

ATTI PARLAMENTARI

XVI LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. LXXVI
n. 3

RELAZIONE

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

(Anno 2009)

*(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 della salute

(FAZIO)

Trasmessa alla Presidenza il 21 giugno 2010

PAGINA BIANCA

I N D I C E

Introduzione	Pag.	5
Base normativa	»	8
Raccolta ed elaborazione dati	»	10
Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.	»	12
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)</i>	»	16
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)</i> ...	»	24
Attività analitica - Laboratori pubblici	»	32
<i>Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.ZZ.SS.)</i>	»	48
Uffici territoriali del Ministero della Salute	»	63
<i>UVAC - Relazione sui controlli eseguiti nel 2009, scambi intracomunitari di prodotti di origine animale</i>	»	63
<i>PIF - Relazione sui controlli eseguiti nel 2009 sugli alimenti di origine animale importati dai paesi terzi.</i>	»	70
<i>USMAF - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti</i>	»	74
Il Sistema di Allerta comunitario	»	77
Comando Carabinieri per la Tutela della Salute	»	83
Riepilogo generale per l'anno 2009 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero della Salute	»	89
Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)	»	95
Guardia di Finanza	»	112
Agenzia delle Dogane	»	116
Conclusioni	»	119

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, aveva 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. Attualmente è sostituita 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, 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 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 è rivolto a verificare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali, delle strutture e dei mezzi di trasporto;
- 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 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 opera, a livello centrale, attraverso 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, agisce 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.), i Laboratori di Sanità pubblica delle ASL istituiti in alcune Regioni 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** agisce 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, con possibili risvolti sanitari.

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 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 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 *ufficiale dei prodotti alimentari* è armonizzato dal regolamento CE n. 882/2004, che prevede un piano Nazionale Pluriennale Integrato di Controllo (MANCP), in base al quale le Autorità competenti 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'articolo 2 del Regolamento 882/2004 per "controllo ufficiale" si intende quello effettuato secondo parametri stabiliti. Ai sensi dell'articolo 8 i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Pertanto gli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli, che devono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo. Attualmente 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*. 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 venirne 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 venirne 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 delle A.S.L., IZS, 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

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 Regioni/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.

**Risultati delle attività
di vigilanza e
controllo ufficiale
effettuate nel 2009
dai diversi
organismi competenti**

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

Le 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 A 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 2008, 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 2008, 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 2008, 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%.

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig.1

S.I.A.N. - 2009		PRODUTTORI PRIMARI	2008	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2008	DISTRIBUZIONE	2008	TRASPORTI	2008	RISTORAZIONE	2008	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2008
ABRUZZO	Numero di unità controllate	210	↔	89	↓	833	↓	211	↓	2.061	↓	325	↓
	Numero di ispezioni	45	↑	51	↓	634	↓	65	↓	1.208	↓	425	↔
	Numero di unità con infrazioni	12	↑	4	↓	78	↓	22	↑	214	↓	42	↓
BASILICATA	Numero di unità controllate	80	↔	145	↔	843	↔	230	↔	664	↔	205	↔
	Numero di ispezioni	83	↔	148	↔	642	↔	222	↔	652	↔	70	↔
	Numero di unità con infrazioni	1	↔	19	↔	68	↔	0	↔	101	↔	29	↔
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità controllate	47	↑	243	↑	516	↑	3	↓	968	↔	450	↑
	Numero di ispezioni	92	↑	620	↑	760	↑	3	↔	1.095	↔	551	↑
	Numero di unità con infrazioni	2	↓	33	↔	57	↔	0	↔	398	↔	60	↑
CALABRIA	Numero di unità controllate	350	↓	1.089	↓	1.539	↓	1.062	↑	1.880	↔	810	↔
	Numero di ispezioni	272	↓	370	↓	1.450	↓	389	↓	1.543	↔	500	↓
	Numero di unità con infrazioni	74	↑	102	↑	201	↑	7	↔	194	↔	44	↔
CAMPANIA	Numero di unità controllate	298	↓	1.379	↔	9.822	↓	1.949	↔	9.470	↔	4.093	↔
	Numero di ispezioni	354	↔	1.495	↓	11.041	↓	2.495	↔	10.943	↔	3.899	↔
	Numero di unità con infrazioni	21	↔	265	↔	1.028	↓	305	↓	1.420	↔	439	↓
EMILIA R.	Numero di unità controllate	234	↔	509	↔	3.098	↔	62	↓	10.795	↔	2.775	↔
	Numero di ispezioni	287	↑	757	↔	5.856	↔	73	↓	12.773	↔	3.424	↔
	Numero di unità con infrazioni	39	↑	173	↔	711	↓	7	↑	2.970	↓	873	↔
FRIULI V.G.	Numero di unità controllate	13	↑	45	↑	677	↑	13	↑	1.367	↑	599	↑
	Numero di ispezioni	15	↔	63	↔	817	↔	13	↑	1.580	↔	686	↑
	Numero di unità con infrazioni	1	↓	7	↓	103	↓	1	↑	495	↓	172	↓
LAZIO	Numero di unità controllate	232	↔	278	↓	3.971	↔	256	↓	5.880	↔	1.332	↔
	Numero di ispezioni	219	↓	402	↑	5.171	↔	246	↓	7.234	↓	1.766	↔
	Numero di unità con infrazioni	20	↔	57	↑	693	↑	19	↔	1.586	↑	505	↑
LIGURIA	Numero di unità controllate	40	↑	168	↔	1.305	↑	15	↑	2.143	↑	571	↑
	Numero di ispezioni	40	↑	238	↔	1.596	↑	18	↑	2.781	↑	727	↑
	Numero di unità con infrazioni	5	↑	29	↑	253	↔	1	↓	685	↑	195	↑
LOMBARDIA	Numero di unità controllate	395	↓	1.220	↓	4.837	↓	0	↓	13.541	↔	6.749	↑
	Numero di ispezioni	439	↔	1.719	↓	7.544	↓	0	↔	17.925	↑	9.571	↑
	Numero di unità con infrazioni	65	↑	369	↑	1.182	↑	0	↔	4.687	↑	2.054	↔
MARCHE	Numero di unità controllate	127	↑	359	↑	1.645	↑	95	↔	1.689	↔	641	↑
	Numero di ispezioni	172	↑	578	↑	2.051	↑	96	↔	1.938	↔	782	↑
	Numero di unità con infrazioni	2	↑	114	↑	136	↔	3	↓	301	↓	97	↓
MOLISE	Numero di unità controllate	1.365	↔	152	↓	491	↓	317	↑	431	↓	202	↔
	Numero di ispezioni	1.011	↔	299	↓	861	↓	469	↑	1.020	↔	356	↔
	Numero di unità con infrazioni	4	↓	6	↔	5	↔	0	↔	11	↓	0	↔
PIEMONTE	Numero di unità controllate	123	↑	683	↓	2.509	↑	206	↑	7.180	↔	1.846	↓
	Numero di ispezioni	128	↑	1.082	↓	3.258	↑	232	↑	8.371	↔	2.235	↓
	Numero di unità con infrazioni	1	↔	65	↓	417	↑	6	↑	1.191	↓	284	↑
PUGLIA	Numero di unità controllate	1.860	↔	928	↔	5.039	↑	1.407	↑	3.228	↔	1.227	↑
	Numero di ispezioni	961	↔	868	↔	4.233	↑	1.205	↔	2.513	↔	1.087	↔
	Numero di unità con infrazioni	26	↔	136	↔	502	↑	30	↔	391	↔	83	↔
SARDEGNA	Numero di unità controllate	158	↔	1.019	↔	3.296	↑	148	↑	5.784	↔	1.239	↔
	Numero di ispezioni	82	↑	1.379	↔	3.710	↑	128	↑	6.520	↔	1.581	↑
	Numero di unità con infrazioni	3	↑	52	↓	294	↓	0	↔	288	↓	59	↓
SICILIA	Numero di unità controllate	152	↔	1.060	↔	4.539	↔	348	↔	4.948	↔	3.864	↔
	Numero di ispezioni	158	↔	1.048	↔	4.493	↔	458	↔	5.119	↔	2.302	↔
	Numero di unità con infrazioni	0	↔	178	↔	290	↓	13	↔	853	↓	288	↔
TOSCANA	Numero di unità controllate	173	↔	579	↔	1.187	↓	2.544	↑	2.159	↓	1.365	↔
	Numero di ispezioni	197	↔	1.087	↓	1.843	↓	3.933	↑	3.058	↓	1.870	↑
	Numero di unità con infrazioni	34	↓	208	↔	305	↔	842	↑	695	↑	443	↑
TRENTO (P.A.)	Numero di unità controllate	0	↔	163	↔	267	↔	0	↔	673	↔	122	↓
	Numero di ispezioni	0	↔	177	↔	276	↔	0	↔	690	↔	139	↑
	Numero di unità con infrazioni	0	↔	4	↓	2	↔	0	↔	26	↔	4	↑
UMBRIA	Numero di unità controllate	41	↑	227	↔	846	↑	58	↔	1.191	↓	354	↔
	Numero di ispezioni	42	↓	303	↑	1.026	↑	58	↔	1.342	↓	402	↓
	Numero di unità con infrazioni	0	↓	33	↑	77	↔	0	↓	175	↓	57	↓
VALLE D'AOSTA	Numero di unità controllate	12	↑	20	↑	56	↑	0	↔	237	↑	11	↑
	Numero di ispezioni	1	↔	12	↓	53	↑	0	↔	441	↓	10	↑
	Numero di unità con infrazioni	0	↔	2	↓	6	↑	0	↔	37	↓	2	↑
VENETO	Numero di unità controllate	314	↑	1.121	↑	3.196	↓	422	↔	6.367	↔	1.305	↓
	Numero di ispezioni	361	↑	1.384	↑	4.972	↓	437	↔	7.346	↔	1.749	↓
	Numero di unità con infrazioni	11	↓	172	↓	358	↑	3	↓	1.029	↑	209	↑

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., tutte le Regioni hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva, riassunti nella **Fig. 1.** con lo scostamento, rispetto al 2008, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2009. Il riepilogo nazionale invece, è 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 **189.255** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **22,8%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**829.453**). Di queste il **17,8%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della *ristorazione* e dei *produttori* e dei *confezionatori* degli alimenti che vendono direttamente al consumatore finale.

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

L'andamento negli anni che vanno dal 2000 al 2009 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4**, dove si nota come abbia subito un notevole incremento dopo il 2001, sia per quel che riguarda il numero di attività sottoposte a controllo, che per il numero totale di ispezioni effettuate. La percentuale del **17,8%** di unità con infrazioni del 2009 è simile alla percentuale dell'anno scorso (**17,6%**) e in linea con il valore medio di **17,5%** registrato dal 2000 al 2009.

Fig. 2 - Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI 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'	129.818	35.425	26.409	175.553	17.153	15.741	296.351	46.448	86.555	829.453
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.024	11.466	8.191	42.832	3.793	3.067	66.536	17.261	30.085	189.255
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.959	14.080	13.194	49.888	3.494	3.173	77.911	20.204	34.132	221.035
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	321	2.028	1.356	5.584	226	193	14.547	3.509	5.939	33.703
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.973	9.205	5.770	15.503	82	30	4.832	4.852	5.983	50.230
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	96	124	73	274	1	0	369	147	210	1.294
NUMERO INFRAZIONI:	148	1.463	667	3.720	120	250	8.659	1.935	3.527	20.489
a) Igiene Generale	113	1.421	673	2.669	95	165	8.057	1.764	3.089	18.046
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	8	26	17	20	0	1	71	15	11	169
c) Composizione	62	20	43	61	29	2	41	16	12	286
d) Contrammixione (diversa da quella autorizzata)	1	98	60	306	6	2	146	14	82	715
e) Etichettatura e presentazione	78	292	313	627	79	52	1.954	377	458	4.230
f) Altro	412	3.665	1.880	6.786	133	212	20.622	4.819	4.381	42.910
PROVEDIMENTI:	16	130	50	260	51	84	384	99	130	1.204
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

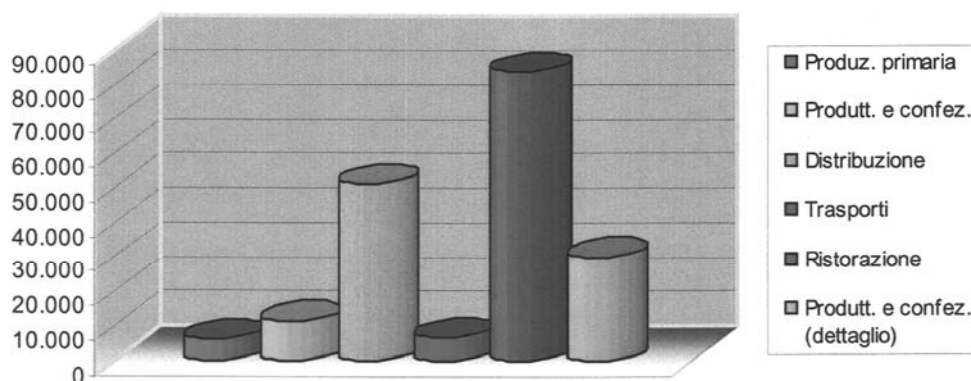
(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

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

Fig. 3 - Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2009

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	6.024	11.466	51.023	6.860	83.797	30.085	189.255
n° di unità con infrazioni	321	2.028	6.940	419	18.056	5.939	33.703
% di unità irregolari	5,3	17,7	13,6	6,1	21,5	19,7	17,8

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

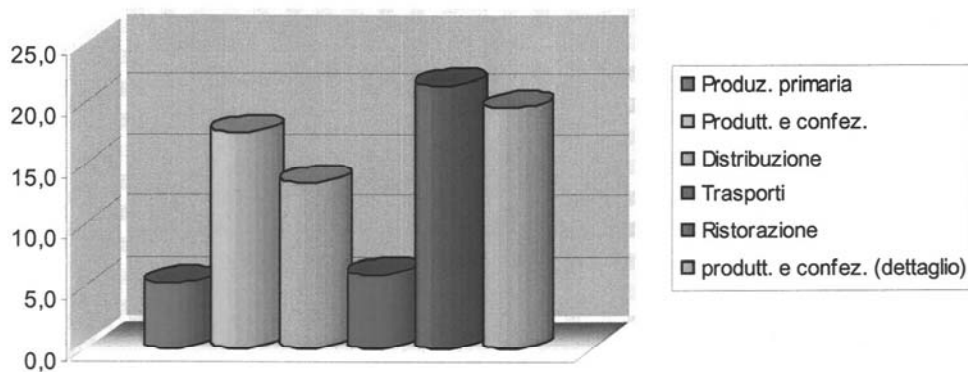
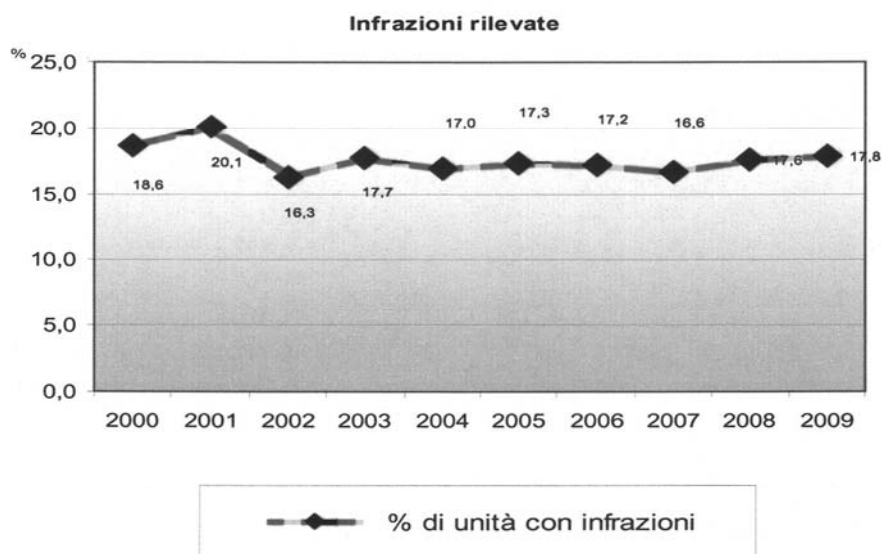
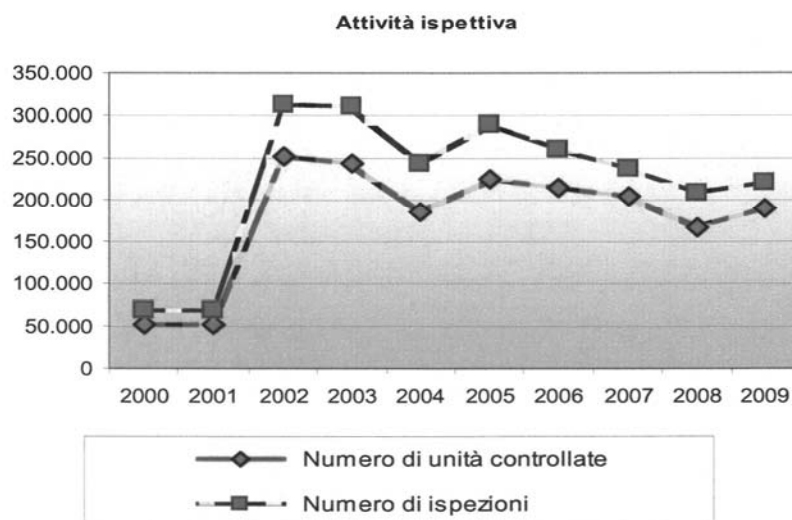


Fig.4 - SIAN - Raffronto anni 2000-2009

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	52.099	51.404	251.125	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309	189.255
Numero di ispezioni	68.822	67.771	312.032	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	9.687	10.340	40.878	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326	33.703
% di unità con infrazioni	18,6	20,1	16,3	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009



Un analogo raffronto negli ultimi dieci anni inerente l'attività di campionamento praticata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5**. Si nota un decremento dell'attività di campionamento a partire dal 2005 e, per quel che riguarda le percentuali di campioni irregolari rilevate, una graduale riduzione degli stessi, facendo registrare il valore più basso nel 2006, ossia il 2,3%.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Fig. 6**, dove risulta che la maggior frequenza di irregolarità si riscontra ancora nell'ambito dell'igiene (del personale, delle strutture, HACCP, ecc).

La **Fig. 7** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2009 nei diversi settori. Quanto esposto in **Fig. 7** viene illustrato nel seguente grafico.

Questi dati, nel complesso, evidenziano che le maggiori irregolarità notificate dai S.I.A.N. coinvolgono principalmente la ristorazione e l'attività di produzione e confezionamento al dettaglio. Si evidenzia, altresì, come ancora numerose risultino le irregolarità riscontrate nell'igiene generale e nell'HACCP. Questo trend era già stato rilevato dal 2006 al 2008.

Fig. 5 – SIAN - Raffronto anni 2000-2009

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	19.199	19.079	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998	45.579	50.230
Campioni non regolamentari	986	885	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218	1.294
% di campioni irregolari	5,1	4,6	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7	2,6
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

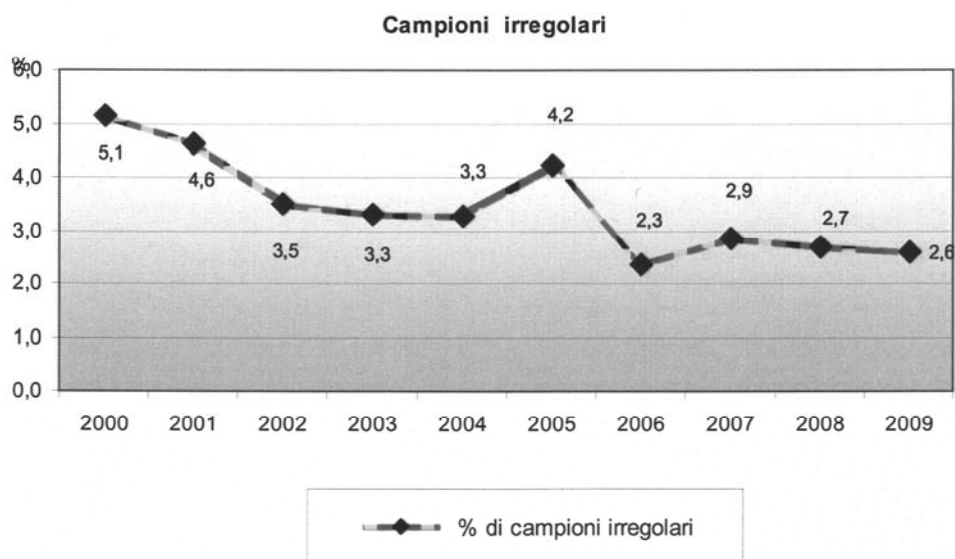
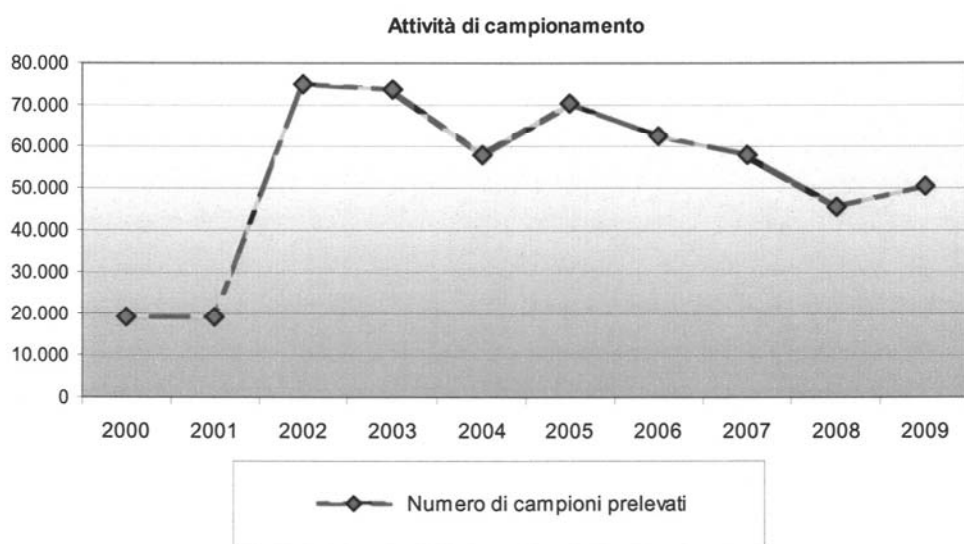


Fig. 6 – SIAN –Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	20.489	18.046	169	286	715	4.230	43.935
% delle infrazioni	46,6	41,1	0,4	0,7	1,6	9,6	

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

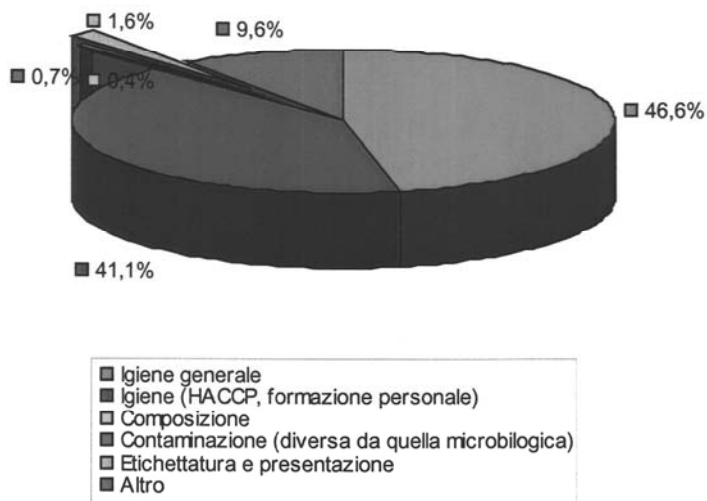
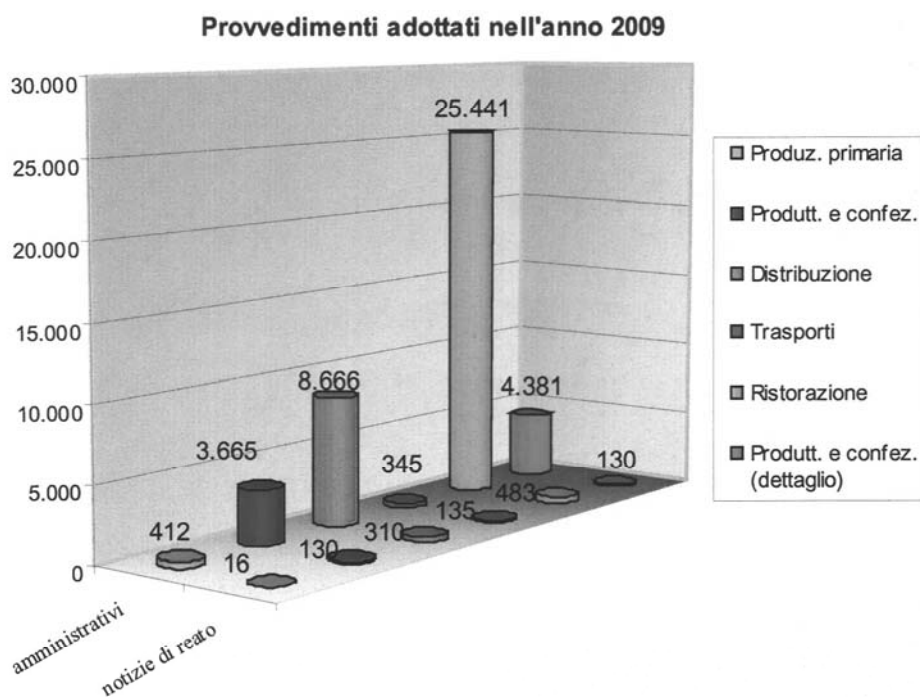


Fig. 7 – SIAN – Provvedimenti adottati

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
PROVEDIMENTI							
amministrativi	412	3.665	8.666	345	25.441	4.381	42.910
notizie di reato	16	130	310	135	483	130	1.204



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

In **Fig. 8** sono riassunti i risultati delle attività svolte dai servizi veterinari pervenuti dalle Regioni e Province Autonome e lo scostamento, rispetto al 2008, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni. Anche in questo caso i dati rappresentano l'intero territorio nazionale. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10**.

