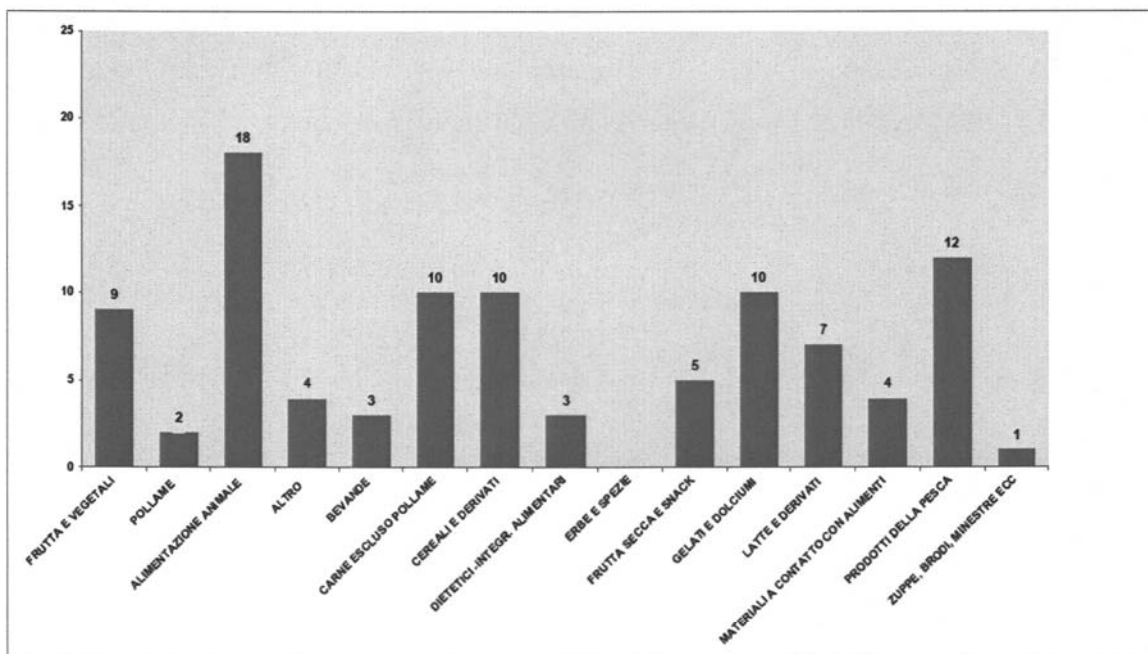
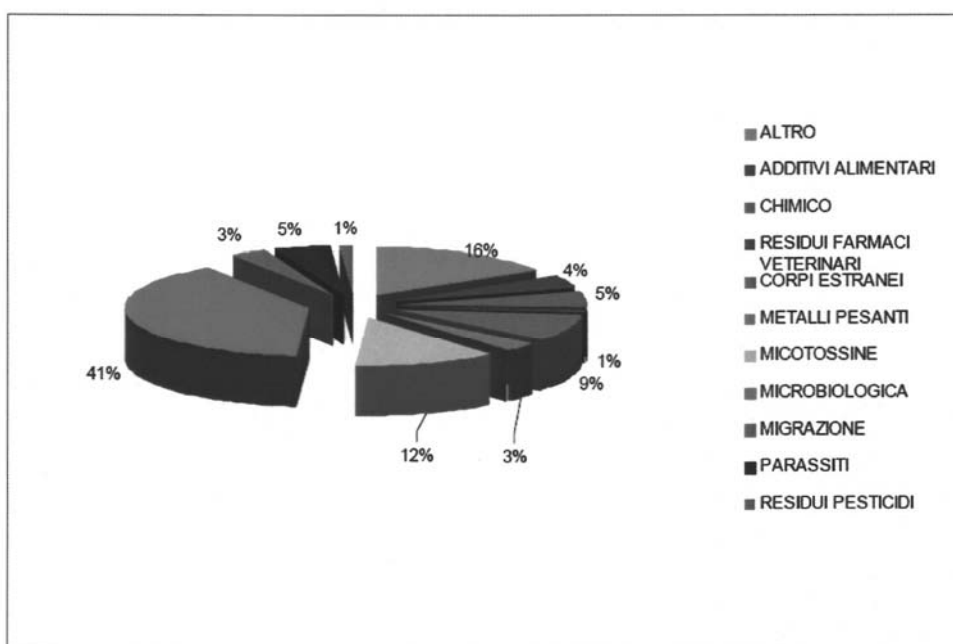


Fig.40



La figura 41, invece, mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari.

