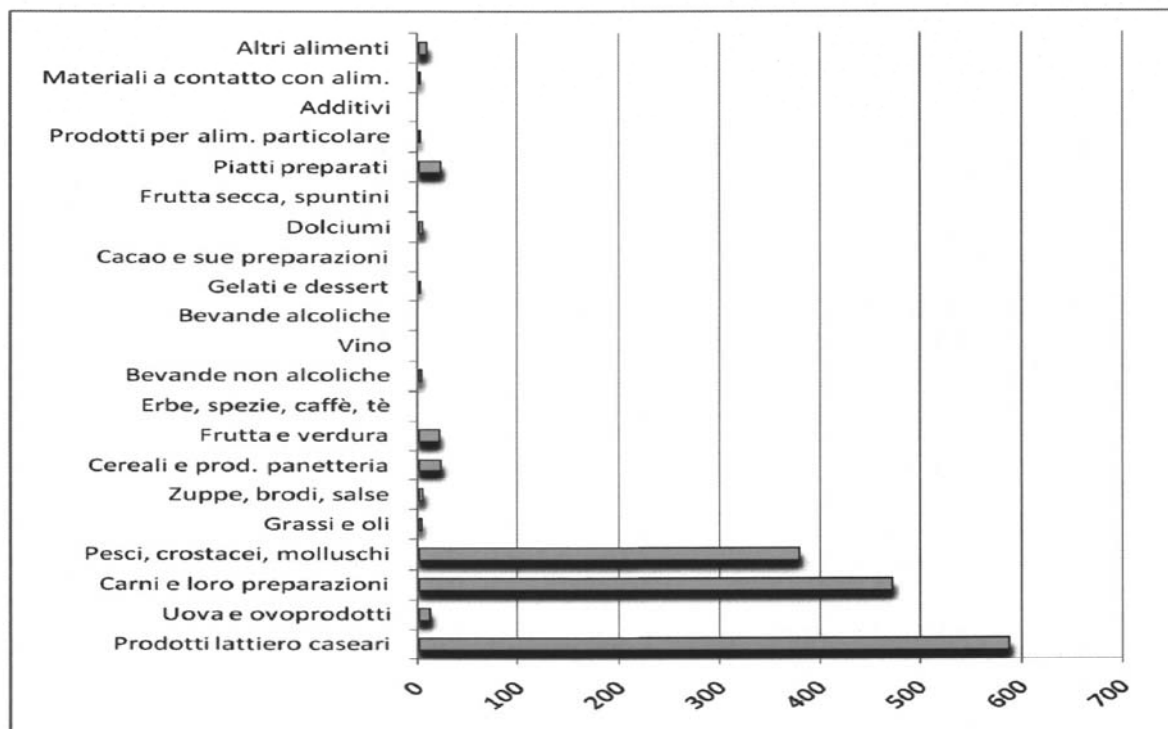
Fig. 24 – IZS – Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	17.975	588	3,3
Uova e ovoprodotti	995	12	1,2
Carni e loro preparazioni	42.723	472	1,1
Pesci, crostacei, molluschi	10.107	379	3,7
Grassi e oli	63	3	4,8
Zuppe, brodi, salse	276	5	1,8
Cereali e prod. panetteria	890	23	2,6
Frutta e verdura	361	21	5,8
Erbe, spezie, caffè, tè	110	0	0,0
Bevande non alcoliche	63	3	4,8
Vino	40	0	0,0
Bevande alcoliche	50	0	0,0
Gelati e dessert	535	1	0,2
Cacao e sue preparazioni	22	0	0,0
Dolciumi	490	5	1,0
Frutta secca, spuntini	23	0	0,0
Piatti preparati	1.062	23	2,2
Prodotti per alim. particolare	208	1	0,5
Additivi	5	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	957	2	0,2
Altri alimenti	280	9	3,2
<b>TOTALI</b>	<b>77.235</b>	<b>1.547</b>	<b>2,0</b>