Le unità controllate sono state **281.357** (il **47,5%** di quelle totali segnalate sul territorio), il **7,5%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni (**Fig. 10**).

La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio* (**36,2 %**), seguono i settori della *ristorazione* (**12,2%**) e *distribuzione* (**10,2%**).

Confrontando l'attività ispettiva dal 2000 al 2009 per i S.V. si nota un decremento negli anni recenti del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è stata pari al 7,5% nel 2009 ed inferiore a quella avutasi nell'anno 2008 (**Fig. 11**).

Dal 2007 il numero dei campioni prelevati è diminuito, in diminuzione sono anche i campioni risultati irregolari, corrispondenti, per l'anno **2009** allo **0,9%**, come risulta 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, dalla **Fig. 13** si nota che anche nel caso dei S.V. il maggior numero di infrazioni provengono dal settore dell'igiene (del personale, delle strutture, dell'HACCP).

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 8

S.V. - 2009		PRODUTTORI PRIMARI	2008	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2008	DISTRIBUZIONE	2008	TRASPORTI	2008	RISTORAZIONE	2008	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2008
ABRUZZO	Numero di unità controllate	40	↓	386	↔	887	↓	540	↓	711	↑	203	↓
	Numero di ispezioni	1.110	↓	10.483	↓	873	↓	299	↓	663	↓	232	↓
	Numero di unità con infrazioni	386	↑	31	↓	33	↔	9	↓	30	↓	27	↑
BASILICATA	Numero di unità controllate	72	↔	93	↔	1.154	↔	197	↔	394	↔	691	↔
	Numero di ispezioni	6.359	↔	1.370	↔	3.192	↔	445	↔	407	↔	1.204	↔
	Numero di unità con infrazioni	10	↔	145	↔	48	↔	1	↔	8	↔	52	↔
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità controllate	43	↓	113	↔	231	↔	0	↔	83	↑	310	↑
	Numero di ispezioni	89	↓	423	↔	384	↔	0	↔	91	↑	378	↑
	Numero di unità con infrazioni	2	↑	5	↔	14	↔	0	↔	1	↓	16	↑
CALABRIA	Numero di unità controllate	2.243	↔	421	↑	5.981	↑	1.762	↑	1.218	↑	3.993	↔
	Numero di ispezioni	9.094	↔	3.082	↑	8.263	↔	2.467	↔	1.878	↑	4.521	↔
	Numero di unità con infrazioni	34	↔	48	↑	186	↓	22	↓	58	↓	21	↔
CAMPANIA	Numero di unità controllate	15.032	↔	1.242	↔	10.799	↔	4.369	↔	2.731	↔	3.808	↔
	Numero di ispezioni	20.437	↔	10.937	↓	25.312	↔	3.736	↔	2.226	↓	3.890	↔
	Numero di unità con infrazioni	182	↔	881	↓	739	↔	376	↑	243	↓	202	↔
EMILIA R.	Numero di unità controllate	18.850	↔	2.711	↔	3.125	↓	389	↓	618	↓	32	↑
	Numero di ispezioni	90.835	↔	46.252	↓	5.018	↓	392	↓	932	↓	117	↑
	Numero di unità con infrazioni	1.395	↔	1.217	↓	108	↓	12	↓	263	↓	9	↑
FRIULI V.G.	Numero di unità controllate	2.286	↓	328	↑	601	↓	144	↓	47	↓	486	↓
	Numero di ispezioni	4.535	↓	10.147	↑	678	↓	122	↔	57	↓	745	↓
	Numero di unità con infrazioni	42	↓	116	↑	45	↓	0	↔	4	↑	40	↓
LAZIO	Numero di unità controllate	5.239	↓	849	↑	6.393	↔	1.246	↓	1.017	↓	944	↓
	Numero di ispezioni	10.680	↔	20.083	↑	9.622	↔	1.254	↓	1.197	↓	1.522	↓
	Numero di unità con infrazioni	129	↑	317	↑	576	↔	24	↔	115	↑	111	↑
LIGURIA	Numero di unità controllate	2.782	↔	0	↓	897	↓	87	↑	158	↑	539	↑
	Numero di ispezioni	2.608	↓	0	↓	1.404	↓	222	↑	203	↑	656	↑
	Numero di unità con infrazioni	26	↔	0	↓	179	↓	5	↑	25	↓	110	↑
LOMBARDIA	Numero di unità controllate	862	↔	2.580	↔	11.406	↔	182	↔	2.144	↑	1.631	↔
	Numero di ispezioni	7.584	↔	11.865	↔	27.589	↔	352	↔	2.651	↑	1.978	↔
	Numero di unità con infrazioni	393	↔	832	↓	2.565	↔	8	↔	590	↑	259	↓
MARCHE	Numero di unità controllate	5.702	↑	628	↓	1.154	↑	694	↑	1.053	↑	1.288	↑
	Numero di ispezioni	5.883	↑	2.604	↑	1.128	↑	514	↑	758	↑	1.452	↑
	Numero di unità con infrazioni	51	↔	58	↔	68	↑	3	↑	114	↑	53	↓
MOLISE	Numero di unità controllate	993	↔	137	↔	700	↔	216	↔	53	↔	124	↓
	Numero di ispezioni	414	↑	274	↔	1.675	↔	189	↓	52	↔	124	↔
	Numero di unità con infrazioni	5	↔	10	↓	19	↔	0	↔	1	↑	3	↓
PIEMONTE	Numero di unità controllate	12.252	↑	1.029	↓	4.626	↑	227	↓	181	↑	1.521	↓
	Numero di ispezioni	19.132	↔	6.553	↓	5.236	↑	195	↓	199	↑	1.830	↓
	Numero di unità con infrazioni	277	↓	323	↓	604	↔	0	↓	14	↔	167	↔
PUGLIA	Numero di unità controllate	1.880	↓	1.225	↑	5.039	↔	1.716	↓	1.321	↔	2.596	↔
	Numero di ispezioni	3.729	↔	3.099	↓	7.701	↔	1.873	↓	1.132	↓	2.859	↓
	Numero di unità con infrazioni	15	↔	763	↓	260	↔	5	↓	80	↓	151	↔
SARDEGNA	Numero di unità controllate	14.802	↔	517	↑	1.205	↑	1.441	↑	2.279	↓	2.750	↑
	Numero di ispezioni	10.813	↑	6.276	↑	7.482	↑	743	↑	552	↑	8.989	↑
	Numero di unità con infrazioni	15	↔	204	↔	35	↔	0	↔	1	↔	193	↔
SICILIA	Numero di unità controllate	12.452	↔	1.130	↔	5.021	↔	2.255	↔	1.283	↑	2.268	↔
	Numero di ispezioni	66.183	↔	7.274	↓	6.058	↓	2.042	↔	1.250	↑	1.993	↓
	Numero di unità con infrazioni	59	↔	118	↓	340	↑	22	↔	79	↓	143	↑
TOSCANA	Numero di unità controllate	6.422	↔	943	↓	1.924	↓	343	↓	1.031	↑	1.864	↔
	Numero di ispezioni	22.377	↔	12.836	↓	2.735	↓	498	↓	1.242	↑	2.497	↔
	Numero di unità con infrazioni	417	↑	538	↔	679	↑	20	↑	363	↓	809	↓
TRENTO (P.A.)	Numero di unità controllate	3.011	↔	175	↓	406	↑	90	↔	48	↔	218	↓
	Numero di ispezioni	6.624	↔	968	↓	428	↑	90	↔	48	↔	218	↓
	Numero di unità con infrazioni	9	↔	20	↑	12	↑	0	↔	1	↓	13	↑
UMBRIA	Numero di unità controllate	7.809	↔	175	↔	608	↔	241	↓	484	↓	628	↔
	Numero di ispezioni	2.770	↔	5.660	↔	981	↔	216	↓	400	↓	785	↔
	Numero di unità con infrazioni	35	↔	26	↔	64	↓	2	↔	87	↔	87	↔
VALLE D'AOSTA	Numero di unità controllate	2	↔	224	↔	39	↓	24	↔	0	↔	110	↔
	Numero di ispezioni	8	↓	2.081	↔	265	↓	16	↔	0	↔	245	↔
	Numero di unità con infrazioni	0	↔	23	↔	2	↓	0	↔	0	↔	0	↔
VENETO	Numero di unità controllate	23.601	↔	1.065	↔	3.819	↔	1.612	↓	806	↑	1.759	↓
	Numero di ispezioni	79.554	↔	29.328	↔	12.662	↔	1.459	↓	1.194	↑	2.896	↓
	Numero di unità con infrazioni	324	↓	101	↔	181	↑	9	↔	75	↑	56	↔

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

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PROD. E CONFEZ. CHE VENDONO PREV. 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'	275.480	17.074	7.321	98.457	17.124	23.196	96.822	12.888	44.562	592.924
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	136.175	15.971	5.512	60.501	6.139	11.636	13.052	4.608	27.763	281.357
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	370.818	191.595	40.483	88.203	6.377	10.747	11.804	5.328	39.131	764.486
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.430	5.776	1.059	5.698	106	412	1.595	557	2.522	21.155
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	228.344	43.661(*)	2.779	10.711	9	64	584	644	7.801	294.597
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.075	854	90	377	3	1	46	34	293	2.773
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1.940	4.967	606	3.406	48	76	946	297	1.775	14.061
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.744	4.221	763	3.969	191	162	976	410	1.571	14.007
c) Composizione	76	41	5	58	0	1	11	3	30	225
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	317	406	51	227	4	1	54	23	27	1.110
e) Etichettatura e presentazione	54	203	49	657	22	9	72	31	231	1.328
f) Altro	660	929	234	520	81	73	175	58	333	3.063
PROVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	2.870	5.295	815	5.665	65	110	1.413	440	2.760	19.433
b) Notizie di reato	67	182	314	462	4	7	74	17	162	1.289

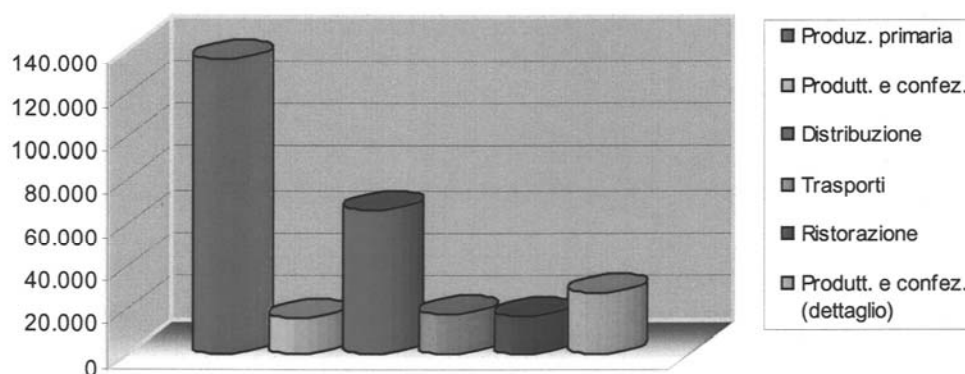
(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno. (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

(*) Si precisa che la Regione Piemonte ha inviato un successivo Corrigenda, riguardante la voce "Campioni prelevati-Produttori e Confezionatori", che non è stato possibile includere in quanto la relazione era già in fase di stampa.

Fig. 10 – Attività ispettiva degli S.V. per l'anno 2009

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	136.175	15.971	66.013	17.775	17.660	27.763	281.357
n° di unità con infrazioni	3.430	5.776	6.757	518	2.152	2.522	21.155
% di unità irregolari	2,5	36,2	10,2	2,9	12,2	9,1	7,5

S.V. - n° di unità controllate



S.V. - Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

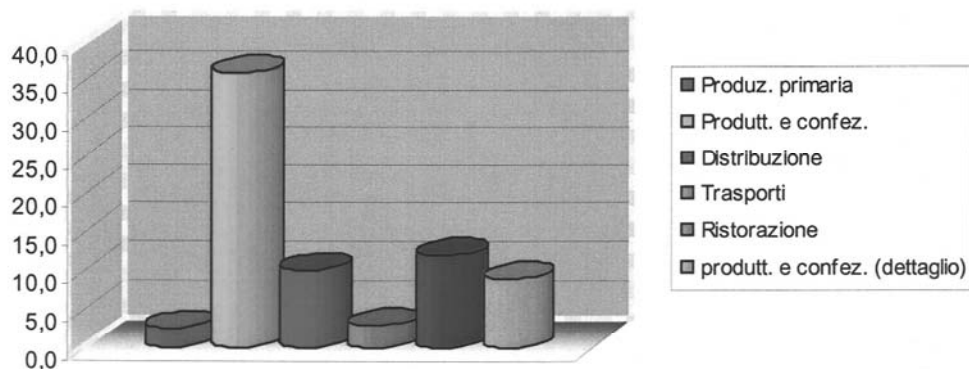


Fig. 11 – S.V.- Raffronto anni 2000-2009

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	69.292	65.502	356.857	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900	245.921	281.357
Numero di ispezioni	326.768	320.592	1.148.797	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490	810.199	764.486
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	2.657	2.990	16.911	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382	20.580	21.155
% di unità con infrazioni	3,8	4,6	4,7	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4	7,5
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

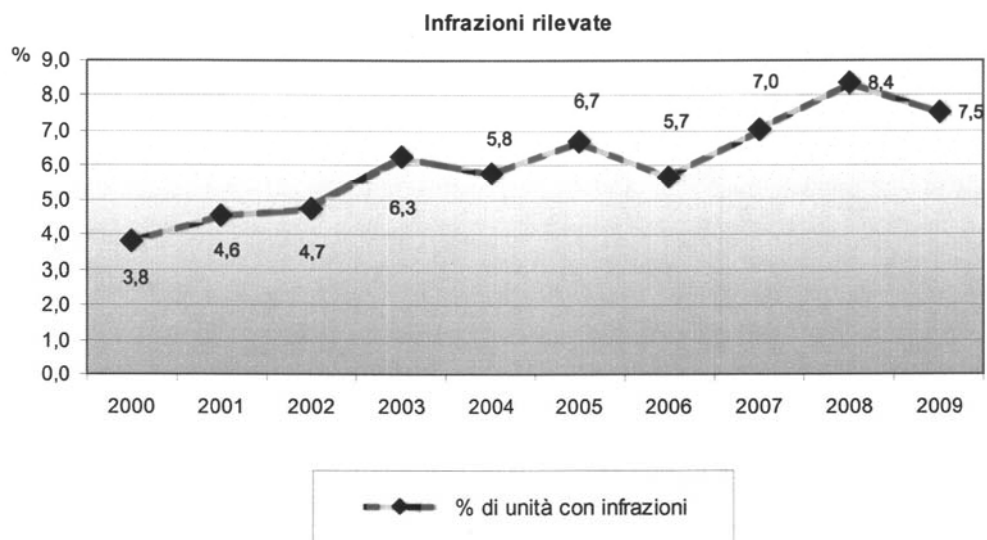
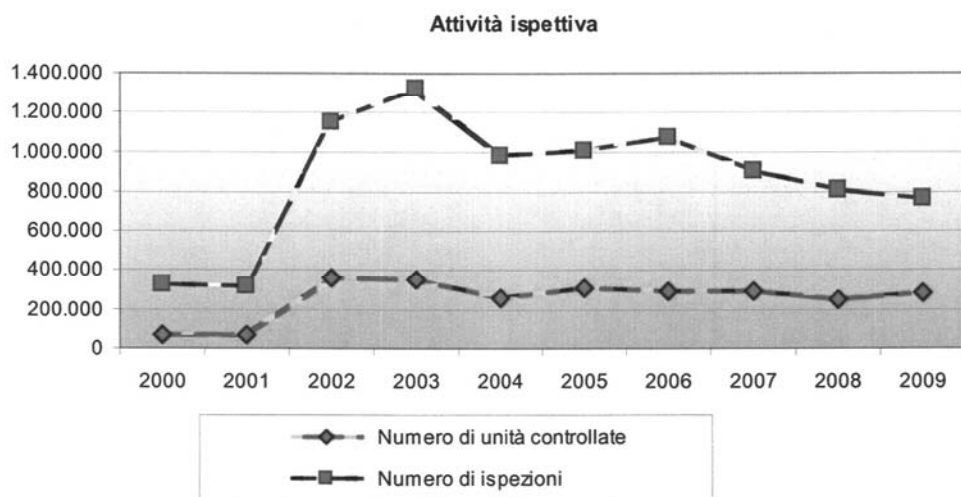


Fig. 12 – S.V. – Raffronto anni 2000-2009

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	45.996	36.364	208.657	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354	322.034	294.597
Campioni non regolamentari	1.215	914	3.820	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389	2.773
% di campioni irregolari	2,6	2,5	1,8	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7	0,9
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

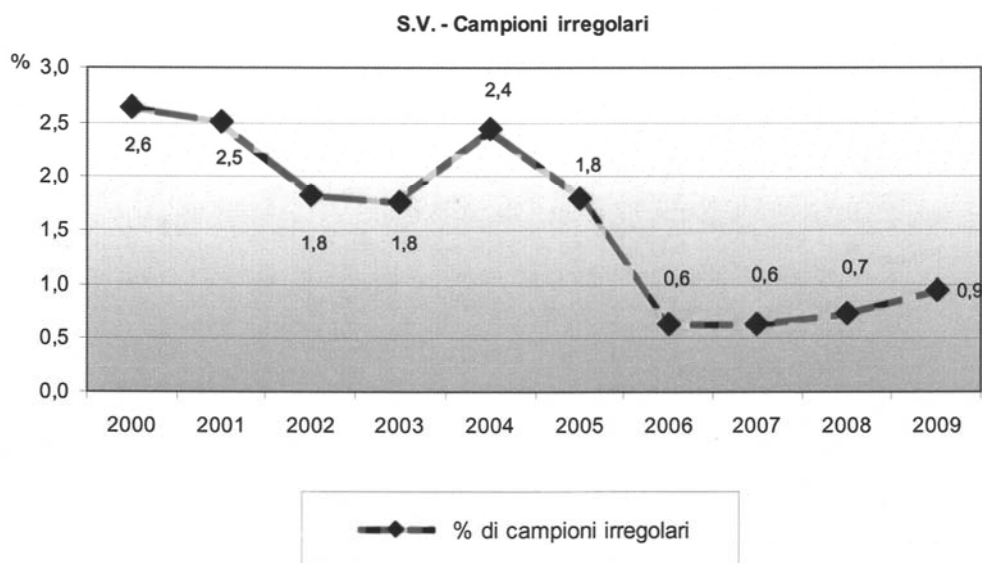
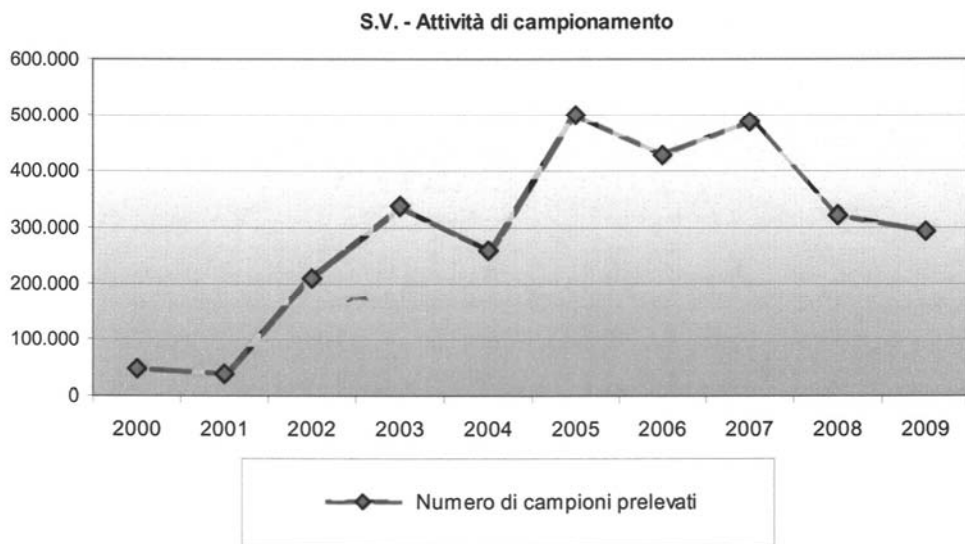
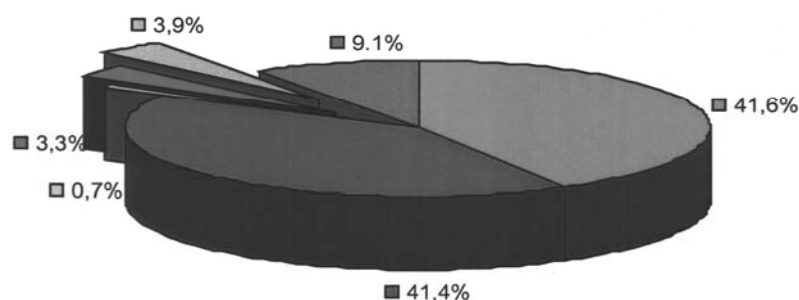


Fig.13 – S.V. – Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	14.061	14.007	225	1.110	1.328	3.063	33.794
% delle infrazioni	41,6	41,4	0,7	3,3	3,9	9,1	

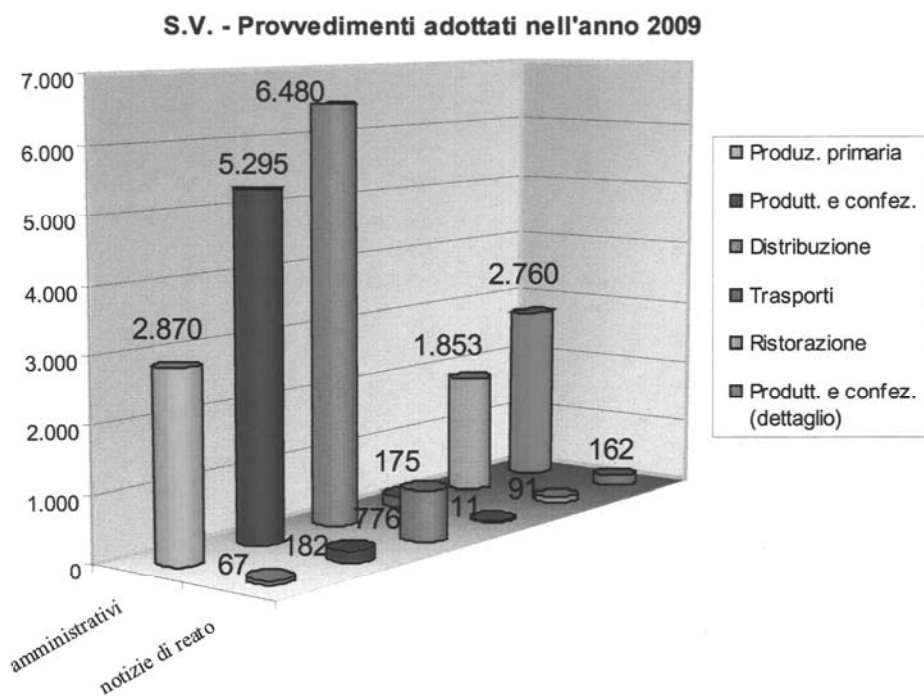
Tipologia e ripartizione delle infrazioni



- Igiene generale
- Igiene (HACCP, formazione personale)
- Composizione
- Contaminazione (diversa da quella microbiologica)
- Etichettatura e presentazione
- Altro

Fig. 14 – S.V.- Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	2.870	5.295	6.480	175	1.853	2.760	19.433
notizie di reato	67	182	776	11	91	162	1.289



ATTIVITA' ANALITICA– Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.), le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.), nonché i Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL di alcune Regioni, inviano 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.

