

Tabella 1-13 Servizi Veterinari – Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	17.482	10.973	95	461	893	4.485	34.389
% delle infrazioni	50,8	31,9	0,3	1,3	2,6	13,0	

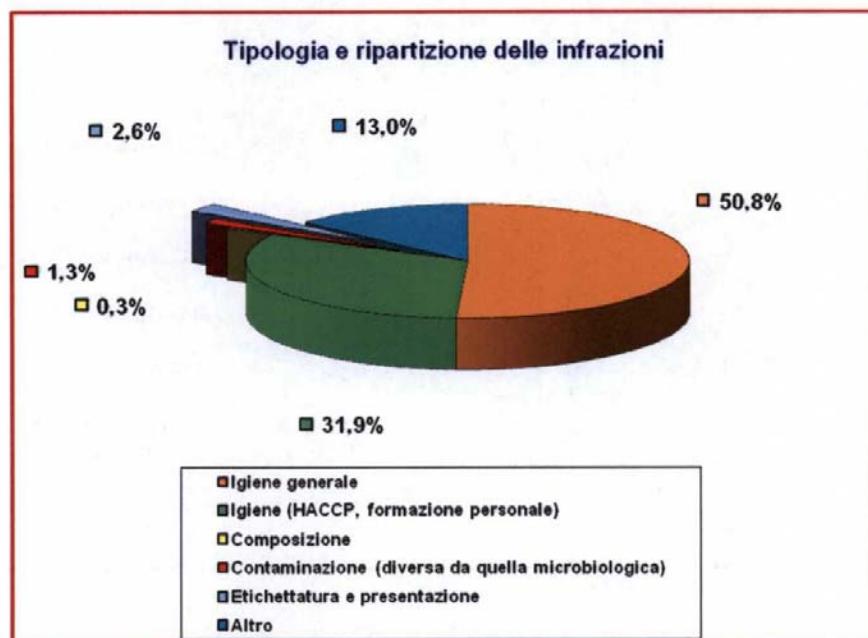
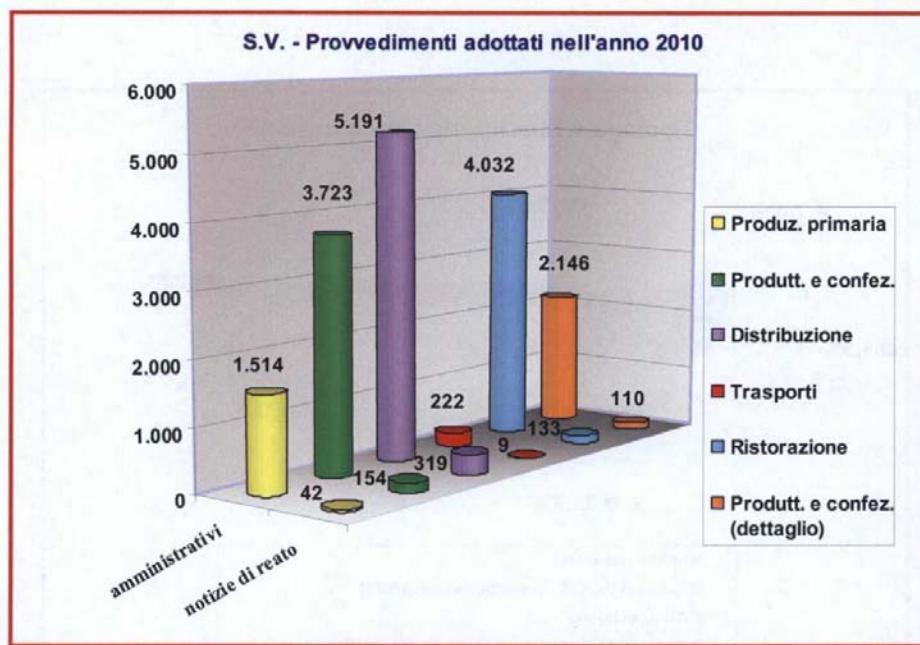


Tabella 1-14 Servizi Veterinari - Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	1.514	3.723	5.191	222	4.032	2.146	16.828
notizie di reato	42	154	319	9	133	110	767



2. 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 (citare 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

**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 i campioni risultati non conformi sono riportati nella **Tabella 2-1**.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività di controllo ufficiale sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Tabella 2-2**.

Non sono inclusi i dati del laboratorio A.R.P.A. della Regione Molise e Sardegna, che non hanno trasmesso i risultati.