Fig. 41



La tipologia del rischio è risultata abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e, in particolare, di allergeni non dichiarati in etichetta, con ben 13 segnalazioni (rientranti sotto la voce “altro” nel grafico della Fig. 41). Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di Salmonella (20 segnalazioni) e di Listeria (7), seguite da E.Coli con 5 segnalazioni. Per quanto concerne le restanti notifiche, sono stati segnalati il riscontro di micotossine (12 notifiche), di allergeni non dichiarati in etichetta (13) e anche corpi estranei (9). Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (10), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di patulina. In un caso c'è stata una notifica per OGM.

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). L'attività di comunicazione è costantemente assicurata tramite la pubblicazione delle suddette relazioni consultate, oltre che dagli organi deputati al controllo e dagli Operatori del Settore Alimentare, anche da varie Associazioni di consumatori. L'attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale o degli uffici periferici del Ministero (porti, aeroporti), il livello di attenzione e di controllo, soprattutto per eventuali rischi emergenti, e nello stesso tempo evidenzia anche il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati. I risultati completi distinti per classi di prodotto, e per tipologia di contaminante, sono riportati nel sito web del Ministero. La relazione completa è pubblicata al link:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1182_allegato.pdf

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

http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1182_ulterioriallegati_ulteriore_allegato_0_alleg.pdf

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Durante l'anno 2009, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 34.675 ispezioni (+18,7% sul 2008) accertando n. 23.342 infrazioni (+9,1% sul 2008), di cui n.18.774 di valenza amministrativa e n. 4.568 penale.

In particolare, le infrazioni più ricorrenti, hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:

- frode in commercio, per il 19% delle violazioni contestate;
- detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 29% delle violazioni contestate;

- amministrativo, le carenze igienico strutturali, per il 51% degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 6 %.

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, gli agriturismo, i supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche e in villaggi turistici e campeggi.

- Monitoraggi, disposti d'intesa col Ministero della Salute, che hanno riguardato:

- la corretta conservazione degli alimenti stoccati nei depositi;
- i prodotti tipici delle festività pasquali;
- la panificazione abusiva e la vendita ambulante di pane;
- il reimpiego di prodotti caseari scaduti di validità nelle industrie alimentari;
- prodotti tipici delle festività natalizie.

In proposito, si segnalano le seguenti operazioni di rilievo:

- Oli e grassi

- N.A.S. di Bologna - Operazione "Soia d'oro" (luglio 2009).

Al termine di complessa attività investigativa, sono state denunciate all’Autorità Giudiziaria 17 persone ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata alla sofisticazione ed alla vendita di olio di soia come olio extra vergine di oliva o olio d’oliva prodotto nella provincia di Foggia ed etichettato con marchi di aziende risultate inesistenti.

Sottratti al consumo oltre 13.000 litri di olio sofisticato.

- Funghi epigei

- N.A.S. di Padova - Importazione di funghi (febbraio 2009)

Le indagini hanno consentito di sottrarre al consumo oltre 75 tonnellate di funghi porcini importati dalla Repubblica Cinese, che agli esami di laboratorio sono risultati invasi da ditteri micetofili (larve) potenzialmente nocivi per la salute umana.