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 i 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.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)

Il dettaglio del numero dei campioni analizzati dalle ARPA e dai Laboratori di Sanità Pubblica per le Regioni e Province Autonome 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 durante il 2009, sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 16**. Non sono inclusi i dati del laboratorio A.R.P.A. della Regione Abruzzo, che non ha trasmesso i risultati a causa dell'evento sismico. Altresì alla data del 20/05/2010, anche l'A.R.P.A. della Regione Molise non ha fornito i dati, nonostante i numerosi solleciti.

Durante il 2009, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e da Laboratori di Sanità Pubblica, istituiti presso alcune regioni, un totale di 66.550 campioni di alimenti e bevande, di cui 940 sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del 1,4%. Un raffronto dell'attività analitica negli anni dal 2000 al 2009, schematizzato nella **Fig. 17**, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 2000 fino al 2004, con fluttuazioni negli anni successivi, con un aumento nel 2007 e 2008 e un leggero calo nel 2009. La percentuale di campioni irregolari del 2009 è la più bassa.

Nella **Fig. 18** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse 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.

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 alimento.

Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sui pesci, crostacei-molluschi, su prodotti lattiero-caseari seguiti da grassi ed oli e cereali e prodotti di panetteria.

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

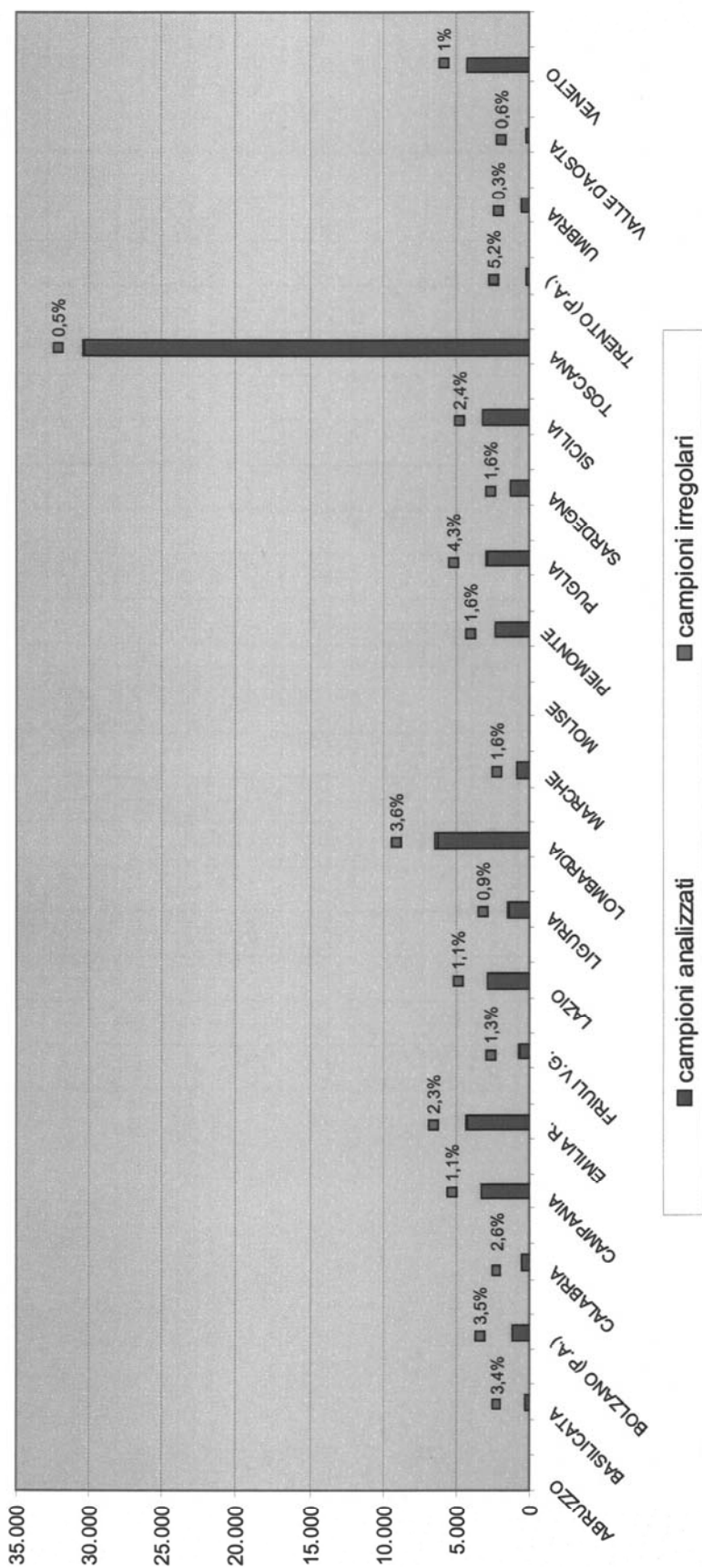
XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 15

A.R.P.A. - 2009

		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 escluse il vino	Gelati e dessert	Cacao e suoi preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, apuntini	Platti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti	
ABRUZZO	N° campioni	analizzati																					
		irregolari																					
BASILICATA	N° campioni	analizzati	0	0	0	13	6	58	118	12	97	6	3	0	0	0	13	6	3	12	3		
		irregolari	0	0	0	0	0	5	1	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	analizzati	125	14	90	9	36	16	195	163	9	56	46	93	0	2	9	2	193	37	0	14	37
		irregolari	3	0	1	0	10	0	2	0	5	4	6	3	0	0	0	0	2	4	0	0	1
CALABRIA	N° campioni	analizzati	7	0	4	7	27	22	114	68	43	101	19	1	0	10	11	3	17	39	0	0	0
		irregolari	0	0	0	0	2	0	8	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
CAMPANIA	N° campioni	analizzati	62	0	25	26	181	263	512	479	0	159	132	8	1	24	11	986	215	11	3	123	27
		irregolari	2	0	0	0	5	0	18	6	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0
EMILIA R.	N° campioni	analizzati	33	1	62	8	90	142	668	347	146	501	252	6	20	67	37	144	54	228	8	230	1.187
		irregolari	1	0	0	2	25	1	13	13	4	7	6	0	0	0	1	7	0	2	0	4	10
FRIULI V.G.	N° campioni	analizzati	4	0	3	60	19	13	124	132	34	52	54	6	0	0	15	16	73	47	0	4	27
		irregolari	0	0	0	1	0	0	4	1	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
LAZIO	N° campioni	analizzati	0	0	0	0	150	154	302	874	117	79	88	6	3	55	13	36	448	42	0	375	70
		irregolari	0	0	0	0	1	3	12	12	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0
LIGURIA	N° campioni	analizzati	78	10	60	22	152	78	218	422	43	59	67	3	19	17	0	8	105	50	2	4	15
		irregolari	0	0	0	0	1	0	7	1	0	0	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	0
LOMBARDIA	N° campioni	analizzati	76	6	505	53	230	147	1.182	959	86	346	145	69	52	43	181	81	1.890	46	11	60	57
		irregolari	4	0	26	4	8	4	34	24	2	13	2	0	2	0	0	2	92	1	0	5	0
MARCHE	N° campioni	analizzati	0	0	0	0	89	55	161	191	38	30	82	1	10	7	32	11	29	22	0	13	36
		irregolari	0	0	0	0	0	0	3	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3
MOLISE	N° campioni	analizzati																					
		irregolari																					
PIEMONTE	N° campioni	analizzati	142	41	21	10	55	70	339	406	573	54	152	15	3	60	22	73	37	156	4	69	38
		irregolari	4	0	0	0	2	2	19	1	1	0	2	0	0	1	0	1	1	0	0	2	1
PUGLIA	N° campioni	analizzati	119	16	219	107	154	194	716	80	67	256	266	57	6	5	42	26	510	0	0	0	0
		irregolari	15	0	12	6	8	2	52	2	4	5	2	0	1	1	0	0	11	0	0	0	0
SARDEGNA	N° campioni	analizzati	1	0	0	56	118	88	194	252	9	47	82	13	79	0	5	1	261	8	0	0	20
		irregolari	0	0	0	18	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SICILIA	N° campioni	analizzati	107	2	10	5	54	126	732	265	71	188	25	12	31	30	23	20	930	71	3	70	370
		irregolari	14	0	0	0	3	0	28	0	0	3	0	0	12	0	0	0	10	0	0	0	5
TOSCANA	N° campioni	analizzati	310	0	26.806	9	58	41	493	199	49	38	60	10	463	7	18	55	1.480	70	8	34	134
		irregolari	18	0	5	2	3	3	19	9	5	0	0	0	9	0	0	3	54	2	0	0	8
TRENTO (P.A.)	N° campioni	analizzati	4	0	2	3	0	4	61	86	0	22	13	0	1	0	0	0	8	0	0	0	48
		irregolari	1	0	1	2	0	4	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UMBRIA	N° campioni	analizzati	11	1	10	7	67	1	115	182	2	12	74	1	0	7	4	11	13	20	8	12	18
		irregolari	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
VALLE D'AOSTA	N° campioni	analizzati	3	0	0	0	13	4	26	32	6	24	15	0	6	0	0	4	7	18	0	0	8
		irregolari	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VENETO	N° campioni	analizzati	3	1	0	0	0	0	1.329	665	182	252	175	78	184	83	16	93	757	172	10	143	85
		irregolari	0	0	0	0	0	0	17	8	1	1	2	2	1	0	0	1	7	1	0	0	1

Attività analitica delle A.R.P.A. e Laboratori di Sanità Pubblica



Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
Analisi dei campioni
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Laboratori di Sanità Pubblica A.R.P.A./L.S.P.)

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			
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	414	18	-	-	12	-	-	1	-	5	18
04 01 02	Latte pastorizzato	84	11	-	-	-	-	-	11	-	-	11
04 01 03	Latte UHT	107	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 04	Latte sterilizzato	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	29	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	60	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2
04 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	343	30	-	1	25	-	-	2	1	3	33
TOTALE		1.085	62	-	1	40	-	-	14	1	8	65
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fig. 16

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)	27.263	8	1	-	7	-	-	-	-	-	-	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	58	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
02 04	Altre carni	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	459	36	10	6	19	-	-	-	-	-	-	37
TOTALE		27.817	45	12	6	26	-	-	-	-	-	-	46
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trancie di pesce	28	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
03 05	Molluschi gasteropoidi	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	166	25	1	-	6	-	-	-	18	-	-	43
03 07	Molluschi cefalopodi	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	128	8	-	-	7	-	-	-	1	-	-	8
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	10	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE		382	35	1	-	14	-	-	-	20	-	-	53

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

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.449	68	-	-	-	-	-	20	9	27	16	72
15 07 01 001	Olio di oliva	305	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	745	33	-	-	-	-	-	2	8	27	-	37
15 12	Oli e grassi idrogenati	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello istutto	14	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTALE		1.506	69	-	-	-	-	-	20	9	28	16	73
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	945	8	-	-	3	-	-	-	3	1	3	10
21 03	Prep. per salse e salse	415	11	-	-	3	-	-	-	-	1	5	11
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		1.422	19	-	-	6	-	-	2	3	2	8	21

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

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	918	23	-	-	18	-	-	4	1	1	-	24
11 00	Prodotti della macinazione	1.043	19	1	-	3	6	-	5	1	-	3	19
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.365	67	-	-	15	-	-	11	30	4	7	67
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2.257	77	7	5	67	-	-	2	7	13	-	101
19 03 01	Paste alimentari secche	1.026	31	-	3	36	-	-	6	-	1	1	47
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	521	19	-	-	18	-	-	-	1	-	-	19
19 03 03	Paste alimentari speciali	409	11	5	-	3	-	-	1	2	-	-	11
TOTALE		7.539	247	13	8	160	6	-	29	42	19	11	288
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.675	54	2	4	30	-	-	15	7	1	-	59
08 00	Frutta	2.245	26	-	-	5	8	-	7	4	-	-	24
TOTALE		5.920	80	2	4	35	8	-	22	11	1	-	83
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.430	25	1	-	6	2	-	14	1	-	1	26
25 00	Sale da cucina	57	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
TOTALE		1.487	26	1	-	6	2	-	14	1	-	2	26
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	787	9	-	-	3	-	-	2	-	-	4	9
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.586	34	-	-	9	-	1	13	6	2	3	34
TOTALE		2.373	43	-	-	12	-	1	15	6	2	7	43

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

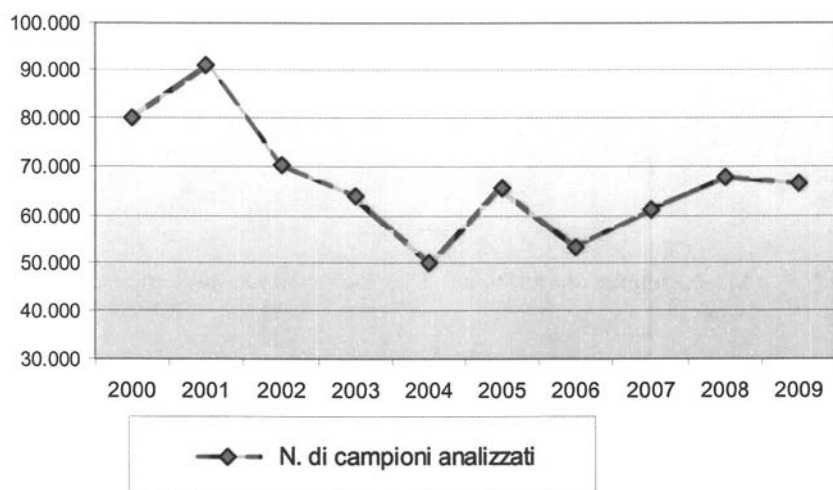
RIEPILOGO NAZIONALE												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	L.isteria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
11. VINO												
22 04	Mosli	110	2	-	-	-	-	2	-	-	2	
22 05	Vini di uve fresche	1.643	21	-	-	-	-	1	2	7	11	
	TOTALE	1.753	23	-	-	-	-	3	2	7	11	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	259	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	14	1	-	-	-	-	-	-	1	-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	3	1	-	-	-	-	-	-	1	1	
22 08	Alcole etilico	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	105	3	-	-	-	-	-	-	1	2	
	TOTALE	382	5	-	-	-	-	-	-	2	3	
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	878	27	1	1	24	-	-	1	-	-	
	TOTALE	878	27	1	1	24	-	-	1	-	27	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	417	3	-	-	2	-	-	-	-	1	
	TOTALE	417	3	-	-	2	-	-	-	-	1	
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	404	5	-	-	2	-	-	-	1	-	
04 10	Miele	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOTALE	439	5	-	-	2	-	-	-	1	2	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.570	17	-	-	3	48	-	3	-	-	
	TOTALE	1.570	17	-	-	3	48	-	3	-	1	

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.040	181	15	16	151	4	-	2	-	5	6	199
TOTALE		7.040	181	15	16	151	4	-	2	-	5	6	199
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.041	10	-	-	2	-	-	5	1	2	-	10
TOTALE		1.041	10	-	-	2	-	-	5	1	2	-	10
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.167	14	-	-	-	-	3	6	-	-	7	16
TOTALE		1.167	14	-	-	-	-	3	6	-	-	7	16
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2.151	29	2	-	17	-	-	5	4	2	-	30
TOTALE		2.180	29	2	-	17	-	-	5	4	2	-	30
TOTALE NAZIONALE		68.550	940	47	96	600	68	7	160	69	84	90	1.070

Fig. 17 - Raffronto anni 2000-2009

A.R.P.A e LSP - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550
Campioni irregolari	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940
% di campioni irregolari	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

A.R.P.A. E LSP - Attività analitica



A.R.P.A. E LSP- Campioni irregolari

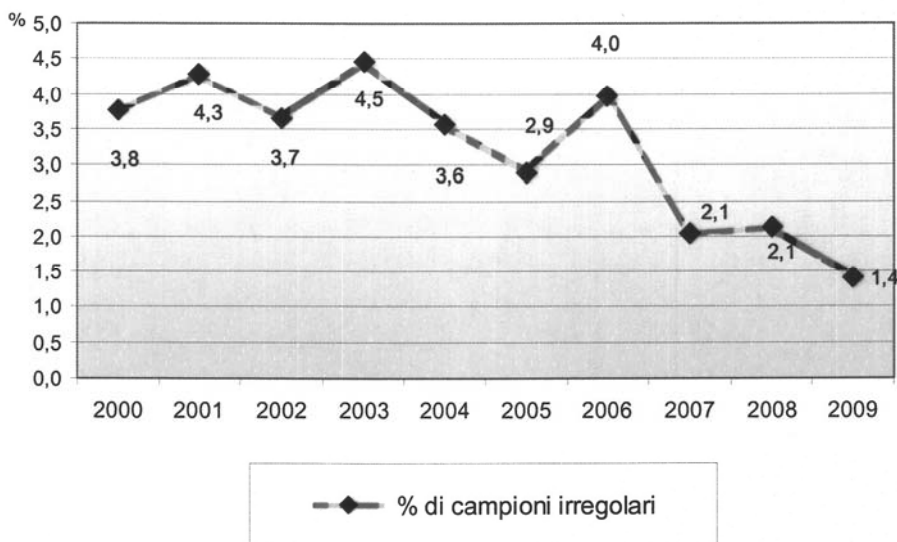


Fig. 18 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	47	36	500	68	7	160	88	84	80	1.070
% infrazioni	4,4	3,4	46,7	6,4	0,7	15,0	8,2	7,9	7,5	

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2009: distribuzione delle infrazioni (%)

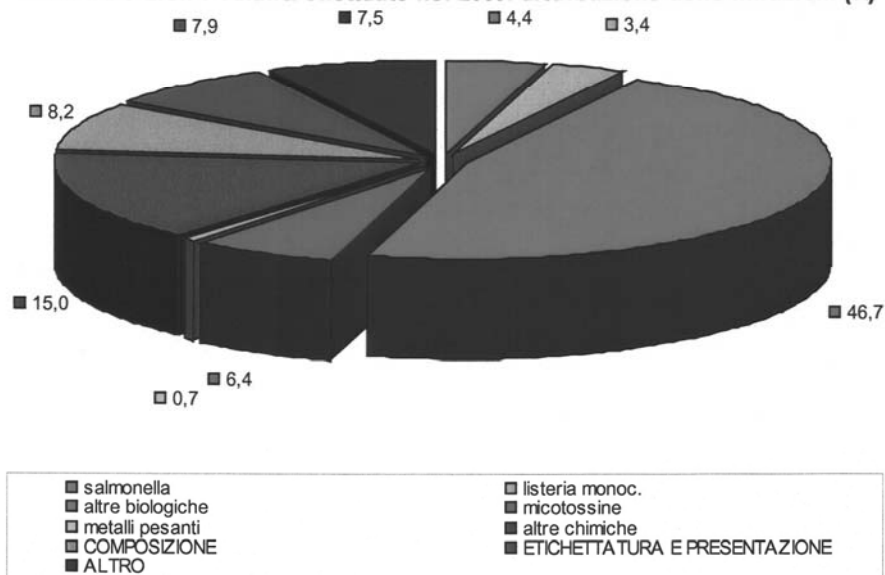
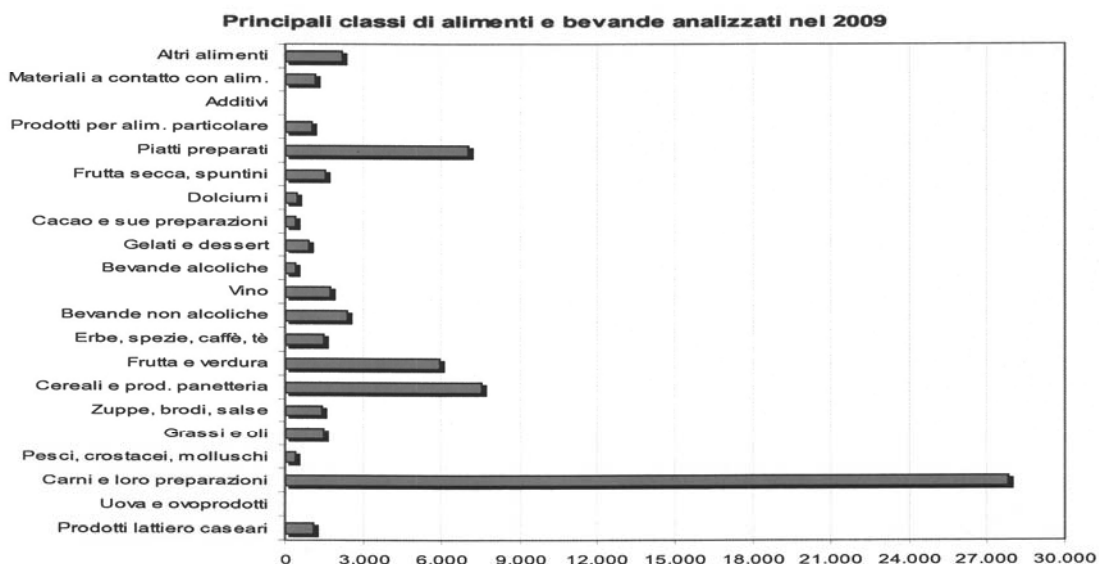
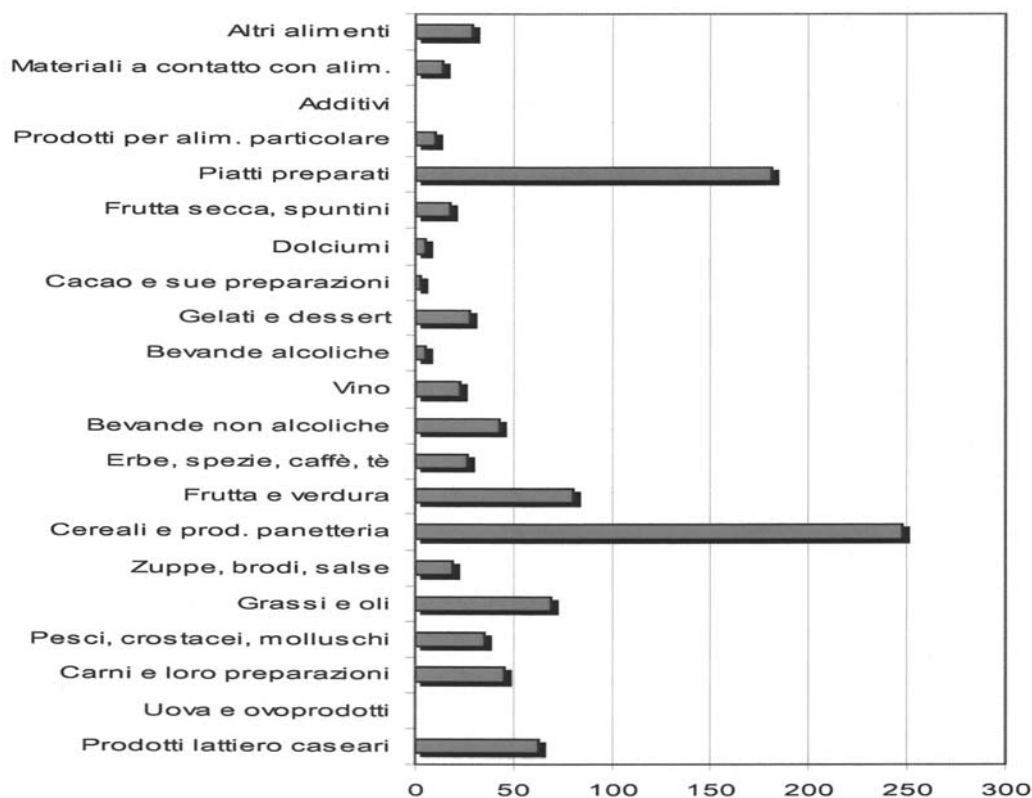