Durante il 2010, sono stati analizzati un totale di **31.411** campioni di alimenti e bevande, di cui **816** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **2,6%**. Un raffronto dell'attività analitica negli anni dal 2001 al 2010, schematizzato nella **Tabella 2-3**, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 2001 fino al 2004, un aumento nel 2007 e 2008, un leggero calo nel 2009 ed una forte diminuzione nel 2010.

Nella **Tabella 2-4** 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 **Tabella 2-5** 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.

In percentuale, il maggior riscontro di non conformità è stato rilevato sui gelati e dessert, seguiti dai materiali destinati a venire a contatto con alimenti e pesci, crostacei, molluschi.

Quanto esposto dalla **Tabella 2-5** viene anche illustrato graficamente.

Tabella 2-1 Attività analitica svolta dalle ARPA nel 2010

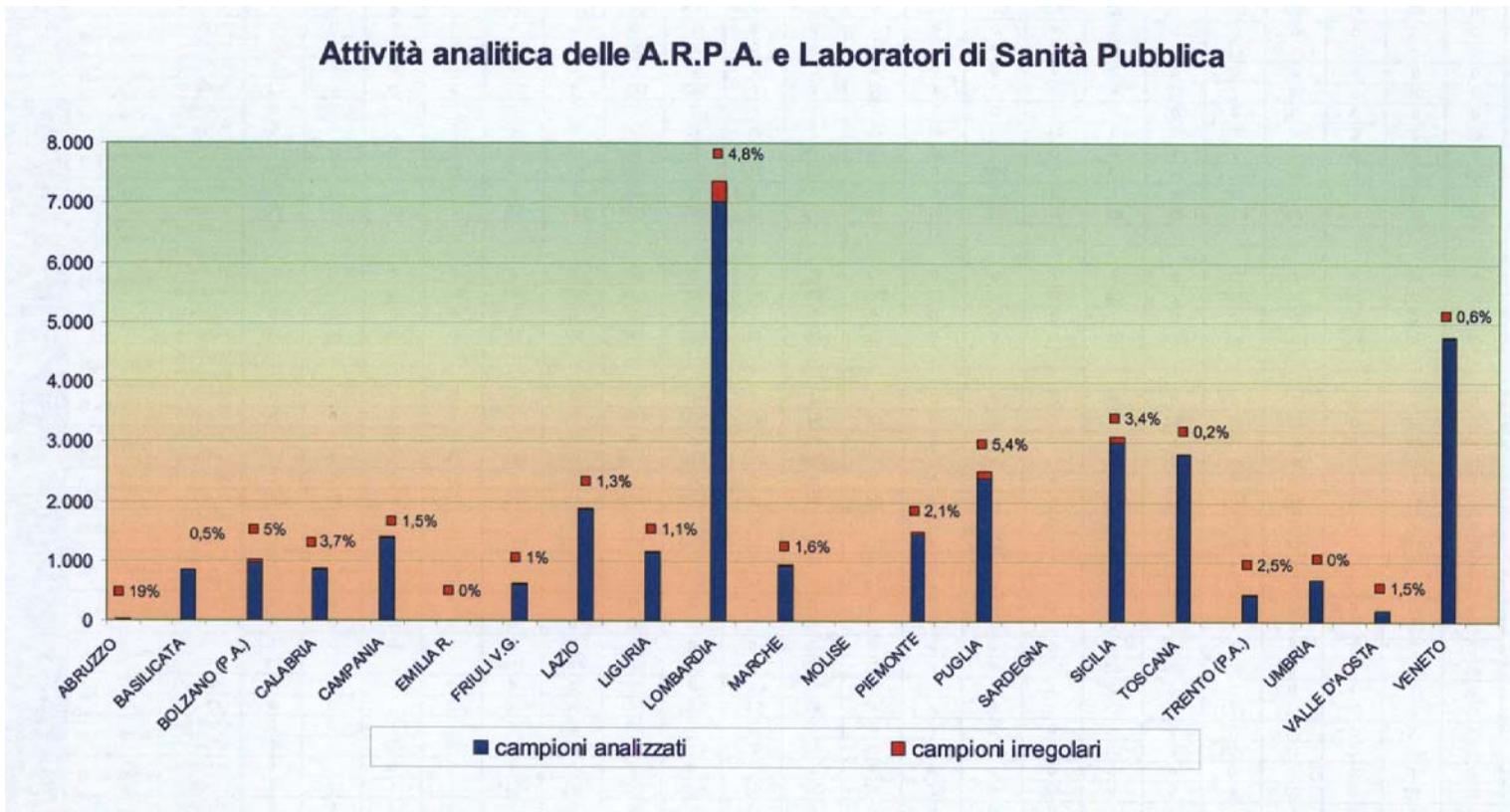


Tabella 2-2 Attività di controllo ufficiale nel 2010

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totali	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	63	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	165	10	4	1	5	-	-	-	-	-	1	11
TOTALE		263	12	6	1	5	-	-	-	-	-	1	13
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	24	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
03 05	Molluschi gasteropodi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	61	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
03 07	Molluschi cefalopodi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 08	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	65	4	1	-	2	-	-	-	1	-	-	4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		174	9	1	-	7	-	-	-	1	-	1	10