- Integratori alimentari

- N.A.S. di Torino - Integratori alimentari (febbraio 2009)

Un controllo eseguito all’interno di un capannone nella disponibilità di un’azienda dedita, su scala nazionale, allo stoccaggio ed al trasporto merci, ha permesso di sottrarre al consumo circa 4 milioni di confezioni di integratori alimentari scaduti di validità peraltro custoditi in ambienti interessati da gravi carenze igienico-strutturali.

- Carni ed Allevamenti

- N.A.S. di Napoli - Operazione “Somatos” (aprile 2009)

A conclusione di attività investigativa avviata nel 2006, sono state eseguite 22 ordinanze di custodia cautelare, di cui 5 in carcere e 17 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone, ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata al traffico ed all’impiego di sostanze vietate in zootecnia.

Le indagini hanno permesso di disarticolare un sodalizio criminoso operante nel casertano, costituito da titolari di allevamenti bufalini, medici veterinari e farmacisti, i quali hanno utilizzato sostanze proibite (ormoni) per incrementare la produzione di latte e l’ingrasso degli animali destinati alla macellazione.

Denunciate in stato di libertà ulteriori 58 persone, sequestrati 25 allevamenti, 7.500 capi bufalini e migliaia di confezioni di medicinali.

- N.A.S. di Torino - Operazione “Gamma Tuber” (novembre 2009)

Al termine di articolata attività d’indagine, sono state eseguite 13 ordinanze di custodia cautelare in carcere ed agli arresti domiciliari nei confronti di altrettante persone, responsabili di aver costituito un’associazione per delinquere finalizzata all’indebito conseguimento di contributi da parte dell’Unione Europea.

Il sodalizio criminoso, composto da allevatori di bovini e da funzionari dell’A.S.L., ha dolosamente occultato la presenza della tubercolosi bovina nelle aziende di proprio interesse, al fine di ottenere gli aiuti economici che l’U.E. eroga agli allevatori di animali da reddito in territori privi di malattie infettive.

Latte e derivati

- N.A.S. di Cremona (giugno 2009)

Sono stati segnalati all’Autorità Giudiziaria i legali responsabili di due caseifici per aver immesso nei circuiti commerciali mozzarelle non genuine e sofisticate .E’ stato accertato che i prodotti caseari erano realizzati utilizzando materie prime vietate (caseina e burro) e formaggi “rientrati” poiché scaduti di validità o prossimi alla scadenza. L’accorgimento permetteva di produrre “mozzarelle” impiegando scarsissime quantità di latte.

Sequestrate oltre 4 tonnellate di mozzarelle ed una tonnellata di sostanze proibite.

- N.A.S. di Milano (luglio 2009)

E’ stato segnalato all’Autorità Giudiziaria e Sanitaria il legale responsabile di uno stabilimento di produzione di formaggi a pasta filata, per aver detenuto materie prime in cattivo stato di conservazione e coadiuvanti tecnologici vietati (biossido di titanio e cellulosa microcristallina), quest’ultimi utilizzati per rendere più accattivante, per lucentezza e consistenza, il prodotto caseario finito.

Sequestrati Kg 450 di cagliata ed oltre 2 tonnellate di additivi vietati.

- N.A.S. di Roma (agosto 2009)

Nel corso di mirata attività ispettiva è stato individuato un caseificio che produceva mozzarelle e formaggi utilizzando materie prime non consentite, quali amido, fecola di patate, caseina e latte in polvere (rinvenuto in confezioni scadute di validità da oltre un

anno), senza l'impiego di caglio, nonostante che tale ingrediente fosse indicato in etichetta.

Sequestrate 10 tonnellate di prodotti caseari verosimilmente sofisticati ed una tonnellata di materie prime vietate.

- Fitosanitari

- N.A.S. di Bari - Operazione "Stop and go" (gennaio 2009)

Al termine di prolungata attività investigativa, sono state eseguite 10 ordinanze di custodia cautelare in carcere nei confronti di altrettante persone, responsabili di aver costituito un sodalizio criminoso dedito alla commissione di rapine e ricettazione di fitosanitari. L'indagine condotta ha consentito di disarticolare un gruppo criminale responsabile di numerose rapine ai danni di autotrasportatori di prodotti per l'agricoltura; i fitosanitari trafugati venivano successivamente reimmessi in commercio attraverso canali paralleli, con grave pericolo per la salute pubblica. Nel corso delle indagini sono stati sequestrati 3 depositi di fitosanitari.