Fig. 19 - ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

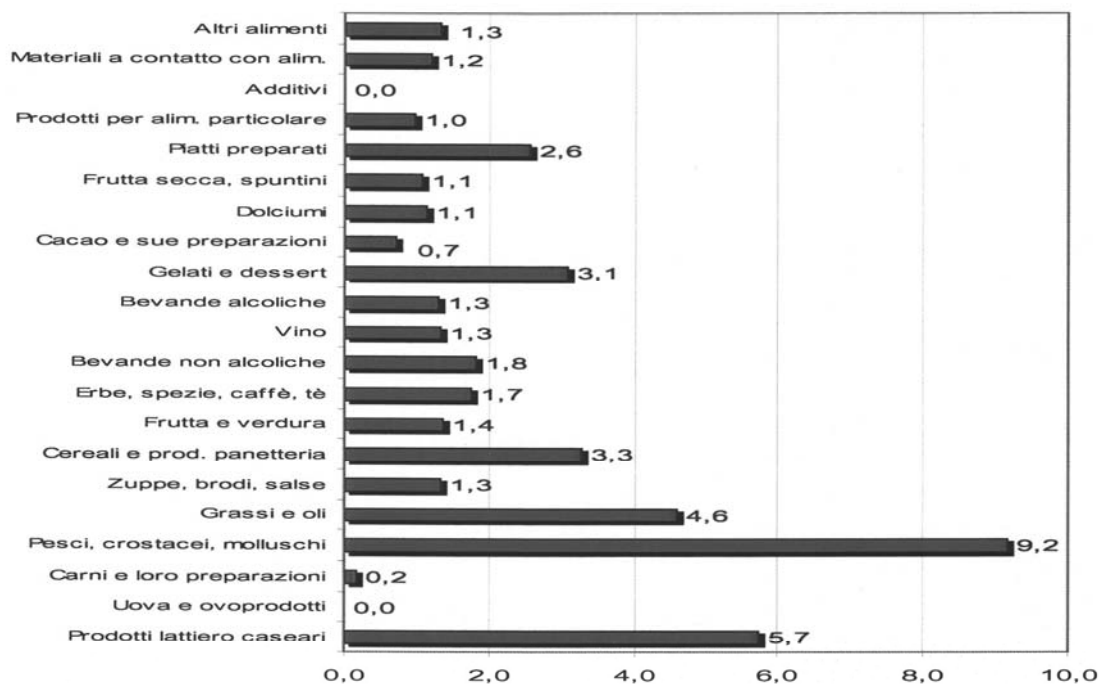
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.085	62	5,7
Uova e ovoprodotti	92	0	0,0
Carni e loro preparazioni	27.817	45	0,2
Pesci, crostacei, molluschi	382	35	9,2
Grassi e oli	1.506	69	4,6
Zuppe, brodi, salse	1.422	19	1,3
Cereali e prod. panetteria	7.539	247	3,3
Frutta e verdura	5.920	80	1,4
Erbe, spezie, caffè, tè	1.487	26	1,7
Bevande non alcoliche	2.373	43	1,8
Vino	1.753	23	1,3
Bevande alcoliche	382	5	1,3
Gelati e dessert	878	27	3,1
Cacao e sue preparazioni	417	3	0,7
Dolciumi	439	5	1,1
Frutta secca, spuntini	1.570	17	1,1
Piatti preparati	7.040	181	2,6
Prodotti per alim. particolare	1.041	10	1,0
Additivi	60	0	0,0
Materiali a contatto con alimenti	1.167	14	1,2
Altri alimenti	2.180	29	1,3
TOTALI	66.550	940	1,4



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2009



% di campioni irregolari analizzati nel 2009



Come era stato evidenziato nella relazione dell'anno precedente si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro".

Nonostante le diverse proposte di informatizzazione dei dati, che non hanno portato alla revisione del sistema, come l'anno precedente è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazione microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora numerose criticità, dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto.

Pertanto, la figura. 19.1 si riferisce solo ai dati trasmessi da 13 Laboratori regionali.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nelle preparazioni gastronomiche pronte, nella categoria "latte e crema di latte, freschi o conservati" e si tratta principalmente di E. Coli e Stafilococchi.

Per le contaminazioni chimiche le più rilevate sono riferite alla presenza di sostanze non consentite nelle categorie grassi ed oli.

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

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

Gli Istituti con le loro 10 sedi centrali e le 90 sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il 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 le attività svolte nel settore della sanità animale.

Costituiscono una struttura sanitaria integrata in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente per la salvaguardia della salute dell'uomo.

Svolgono, inoltre, servizi utili per il Ministero della Salute, per l'Istituto Superiore di Sanità, per le Aziende Sanitarie Locali, per gli allevatori, per i produttori di alimenti di origine animale, per i produttori di beni e servizi per la zootecnica 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.

Con il DM 27/02/2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati.

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2009, la **Fig. 20** riporta il numero dei 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 dagli 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 2009 sono stati complessivamente **77.235**, in decremento rispetto ai **99.108** dello scorso anno.

Dei campioni analizzati **1.547** sono risultati non regolamentari (**2,0%**) simile al dato percentuale del 2008 (**2,1%**).

La **Fig. 22** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2000 al 2009.

Le **Fig. 23, 24 e 25** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P. .

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 quelle relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo non espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nella frutta e verdura (**5,8%**), seguite dalle bevande non alcoliche e grassi ed oli (con il **4,8%** di irregolarità).

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

Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro" sono pervenuti solo da 15 Istituti. Nella **Fig 26** sono riportati i dati relativi ricadenti nella generica voce "altro".

E' emerso che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da E. Coli in pesci, crostacei e molluschi, seguita da Stafilococchi nei prodotti lattiero caseari e Yersinia enterocolitica nei prodotti di carne, cacciagione e pollame.

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce "altro" la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze inibenti nella categoria "latte e crema di latte freschi o conservati" e solfiti nella categoria pesci, crostacei e molluschi, seguiti da carne e prodotti a base di carne.

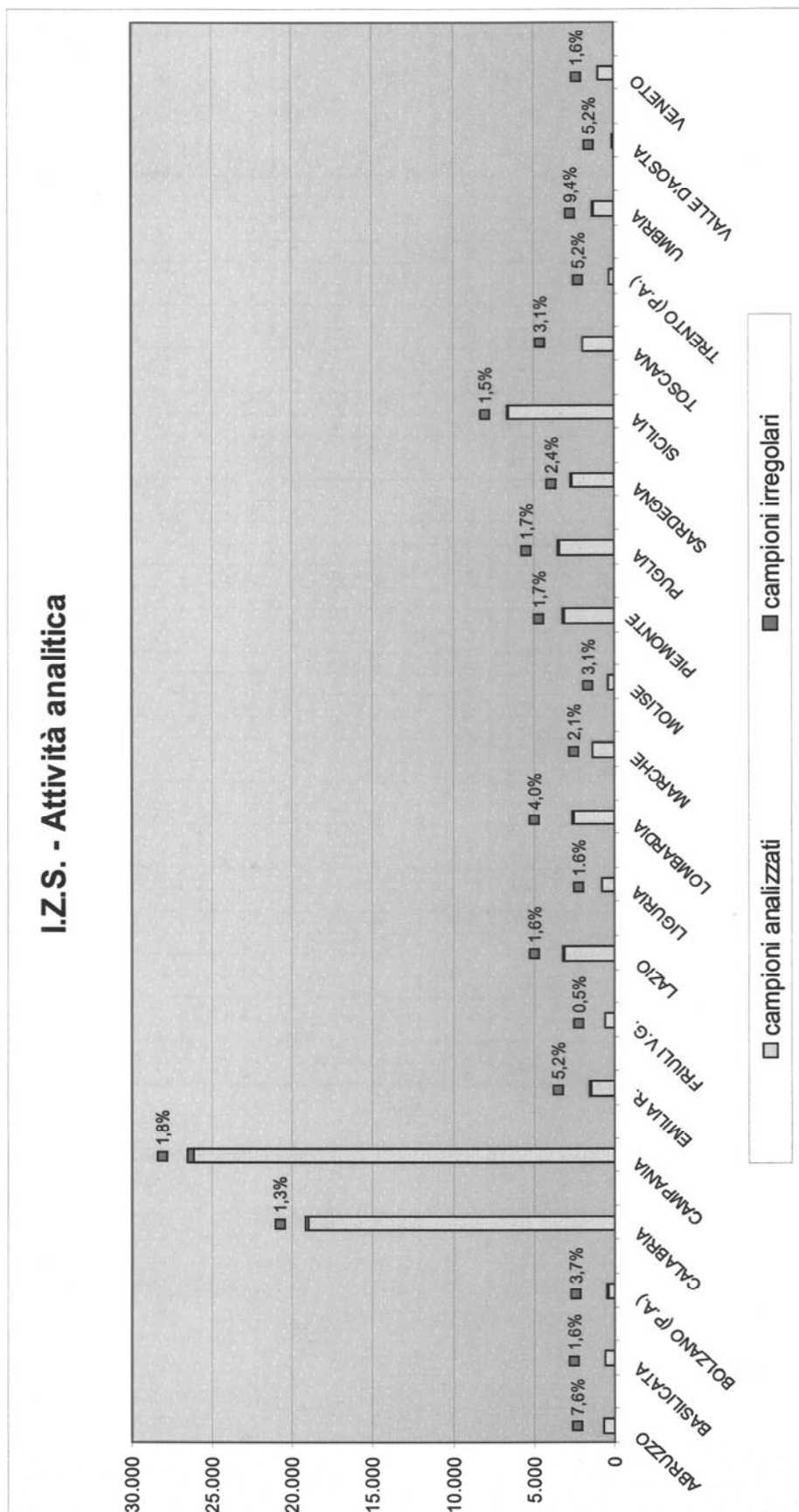
XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Fig. 20

I.Z.S. - 2009

		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodoti	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	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio nudo, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti	
ABRUZZO	N° campioni	analizzati	133	0	160	66	39	9	56	73	24	25	12	0	0	5	0	2	27	12	0	3	10
		irregolari	8	0	10	3	2	0	3	13	0	2	0	0	0	0	0	0	5	0	0	2	2
BASILICATA	N° campioni	analizzati	170	10	308	57	0	1	1	2	2	0	0	0	0	0	8	0	3	1	0	0	0
		irregolari	3	0	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	analizzati	143	14	96	18	0	0	2	0	0	0	0	94	1	10	0	25	1	0	27	1	
		irregolari	9	0	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CALABRIA	N° campioni	analizzati	2.504	150	15.653	505	0	0	66	41	0	0	0	10	0	9	0	31	4	0	0	0	0
		irregolari	174	1	40	15	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAMPANIA	N° campioni	analizzati	6.697	163	16.640	2.248	1	3	25	11	0	0	0	174	1	63	0	25	33	0	0	64	
		irregolari	240	4	60	154	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	6
EMILIA R.	N° campioni	analizzati	475	94	385	409	2	12	31	7	0	1	0	19	3	19	0	19	7	0	2	4	
		irregolari	13	0	21	41	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
FRIULI V.G.	N° campioni	analizzati	140	21	182	101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	6	0	0	96	0	
		irregolari	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
LAZIO	N° campioni	analizzati	853	32	832	991	0	19	160	73	3	0	0	7	4	21	1	12	12	0	113	18	
		irregolari	10	0	26	6	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
LIGURIA	N° campioni	analizzati	195	18	207	289	0	5	29	0	0	0	0	11	0	2	0	7	4	0	0	1	
		irregolari	6	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
LOMBARDIA	N° campioni	analizzati	608	85	1.091	508	0	17	62	8	1	2	0	68	0	11	0	69	1	3	4	10	
		irregolari	12	1	59	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
MARCHE	N° campioni	analizzati	137	18	424	390	0	7	43	1	0	0	47	0	0	35	0	55	9	0	204	9	
		irregolari	1	0	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	
MOLISE	N° campioni	analizzati	169	10	217	11	1	2	0	0	0	0	0	1	0	8	0	1	0	0	1	0	
		irregolari	3	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	N° campioni	analizzati	876	95	1.129	385	17	149	104	12	24	2	0	49	0	4	0	223	13	1	0	60	
		irregolari	13	0	33	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	
PUGLIA	N° campioni	analizzati	856	65	1.115	1.214	0	5	31	0	1	0	0	8	0	22	0	96	17	1	0	6	
		irregolari	7	6	34	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
SARDEGNA	N° campioni	analizzati	371	32	1.029	598	0	0	15	2	1	0	9	2	0	34	7	17	33	0	485	0	
		irregolari	0	0	14	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
SICILIA	N° campioni	analizzati	2.424	142	1.951	1.502	2	33	69	21	42	0	0	15	0	49	13	207	11	0	22	26	
		irregolari	29	0	54	9	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	
TOSCANA	N° campioni	analizzati	670	38	528	348	0	0	94	2	6	0	0	65	0	22	0	148	1	0	0	1	
		irregolari	10	0	31	13	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	
TRENTO (P.A.)	N° campioni	analizzati	4	0	2	3	0	4	61	86	0	22	13	0	1	0	0	8	0	0	0	48	
		irregolari	1	0	1	2	0	4	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UMBRIA	N° campioni	analizzati	350	7	432	187	1	10	51	22	6	11	6	1	13	8	0	0	54	49	0	22	
		irregolari	47	0	47	17	0	0	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
VALLE D'AOSTA	N° campioni	analizzati	19	0	38	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		irregolari	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
VENETO	N° campioni	analizzati	181	1	304	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	0	29	0	0	0	0	
		irregolari	1	0	2	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	

I.Z.S. - Attività analitica



Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
Analisi dei campioni
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (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	Micossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	5.102	335	4	3	131	4	-	54	2	1	176	375
04 01 02	Latte pastorizzato	426	10	-	-	5	1	-	-	8	-	-	14
04 01 03	Latte UHT	216	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
04 01 04	Latte sterilizzato	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	189	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	30	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 05	Burro	269	1	-	1	5	-	-	-	-	-	-	6
04 07	Formaggi, latticini	11.637	239	3	64	142	8	-	20	15	22	1	275
TOTALE		17.975	588	7	68	285	13	-	75	25	23	177	673
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	918	12	2	-	-	-	-	6	-	-	6	14
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	77	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		995	12	2	-	-	-	-	6	-	-	6	14

Fig. 21

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)	33.370	88	22	18	32	-	4	17	-	-	-	93
02.02	Volatili da cortile e loro frattaglie	832	42	22	-	14	-	-	7	-	-	3	46
02.04	Altre carni	129	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5
16.01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.392	337	138	111	15	-	-	57	68	12	3	404
TOTALE		42.723	472	187	129	61	-	4	81	68	12	6	548
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03.01	Selacei	87	8	-	-	-	-	5	-	-	-	3	8
03.02	Teleostei	1.195	49	-	13	-	-	11	16	-	2	8	50
03.03	Filetti e trance di pesce	954	41	7	2	3	-	15	13	-	-	2	42
03.05	Molluschi gasteropodi	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03.06	Molluschi bivalvi	4.736	219	28	-	149	-	-	-	1	-	36	214
03.07	Molluschi cefalopodi	439	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3
03.09	Echinodermi	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03.10	Crostacei	628	28	-	2	-	-	9	14	3	1	-	29
16.04	Preparazione e conserve di pesce	1.793	31	-	14	3	-	4	6	2	2	-	31
16.05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	246	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		10.107	379	35	31	155	-	47	49	6	5	49	377

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

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

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					
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	9	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	38	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 07 01 001	Olio di oliva	10	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	2	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		63	3	-	-	-	6	-	-	1	-	-	-	7
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	106	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
21 03	Prep. per salse e salse	146	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		276	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6

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

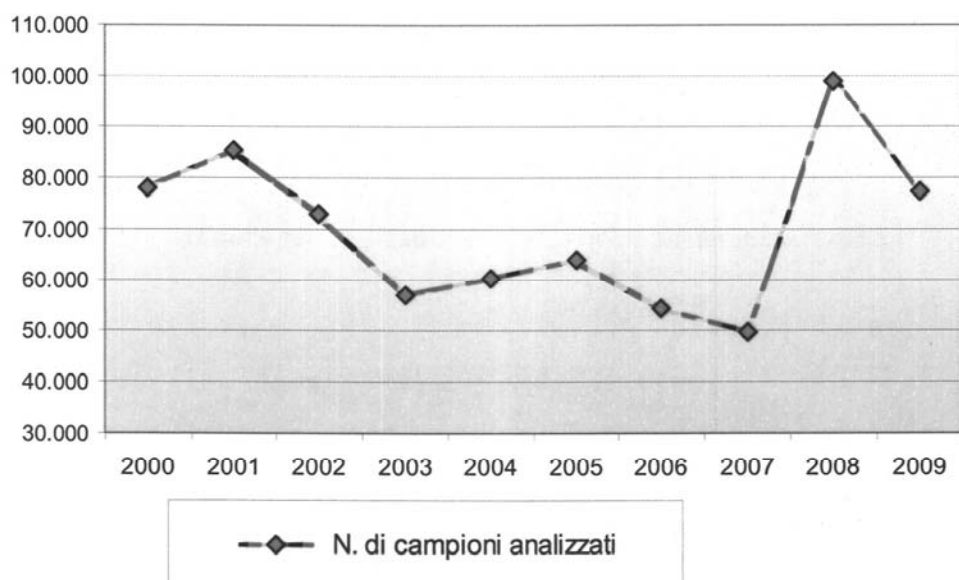
RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI			CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
					Listeria Monoc.	Altre	Micofossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 00	Prodotti della macinazione	108	5	-	4	-	-	-	-	-	-	1	5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	32	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	218	5	3	2	-	-	-	-	-	-	-	5
19 03 01	Paste alimentari secche	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 03	Paste alimentari speciali	350	11	1	3	6	-	-	-	-	-	-	11
TOTALE		890	23	4	3	12	-	-	1	-	-	3	23
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	331	21	2	1	5	-	-	4	-	-	12	24
08 00	Frutta	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		361	21	2	1	5	-	-	4	-	-	12	24
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	36	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	27	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
TOTALE		63	3	-	4	4	-	-	-	-	-	1	5

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	1.062	23	10	8	1	-	-	-	1	-	4	24
TOTALE		1.062	23	10	8	1	-	-	-	1	-	4	24
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	208	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		208	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	957	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
TOTALE		957	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
21. ALTRI ALIMENTI													
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
TOTALE		280	9	-	5	1	-	-	2	-	-	1	9
TOTALE NAZIONALE		77.235	1.547	248	245	531	13	51	221	101	40	268	1.718

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

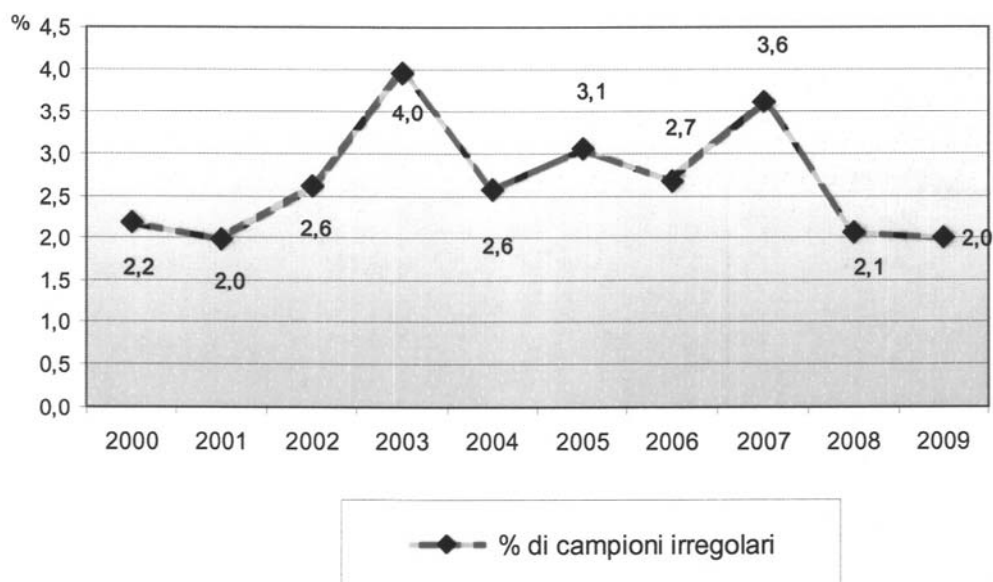
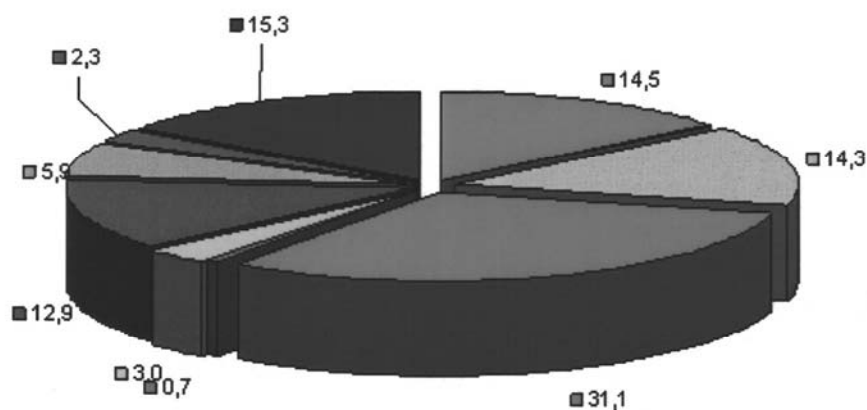