RIEPILOGO NAZIONALE														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totali	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	INFRATTIONI TOTALE	ALTRIO	
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.749	38	-	-	-	-	-	27	8	3	5	43	
15 07 01 001	Olio di oliva	226	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	711	10	-	-	-	-	-	6	4	1	1	12	
15 12	Oli e grassi idrogenati	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		1.804	39	-	-	-	-	-	28	8	3	5	44	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	165	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	605	11	-	-	1	-	-	7	-	-	4	12	
21 03	Prep. per salse e salse	365	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	50	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
TOTALE		1.237	15	-	-	3	-	-	8	-	-	5	16	

RIEPILOGO NAZIONALE														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Total	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRÒ	TOTALE INFEZIONI	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	655	19	-	-	9	1	-	2	1	4	2	19	
11 00	Prodotti della macinazione	931	9	-	-	4	3	1	1	-	-	-	9	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.021	40	-	-	13	-	1	5	9	11	1	40	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.761	79	4	3	58	-	-	1	3	8	2	79	
19 03 01	Paste alimentari secche	806	24	-	-	11	-	-	6	-	-	7	24	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	334	17	1	-	16	-	-	-	-	-	-	17	
19 03 03	Paste alimentari speciali	330	22	15	1	1	-	-	5	-	-	-	22	
TOTALE		5.838	210	20	4	112	4	2	20	13	23	12	210	
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2.954	40	5	-	10	1	1	21	-	2	-	40	
08 00	Frutta	1.821	15	-	-	-	-	1	12	-	1	1	15	
TOTALE		4.775	55	5	-	10	1	2	33	-	3	1	55	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	847	21	-	-	4	3	-	3	2	6	3	21	
25 00	Sale da cucina	45	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3	
TOTALE		892	24	-	-	4	3	-	6	2	6	3	24	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	583	7	-	-	-	-	1	5	1	-	-	7	
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.396	36	-	-	11	-	-	22	-	2	1	36	
TOTALE		1.979	43	-	-	11	-	1	27	1	2	1	43	

RIEPILOGO NAZIONALE															
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totali	Ingegneri	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Mycotoxine	Mycobac.	Attrezzi	Composizione	Etiologia	Presentazione	Altro	Nefazioni	TOTALE
11. VINO															
22 04	Mosti	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 05	Vini di uve fresche	1.547	27	-	-	-	-	-	10	5	10	2	27	27	
	TOTALE	1.554	27	-	-	-	-	-	10	5	10	2	27		
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO															
22 03	Birra	176	3	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	3	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	14	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 08	Alcolici etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	93	4	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	4	
	TOTALE	284	8	-	-	-	3	-	-	3	2	-	8		
13. GELATI E DESSERT															
21 05	Gelati e dessert	1.169	83	-	-	83	-	-	-	-	-	-	-	83	
	TOTALE	1.169	83	-	-	83	-	-	-	-	-	-	-	83	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	229	8	-	-	4	-	-	2	1	1	-	-	8	
	TOTALE	229	8	-	-	4	-	-	2	1	1	-	8		
15. DOLCIUMI															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	288	10	-	-	3	-	-	2	-	4	1	10		
04 10	Miele	68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOTALE	356	10	-	-	3	-	-	2	-	4	1	10		
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	728	20	-	-	11	5	-	2	-	1	1	20		
	TOTALE	728	20	-	-	11	5	-	2	-	1	1	20		

RIEPILOGO NAZIONALE														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Total	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Nicotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRÒ	TOTALE INFRAZIONI	
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	5.482	108	4	2	104	-	-	2	-	-	-	-	112
	TOTALE	5.482	108	4	2	104	-	-	2	-	-	-	-	112
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.151	22	-	-	1	1	-	2	16	2	-	-	22
	TOTALE	1.151	22	-	-	1	1	-	2	16	2	-	-	22
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	66	3	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	3
31 00	Coloranti	44	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
	TOTALE	110	5	-	-	-	-	-	4	-	-	-	1	5
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.288	84	-	2	60	-	7	12	2	1	1	1	85
	TOTALE	1.288	84	-	2	60	-	7	12	2	1	1	1	85
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.377	17	-	-	7	-	-	7	2	-	2	18	
	TOTALE	1.389	17	-	-	7	-	-	7	2	-	2	18	
	TOTALE NAZIONALE	31.411	816	36	9	441	17	12	166	54	58	39	832	