- N.A.S. di Padova - Operazione "Atrazina" (agosto 2009)

L'attività ispettiva ha consentito di sottrarre dal mercato oltre 10 tonnellate di un erbicida di provenienza spagnola a base di ATRAZINA, principio attivo diffusamente utilizzato in passato nelle culture cerealicole, ma vietato dal 1992 con Ordinanza del Ministero della Salute, in quanto sospetto agente cancerogeno, autore di patologie a carattere ormonale e potenzialmente in grado di provocare gravi inquinamenti delle falde acquifere.

- Servizi di controllo in campo nazionale
- Operazione Setaccio (gennaio 2009)

Nel corso di mirato servizio di controllo in campo nazionale teso ad appurare la corretta detenzione degli alimenti nelle attività di deposito e stoccaggio, sono state/i:

- sequestrate oltre 1.000 tonnellate di alimenti;
- ispezionate 717 strutture, di cui 36 chiuse per motivi di salute pubblica;
- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 315 persone.

- Operazione Pasqua Sicura (aprile 2009)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale diretto a verificare la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state/i:

- sequestrati oltre 3.000 Kg di alimenti e 150.000 confezioni di prodotti dolciari;
- ispezionate 720 attività di settore, di cui 13 chiuse per motivi di salute pubblica;
- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 282 persone.

- Operazione Estate tranquilla (giugno-settembre 2009)

Durante tutto il periodo estivo sono stati sottoposti a controlli gli operatori economici ritenuti più sensibili nel periodo vacanziero, in particolare sono state/i:

- sequestrate 181 tonnellate e 133.000 confezioni di alimenti di varia natura.
- ispezionate 4.600 attività di comparto (villaggi turistici, stabilimenti balneari, prodotti della pesca, bar e le gelaterie, agriturismo, supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche ,villaggi turistici e campeggi), di cui 105 chiuse per motivi di salute pubblica;
- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 1.426 persone.

- Operazione Natale sicuro (dicembre 2009)

Nel periodo delle festività natalizie al fine di accertare la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici delle festività natalizie, sono stati/e:

- sequestrati oltre 50 tonnellate di alimenti, 17.000 confezioni di prodotti dolciari e 600 litri di olio minerale di tipo paraffinico utilizzato nella produzione di biscotti quale criminoso espediente per prevenire l'imbrunimento dei dolci durante la cottura;
- ispezionate 806 attività di settore, di cui 13 chiuse per motivi di salute pubblica;
- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 237 persone.