Fig. 23 – IZS – Distribuzione delle infrazioni

	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
TOTALI	77.235	1.547	2,0

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 2009

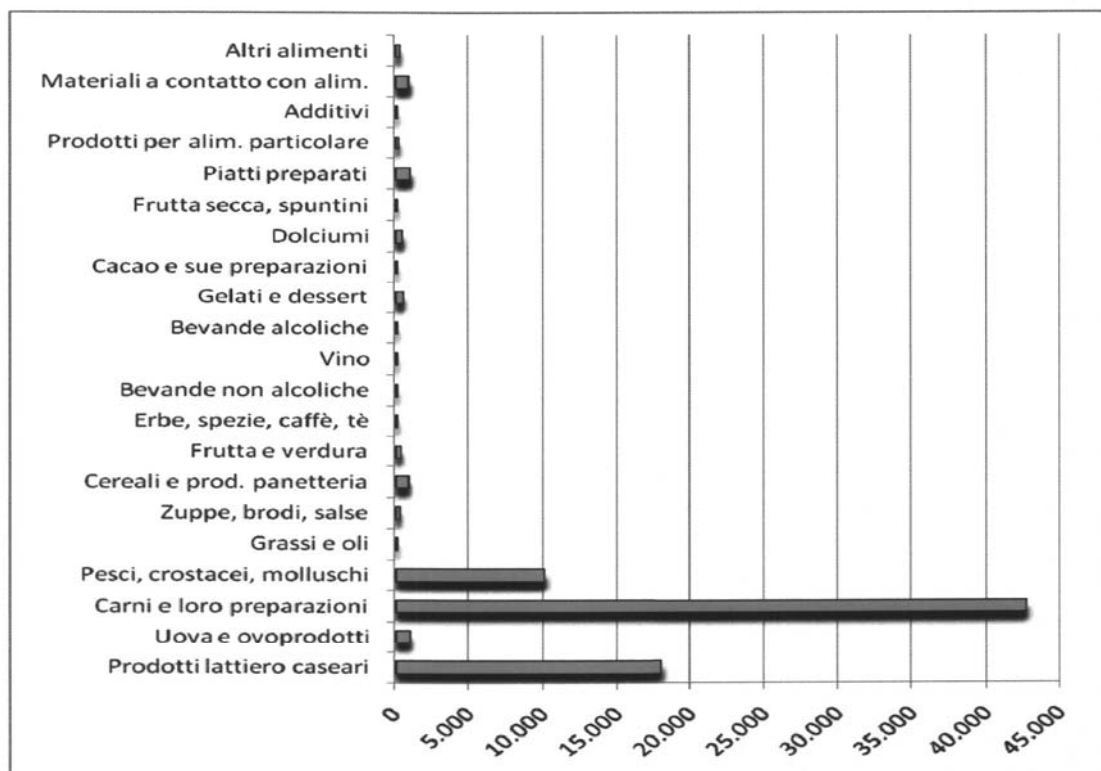
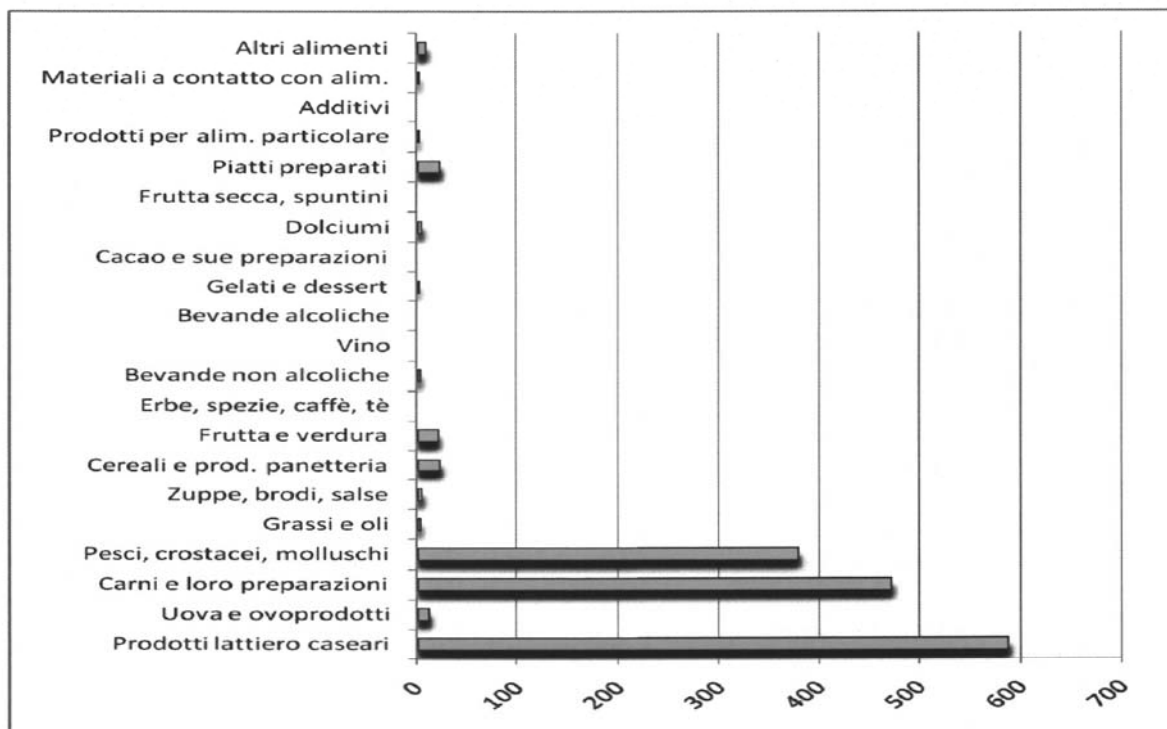


Fig. 25 – IZS – Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2009



% di campioni irregolari analizzati nel 2009

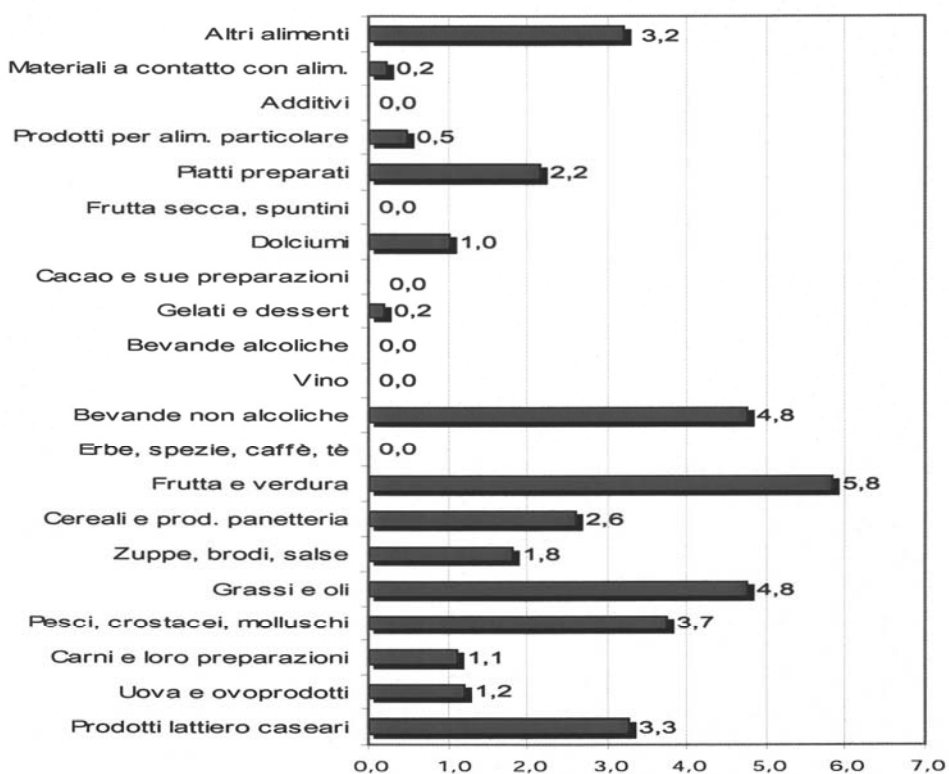


Fig. 26

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	Perossidasi	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

Gli 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.

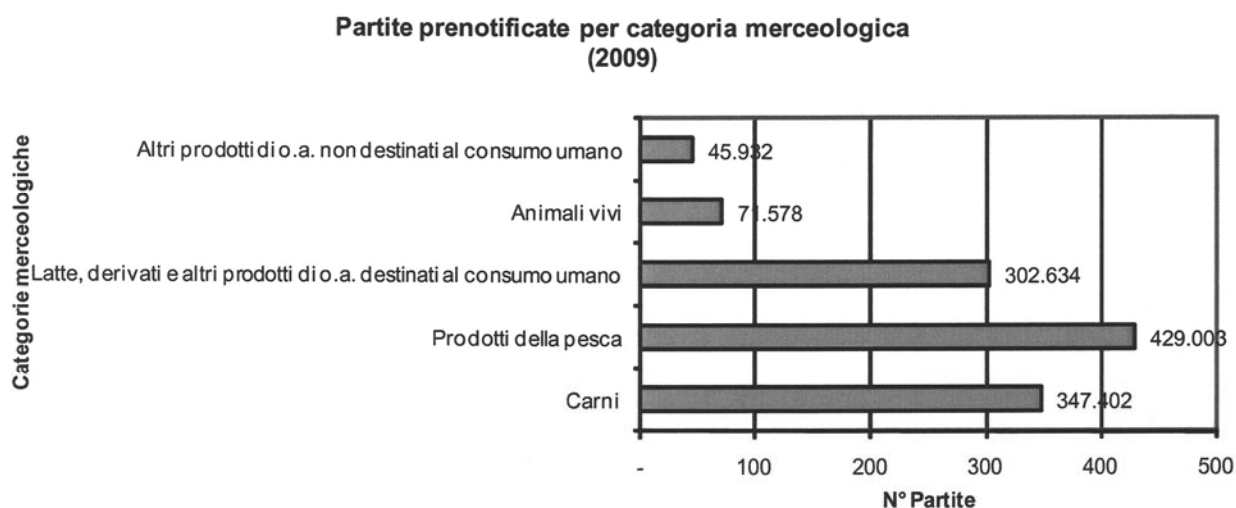
UVAC - Relazione sui controlli eseguiti nel 2009, scambi intracomunitari di prodotti di origine animale

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

ed i Carabinieri NAS oppure con il Corpo Forestale, per l'esecuzione dei controlli sul benessere degli animali durante il trasporto su strada, in applicazione del Regolamento (CE) n. 1/2005 e per la puntuale applicazione del Decreto Legislativo 25 luglio 2007, n. 151 riguardante le "Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate".

Nella Fig. 28 sono riportati, per tipologia di merce, i respingimenti effettuati nel corso del 2009. 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 2009 hanno riguardato 269 partite, una cifra di poco superiore a quella relativa all'anno precedente (259 partite) a riprova di una maggiore e più efficace attività di controllo da parte delle Autorità Competenti dei nuovi Paesi membri, sull'applicazione della normativa comunitaria. Le procedure connesse alle regolarizzazioni hanno impegnato molti U.V.A.C., soprattutto nel settore degli scambi di animali vivi dove, con una certa frequenza, si riscontrano problemi legati all'identificazione degli animali che si cerca di risolvere. Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 134 che, su un totale di 9.567 partite controllate, rappresentano una percentuale pari all'1,4%, identica a quella riscontrata nel 2008 (1,4%). Hanno riguardato in particolare il pesce preparato (53 partite) ed i crostacei (26 partite). In base alla tipologia i respingimenti sono risultati per l'11,9% di origine cartolare (assenza o gravi irregolarità nei certificati sanitari), per il 15% dovuti a non corrispondenza dal punto di vista fisico tra merce e documenti di accompagnamento e per il 73,1% conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio. Il controllo veterinario ha portato al respingimento/distruzione di 134 partite di merci potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o per la salute degli animali. Più in particolare si è trattato di 53 partite di pesce preparato, 26 partite di crostacei, ecc. Ove possibile e laddove le irregolarità erano meno gravi (es. certificati o documenti commerciali incompleti, identificazione degli animali non corretta), si è invece provveduto alla regolarizzazione della situazione (269 partite).

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Merce	Partite Prenotifite	Partite contr. fisico	Partite regolarizzate,	Partite Respinte	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento								
						Partite Rispedite			Partite Trasformate			Partite Distrutte		
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
						3	6	21	-	-	-	2	-	21
Pesce preparato	298.974	1.948	83	53	2,72%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti della pesca	3.149	15	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte	110.939	508	2	8	1,57%	-	4	2	-	-	-	-	-	2
Crema di latte	3.377	12	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	173.088	680	8	1	0,15%	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Uova e derivati	3.632	50	1	1	2,00%	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	11.598	32	-	6	18,75%	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Uova non commestibili	-	-	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Prodotti biologici ed	109	-	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Budella, vesciche, cagli	3.461	35	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pelli	12.514	38	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lane, peli, crini, setole	137	-	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Penne, piume, calugine	25	1	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materiale genetico	908	7	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mangimi di origine animale	16.010	45	1	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materie prime trasformate di	5.333	35	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materie prime non	5.011	3	1	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ossa, corna e prodotti	1.720	9	-	1	11,11%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti e sottoprodotti	704	2	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totali:	1.196.549	9.567	269	134	1,40%	12	14	49	-	1	-	4	5	49

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (98) sono illustrati nella Fig. 29. Essi hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca

Fig. 29 - Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2009)

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia Merce	Positività
ADDITIVI	E.D.T.A.)	Crostacei	2
	COLORANTI	Pesce preparato	1
ELEMENTI CHIMICI	CADMIO	Crostacei	22
	CADMIO	Pesce preparato	1
	ELEMENTI CHIMICI (VARI O ALTRI)	Pesce preparato	2
	MERCURIO	Pesce preparato	25
	MERCURIO	Teleostei	4
INDAGINI BATTERIOLOGICHE	INDAGINI BATTERIOLOGICHE (VARIE O ALTRE)	Latte	2
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Carni suine	2
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Crostacei	1
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Pesce preparato	8
	SALMONELLE	Altri prodotti commestibili	1
	SALMONELLE	Carni di pollame	3
	SALMONELLE	Carni preparate	1
	SALMONELLE	Carni suine	1
	SALMONELLE	Ossa, corna e prod. deriv. per alim. um. e anim.	1
	STAFILOCOCCI COAGULASI +	Carni suine	1
INDAGINI MERCEOLOGICHE	CORPI ESTRANEI	Altri prodotti commestibili	1
	IMPURITA'	Altri prodotti commestibili	4
INDAGINI PARASSITARIE	ANISAKIS	Pesce preparato	5
	ANISAKIS	Teleostei	1
	ECHINOCOCCO	Ovi-Capriini	5
INDAGINI VIROLOGICHE	INDAGINI VIRILOGICHE (VARIE O ALTRE)	Altri animali vivi	2
PRINCIPI ATTIVI	ANTIBIOTICI	Latte	2
Totale			98

Una parte rilevante dei riscontri sfavorevoli è stata causata dalla presenza di mercurio (25) nel pesce preparato, di cadmio (22) nei crostacei e di listeria monocytogenes (8) nel pesce preparato e di salmonella (6) nelle carni.

Un importante strumento di cui dispongono gli UVAC per l'organizzazione dei controlli è rappresentato dal sistema delle registrazioni/convenzioni obbligatorie. Al 31

dicembre 2009 risultano registrati 29.253 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (6.816), Lombardia (5.270), Piemonte (4.050) e Trentino Alto Adige (2.205). Rispetto al 2008 si riscontra un aumento delle registrazioni del 6,4%. Nel 2009 gli U.V.A.C. hanno comminato 128 sanzioni per mancata registrazione/convenzione. Sono state inoltre comminate 218 sanzioni per mancata prenotazione o per altre violazioni.

Nell'anno 2009 non sono state evidenziate importanti criticità nelle attività di controllo attuate dagli UVAC che rappresentano una realtà unica nell'UE con un ruolo fondamentale soprattutto in occasione di crisi sanitarie comunitarie che necessitano di un'azione uniforme del Servizio Veterinario nazionale. In assenza di una simile articolazione e delle specifiche modalità operative che caratterizzano l'attività degli UVAC (registrazione degli operatori, prenotazione delle partite in arrivo, monitoraggio delle provenienze comunitarie, gestione dei sistemi informativi etc.), le varie crisi sanitarie (BSE e Afta epizootica nel Regno Unito, Blue Tongue, contaminazioni della catena alimentare con diossine in Belgio, Olanda e Irlanda, ecc.) che hanno investito il territorio comunitario avrebbero avuto ben più gravi ricadute anche sul nostro, poiché non si sarebbero potute garantire con la stessa immediatezza ed uniformità tutte le attività di prevenzione e/o contrasto, assicurando l'indispensabile funzione di profilassi internazionale.

Deve, tuttavia, essere mantenuta un'attività continua di aggiornamento del sistema informativo SINTESI, che è lo strumento fondamentale con cui gestire sia le attività di controllo routinarie che quelle a seguito di emergenze sanitarie. A tal fine per il 2010 è stato previsto uno studio di fattibilità per la reingegnerizzazione del sistema, che dovrebbe favorirne l'ulteriore utilizzo da parte degli operatori commerciali, migliorarne le funzioni statistiche e proiettarlo verso futuri sviluppi di interoperabilità.

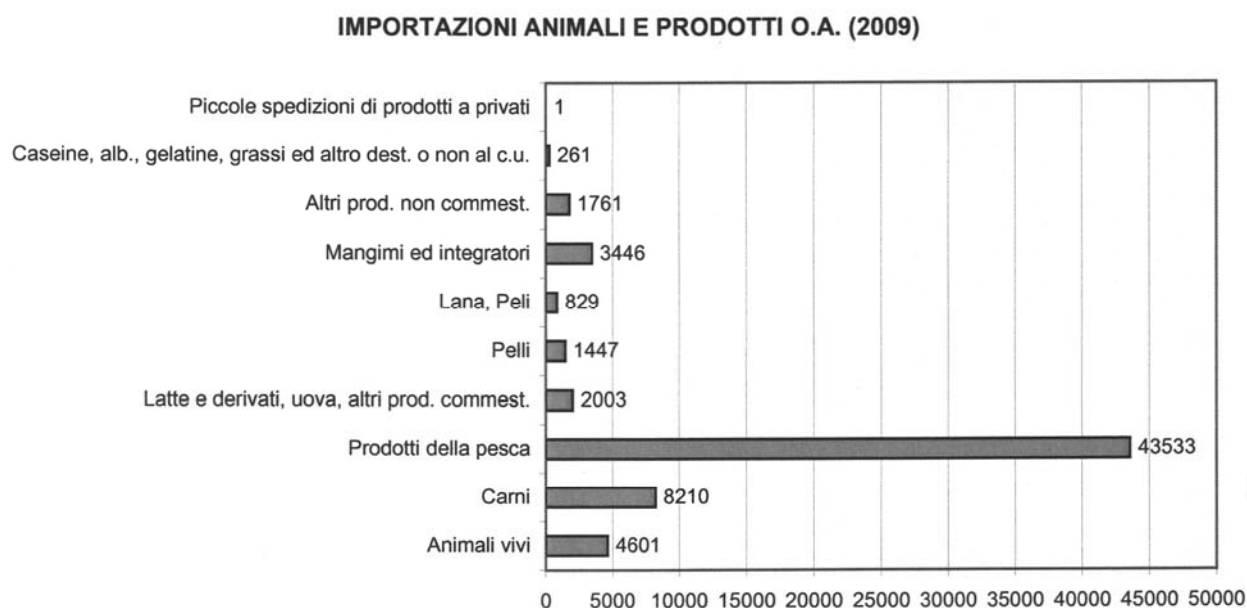
PIF - Relazione sui controlli ufficiali eseguiti nel 2009 sugli alimenti di origine animale importati dai paesi terzi

I P.I.F. italiani svolgono, assieme ai P.I.F. localizzati negli altri Paesi membri dell'Unione Europea (UE), i controlli sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati dai Paesi terzi e destinati all'intero territorio dell'UE.

Nel 2009 presso i P.I.F. italiani sono state importate 66092 partite di animali, prodotti di origine animale (o.a.) e mangimi da oltre 100 Paesi terzi con un decremento del 5,9% rispetto al 2008. Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 43.533 partite (65,9%) per un peso complessivo di circa 469.586 tonnellate, seguito dalle carni con 8.210 partite (12,4%), dagli animali vivi con 4.601 partite (7%), mangimi ed integratori con 3.446 partite (5,2%), dal latte, derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 2.003 partite.

Le importazioni di animali hanno riguardato quelli di interesse agricolo-zootecnico (equini, bovini, ovi-caprini, ecc.) per un totale di 38 partite e altri (pesci tropicali/ornamentali, animali da affezione, animali da laboratorio, invertebrati, ecc.) per un totale di 4.563 partite.

Fig. 30



Il controllo su tali merci è stato di tipo sistematico, su ogni partita, al fine di verificare la correttezza della documentazione e l'identità del prodotto. L'ispezione veterinaria sui prodotti di origine animale è stata condotta invece con una frequenza di controllo diversa a seconda del tipo di prodotto e del Paese di provenienza, come previsto dalla normativa comunitaria. Quando ritenuto opportuno dai veterinari ispettori, oppure in osservanza di specifiche disposizioni ministeriali o della Commissione Europea, il controllo fisico/materiale è stato integrato da un controllo di laboratorio.

In conformità al regolamento 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, sono stati elaborati due piani di monitoraggio: uno relativo ai controlli per la ricerca dei residui, l'altro ai controlli per la ricerca dei microrganismi, loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale importati in Italia (rispettivamente: Piano nazionale di monitoraggio per la ricerca dei residui sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi e Piano nazionale di monitoraggio per la ricerca di microrganismi, loro tossine e metaboliti sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi)

Lo scopo dei piani è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. L'intento è quello di assicurare un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti i PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi Terzi, alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

Nel corso del 2009 sono state effettuate complessivamente 9514 analisi di cui 7772 per rischio chimico (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) e 1742 per rischio biologico.

Sulla carne e prodotti derivati sono state eseguite 1062 analisi e sono stati ricercati principalmente: le sostanze antibatteriche compresi i chinolonici e sulfamidici (421 analisi), le sostanze vietate del Reg. UE 37/2010 (334 analisi), i metalli pesanti (75 analisi) e la salmonella (128 analisi).

Sui prodotti della pesca è stato condotto il maggior numero di esami (8077) che hanno riguardato principalmente: i metalli pesanti (4551 analisi), le sostanze

antibatteriche compresi i chinolonici e sulfamidici (627 analisi), le sostanze vietate del Reg. UE 37/2010 (521 analisi) i coloranti (380 analisi), altro - compresi gli additivi (238 analisi) la salmonella (325 analisi) e la listeria (145 analisi).