Tabella 2-3 Raffronto anni 2001-2010

A.R.P.A e LSP - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550	31.411
Campioni irregolari	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940	816
% di campioni irregolari	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4	2,6
Anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010

A.R.P.A. E LSP - Attività analitica



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

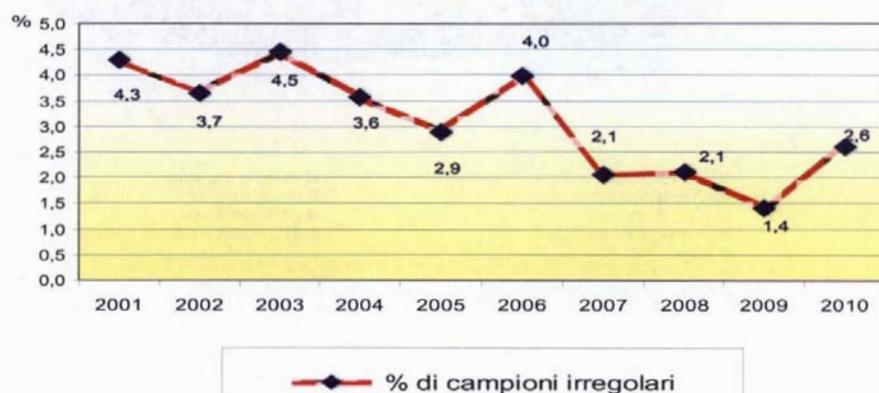


Tabella 2-4 ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI	
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro		
n° infrazioni	36	9	441	17	12	166	54	58	39	832	
% infrazioni	4,3	1,1	53,0	2,0	1,4	20,0	6,5	7,0	4,7		

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2010: distribuzione delle infrazioni (%)

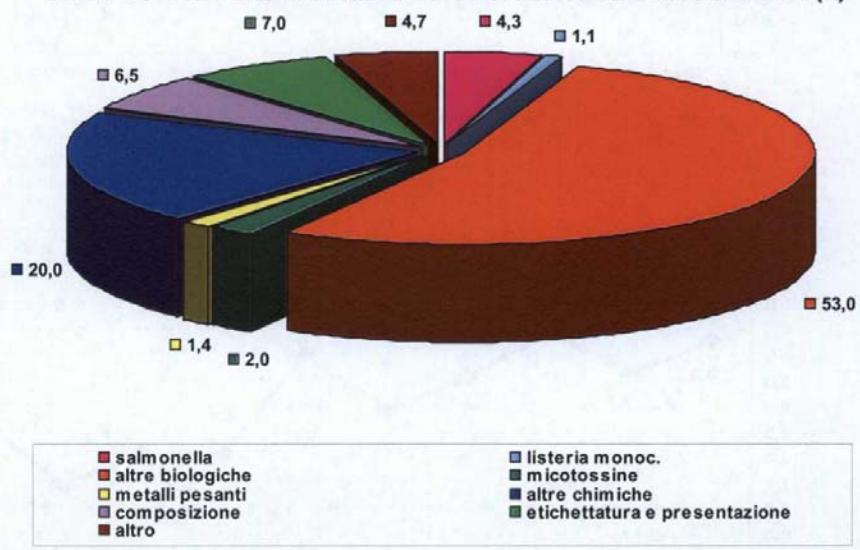


Tabella 2-5 ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	620	17	2,7
Uova e ovoidi	89	0	0,0
Carni e loro preparazioni	263	12	4,6
Pesci, crostacei, molluschi	174	9	5,2
Grassi e oli	1.804	39	2,2
Zuppe, brodi, salse	1.237	15	1,2
Cereali e prod. panetteria	5.838	210	3,6
Frutta e verdura	4.775	55	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	892	24	2,7
Bevande non alcoliche	1.979	43	2,2
Vino	1.554	27	1,7
Bevande alcoliche	284	8	2,8
Gelati e dessert	1.169	83	7,1
Cacao e sue preparazioni	229	8	3,5
Dolciumi	356	10	2,8
Frutta secca, spuntini	728	20	2,7
Piatti preparati	5.482	108	2,0
Prodotti per alim. particolare	1.151	22	1,9
Additivi	110	5	4,5
Materiali a contatto con alim.	1.288	84	6,5
Altri alimenti	1.389	17	1,2
TOTALI	31.411	816	2,6

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2010