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 2009



**Fig. 25 – IZS – Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2009**



**% di campioni irregolari analizzati nel 2009**

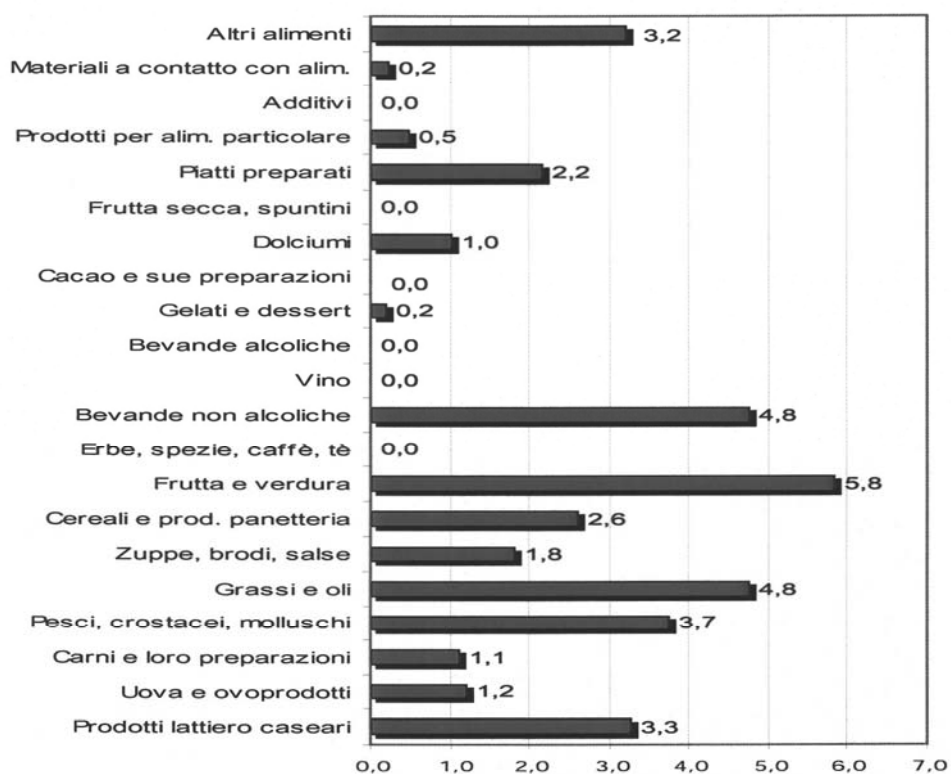


Fig. 26

Mod. B (attività analitica)	DETTAGLIO DELLE VOCI "ALTRO"																																		
	Campylobacter	Listeria monocytogenes	E. coli 0157	E.coli	Yersinia enterocolitica	Stafilococchi	enterotossina stafilococcica	Cellule somatiche	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Microorganismo aerobi	Vibrio parahemolyticus	Muffe	Anisakis	Salmonella	Altri patogeni alimentari come batteri, virus e protozoi	Biotossine algali	Tossine prodotte da microrganismi	Residui di farmaci	Sostanze inibenti	Sulfamidici	Metalli pesanti	Peroxidasi	Aflatossine	Nitrati	OGM	Istamina	Acido Sorbico	Acido ascorbico	Soffiti	Perossidi	Altri rischi chimici	Caratteristiche organolettiche alterate		
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	5	13	3	8		20	16	176							40				10			1	1						1					1	
2. UOVA E OVOPRODOTTI																																			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME	9	12	2	23	12		1		1	2			1	14	15				4						35				11	11				2	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI				40							3	1		3	1	36	1						2				40		13		1		1		
5. GRASSI ED OLI																									1						6				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																1																			
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															1													1						2	
8. FRUTTA E VERDURE	4				1										1	1																	5		
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																																			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															4																				
11. VINO																																			
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																																			
13. GELATI E DESSERT																			1																
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																																			
15. DOLCIUMI																																			
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																																			
17. PIATTI PREPARATI		2			2										1	2														1				2	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																									1										
19. ADDITIVI																																			
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																																			2
21. ALTRI ALIMENTI																			1		1											1		1	

## UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

**G**li uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), gli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) e gli 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 partire dagli alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partire da 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. L'attività di controllo degli U.S.M.A.F. invece riguarda gli alimenti di origine non animale, provenienti da Paesi Terzi, nonché i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

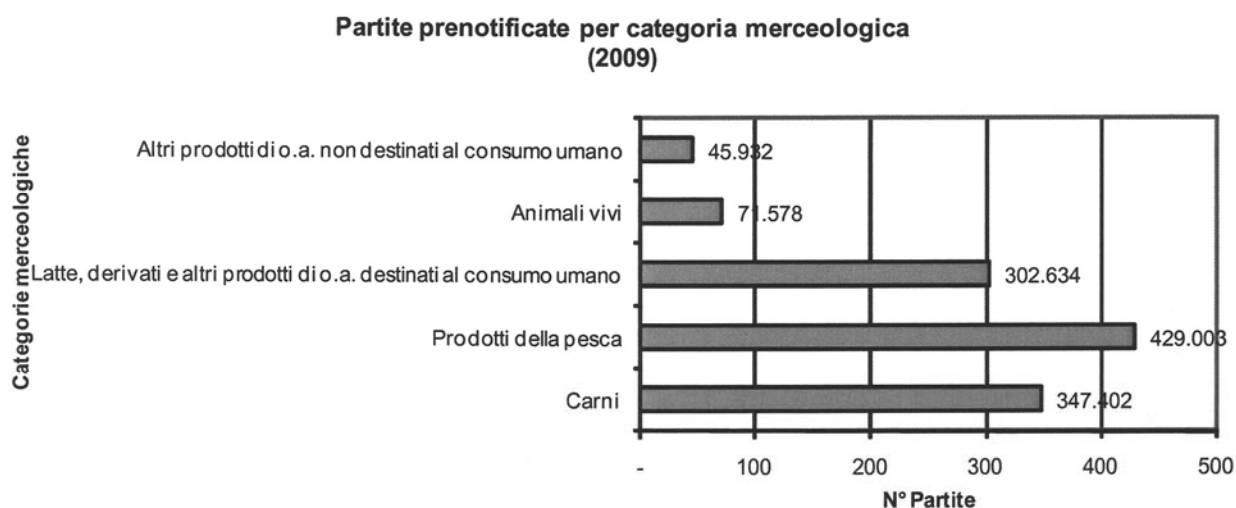
### **UVAC - Relazione sui controlli eseguiti nel 2009, scambi intracomunitari di prodotti di origine animale**

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero della Salute, istituiti con Decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.

Anche se il sistema si 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.

Nel 2009 risultano segnalate agli UVAC, tramite prenotifica, 1.196.549 partite di merci (+13,06% rispetto l'anno 2008) che rappresentano un volume quasi tredici volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. Il 35,9% delle partite è rappresentato da prodotti della pesca (429.003 partite), il 29% da carni (347.402 partite), il 25,3% da latte, derivati e altri prodotti di origine animale (o.a.) destinati al consumo umano (302.634), il 6% da animali vivi (71.578 partite) ed il 3,8% da altri prodotti di origine animale non destinati al consumo umano (45.932 partite).

Fig. 27



Nell'anno 2009 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 9.567 partite pari allo 0,8% delle partite introdotte dai Paesi comunitari (Fig. 28, 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 (8,39%), suini (5,89%), ovi-caprini (4,89%). Le percentuali di controllo sono piuttosto alte anche su penne, piume e calugine (4%), mentre per tutte le altre tipologie di merci la percentuale di controllo è inferiore al 2% delle partite segnalate. La percentuale complessiva dei controlli, pari allo 0,8%, ha avuto un leggero decremento rispetto allo 0,94% dell'anno 2008.

Oltre ai controlli di cui sopra disposti dagli U.V.A.C. ed effettuati dalle AA.SS.LL., alcuni U.V.A.C. hanno operato direttamente, in collaborazione con la Polizia Stradale