Sulla macrocategoria latte, uova e miele sono state effettuate 335 analisi soprattutto per la ricerca di sostanze antibatteriche compresi i chinolonici e sulfamidici (160 analisi) e sostanze vietate del Reg. UE 37/2010 (76 analisi).

La tipologia di analisi più frequente su tutti i prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati è quella dei metalli pesanti, seguita dalla ricerca delle sostanze antibatteriche e sostanze vietate del Reg. UE 37/2010.

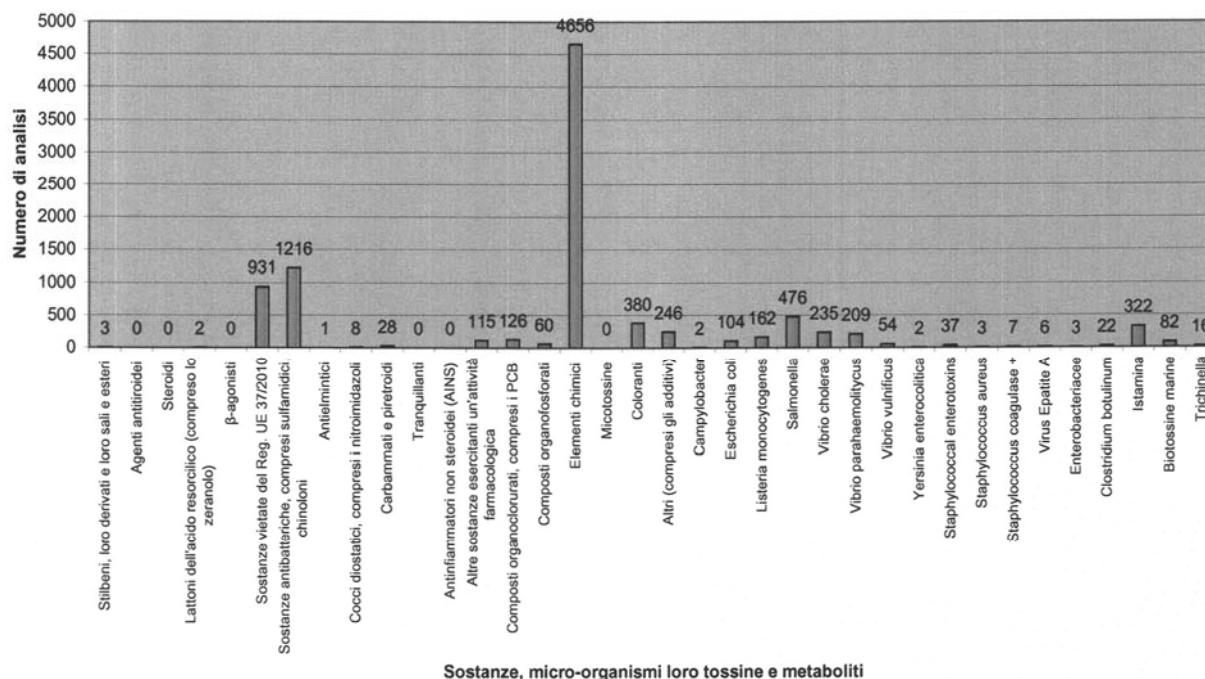
A seguito dei controlli effettuati nel corso del 2009 sui prodotti di origine animale i PIF europei hanno dato origine a 541 notifiche.

Di queste notifiche, 84 sono state effettuate da PIF italiani. In termini percentuali i PIF italiani, rispetto al totale di quelli europei, hanno notificato il 15,52 % dei respingimenti comunicati al RASFF (sistema di allerta rapido comunitario).

In totale, nel 2009 sono state respinte 349 partite di merci pari allo 0,5% circa delle partite presentate all'importazione.

Fig. 31

Analisi di laboratorio condotte dai PIF italiani nel 2009 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano



Per quanto riguarda i risultati sfavorevoli degli esami di laboratorio (positività) nella Fig. 32 sono riportati in dettaglio i pericoli riscontrati per ciascuna categoria alimentare.

Fig. 32

Categoria alimentare	Positività	Numero
Carne e prodotti derivati (escluso il pollame)	Salmonella	2
Carne di pollame e prodotti derivati	Salmonella	4
	Nicarbazina	2
Prodotti della pesca e prodotti derivati (esclusi Molluschi e Crostacei)	Metalli pesanti	12
	Monossido di carbonio	1
	Benzopirene	1
	Elevata concentrazione di nitrati	1
	Additivi	1
	Salmonella	3
	Listeria monocytogenes	1
	Istamina	3
	Vibrio parahaemolyticus	1
Molluschi bivalvi	E. coli	5
Molluschi Cefalopodi	Metalli pesanti	5
	Salmonella	1
Crostacei	E. coli	1
	Additivi	7
	TOTALE	51

I PIF nel corso del 2009 hanno sviluppato un'importante attività di collaborazione con le Dogane per il contrasto delle importazioni illegali che ha portato al sequestro di kg 9.988,91 di carne, 9.602,87 kg di latte trasportati nei bagagli dei passeggeri in provenienza da Paesi terzi o spediti a privati per uso personale. Il numero di scorte

illegali individuate e sequestrate è pari a 4.590 e i principali Paesi terzi interessati sono stati la Cina, l'Albania, la Nigeria, il Marocco e l'Egitto.

USMAF - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti

Gli USMAF (Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera), nell'ambito delle loro attività di sanità transfrontaliera, costituiscono il punto di entrata per gli alimenti di origine non animale provenienti da Paesi Terzi e rappresentano quindi un filtro protettivo nei confronti sia del territorio nazionale che europeo. Questa attività si svolge in ottemperanza alle normative nazionali ed a specifici Regolamenti comunitari.

In media ogni anno vengono eseguiti oltre 100.000 controlli ufficiali su alimenti e materiali a contatto con alimenti, di cui 100% di tipo documentale, circa 9-10% ispettivo e 5-6% con campionamento della merce. I respingimenti in media si attestano al di sotto dell'1%.

Gli indirizzi operativi agli USMAF relativamente all'importazione di alimenti di origine vegetale sono stati:

- Aggiornamento di indicazioni sui metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di contaminanti nei prodotti alimentari. Nel 2009, in particolare, sono state fornite istruzioni sui Regolamenti comunitari relativi ai controlli accresciuti.
- Indicazioni sulle procedure da seguire per le segnalazioni di allerta RASFF e chiarimenti per l'accesso ai siti.
- Diffusione di segnalazioni di allerta.
- Indicazioni sull'applicazione di Decisioni Comunitarie per la diffusione delle liste dei nominativi dei funzionari esteri autorizzati a firmare i certificati sanitari.
- Indicazioni e chiarimenti sulle modalità operative.

È anche degna di nota l'attività legata all'ottemperanza ai Regolamenti europei, che fa sì che il sistema italiano dei controlli in frontiera (praticamente unico in

Europa, dal momento che altri Stati Membri hanno preferito i controlli sul territorio, dopo lo sdoganamento della merce) costituisca un efficace filtro all'ingresso per merci provenienti da Paesi Terzi. Ciò è di rilevante interesse alla luce della recentissima entrata in vigore di Regolamenti europei, che prevedono proprio condizioni particolari o livelli accresciuti di controlli ufficiali (con Punti di Entrata Designati) per le importazioni di alcuni alimenti di origine non animale.

Inoltre, va ricordata la gestione del Sistema informatizzato NSIS – USMAF, per la parte relativa ai prodotti alimentari in importazione, in collaborazione con l'Ufficio III della Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria. Questo sistema consente di avere sotto controllo, praticamente in tempo reale, la situazione dell'attività degli USMAF, con statistiche dettagliate relative ai controlli ufficiali.

L'esperienza pratica e consolidata dell'Italia nei controlli in frontiera ha fatto sì che la DGSANCO, nell'ambito dell'iniziativa "*Better training for safer food*", affidasse al nostro Paese l'organizzazione del Corso "*Best practices on increased level of official controls on certain feed and food of non-animal origin*", gestito dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo e la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

I dati dell'attività di controllo degli USMAF all'importazione di alimenti di origine non animale sono riportati nella seguente tabella, suddivisi per le singole Unità Territoriali.

Fig. 33

DATI SUI CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE - ATTIVITA' U.S.M.A.F. 2009						
Unità Territoriale	N_Partite	Campionamenti	Ispettivi	Non Ammissione	%Analisi	%Rinvii
ANCONA	286	18	229	0	6,29%	0,00%
BARI	389	142	222	7	36,50%	1,80%
BOLOGNA	342	13	25	0	3,80%	0,00%
BRINDISI	8	3	8	0	37,50%	0,00%
CAGLIARI	91	8	74	3	8,79%	3,30%
CAPODICHINO	10	1	5	2	10,00%	20,00%
CATANIA	62	1	28	0	1,61%	0,00%
CIAMPINO	15	0	1	1	0,00%	6,67%
CIVITAVECCHIA	965	12	76	1	1,24%	0,10%
FIUMICINO	1.950	22	328	17	1,13%	0,87%
GENOVA	17.781	502	735	53	2,82%	0,30%
IMPERIA	627	34	46	0	5,42%	0,00%
LA SPEZIA	2.699	77	121	8	2,85%	0,30%
LIVORNO	5.709	162	1.008	6	2,84%	0,11%
MANFREDONIA	17	16	17	0	94,12%	0,00%
MESSINA	2	0	0	0	0,00%	0,00%
MILANO_MALPENSA	13.609	46	339	65	0,34%	0,48%
NAPOLI	5.646	625	651	34	11,07%	0,60%
ORIO AL SERIO	477	0	14	2	0,00%	0,42%
PALERMO	716	42	168	2	5,87%	0,28%
PESCARA	83	9	79	0	10,84%	0,00%
PISA	20	4	12	1	20,00%	5,00%
RAVENNA	2.698	193	202	9	7,15%	0,33%
REGGIO CALABRIA	2.446	97	108	10	3,97%	0,41%
ROMA	21	1	21	0	4,76%	0,00%
SALERNO	3.870	339	470	3	8,76%	0,08%
SAVONA	6.872	67	77	3	0,97%	0,04%
SIRACUSA	95	2	76	0	2,11%	0,00%
TARANTO	131	37	42	2	28,24%	1,53%
TORINO CASELLE	1.893	49	54	0	2,59%	0,00%
TRAPANI	46	2	39	0	4,35%	0,00%
TRIESTE	11.401	1.545	2.423	0	13,55%	0,00%
VENEZIA	1.011	83	107	10	8,21%	0,99%
ITALIA	81.988	4.152	7.805	239	5,06%	0,29%

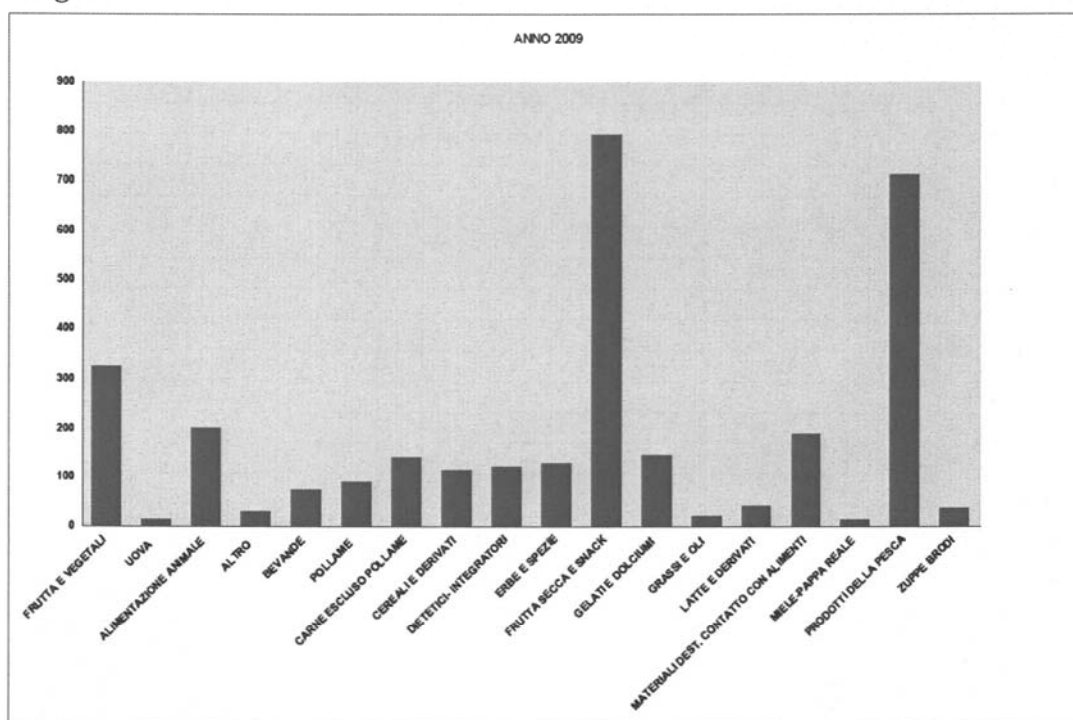
Legenda: **N. Partite**: numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali); **Campionamenti**: controlli che hanno previsto il prelievamento di un campione per scopi analitici; **Ispettivi**: controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto; **Non Ammissione**: casi in cui la merce è stata respinta al termine dei controlli; **%Analisi**: percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii**: percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

IL 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 reali i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia, nel corso del 2009, con le sue 472 allerta (pari al 14.7% del totale delle notifiche) è risultata, come avvenuto negli 2008-2006, il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 98, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Francia e la Spagna.

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno, riferite alle diverse categorie, di prodotti sono riassunte nelle figure 34 e 35.

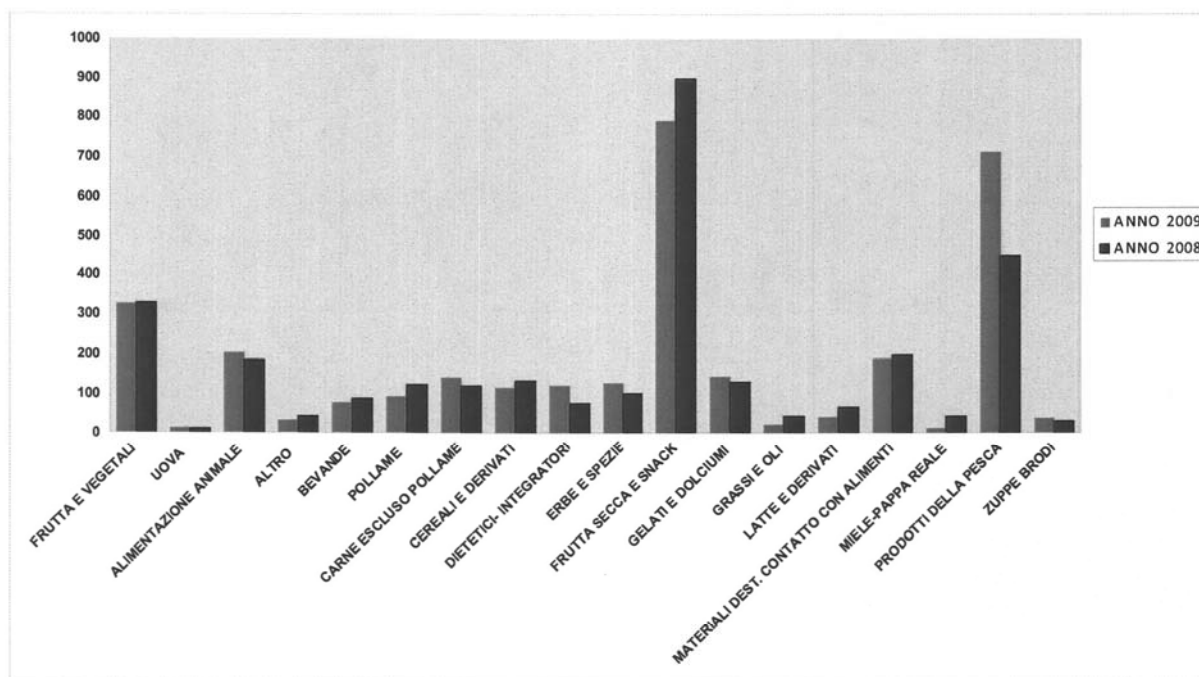
Fig. 34



Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, prodotti per l'alimentazione animale ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso del 2008 si è assistito praticamente allo

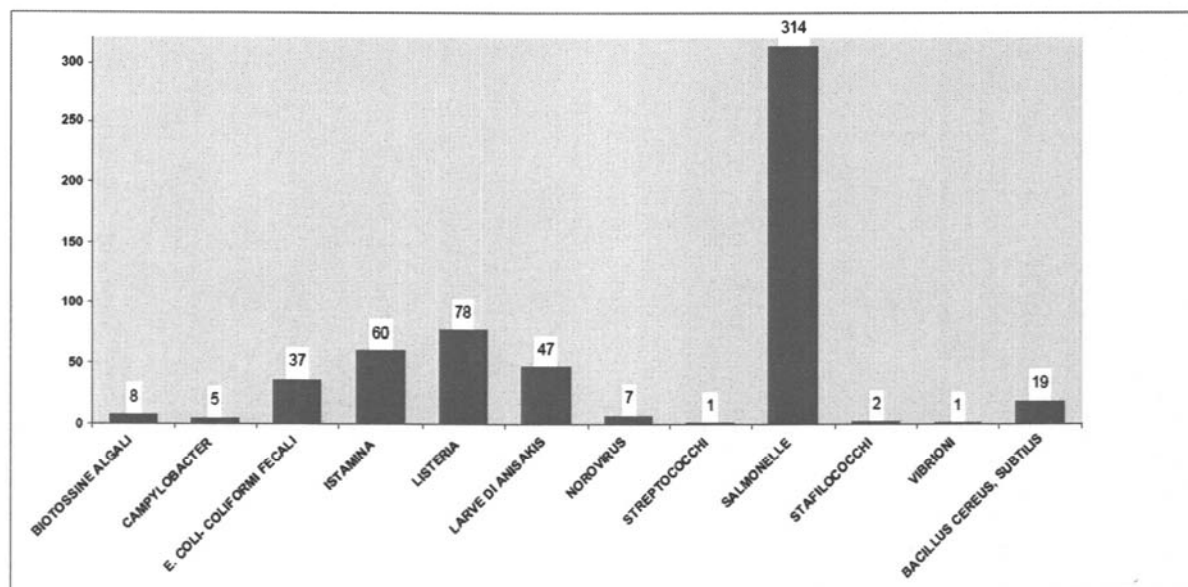
stesso trend, anche se nel corso di quest’anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack. Si è assistito, invece, ad un aumento significativo di notifiche per i prodotti della pesca e anche per integratori e dietetici.

Fig. 35



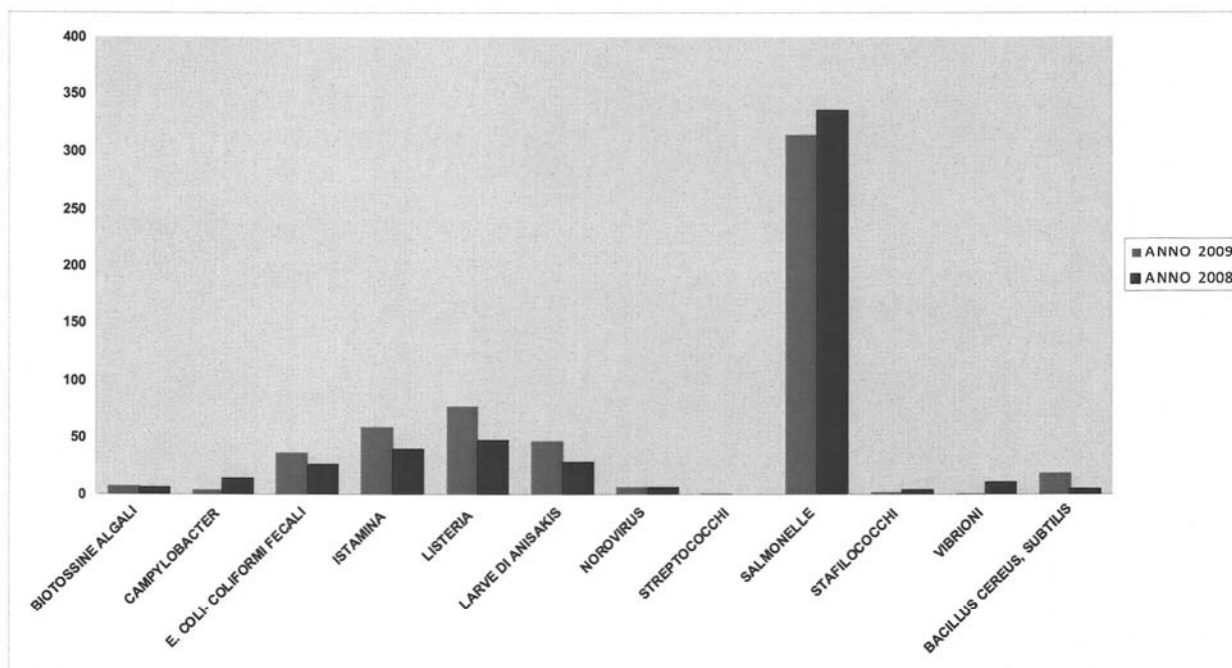
I maggiori contaminanti microbiologici (Fig. 36) riguardano la Salmonella (314 notifiche) e la Listeria (78). Delle 314 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 88 riguardano l’alimentazione animale.

Fig. 36



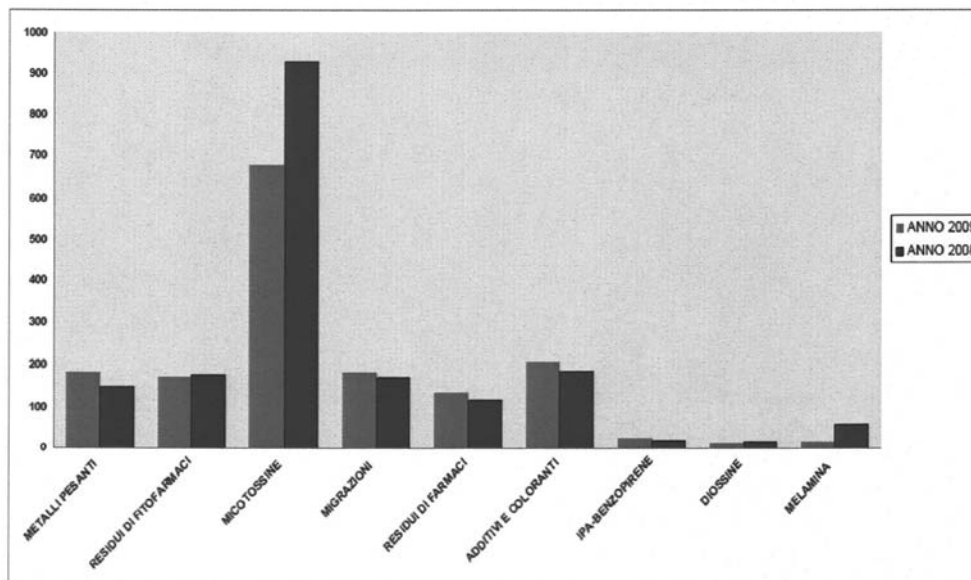
Nella figura 37 si riporta, graficamente, il confronto tra gli anni 2009 e 2008.