Prospetto relativo ai risultati conseguiti, disaggregati per settore operativo

SICUREZZA ALIMENTARE 2009

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE=ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Stutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obl.	Arr.te	Seg AG	Seg AA		Chiusa per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq
Acque e Bibite	711	67	216	58	€ 79.636	0	54	150	418	24	14	102.615	10.484.134	0	€ 4.568.616
Alimenti Dietetici	1.103	106	264	31	€ 48.977	0	52	161	477	8	2	326	3.796.650	0	€ 20.758.289
Carni ed Allevamenti	4.726	1.298	3.368	330	€ 460.499	27	544	1.273	5.980	114	137	305.740	314.149	172.457	€ 35.174.918
Conserve Alimentari	1.317	142	632	78	€ 120.653	1	78	369	676	37	22	5.665.583	426.073	90	€ 7.466.817
Farine, Pane e Pasta	5.391	544	2.981	516	€ 552.615	3	365	1.884	767	211	109	11.842.045	529.746	0	€ 11.380.195
Latte e Derivati	2.351	249	1.731	205	€ 351.411	0	152	568	565	76	37	1.256.242	2.090.674	80	€ 12.470.898
Mangimi e Prod.Zoot.	1.015	68	168	32	€ 22.349	0	34	126	416	7	20	6.144.051	165.889	221	€ 2.935.774
Olii e Grassi	1.216	186	330	36	€ 29.962	0	96	230	402	29	12	56.355	7.354	0	€ 255.213
Prod. Fitosanitari	1.219	168	349	64	€ 54.180	10	116	186	218	20	32	412.740	196.842	0	€ 6.867.430
Prodotti ittici	2.326	216	806	83	€ 124.391	0	163	522	291	33	30	74.688	16.634	0	€ 1.561.488
Ristorazione	11.785	1.389	7.232	1.405	€ 1.484.221	3	919	4.336	457	393	205	204.602	950.244	1	€ 7.749.911
Salumi ed insaccati	346	52	177	30	€ 40.849	0	32	107	31	8	2	41.713	3.616	0	€ 606.260
Vini ed Alcolici	962	71	446	149	€ 176.471	0	40	271	431	22	45	3.916.357	435.164	0	€ 7.453.758
Zuccheri e Sostituenti	156	12	74	13	€ 13.248	0	8	48	47	8	2	9.312.055	2.383	0	€ 4.896.291
Totale generale:	34.675	4.568	18.774	3.030	€ 3.559.462	44	2.852	10.251	11.236	990	669	38.337.310	19.419.541	172.849	€ 124.143.857

(#) *Infrazioni amministrative contestate e definite.*

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 418.265.698

(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

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2009 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2009, 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 le loro ispezioni. Allo stesso modo, la Fig. 43 riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici, (A.R.P.A., LSP 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 470.612 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 54.858 (pari all'11,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione (Fig. 44). In particolare le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP, come illustrato nella Fig. 45. Le unità operative controllate ammontano al 33.1% di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (1.422.377).

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente 143.785, di cui 2.487 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 1,7%, inferiore a quella avutasi nel 2008 (2,09%). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (Fig. 46).

Fig. 42 - Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONF. (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PROD. E CONF. CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'	405.298	52.499	33.730	274.010	34.277	38.937	393.173	59.336	131.117	1.422.377
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	142.199	27.437	13.703	103.333	9.932	14.703	79.588	21.869	57.848	470.612
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	375.777	205.675	53.677	138.091	9.871	13.920	89.715	25.532	73.263	985.521
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.751	7.804	2.415	11.282	332	605	16.142	4.066	8.461	54.858
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	232.317	52.866	8.549	26.214	91	94	5.416	5.496	13.784	344.827
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.171	978	163	651	4	1	415	181	503	4.067
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2.088	6.430	1.273	7.126	168	326	9.605	2.232	5.302	34.550
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.857	5.642	1.436	6.638	286	327	9.033	2.174	4.660	32.053
c) Composizione	84	67	22	78	0	2	82	18	41	394
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	379	426	94	288	33	3	95	39	39	1.396
e) Etichettatura e presentazione	55	301	109	963	8	11	218	45	313	2.023
f) Altro	738	1.221	547	1.147	16	125	2.029	435	791	7.049
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	3.282	8.960	2.695	12.451	198	322	22.035	5.259	7.141	62.343
b) Notizie di reato	83	312	364	722	55	91	458	116	292	2.493

(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.

Fig. 43 - Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite da A.R.P.A., L.S.P. e I.Z.S.

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZ.	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	19.060	650	7	69	325	13	0	89	26	31	178	738
2. Uova e ovoprodotti	1.087	12	2	0	0	0	0	6	0	0	6	14
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	70.540	517	199	135	87	0	4	82	68	12	7	594
4. Pesci, crostacei, molluschi	10.489	414	36	31	169	0	47	69	6	5	67	430
5. Grassi e oli	1.569	72	0	0	6	0	0	21	9	28	16	80
6. Zuppe, brodi, salse	1.698	24	1	0	6	0	0	2	3	2	12	26
7. Cereali e prodotti della panetteria	8.429	270	17	11	172	6	0	30	42	19	14	311
8. Frutta e verdura	6.281	101	4	5	40	8	0	26	11	1	12	107
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.597	26	1	0	6	2	0	14	1	0	2	26
10. Bevande non alcoliche	2.436	46	0	0	16	0	1	15	6	2	8	48
11. Vino	1.793	23	0	0	0	0	3	2	7	11	0	23
12. Bevande alcoliche escluso il vino	432	5	0	0	0	0	0	0	2	3	0	5
13. Gelati e dessert	1.413	28	1	1	25	0	0	1	0	0	0	28
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	439	3	0	0	2	0	0	0	0	1	0	3
15. Dolciumi	929	10	0	0	2	0	0	1	3	0	4	10
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1.593	17	0	0	3	48	0	3	0	0	1	55
17. Piatti preparati	8.102	204	25	24	152	4	0	3	0	5	10	223
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.249	11	0	0	2	0	0	5	1	2	1	11
19. Additivi	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	2.124	16	0	0	0	0	3	5	0	0	9	17
21. Altri alimenti	2.460	38	2	5	18	0	0	7	4	2	1	39
TOTALE	143.785	2.487	295	281	1.031	81	58	381	189	124	348	2.788

Fig. 44 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	142.199	27.437	117.036	24.635	101.457	57.848	470.612
n° di unità con infrazioni	3.751	7.804	13.697	937	20.208	8.461	54.858
% di unità irregolari	2,6	28,4	11,7	3,8	19,9	14,6	11,7

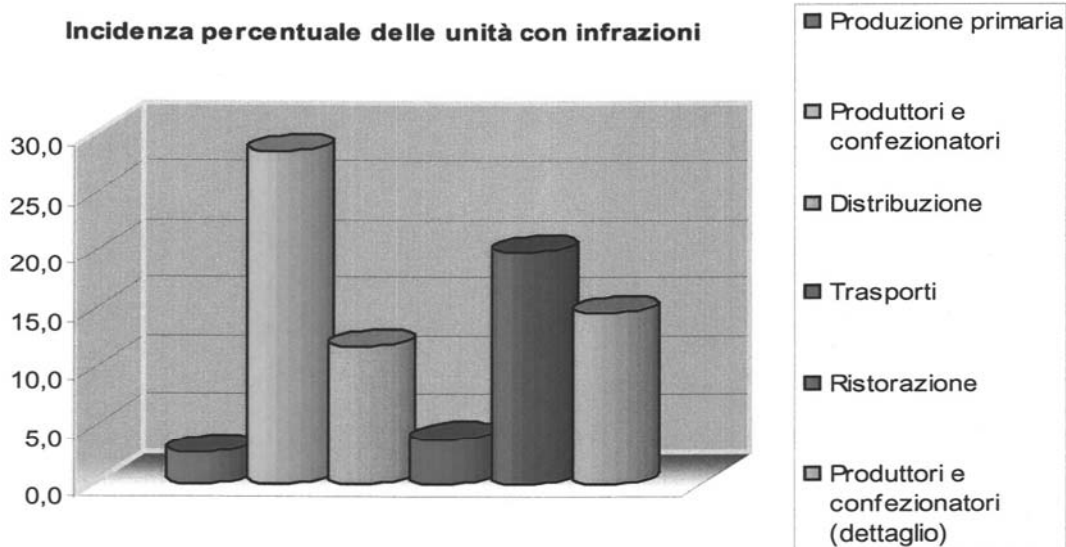
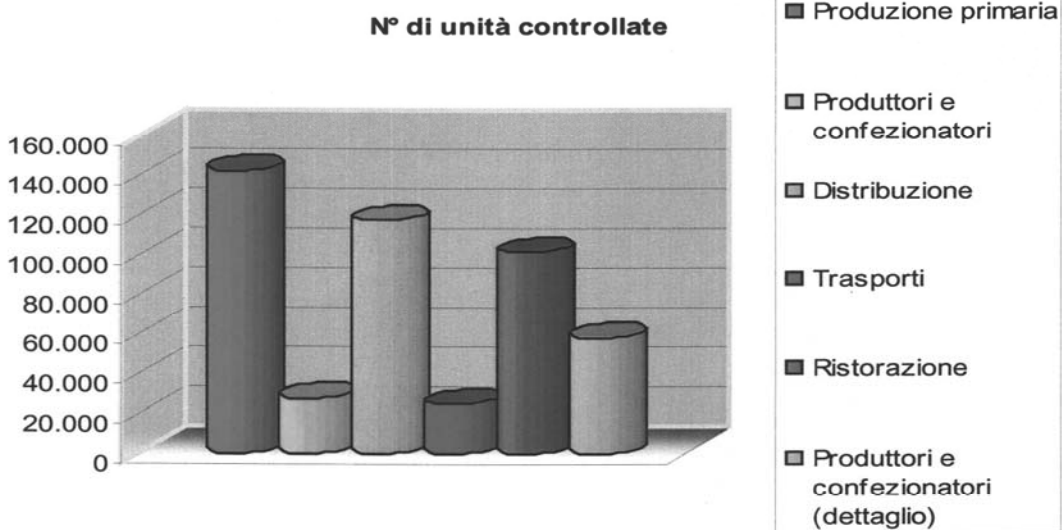


Fig. 45 – Attività ispettiva: riepilogo nazionale delle distribuzioni delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	34.550	32.053	394	1.396	2.043	7.293	77.729
% delle infrazioni	44,4	41,2	0,5	1,8	2,6	9,4	

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

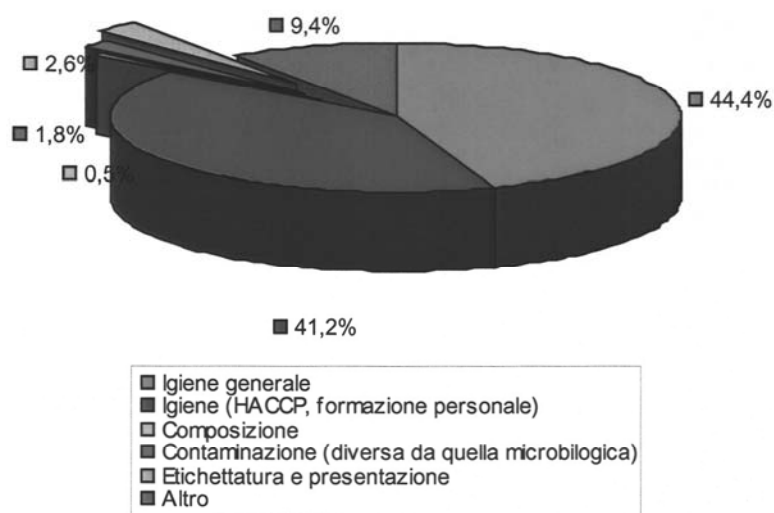
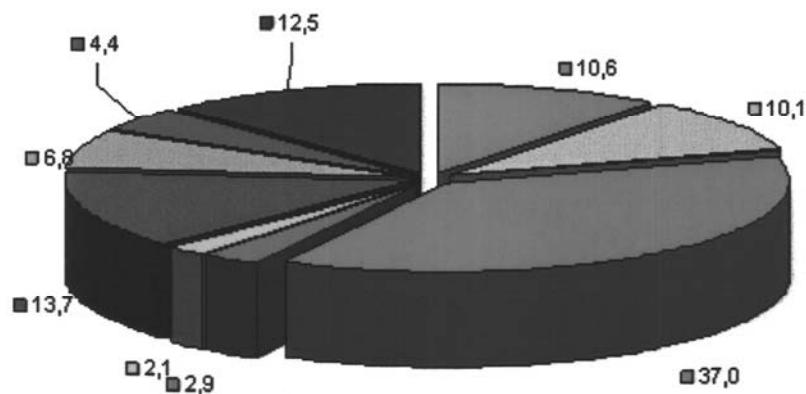


Fig. 46 - Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria m.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	295	281	1.031	81	58	381	189	124	348	2.788
% infrazioni	10,6	10,1	37,0	2,9	2,1	13,7	6,8	4,4	12,5	

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	

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

L' Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (di seguito anche ICQRF) istituito dalla legge 7 agosto 1986, n. 462 è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole e forestali, operante sull'intero territorio nazionale. L'Ispettorato, attraverso la lotta alle frodi e, più in generale, con azioni di prevenzione e di contrasto agli illeciti, svolge un ruolo di tutela dei consumatori e di salvaguardia dei produttori da fenomeni di sleale concorrenza.

L'Ispettorato svolge le seguenti attività:

- controlli sulla qualità, genuinità e identità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola (sementi, mangimi, fertilizzanti e fitosanitari) finalizzati alla prevenzione e repressione delle frodi e degli illeciti, di carattere essenzialmente merceologico;
- funzioni di vigilanza sugli organismi di controllo che operano nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata (prodotti alimentari a DOP, IGP, vini a denominazione d'origine ed indicazione geografica, prodotti da agricoltura biologica, carni bovine e di pollame con etichettatura facoltativa in aggiunta a quella obbligatoria);
- irrogazione di sanzioni amministrative pecuniarie in materia agricola e agroalimentare di competenza statale.

L'Ispettorato, si articola, a livello centrale, in due Direzione generali e in un ufficio dirigenziale di livello non generale; a livello periferico, in 12 uffici ispettivi, con 17 sedi distaccate, e 5 laboratori di analisi, specializzati per settore merceologico.

La Direzione generale della prevenzione e repressione delle frodi, articolata in quattro uffici effettua la programmazione, il monitoraggio e la valutazione delle attività istituzionali, svolge attività di indirizzo, coordinamento e vigilanza sull'attività ispettiva e quella analitica, attività di studio nelle materie di interesse dell'Ispettorato, aggiorna i metodi ufficiali di analisi, gestisce i Comitati di coordinamento di cui agli articoli 4 e 5

del D.M. del 13 febbraio 2003, n. 44, espleta le analisi di revisione e gestisce il sistema informativo ICQRF.

La Direzione generale della vigilanza per la qualità e la tutela del consumatore, articolata in quattro uffici, provvede al riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione, coordina la vigilanza sugli organismi pubblici e privati di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, provvede alla definizione dei procedimenti amministrativi sanzionatori e ne cura il contenzioso, cura l'analisi del fabbisogno di risorse strumentali e logistiche, cura l'attività contrattuale dell'Ispettorato, provvede alla tenuta della contabilità finanziaria ed economico analitica, assicura il trattamento economico accessorio del personale e la mobilità, organizza l'attività di formazione specifica per il personale.

L'attività operativa viene effettuata dagli Uffici periferici, dislocati sul territorio, lungo tutte le fasi delle filiere (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto e commercio), per salvaguardare la genuinità, la qualità merceologica e la conformità alle norme delle produzioni, e dai 5 laboratori di analisi che verificano l'effettiva composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni. Presso l'Amministrazione centrale opera inoltre un Laboratorio centrale che effettua le analisi di seconda istanza.

Le verifiche comportano accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei prodotti, sulla regolare tenuta della documentazione amministrativo-contabile prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta dei prodotti, nonché di verifiche di laboratorio sui campioni di prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

La vigilanza sulle produzioni a denominazione regolamentata, sui prodotti da agricoltura biologica e su quelli per i quali è previsto un sistema di etichettatura facoltativo, comporta la verifica del possesso e del mantenimento da parte degli Organismi di certificazione dei requisiti previsti, della corretta applicazione del piano di controllo, dell'esistenza di trasparenza, imparzialità e terzietà nei confronti di tutti i soggetti interessati al controllo. In questo ambito l'Ispettorato opera in concorrenza con le Regioni e le Province autonome.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari, tra i compiti istituzionali, annovera anche la competenza all'irrogazione