Fig. 37



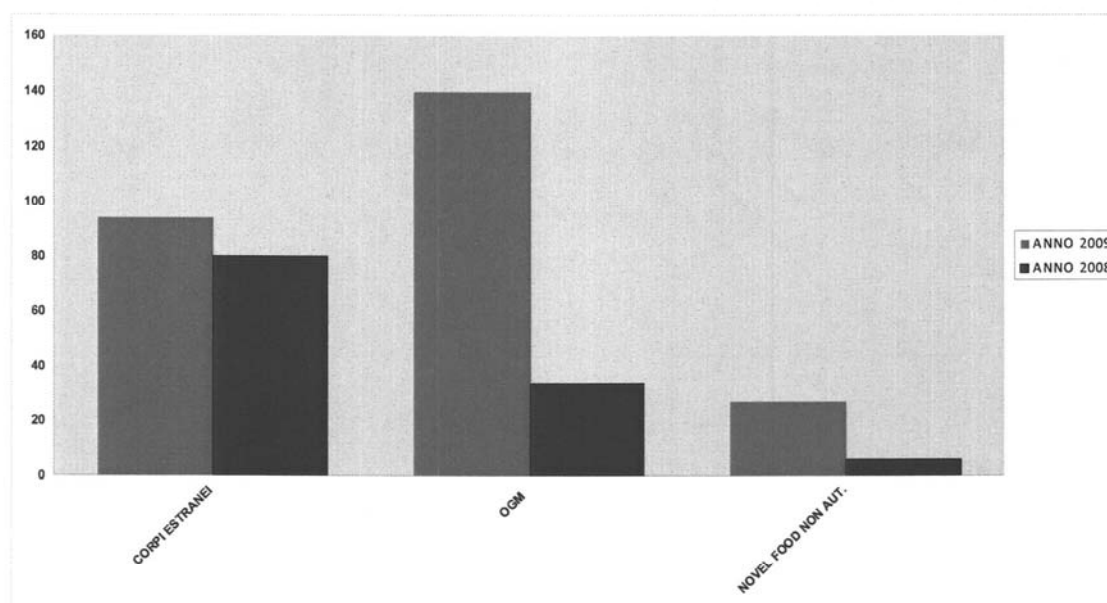
I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (678), metalli pesanti (182), residui di fitofarmaci (172) e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (181). Si è comunque osservato una diminuzione della contaminazione da micotossine in prodotti alimentari, con un numero di notifiche inferiori rispetto all'anno precedente. Nella figura 38 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2008.

Fig 38



Le altre irregolarità riguardano (Fig. 39), oltre a merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, la presenza di corpi estranei (94) e l'immissione sul mercato di novel food non autorizzati (27) ed OGM non autorizzati (140 notifiche contro le 34 dell'anno precedente).

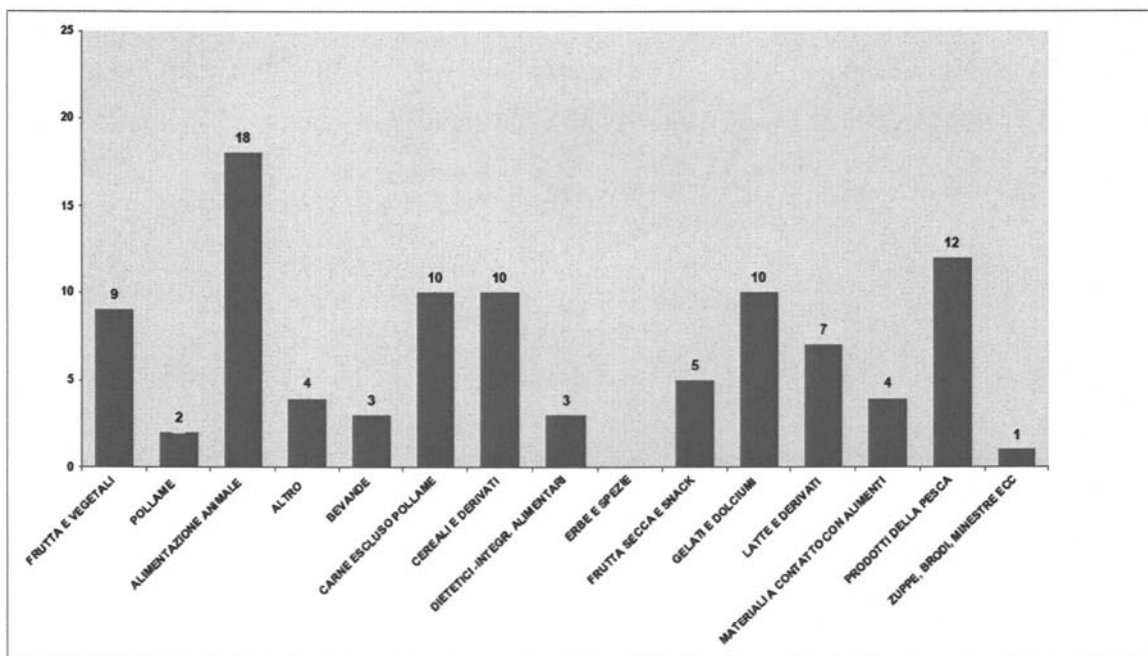
Fig. 39



Per quanto riguarda i prodotti nazionali risultati non conformi, l'Italia risulta coinvolta in 98 casi. In particolare 74 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.

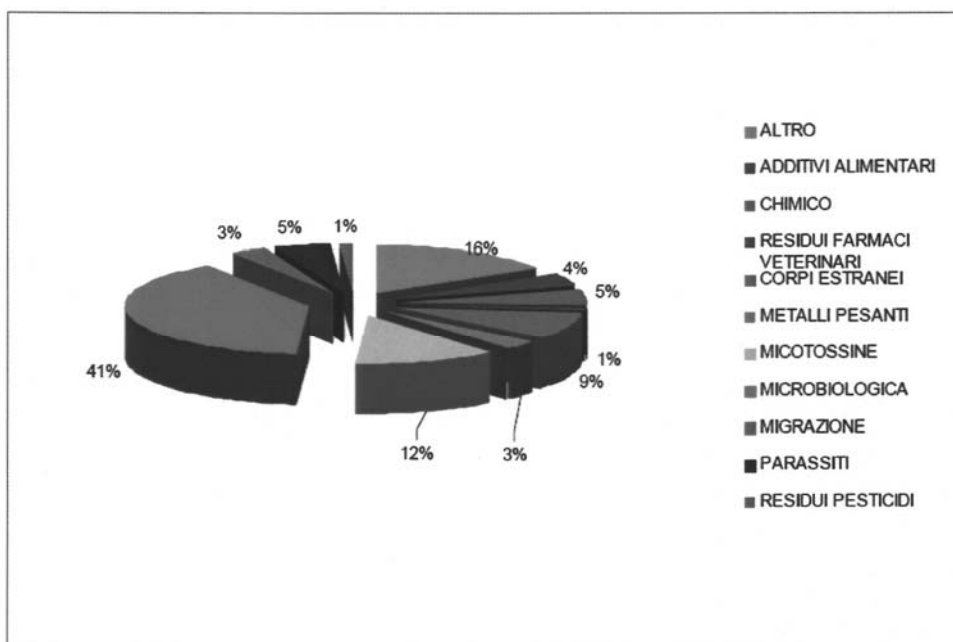
La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca, gelati e dolciumi, frutta e vegetali, cereali e derivati e dalla carne escluso il pollame. L'andamento è mostrato nella figura 40.

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)	ISPES- ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture		S E Q U E S T R I			
			Contestate	Nr. (9)	Somme Obl.	Arr.le	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	102.815	10.484.134	0	€ 4.668.616
Alimenti Dietetici	1.103	106	264	31	€ 48.977	0	62	161	477	0	2	326	3.796.650	0	€ 20.758.289
Carni ed Allevamenti	4.728	1.298	3.368	330	€ 460.899	27	944	1.273	5.900	114	137	305.740	314.149	172.457	€ 35.174.910
Conserve Alimentari	1.317	142	632	78	€ 120.653	1	78	369	676	37	22	5.665.583	438.073	90	€ 7.466.817
Farine, Pane e Pasta	5.391	544	2.981	516	€ 552.615	3	365	1.864	767	211	109	11.842.045	529.746	0	€ 11.380.195
Latte e Derivati	2.351	249	1.731	205	€ 351.411	0	182	588	585	76	37	1.258.242	2.090.674	80	€ 12.470.880
Mangimi e Prod.Zool.	1.015	68	168	32	€ 22.349	0	34	126	416	7	20	6.144.091	165.869	221	€ 2.935.774
Olii e Grassi	1.216	195	330	36	€ 25.982	0	95	230	462	29	12	56.355	7.354	0	€ 255.213
Prod. Fitosanitari	1.219	168	349	64	€ 54.180	10	115	186	218	20	32	412.740	196.842	0	€ 6.867.430
Prodotti Iltici	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	€ 1.494.221	3	919	4.336	497	393	205	204.602	950.244	1	€ 7.749.911
Salumi ed Inesecati	346	62	177	30	€ 40.849	0	32	107	31	8	2	41.713	3.616	0	€ 608.260
Vini ed Alcolici	982	71	446	149	€ 176.471	0	40	271	431	22	45	3.916.357	435.164	0	€ 7.463.758
Zuccheri e Sostificanti	196	12	74	13	€ 13.248	0	8	46	47	8	2	9.312.055	2.383	0	€ 4.990.291
Totale generale:	34.875	4.568	18.774	3.020	€ 3.559.462	44	2.852	10.251	11.236	990	609	38.337.310	19.419.541	172.849	€ 124.143.857

(8) *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

€ 418.265.698

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. 06)	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, formazioni per sonate)	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/AUTONOMIA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XVI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

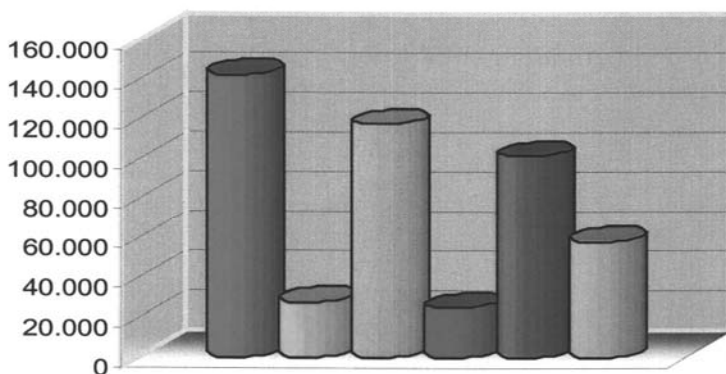
Fig. 43 - Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite da A.R.P.A., L.S.P. e I.Z.S.

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

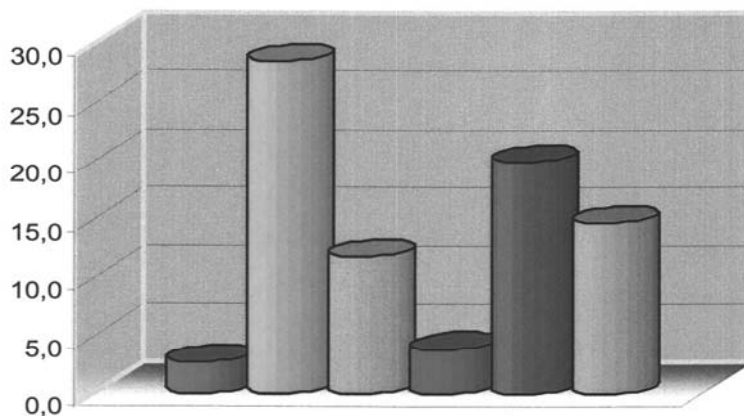
	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	142.199	27.437	117.036	24.635	101.457	57.848	470.612
n° di unità con infrazioni	3.751	7.804	13.697	937	20.208	8.461	54.858
% di unità irregolari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

N° di unità controllate



- Produzione primaria
- Produttori e confezionatori
- Distribuzione
- Trasporti
- Ristorazione
- Produttori e confezionatori (dettaglio)

Incidenza percentuale delle unità con infrazioni



- Produzione primaria
- Produttori e confezionatori
- Distribuzione
- Trasporti
- Ristorazione
- Produttori e confezionatori (dettaglio)

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

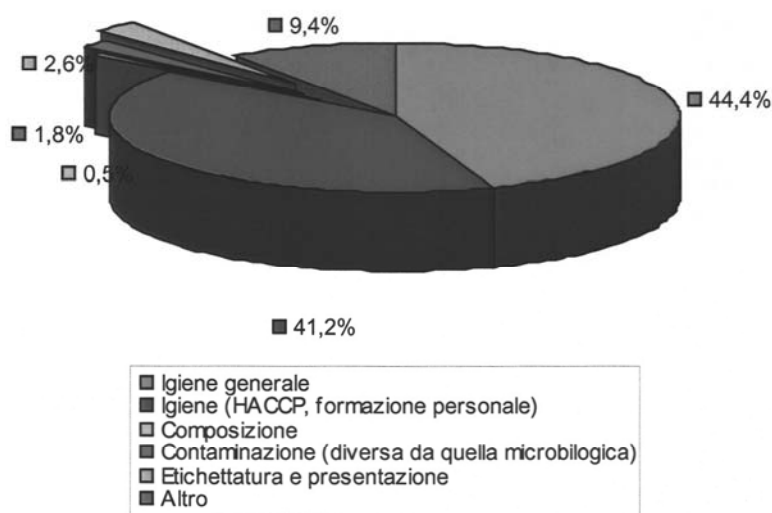
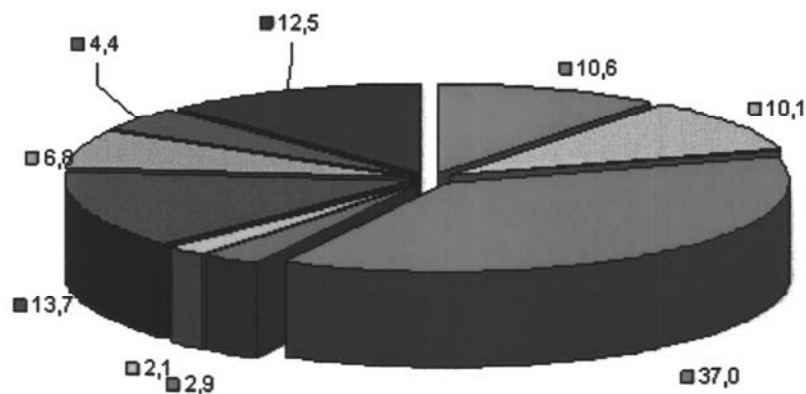


Fig. 46 - Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	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

di sanzioni amministrative pecuniarie nelle materia agricola e agro-alimentare di competenza statale.

Per tali sanzioni, vige un procedimento applicativo di natura essenzialmente amministrativa, incentrato su una “ordinanza-ingiunzione” dell’autorità competente, con l’intervento del giudice ordinario solo a seguito di ricorso di “opposizione” dell’interessato.

I settori di intervento che rientrano nel Piano nei quali l’ICQRF opera sono:

Alimenti

- **Vitivinicolo;**
- **Bevande spiritose;**
- **Sostanze zuccherine;**
- **Olio e grassi**

Prodotti interessati: oli di oliva e di semi, grassi.

- **Prodotti lattiero caseari**

Prodotti interessati: latte, formaggi e burro.

- **Prodotti ortofrutticoli**

- **Cereali e derivati**

Prodotti interessati: paste alimentari, farine, semole, riso, ecc.

- **Miele**

- **Conserve vegetali**

Prodotti interessati: passate di pomodoro, succhi di agrumi, marmellate, confetture, gelatine.

- **Uova**

- **Carni e prodotti a base di carne**

- **Mangimi**

¹Settori trasversali

- **Prodotti DOP, IGP e STG**
- **Prodotti da agricoltura biologica**

Si riportano di seguito i principali risultati dell'attività di controllo espletata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari nel corso dell'anno 2009.

Nel 2009, l'Ispettorato ha effettuato complessivamente circa 27.000 visite ispettive⁽¹⁾, controllato oltre 21.000 ditte, delle quali l'11,6% sono risultate irregolari, e oltre 62.000 prodotti. Sono stati analizzati oltre 8.800 campioni, dei quali circa 850 sono risultati irregolari (Fig. 47.).

Nello specifico, con riferimento ai settori di controllo dell'ICQRF rientranti nel Piano Nazionale Integrato (tutti i settori degli alimenti ed i mangimi), nel corso del 2009 sono state effettuate circa 25.000 visite ispettive, sono stati controllati oltre 20.000 operatori e oltre 60.000 prodotti. Sono stati analizzati, inoltre, circa 7.200 campioni. Nel 2009 sono stati eseguiti 301 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 16 milioni di euro. Sono state elevate 3210 contestazioni amministrative e inoltrate all'autorità giudiziaria 330 notizie di reato.

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

La Fig. 47 mostra nel dettaglio l'attività del Dipartimento nel corso del 2009.

Fig. 47 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2009 nei settori di competenza del PNI	
Visite ispettive (n)	24.894
Operatori controllati (n)	20.031
Operatori irregolari / Operatori controllati (%)	11,70
Prodotti controllati (n)	57.481
Campioni analizzati (n)	7.168
Campioni irregolari (%)	9,0
Sequestri (n)	301
Prodotti sequestrati (n.)	520
Valore dei sequestri (€)	15.711.144
Notizie di reato (n)	330
Contestazioni amministrative elevate dall'ICQRF (n)	3.210

Tali controlli hanno interessato il comparto vitivinicolo per il 28%, quello degli oli e grassi per il 17% (in misura nettamente prevalente gli oli di oliva), il settore lattiero caseario per il 13%, quello mangimistico per il 7%, quindi il settore ortofrutta (7%), i cereali e derivati (6%), nonché l'etichettatura delle carni e i prodotti a base di carne e le conserve vegetali con il 5%.

I settori dove più intensa è stata l'attività ispettiva, in termini di controlli effettuati, operatori e prodotti controllati, sono stati il vitivinicolo e l'oleario; il maggior numero di campioni è stato prelevato nei settori vitivinicolo, mangimistico, olio e grassi e lattiero caseario (Fig. 48).

Fig. 48 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici di interesse del PNI: principali parametri dell'attività ispettiva

Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Prodotti controllati	Campioni prelevati
	Attività realizzata (n)	Attività realizzata (n)	Attività realizzata (n)	Attività realizzata (n)
Vitivinicolo	6.850	4.928	15.769	1.718
Oli e grassi	4.096	3.250	7.504	881
Lattiero-caseario	3.324	2.638	8.178	852
Ortofrutta	1.612	1.379	4.701	169
Carne e prodotti a base di carne	1.253	1.168	2.939	15
Cereali e derivati	1.593	1.346	4.494	584
Uova	751	661	1.630	
Conserve vegetali	1.269	979	3.601	331
Miele	538	479	1.190	214
Sostanze zuccherine	283	222	490	3
Bevande spiritose	411	287	971	78
Mangimi	1.696	1.462	3.413	1.349
Altri settori ⁽¹⁾	948	839	2.601	121
Totale	24.624	19.638	57.481	6.315
<i>di cui</i>				
Prodotti da agricoltura biologica	1.273	1.173	2.632	314
Prodotti di qualità regolamentata	6.576	7.550	12.610	1.256

¹⁾ Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

Tra i campioni analizzati al primo posto si attesta il settore vitivinicolo, seguito da quello mangimistico, il lattiero caseario, gli oli e grassi, le conserve vegetali (Fig. 49).

Fig. 49 Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici di interesse del PNI: i principali parametri analitici

Settore	Campioni analizzati	Determinazioni
	(n)	(n)
Vitivinicolo	1730	17281
Oli e grassi	902	18223
Lattiero caseario	1314	4052
Ortofrutta	221	315
Carne	17	17
Cereali e derivati	519	882
Conserve vegetali	520	5146
Miele	257	1751
Sostanze zuccherine	9	19
Bevande spiritose	48	169
Mangimi	1472	5356
Altri settori (1)	159	909
Totale	7.168	54.120

(1) Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

L'accertamento delle violazioni viene effettuato dall'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari attraverso ispezioni presso gli operatori di filiera, nel corso delle quali si procede a controlli fisici e documentali e attraverso controlli analitici di campioni precedentemente prelevati.

Nel settore vitivinicolo si registra la percentuale più elevata di operatori irregolari rispetto alle aziende controllate (18,1%); seguono il settore della carne e dei prodotti a base di carne (17,9%), le bevande spiritose (15,6%), gli oli e grassi (11,8%), sostanze zuccherine (12,2%), il lattiero caseario (10,0%).

Le irregolarità rilevate dall'ICQRF, sia attraverso l'attività ispettiva che quella analitica, si configurano come violazioni di natura amministrativa o penale. Le irregolarità più frequentemente accertate sono di natura amministrativa, in ragione della pressoché totale generale depenalizzazione degli illeciti in materia agroalimentare.

Per il settore dei mangimi le non conformità ai requisiti di legge rivestono tuttora rilevanza penale, così come la presenza non dichiarata di OGM nelle sementi, negli alimenti e nei mangimi (Fig. 50).

Fig. 50 Operatori, prodotti controllati e Campioni analizzati irregolari:

% per settore

Settore	Operatori irregolari (% per settore)	Prodotti controllati irregolari (% per settore)	Campioni analizzati irregolari (% per settore)
Vitivinicolo	18,1	9,5	7,7
Oli e grassi	11,8	6,4	11,8
Lattiero-caseario	10,0	4,5	7,1
Ortofrutta	6,0	2,4	0,5
Carne e prod. a base di carne	17,9	9,1	5,9
Cereali e derivati	6,6	2,5	9,4
Uova	7,4	4,4	-
Conserve vegetali	7,6	3,4	6,3
Miele	4,4	1,8	12,1
Sostanze zuccherine	12,2	6,9	-
Bevande spiritose	15,6	4,8	6,3
Mangimi	3,9	1,6	9,8
Altri settori ⁽¹⁾	18,4	8,0	9,4
Totale	11,7	5,7	8,5

⁽¹⁾ Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

⁽²⁾ I campioni irregolari dei prodotti biologici sono ripartiti per settore si appartenenza.

Relativamente al settore mangimi, per il quale gli operatori irregolari sono risultati il 3,9% del totale dei controllati, si precisa che la quasi totalità delle irregolarità sono imputabili alla non rispondenza quanti – qualitativa dei prodotti a quanto dichiarato in etichetta nonché ad etichettatura non conforme alla normativa. Infatti i campioni irregolari rappresentano il 9,8%.

Per difformità rinvenute all'analisi, pertanto, è proprio il settore mangimistico che ha registrato il maggior numero di notizie di reato (n. 170).

Nel settore vitivinicolo le irregolarità accertate sono ascrivibili, per lo più, al mancato rispetto dei numerosi obblighi documentali prescritti dalla normativa del settore, nonché ad irregolarità nella designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti, sia per i vini a denominazione d'origine che per i vini da tavola.

Anche le irregolarità amministrative accertate negli altri settori, sia nei prodotti generici che in quelli a denominazione regolamentata, sono imputabili, con una certa frequenza, a non conformità nel sistema di etichettatura, presentazione e pubblicità.

I reati più frequentemente accertati nel 2009 sono “*la frode in commercio*” con un'incidenza del 38% (art. 515 C.P.), e i mangimi con composizione quali - quantitativa non conforme al dichiarato per il 21%, seguono per il 9% circa “*vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine*” (art. 516 C.P.), per il 3,5% “*contraffazione di pubblici sigilli*” (art. 468 C.P.).

Analisi delle irregolarità accertate

Si riporta di seguito una sintetica panoramica delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei principali settori di intervento:

Settore vitivinicolo

- Irregolare etichettatura, presentazione e pubblicità di varie tipologie di vini, sia comuni che di qualità registrata

- Irregolarità inerenti agli obblighi previsti in materia di registri di cantina
- Irregolarità e falsità relative ai documenti commerciali obbligatori
- Irregolarità riferite alla presentazione e compilazione delle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza
- Produzione e commercializzazione di vini da tavola e di vini DOC con grado alcolico difforme dal dichiarato o inferiore ai limiti di legge
- Detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli, anche vini DOC e IGT, non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- Produzione e vendita di VQPRD privi dei requisiti richiesti per l'uso della relativa denominazione di origine nonché di vini IGT senza i requisiti richiesti per l'uso di tale indicazione
- Pratiche enologiche di annacquamento e zuccheraggio non consentite
- Vendita di vini che per qualità, origine o provenienza risultano essere diversi dal dichiarato
- Irregolarità nella denaturazione dei vini destinati alla distillazione
- Produzione e commercializzazione di vini IGT, DOC e DOCG irregolarmente designati con la qualificazione “novello”
- Mancate comunicazioni relative a planimetrie di cantina e a recipienti
- Adozione di sistemi di chiusura difformi da quelli previsti
- Inosservanza degli obblighi di consegna alla distillazione di prodotti ottenuti da impianti non regolari per la produzioni di produzioni VQPRD e/o di prodotti a duplice attitudine che superano i limiti massimi di produzione.

Oli e grassi

- Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione di oli extravergini dovute all'utilizzo di designazioni non conformi o di indicazioni facoltative in difformità alle prescrizioni imposte dalla normativa nazionale e comunitaria

- Irregolarità amministrative di carattere documentale dovute al mancato invio dei riepiloghi semestrali, annotazioni inesatte, incomplete, non veritiere o effettuate in ritardo sui registri di c/s
- Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione di oli extravergini dovute alla mancata o scorretta informazione relativa a indicazioni obbligatorie
- Irregolarità relative alla mancata indicazione della categoria merceologica sui recipienti o sui documenti di accompagnamento
- Offerta alla ristorazione di olio in contenitori non etichettati come prescritto dalla normativa vigente
- Usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette
- Frode in commercio per miscelazione di olio dichiarato extravergine con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore
- Utilizzo in etichetta della designazione d'origine dell'olio extravergine e vergine da parte di imprese non riconosciute, omessa indicazione nel sistema di etichettatura del prescritto codice alfanumerico
- Commercializzazione di oli che alla valutazione organolettica si sono rivelati non possedere le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente
- Mancanza e/o irregolare tenuta dei registri di c/s del burro
- Detenzione per la vendita o commercializzazione di oli di oliva in imballaggi preconfezionati non conformi

Lattiero caseario

- Irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette o idonee a trarre in errore l'acquirente o per omissione di indicazioni obbligatorie o di alcuni ingredienti o categorie di ingredienti la cui presenza è stata acclarata dall'esame chimico
- Inadempienze per mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o utilizzo di indicazioni false ingannevoli per designare e/o presentare formaggi generici
- Violazioni al disciplinare di produzione, anche gravi, e mancato assoggettamento al controllo;
- Latte pastorizzato con caratteristiche non conformi a norma (perossidasi negativa e con tenori in proteine solubili e sostanza grassa inferiori ai limiti)
- Commercializzazione di latte vaccino con denominazione di vendita non conforme alle disposizioni di legge
- Formaggi generici contenenti grasso estraneo al latte
- Formaggi a denominazione di origine o generici contenenti conservanti o additivi (acido sorbico) non consentiti o non dichiarati
- Commercializzazione di formaggi di bufala, di pecora o di capra, sia DOP che generici, ottenuti anche con l'impiego di latte vaccino
- Commercializzazione di formaggio in cattivo stato di conservazione
- Frodi di natura commerciale realizzate attraverso lo scambio di prodotti di qualità diversa da quella dichiarata o pattuita

Ortofrutta

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta da parte di prodotti generici, indebito uso di una denominazione protetta per mancato assoggettamento al controllo o violazioni anche gravi al disciplinare di produzione
- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Indicazioni su provenienza e origine ingannevoli
- Vendita di ortofruticoli convenzionali come prodotti da agricoltura biologica e frodi in pubbliche forniture

- Commercializzazione come prodotto italiano di patate di provenienza estera
- Accertamento all'analisi di principi attivi non consentiti su aglio
- Inadempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica

Carne e prodotti a base di carne

- Inadempienze per mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata
- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Presentazione del prodotto in maniera difforme da quanto prescritto dalle norme speciali sull'etichettatura delle carni bovine
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta da parte di prodotti generici, indebito uso di una denominazione protetta per mancato assoggettamento al controllo o per violazioni anche gravi al disciplinare di produzione
- Mancato adempimenti agli obblighi imposti in materia di tracciabilità
- Carni di pollame surgelate o congelate con tenore d'acqua superiore ai limiti di legge
- Accertamento di frode nelle pubbliche forniture relativa a carne qualificata DOP

Cereali e derivati

- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore o che richiamano prodotti a denominazione protetta

- Irregolare tenuta dei registri di c/s relativi alle paste secche destinate all'esportazione
- Commercializzazione di paste con parametri analitici difformi dai valori di legge (ceneri o umidità superiori)
- Commercializzazione, detenzione ai fini della vendita di pane, di pasta e di sfarinati aventi requisiti non conformi alle disposizioni di legge
- Riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- Commercializzazione di riso di qualità inferiore al dichiarato
- Commercializzazione di pane con caratteristiche diverse da quelle previste o ottenuti da pani parzialmente cotti e venduti unitamente al pane fresco

Uova

- Uova poste in commercio o detenute per la vendita, non conformi alle indicazioni dichiarate nell'etichetta o nell'imballaggio
- Commercializzazione o detenzione per la vendita di uova di categoria A e B in imballaggi privi di fascetta e/o presentate in maniera difforme da quanto prescritto dalle norme generali e speciali sull'etichettatura
- Vendita di uova della categoria A con dicitura EXTRA e indicazioni facoltative sull'origine utilizzate in difformità delle prescrizioni normative
- Irregolarità a carico di centri d'imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e/o qualità prescritte dalla legge o per classificazione di uova in assenza della prescritta autorizzazione ministeriale

Conserve vegetali

- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, omissioni degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta

- Conserva di pomodoro che presentava irregolarità nel dispositivo di etichettatura
- Detenzione di conserve di pomodoro in cattivo di stato di conservazione o invase da muffe o contenenti additivi non dichiarati
- Usurpazione, imitazione o evocazione della denominazione protetta S. Marzano da parte di prodotti generici
- Rinvenimento di un contenuto in muffe superiore ai limiti su pomodori pelati dichiarati BIO

Miele

- Presentazione del prodotto in maniera difforme da quanto prescritto dalle norme speciali sull'etichettatura del miele
- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli millefiori con caratteristiche (idrossimetilfurfurale, indice diastatico) non conformi ai valori di legge
- Miele millefiori risultato all'analisi contenere zuccheri estranei
- Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli monoflorali di origine botanica non rispondente al dichiarato

Bevande spiritose

- Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione ascrivibili a violazioni relative a indicazioni obbligatorie
- Liquori ed acquaviti con parametri analitici (titolo alcolometrico volumico, contenuto in zuccheri) non conformi ai valori di legge

Sostanze zuccherine

- Inosservanza dell'obbligo di tenuta dei registri di c/s da parte di utilizzatori o grossisti
- Irregolarità nella tenuta dei registri di c/s
- Detenzione di sostanze zuccherine nel periodo delle fermentazioni

Incidenza delle irregolarità

Le irregolarità accertate dall'ICQRF riguardano con maggiore frequenza la fase del commercio. La maggior parte degli illeciti accertati sono riconducibili a irregolari sistemi di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti e ad irregolarità di carattere amministrativo che, nel complesso, rappresentano circa oltre il 50% delle contestazioni amministrative elevate nel corso del 2009 dagli Uffici periferici e dai Laboratori dell'Ispettorato.

Il maggior numero di contestazioni amministrative, pari a circa il 42% del totale, sono state accertate nel settore vitivinicolo. Seguono, a distanza, il settore oli e grassi (13,1%), il lattiero caseario (12,5%), il settore carne e derivati (7,1%), il settore cereali e derivati (4,9%).

Analizzando i dati relativi alle notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria nel 2009, il 40,3% è riferito al solo settore mangimistico, posto che i relativi illeciti risiedono ancora in alveo penale.

Il 52% delle informative di reato inoltrate dai Laboratori dell'Ispettorato si riferiscono a mangimi con composizione quali-quantitativa non rispondente al dichiarato.

Una quota rilevante di ipotesi di reato ha riguardato, inoltre, il settore oli e grassi (21,5%), il settore lattiero caseario (18,2%) e il settore vitivinicolo (8,2%).

GUARDIA DI FINANZA

I piani ed i programmi dell'attività di servizio della Guardia di Finanza sono tutti pertinenti alle funzioni di polizia economica e finanziaria assegnate dalla legge, secondo le strategie fissate ogni anno dal Ministro dell'Economia e delle Finanze con la Direttiva generale per l'azione amministrativa e la gestione. Non sono contemplati obiettivi specifici di controlli in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti. Tuttavia, i Reparti della Guardia di Finanza svolgono durante l'attività d'istituto una serie di accessi, ispezioni e verifiche presso operatori economici anche del settore alimentare, nell'ambito dei quali in alcune circostanze i militari operanti prendono cognizione diretta di possibili indizi, prove ed elementi relativi a frodi commerciali, contraffazioni di marchi e segni distintivi, nonché a volte a reati specifici in materia di sicurezza alimentare, per cui procedono agli adempimenti obbligatori di polizia giudiziaria, coordinandosi con gli organi tecnici preposti alle analisi ed agli approfondimenti necessari. In questa prospettiva, nel corso del 2009 la Guardia di Finanza ha impartito specifiche direttive per disciplinare tutti i casi in cui le unità operative, durante lo svolgimento dei servizi istituzionali di polizia economica e finanziaria, acquisiscono elementi e notizie, fonti di prova o indizi relativi alla possibile detenzione per l'immissione sul mercato di alimenti nocivi o rischiosi per la salute. In tali evenienze, è stato disposto che i Comandi provvedano ad adottare metodologie operative differenziate secondo la necessità o meno di procedere a prelievo campioni ed analisi merceologiche per l'accertamento di eventuali violazioni.

In particolare:

- nelle ipotesi in cui l'accertamento della possibile adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (o la commercializzazione di prodotti nocivi e pericolosi per la salute pubblica) non possa prescindere dal prelievo e dall'analisi merceologica di appositi campioni da parte delle Autorità preposte ex art. 2 del citato D.Lgs. 193/2007, i Reparti provvedono a richiedere la collaborazione dei tecnici delle Aziende Sanitarie Locali o delle Province autonome/Regioni/Ministero della Salute più vicini;
- se i prodotti alimentari sequestrati presentano dei rischi diretti o indiretti per la salute umana, anche solo potenziali, i Comandi Provinciali competenti provvedono a

notiziare tempestivamente il Comando Generale, per il successivo inoltro di una segnalazione specifica al Ministero della Salute, attraverso una relazione contenente:

- una sintetica descrizione dell'attività di servizio;
- indicazioni sull'ASL interessata per le valutazioni tecniche di competenza;
- la denominazione del prodotto, nome del marchio commerciale, tipologia del prodotto e della confezione;
- altri elementi identificativi del prodotto (lotto, tempo massimo di conservazione e data di produzione);
- elementi d'identificazione dello stabilimento di produzione e dell'impresa di distribuzione o somministrazione.

Nelle figure 51 e 52 si riportano i prospetti riepilogativi dell'attività svolta nel settore dei prodotti alimentari.

Fig. 51 - Quantitativi (espressi in kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2009 per frodi sanitarie e commerciali		
descrizione genere	unità misura	sequestri
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	342
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	106.654
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LITRI	1.137.147
CARNE	KG.	598
CROSTACEI MOLLUSCHI	KG.	121
FARINE DI CEREALI	KG.	722
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	1.121
FRUTTA	KG.	6.905
LATTE E CREME DI LATTE	LITRI	549
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	700.105
OLIO DI OLIVA	KG.	29.130
ORTAGGI	KG.	2.237.977
PANE	KG.	385
PASTE ALIMENTARI	KG.	3.297
PASTICCERIA, PRODOTTI DELLA	KG.	347
PESCE	KG.	991
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. -D.O.C.	KG.	766
SALUMI	KG.	5.401
SCATOLAME	KG.	944
VINI E SPUMANTI	LITRI	4.658.638
ZUCCHERO	KG.	453
TOTALE	KG.	2.395.812
	LITRI	6.668.382

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Descrittiva settore	Regioni																
	Calabria	Campania	Emilia R.	Friuli V.G.	Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Umbria	Veneto	TOTALE	
Interventi	3	1	3	2	1	4	6	2	2	1	2	5	5	2	7	46	
Violazioni	3	1	3	2	1	5	6	2	4	1	2	5	4	2	8	49	
Delitti	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	1	4	2	2	1	18	
Contravvenzioni	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	5	
Illeciti amministrativi	3	1	3	2	1	2	3	0	1	1	0	0	2	0	6	25	
Verbalizzati	3	1	3	2	1	7	8	2	4	1	3	5	5	3	7	55	
Non denunciati	3	1	3	2	1	3	5	0	0	1	0	0	3	0	5	27	
SEQUESTRI																	
Acqua, acque minerali ecc.	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	335	0	0	0	0	0	0	335	
Alimentari, altri prodotti	Kg.	1	0	1	0	0	39	866	0	585	0	1	25	425	68	343	2354
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	2.549	0	0	0	0	31	2.580	
Formaggi e latticini	Kg.	0	0	165	0	0	220	0	0	8	0	0	728	0	0	1121	
Carni	Kg.	0	0	0	0	0	0	50	517	0	0	0	0	0	5	572	
Crostacei e molluschi	Kg.	0	0	0	0	0	0	51	0	0	0	0	0	0	0	51	
Farine di cereali	Kg.	0	0	0	0	0	0	60	160	0	0	450	0	0	0	670	
Frutta	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	77	0	0	0	0	0	1	78	
Latte e creme di latte freschi	Lt.	0	0	0	0	546	0	0	0	0	0	0	0	0	1	547	
Olio di oliva	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	0	0	336	
Ortaggi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	
Paste alimentari	Kg.	0	0	0	0	0	0	44	0	1.658	0	0	1.589	0	0	2	3.293
Pasticceria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	42	
Pesce	Kg.	0	0	0	0	0	20	135	192	75	0	3	0	0	0	425	
Salumi	Kg.	0	0	0	0	0	52	0	0	16	0	0	2.010	0	0	2.078	
Vini e spumanti	Lt.	0	0	2.475	4.205	0	0	0	0	22	0	0	109.106	0	0	115.808	
Zuccheri	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	63	0	0	390	0	0	453	
TOTALE KG.		1	0	166	0	0	331	1.096	302	3.043	336	4	4.802	815	68	363	11.327
TOTALE LT.		0	0	2.475	4.205	546	0	0	0	357	2.549	0	0	109.106	0	32	119.270

AGENZIA DELLE DOGANE

L' Agenzia delle Dogane, nel 2009, ha proseguito nello svolgimento della propria attività istituzionale di controllo alle frontiere delle merci presentate per lo sdoganamento, realizzando, insieme alle altre autorità nazionali, il consueto presidio, nel settore extratributario, della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, eseguendo controlli mirati selezionati sulla base dell'analisi dei rischi.

L'attività degli Uffici delle dogane è stata improntata alla costante collaborazione con le autorità sanitarie e veterinarie di frontiera (PIF e USMAF) e con le altre Amministrazioni pubbliche, che concorrono a rendere efficace l'attività svolta a prevenire e contrastare gli illeciti.

Tale collaborazione si è intensificata in presenza dei numerosi allerta di natura sanitaria che hanno interessato l'Unione Europea. Tra questi si segnalano quelli relativi alla presenza, in prodotti di importazione provenienti dal lontano oriente, del biocida dimetilfumarato (DMF), sostanza antimuffa (contenuta in piccoli sacchetti inseriti nelle scatole delle calzature, all'interno dei mobili, soprattutto in pelle, e in altri piccoli prodotti, ad es. caschi protettivi) non autorizzata all'interno dell'Unione Europea e in grado di determinare gravi reazioni allergiche.

L'Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati da altri soggetti istituzionali, tra cui rivestono particolare rilievo quelli relativi alle licenze di import/export e alle certificazioni veterinarie e sanitarie.

L'Agenzia esegue, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di controllo dei bagagli al seguito dei passeggeri internazionali, anche per quanto previsto dal decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 (Reg. CE n. 745/2004) in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori per il loro consumo personale e/o con finalità non commerciale. Nello svolgimento di tale attività di controllo, nell'anno 2009, sono stati effettuati 39.488 controlli sui passeggeri, di cui 25.066 sono risultati conformi e 14.422 non conformi, col conseguente sequestro di oltre 41.000 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

Per quanto riguarda le spedizioni commerciali, nel corso del 2009 sono stati effettuati controlli su 266.726 operazioni di sdoganamento di merci, sottoponendone a controllo fisico o documentale 55.960, rilevando 1.328 difformità.

In ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica, l'Agenzia ha concorso, con le altre autorità di frontiera, al mantenimento di elevati livelli di controllo nel settore dei beni e dei prodotti destinati al consumo umano, effettuando prelievi e verifiche analitiche in materia di presenza di organismi geneticamente modificati (OGM), ponendo particolare cura alle possibili frodi connesse e/o alla contraffazione degli alimenti (eseguendo importanti sequestri di oltre 25.000 barattoli di pomodori "San Marzano" e di oltre 2.000 confezioni di olio di oliva D.O.P.) .

In tale ambito è di particolare importanza il contributo fornito con l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, attraverso il quale è possibile programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio, per ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

La tutela della salute dei consumatori rappresenta uno dei punti di interesse specifico nell'ambito del Programma delle verifiche e dei controlli relativo all'anno 2009, per il quale si richiede l'attivazione di una costante collaborazione degli uffici doganali di confine con le Autorità sanitarie locali, con i PIF e gli USMAF.

Per tale motivo, nel corso del 2009, sono state promosse ulteriori nuove iniziative di scambi informativi tra l'amministrazione doganale e sanitaria, sia a livello locale che centrale, prevedendo pure, nell'ottica dello sportello unico doganale, la condivisione dei dati relativi ai cargo, accogliendo in tal senso anche le raccomandazioni espresse dal Food Veterinary Office nel corso delle visite ispettive, cui l'Agenzia ha contribuito per il buon esito intervenendo al fianco dell'Autorità sanitaria.

CAMPIONI ANALIZZATI ANNO 2009																
	Ba	Bo	Ca	Ct	Ge	Li	Mi	Na	Pa	Rm	Sv	To	Ts	Ve	Vr	TOT
LATTIERO - CASEARI		338						1				53				392
CEREALI			2		116			74	11		207		32		2	444
OLI E GRASSI	156		1	5	542				250	162					293	1.409
ALTRI OLI E GRASSI	168		24		146		15		38	153				6	32	582
ALIM. UMANA & ANIM.	6	219	9		352			621	54	18	3	125	43		167	1.617
ZUCCHERI - CACAO		146			27			64		25		297			5	564
BIRRE - BEVANDE		57	20			48		79	16			154			63	437
VINI - ACQUEVITI		1.130	36	5		664		101	1.925			970	334		1.055	6.220
SPIRITI		687				91		347	353			466	53		247	2.244
CAFFE'					2.520	89		1.542			1.413		603			6.167
O.G.M.					166											166
Totali	330	2.577	92	10	3.869	892	15	2.829	2.647	358	1.623	2.065	1.065	6	1.864	20.242

CONCLUSIONI

Il Regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, prevede che tutti gli Stati Membri debbano predisporre ed attuare il proprio Piano Nazionale Pluriennale Integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare. Tale Piano coinvolge di fatto, oltre a questo Ministero, le Regioni e le Aziende sanitarie, i Laboratori del controllo Ufficiale, altre Autorità Competenti come il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Ministero dell'Ambiente, la Guardia di Finanza, i laboratori chimici delle Dogane. Grazie al Piano Nazionale Pluriennale Integrato si dovranno adeguare i sistemi di controllo applicati ai diversi settori ed assicurare il coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti. Ciò permetterà di evitare vuoti operativi o sovrapposizioni nella gestione dei controlli tra le diverse Amministrazioni, ottimizzando le risorse economiche e programmando i controlli stessi, e le loro priorità, in funzione dei rischi, permettendo di coprire così, in modo più efficace, tutte le fasi della catena alimentare.

Per quanto riguarda il numero delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, questi, rapportati alla popolazione italiana, risultano soddisfacenti e, comunque, in linea con quelli degli anni precedenti. Per quanto riguarda le attività ispettive, 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 necessario che le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare operino attivamente presso i loro associati, soprattutto per quanto riguarda i principi di igiene generale. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute.

Un ulteriore aspetto critico riguarda, come già evidenziato negli anni passati, le schede di rilevazione dei dati. Il Modello A (attività ispettiva) non permette di rendicontare l'attività effettuata sul territorio nazionale dalle A.S.L. alla luce dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene" (che prevede monitoraggio, sorveglianza, ispezione,

verifica, audit e campionamenti). E' anche necessario, vista la discrepanza tra il numero di campioni prelevati e quello dei campioni analizzati, che alcuni Assessorati alla Sanità verificano la congruità tra i campioni prelevati dalle ASL relativamente ai flussi del controllo ufficiale. Infatti, dovranno essere esclusi dalle schede di rilevazione i campioni sottoposti ad analisi non oggetto di trasmissione per questa relazione, perché rientranti in piani di controllo coperti da specifiche normative (es. residui di farmaci veterinari negli animali e nei prodotti di origine animale, zoonosi e residui di antiparassitari ecc.). Questo permetterà di evitare rendicontazioni disomogenee.

Relativamente al numero dei campioni prelevati, si osserva un aumento per quanto riguarda i SIAN ed una diminuzione per quanto riguarda i Servizi Veterinari. La percentuale di campioni risultati irregolari non si discosta significativamente da quella del 2008.

Come era stato anche evidenziato nell'anno precedente si dovranno intraprendere diverse iniziative per aggiornare i Modelli B di rilevazione al fine di avere informazioni dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro". Per quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, in quanto non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo.

Il Modello di rilevazione dati dovrà essere, quindi, completamente revisionato. Questo obiettivo sarà accompagnato 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. Pertanto, sono stati organizzati degli incontri tecnici per aggiornare il sistema nazionale informativo sanitario e renderlo più adatto all'invio e alla gestione dei dati raccolti.

Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande rileva soprattutto la presenza di Salmonella e Listeria in diverse categorie alimentari.

La contaminazione degli alimenti da parte di questi microrganismi patogeni è, altresì, confermata dalle allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità Europea. Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma una

netta prevalenza di non conformità nell'ambito della igiene generale (prerequisiti), nella applicazione del sistema HACCP e nella formazione del personale. Risulta, quindi, indispensabile prevedere un programma generale di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA al fine di consentire una capacità di risoluzione efficace e definitiva delle non conformità, anche attraverso il corretto impiego dell'audit, strumento introdotto dai regolamenti del pacchetto igiene e non ancora utilizzato adeguatamente in tutto il territorio nazionale.

La non adeguata applicazione dei sistemi di autocontrollo (prerequisiti – HACCP) si ripercuote anche nella ricorrenza di non conformità riscontrate nell'ambito della attività analitica dei prodotti alimentari finiti. Infatti, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive, sia in ambito microbiologico che in ambito chimico, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime.