

ATTI PARLAMENTARI

XVI LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

**Doc. LXXVI
n. 5**

RELAZIONE

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

(Anno 2011)

(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

(BALDUZZI)

Trasmessa alla Presidenza il 24 ottobre 2012

PAGINA BIANCA

I N D I C E

	<i>Pag.</i>
Introduzione	6
Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.	» 8
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)</i>	» 13
<i>Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)</i>	» 21
Attività analitica - Laboratori pubblici	» 30
<i>Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)</i>	» 31
<i>Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.Z.Z.S.S.)</i>	» 42
Riepilogo generale per l'anno 2011 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero della Salute	» 54
<i>Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL</i>	» 54
<i>Attività analitica – Laboratori pubblici</i>	» 55
Uffici territoriali del Ministero della salute	» 61
<i>PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano</i>	» 61
<i>UVAC: Scambi intracomunitari – controlli veterinari su prodotti di origine animale</i>	» 74
<i>USMAF: Controlli all'importazione degli alimenti di origine non animale</i>	» 77
Il Sistema rapido di Allerta comunitario	» 84
Comando Carabinieri per la Tutela della Salute	» 95
Ministero politiche agricole alimentari e forestali-dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)	» 108
Guardia di Finanza	» 120
Agenzia delle Dogane	» 125
Conclusioni	» 131
Indice delle figure	» 133

PAGINA BIANCA



Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello

Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta

Direttore: Dott.^{ssa} Paola Picotto



A cura di:

Dott.^{ssa} Antonella Magliacca

Dott. Raffaello Lena

Dott.^{ssa} Mariavirginia Gargiulo

elaborazione dati e statistiche ed impostazioni grafiche:

Michele de Martino

In collaborazione con:

Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano

Servizi Veterinari delle A.S.L.

Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale

INTRODUZIONE

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2011, sia a livello ispettivo che analitico.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell’Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

I controlli consistono in una, o più, delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell’igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall’impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

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 che riguardano:
 - stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto;
 - prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime, ingredienti usati per la loro preparazione e i materiali destinati a venirne a contatto;
 - procedimenti e agenti chimici usati per la disinfezione;
 - processi tecnologici di produzione degli alimenti;
 - presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.
- C) Prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai laboratori delle A.S.L. istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli I.I.ZZ.SS.
- D) Esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.
- E) Esame dei sistemi di controllo adottati dall'operatore del settore alimentare (HACCP), compresa la formazione del personale.

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 le notizie di reato** (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

Nella **Fig.1** e nella **Fig. 8** sono riportate rispettivamente le attività svolte dai SIAN e SV. In particolare 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 e vengono 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 2010, 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;

con si evidenzia, rispetto al 2010, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un incremento;

il simbolo è stato usato quando, rispetto al 2010, 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 resta sostanzialmente invariato.

Figura 1 – Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2011

S.I.A.N. - 2011		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità totale	635	1.418	2.322	3.558	4.041	405
	Numero di unità controllate	66	89	561	182	1.472	128
	Numero di ispezioni	39	121	577	82	1.162	102
	Numero di unità con infrazioni	0	24	62	9	118	33
BASILICATA	Numero di unità totale	66	220	1.367	643	1.225	4.329
	Numero di unità controllate	38	106	358	175	650	1.683
	Numero di ispezioni	19	96	331	185	764	1.755
	Numero di unità con infrazioni	10	20	34	2	92	232
CALABRIA	Numero di unità totale	177	571	1.815	79	8.219	729
	Numero di unità controllate	13	107	224	9	875	113
	Numero di ispezioni	14	156	290	9	1.084	136
	Numero di unità con infrazioni	2	38	80	4	613	49
CAMPANIA	Numero di unità totale	4.577	1.081	4.346	1.918	5.323	1.673
	Numero di unità controllate	369	298	1.211	592	1.255	447
	Numero di ispezioni	265	313	1.379	629	1.375	534
	Numero di unità con infrazioni	59	45	190	31	206	173
EMILIA R.	Numero di unità totale	5.205	3.062	21.357	5.780	23.852	7.004
	Numero di unità controllate	498	802	5.428	1.444	6.167	1.836
	Numero di ispezioni	529	915	7.005	1.554	7.808	2.630
	Numero di unità con infrazioni	42	121	638	213	831	347
FRIULI V.G.	Numero di unità totale	4.403	2.897	15.712	1.790	40.242	7.877
	Numero di unità controllate	331	518	2.973	70	10.623	2.821
	Numero di ispezioni	636	806	5.158	79	12.812	3.643
	Numero di unità con infrazioni	47	208	826	7	3.647	1.049
LIGURIA	Numero di unità totale	37	164	4.621	139	10.294	2.835
	Numero di unità controllate	0	38	572	4	1.232	342
	Numero di ispezioni	0	42	589	3	1.186	330
	Numero di unità con infrazioni	0	18	255	0	730	218
LOMBARDIA	Numero di unità totale	8.675	2.665	18.895	1.893	30.196	7.733
	Numero di unità controllate	226	376	2.711	324	5.862	1.250
	Numero di ispezioni	292	484	3.699	336	7.181	1.545
	Numero di unità con infrazioni	14	67	576	13	1.664	354
	Numero di unità totale	5.062	612	9.406	499	15.973	3.551
	Numero di unità controllate	31	204	1.129	18	2.412	647
	Numero di ispezioni	31	285	1.464	22	3.286	915
	Numero di unità con infrazioni	0	40	228	0	849	245
	Numero di unità totale	26.632	3.792	17.125	0	48.960	12.616
	Numero di unità controllate	582	631	5.828	0	14.610	4.487
	Numero di ispezioni	721	6.659	8.454	0	21.517	9.424
	Numero di unità con infrazioni	96	187	1.222	0	5.862	1.329

S.I.A.N. - 2011		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
MARCHE	Numero di unità totale	8.559	1.295	6.371	1.051	12.168	2.043
	Numero di unità controllate	23	440	1.361	81	1.614	486
	Numero di ispezioni	23	562	1.710	80	1.912	578
	Numero di unità con infrazioni	6	53	149	2	418	120
MOLISE	Numero di unità totale	1.028	212	710	439	1.211	230
	Numero di unità controllate	1.015	133	505	243	625	100
	Numero di ispezioni	755	145	506	353	759	135
	Numero di unità con infrazioni	17	17	114	2	118	22
PUGLIA	Numero di unità totale	1.408	2.875	14.424	0	31.751	9.811
	Numero di unità controllate	158	555	1.659	15	6.536	1.767
	Numero di ispezioni	165	853	2.128	16	7.658	2.025
	Numero di unità con infrazioni	31	95	283	3	1.458	437
SARDEGNA	Numero di unità totale	2.518	2.349	17.272	7.194	16.863	4.697
	Numero di unità controllate	304	739	1.945	660	2.180	744
	Numero di ispezioni	403	968	2.500	618	2.652	1.026
	Numero di unità con infrazioni	28	111	410	20	473	131
SICILIA	Numero di unità totale	3.406	1.272	8.340	1.438	13.531	2.850
	Numero di unità controllate	74	938	2.994	138	5.480	1.378
	Numero di ispezioni	66	1.099	3.309	136	6.060	1.619
	Numero di unità con infrazioni	8	88	257	1	473	93
TOSCANA	Numero di unità totale	26.036	2.905	16.731	2.322	14.334	4.915
	Numero di unità controllate	438	902	3.728	377	4.196	1.263
	Numero di ispezioni	196	814	4.557	352	4.154	1.354
	Numero di unità con infrazioni	4	200	313	42	431	234
UMBRIA	Numero di unità totale	15.309	1.730	10.602	1.512	22.683	3.662
	Numero di unità controllate	119	291	1.064	66	3.461	688
	Numero di ispezioni	149	769	1.554	70	5.047	1.121
	Numero di unità con infrazioni	34	157	249	7	1.226	211
VALLE D'AOSTA	Numero di unità totale	18.000	500	1.485	181	5.734	349
	Numero di unità controllate	49	366	262	3	501	138
	Numero di ispezioni	49	412	289	3	520	168
	Numero di unità con infrazioni	0	4	3	0	21	0
VENETO	Numero di unità totale	198	407	2.219	692	5.667	1.198
	Numero di unità controllate	31	266	467	22	1.453	429
	Numero di ispezioni	33	340	533	22	1.694	544
	Numero di unità con infrazioni	3	76	43	1	542	59
VENETO	Numero di unità totale	47	144	729	1	2.424	212
	Numero di unità controllate	0	5	22	0	215	15
	Numero di ispezioni	0	15	30	0	337	24
	Numero di unità con infrazioni	0	4	4	0	95	11
VENETO	Numero di unità totale	12.128	3.082	17.557	3.271	50.193	6.528
	Numero di unità controllate	315	678	3.459	426	7.092	1.414
	Numero di ispezioni	401	1.041	5.100	363	8.456	1.670
	Numero di unità con infrazioni	35	69	358	4	1.288	222

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. Per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a undici AA.SS.LL. su dodici, in quanto per la USL 12 della Versilia sono stati forniti i dati aggregati di S.I.A.N. e S.V., a seguito dell’unificazione interna dei Servizi. Dal modello A inviato dalla regione Puglia si evidenzia che su dodici strutture esistenti, undici hanno fornito i dati. Tutti i dati sono riassunti nella **Fig. 1.** con lo scostamento, rispetto al 2010, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2011.

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 **155.654** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **18,3%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**851.371**). Di queste, il **22,7%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della ristorazione e dei produttori e confezionatori al dettaglio.

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

L’andamento negli anni che vanno dal 2002 al 2011 dell’attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4**. Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del **22,7%** di unità con infrazioni del 2011 è però aumentata rispetto a quella del 2010.

Figura 2 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2011

Riepilogo nazionale						
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVAMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
NUMERO DI UNITÀ	144.106	33.253	26.595	166.811	19.600	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)
NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	4.680	8.482	6.971	31.490	2.588	Pubblica (cod. 07)
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.786	16.895	11.483	39.679	2.606	Collettiva (cod. 08)
NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	436	1.642	1.052	5.242	187	Soggetti a vigilanza (cod. 05)
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.337	8.064	4.787	14.719	62	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	30	138	85	299	14	
NUMERO INFRAZIONI:					0	
a) Igiene Generale	281	1.809	521	3.178	65	387
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	72	1.306	368	1.779	62	78
c) Composizione	6	205	31	218	12	267
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	6	13	11	159	2	0
e) Etichettatura e presentazione	6	55	24	114	5	1
f) Altro	89	544	214	791	40	237
PROVVEDIMENTI:						
a) Amministrativi	442	4.314	1.596	6.775	136	209
b) Notizie di reato	18	82	30	122	61	4
					338	37
					81	81
						773
						851.371
						155.654
						204.882
						35.262
						41.374
						1.298
						19.205
						12.214
						1.048
						483
						427
						5.432
						49.155
						773

(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.

Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l’anno 2011

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	4.680	8.482	38.461	4.849	78.511	20.671	155.654
n° di unità con infrazioni	436	1.642	6.294	361	21.155	5.374	35.262
% di unità irregolari	9,3	19,4	16,4	7,4	26,9	26,0	22,7

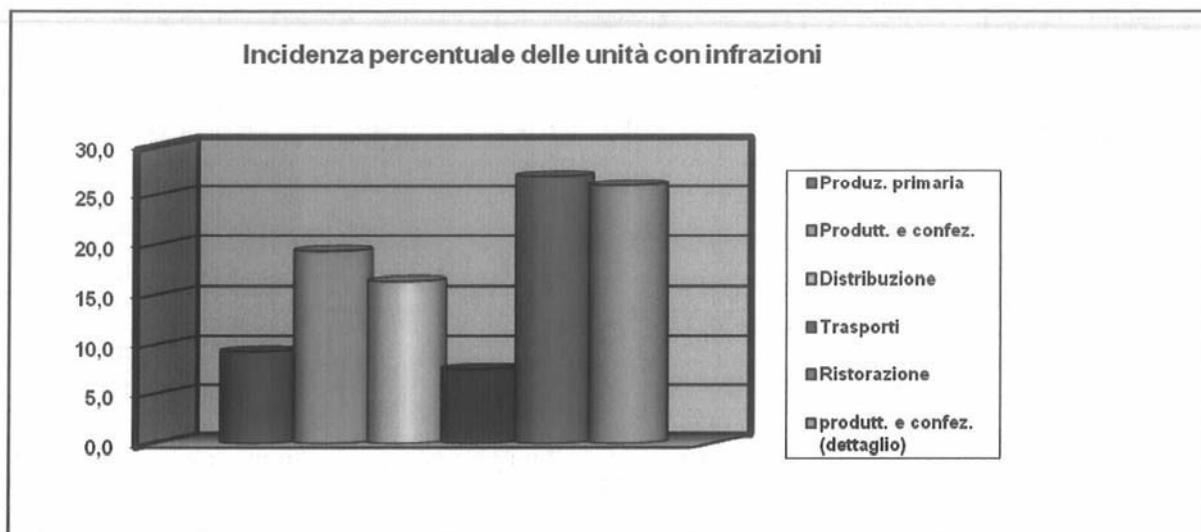
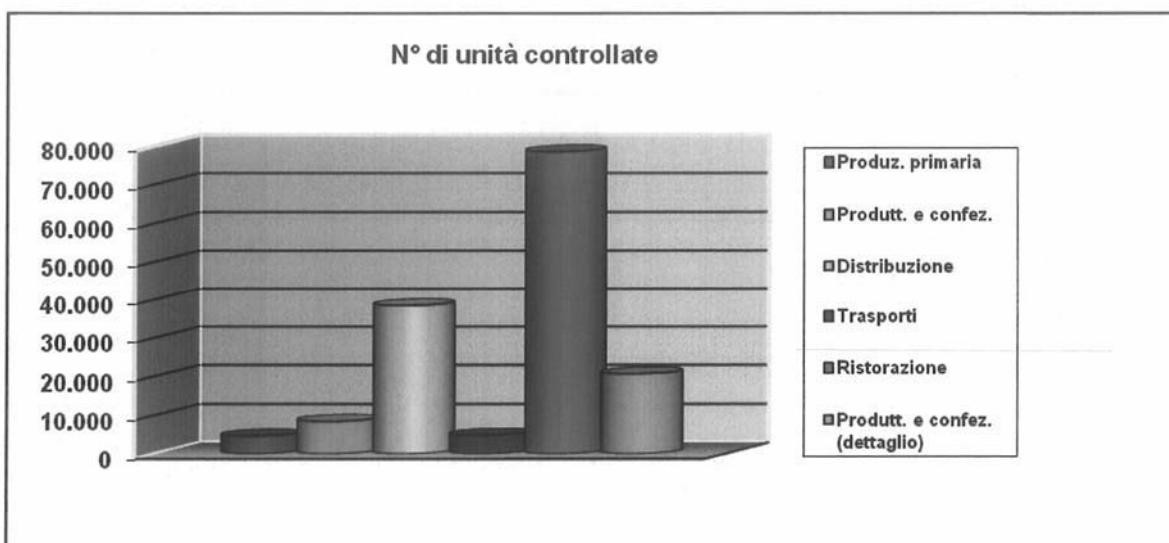
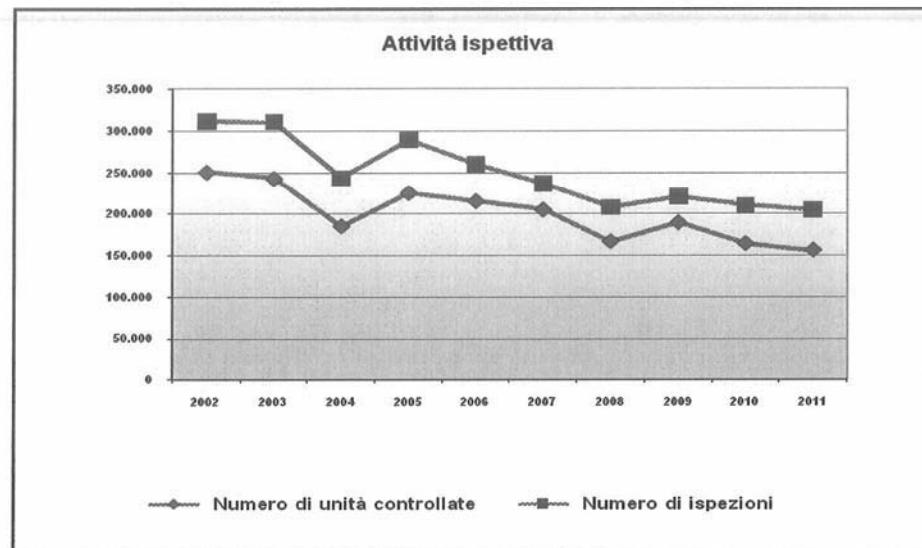
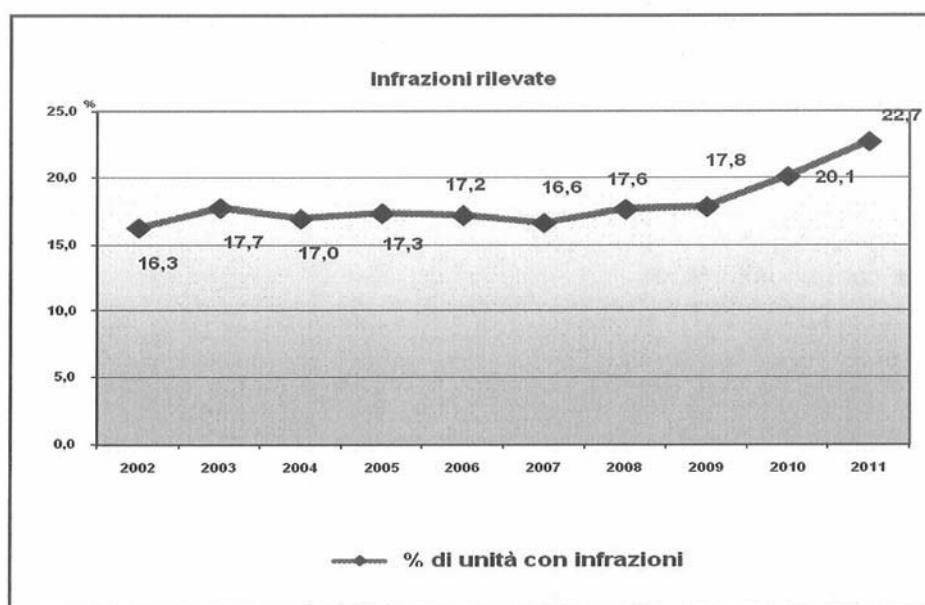


Figura 4 – SIAN: confronto ultimi 10 anni (2002-2011)

Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	251.125	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309	189.255	163.769	155.654
Numero di ispezioni	312.032	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035	210.370	204.882
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	40.878	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326	33.703	32.844	35.262
% di unità con infrazioni	16,3	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8	20,1	22,7



Un analogo raffronto negli ultimi dieci anni inerente l’attività di campionamento effettuata dai S.I.A.N., viene illustrato nella Fig. 5. Si nota un aumento dell’attività di campionamento rispetto all’anno precedente e, per quel che riguarda la percentuale di campioni irregolari rilevata, si è registrato un valore più alto, ossia il 3,1 % rispetto all’1,8% del 2010.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella Fig. 6, dove risulta che la maggior frequenza di irregolarità è rilevata 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 2011 nei diversi settori.

Questi dati, nel complesso, evidenziano che le maggiori irregolarità notificate dai S.I.A.N. coinvolgono principalmente la ristorazione, la distribuzione e l’attività di produzione e confezionamento.

Figura 5 – SIAN: confronto delle attività di campionamento degli ultimi 10 anni (2002-2011)

Anno	Attività di campionamento									
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Numero di campioni prelevati	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998	45.579	50.230	36.075	41.374
Campioni non regolamentari	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218	1.294	649	1.298
% di campioni irregolari	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7	2,6	1,8	3,1

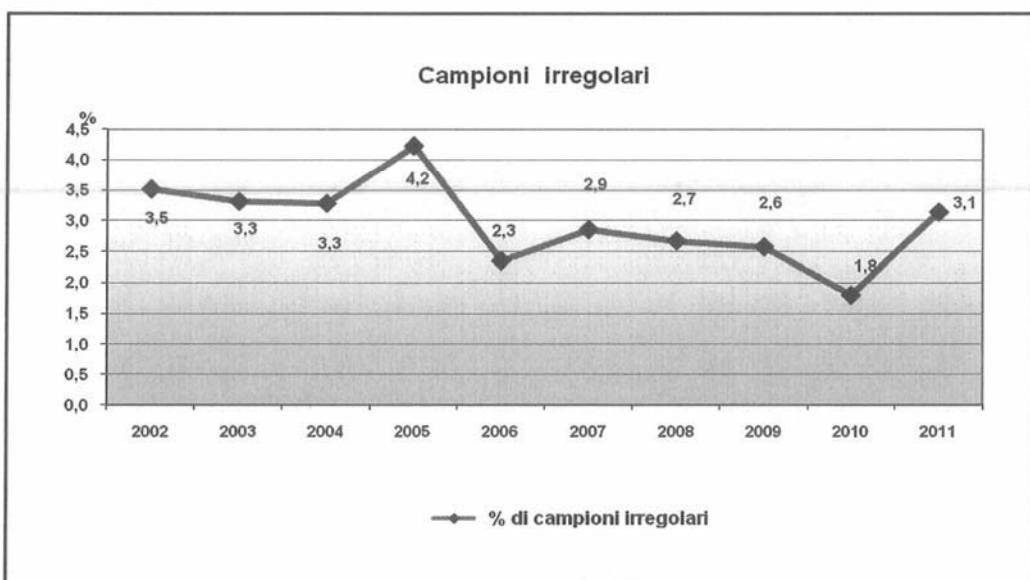
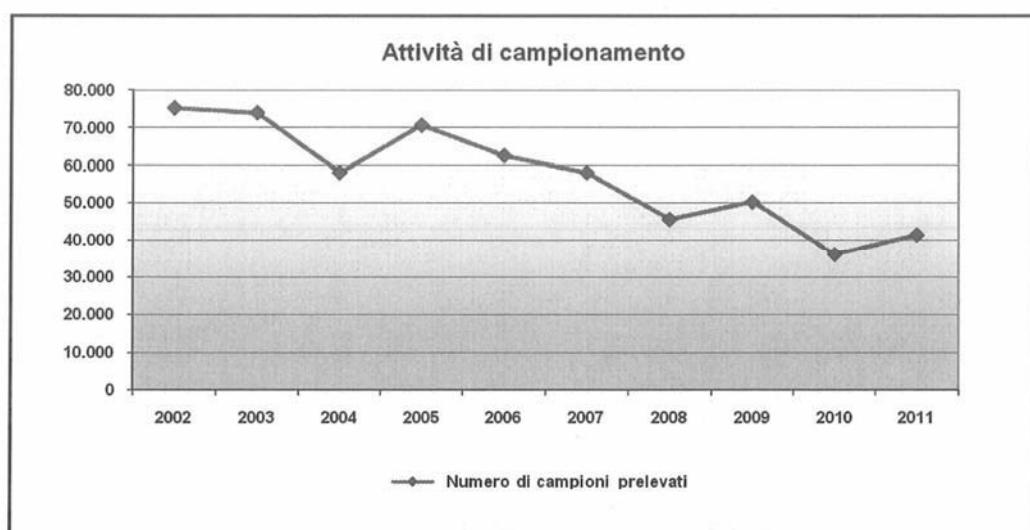


Figura 6 – SIAN: distribuzione delle infrazioni rilevate nel 2011

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	TOTALE
INFRAZIONI	19.205	12.214	1.048	483	427	5.432	38.809
% delle infrazioni	49,5	31,5	2,7	1,2	1,1	14,0	100,0

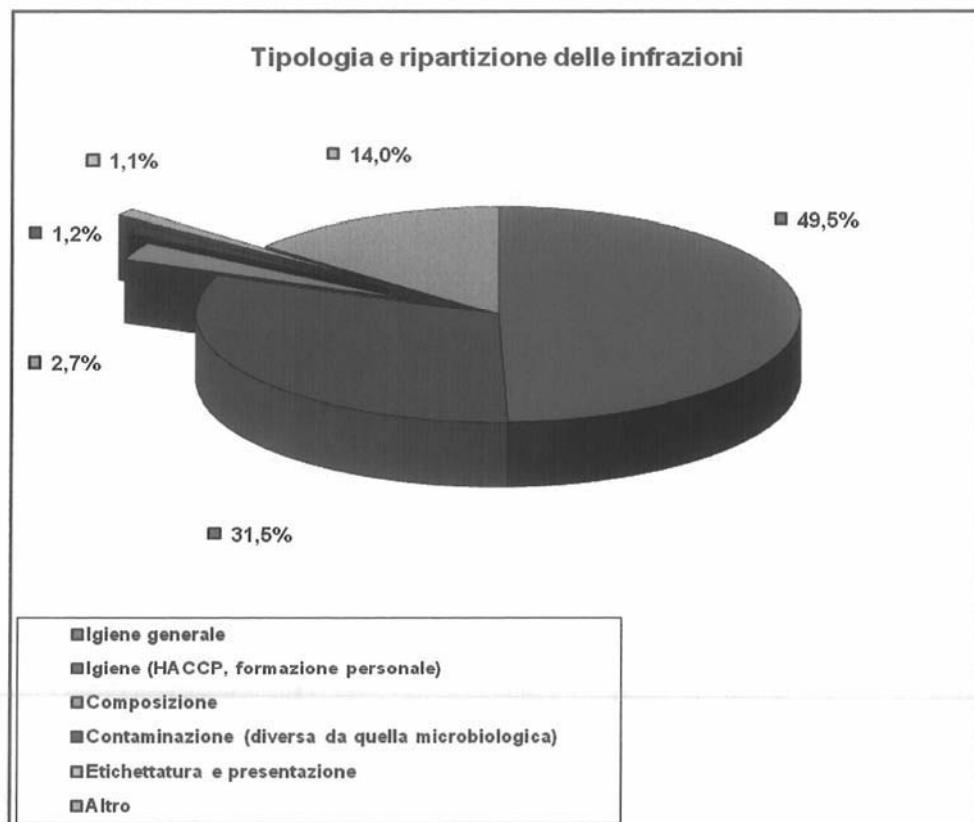
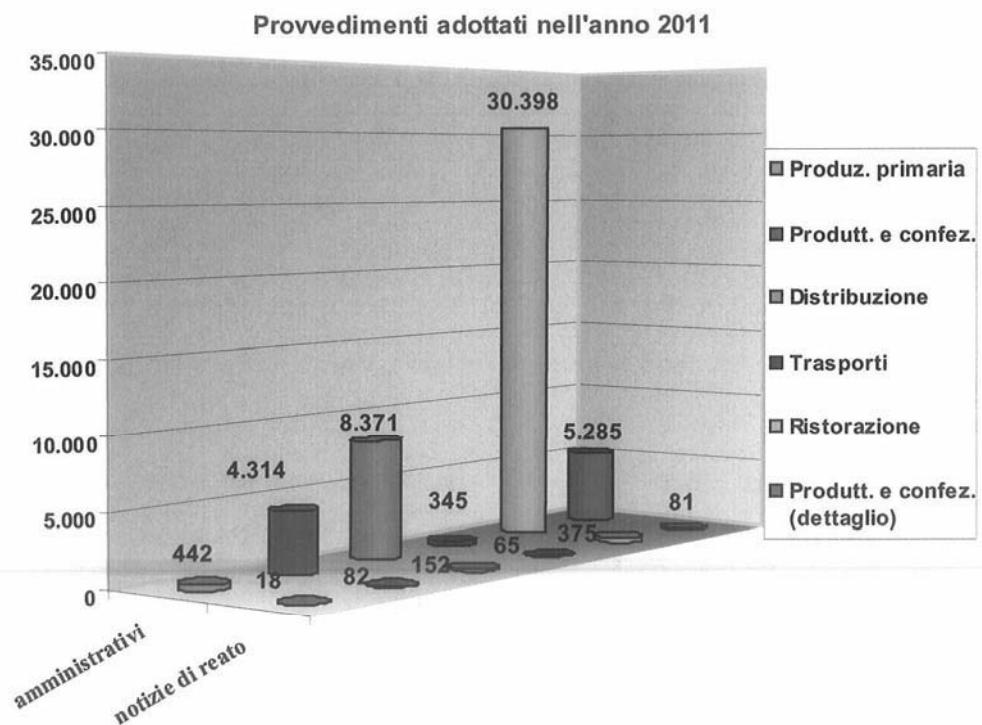


Figura 7 – SIAN: provvedimenti adottati nel 2011

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	442	4.314	8.371	345	30.398	5.285	49.155
notizie di reato	18	82	152	65	375	81	773



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 2010, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni. Anche in questo caso i dati sono pervenuti da tutte le Regioni. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10**.

Per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a undici AA.SS.LL. su dodici poichè per la USL 12 della Versilia sono stati forniti i dati aggregati di SIAN e SV a seguito dell'unificazione interna dei Servizi. Dal modello A inviato dalla regione Marche si evidenzia che su tredici strutture esistenti, dodici hanno fornito i dati mentre per la regione Calabria su undici strutture esistenti solo quattro li hanno trasmessi. I dati relativi ai “Produttori e confezionatori” delle regioni Liguria, Emilia Romagna, Piemonte e della P.A. di Trento, non sono riportati nella **Fig. 8**, in quanto sono stati trasmessi nel flusso separato degli “Stabilimenti riconosciuti”.

Le unità controllate sono state **202.542**, il **33,4%** di quelle totali segnalate sul territorio (**596.701**). L’ **8,8%** delle unità controllate sono risultate irregolari 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 (**20,8%**), seguono i settori della distribuzione (**6,8%**) e di produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (**5,7%**).

Confrontando l’attività ispettiva dal 2002 al 2011 per i S.V., si nota ancora un decremento del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è pari all’**8,8%** (**Fig. 11**).

Dal 2007 il numero dei campioni prelevati è sistematicamente diminuito con un’unica eccezione per l’anno 2010. I campioni risultati irregolari sono pressoché stazionari e pari allo **0,8%**, come risulta dalla **Fig.12**.

Le **Figg. 13 e 14** ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tavelle per i S.I.A.N e cioè la distribuzione delle infrazioni e

i provvedimenti adottati in ambito amministrativo e notizie di reato.

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).

Figura 8 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2011

S.V. - 2011		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità totale	665	1086	2426	2230	2013	260
	Numero di unità controllate	57	645	885	355	341	208
	Numero di ispezioni	105	6972	1020	236	396	242
	Numero di unità con infrazioni	5 ↑	10 ↓	95 ↑	35 ↑	24 ↑	13 ↓
BASILICATA	Numero di unità totale	1433	94	1840	472	945	1072
	Numero di unità controllate	68	94	1563	275	394	1026
	Numero di ispezioni	5019	704	3489	234	562	1897
	Numero di unità con infrazioni	13 ↓	10 ↓	56 ↓	0 ↓	11 ↓	62 ↓
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità totale	185	603	1587	71	6320	937
	Numero di unità controllate	43	184	223	1	79	215
	Numero di ispezioni	73	368	319	1	86	411
	Numero di unità con infrazioni	3 ↑	21 ↓	26 ↓	0 →	2 ↓	21 ↓
CALABRIA	Numero di unità totale	12331	381	5034	3317	3430	3661
	Numero di unità controllate	3494	376	3975	1789	1253	3291
	Numero di ispezioni	8041	4013	5741	2146	1473	3592
	Numero di unità con infrazioni	43 ↓	38 ↓	192 ↓	33 ↓	44 ↓	39 ↑
CAMPANIA	Numero di unità totale	55444	53	10170	12773	25976	1288
	Numero di unità controllate	1088	3	3995	223	2959	579
	Numero di ispezioni	1701	34	10982	269	5429	2038
	Numero di unità con infrazioni	1 →	0 ↓	164 ↓	13 ↑	184 ↑	23 ↓
EMILIA R.	Numero di unità totale	32100	0	6195	1790	40242	0
	Numero di unità controllate	16512	0	3185	265	580	0
	Numero di ispezioni	83858	0	19904	1538	2274	0
	Numero di unità con infrazioni	1314 ↑	0 ↓	921 ↑	10 ↑	149 ↓	0 ↓
FRIULI V.G.	Numero di unità totale	4604	81	958	231	0	598
	Numero di unità controllate	1286	80	320	16	4	239
	Numero di ispezioni	1550	1935	391	16	4	268
	Numero di unità con infrazioni	22 ↑	0 ↓	81 ↑	2 ↑	4 ↑	77 ↑
LAZIO	Numero di unità totale	13571	303	8165	3407	3478	1933
	Numero di unità controllate	3388	357	4690	928	828	1018
	Numero di ispezioni	8096	8389	7407	850	965	1328
	Numero di unità con infrazioni	74 ↓	73 ↓	488 ↑	18 →	125 ↑	150 ↓
LIGURIA	Numero di unità totale	5194	0	2520	42	1364	1435
	Numero di unità controllate	2518	0	863	44	183	695
	Numero di ispezioni	3740	0	1570	193	227	903
	Numero di unità con infrazioni	21 ↓	0 →	224 ↑	1 ↓	41 ↓	257 ↑
LOMBARDIA	Numero di unità totale	208	657	22370	877	0	2382
	Numero di unità controllate	142	323	11735	166	6887	1337
	Numero di ispezioni	482	572	24212	628	10751	2285
	Numero di unità con infrazioni	28 →	47 ↓	2241 ↑	23 ↓	2956 ↑	327 ↑

		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
S.V. - 2011							
MARCHE	Numero di unità totale	19007	926	6379	1628	9633	1975
	Numero di unità controllate	2063	377	1430	461	1248	843
	Numero di ispezioni	2566	2390	1642	478	832	1237
	Numero di unità con infrazioni	10	46	70	1	96	53
MOLISE	Numero di unità totale	932	103	724	311	55	40
	Numero di unità controllate	53	103	413	64	44	40
	Numero di ispezioni	269	123	358	50	24	20
	Numero di unità con infrazioni	2	15	8	0	0	0
PIEMONTE	Numero di unità totale	14377	0	7121	1393	1579	2550
	Numero di unità controllate	7655	0	4432	477	23	1743
	Numero di ispezioni	7235	0	5444	477	23	1775
	Numero di unità con infrazioni	113	0	1185	37	4	398
PUGLIA	Numero di unità totale	3506	492	7325	3468	5207	4047
	Numero di unità controllate	1708	461	5362	1168	1960	2366
	Numero di ispezioni	2237	2807	10172	1263	2105	2503
	Numero di unità con infrazioni	33	197	309	14	173	255
SARDEGNA	Numero di unità totale	22860	430	566	1577	132	2106
	Numero di unità controllate	2211	420	550	391	3	1833
	Numero di ispezioni	2343	2638	2102	384	3	3073
	Numero di unità con infrazioni	45	60	6	1	0	21
SICILIA	Numero di unità totale	15256	1137	9698	3645	7413	4357
	Numero di unità controllate	9550	944	3715	1258	1024	1093
	Numero di ispezioni	6148	3689	4652	1075	1012	1405
	Numero di unità con infrazioni	35	146	213	8	86	53
TOSCANA	Numero di unità totale	19785	859	4364	1599	7529	3522
	Numero di unità controllate	6508	697	1318	177	939	1294
	Numero di ispezioni	15365	8484	1863	304	1047	1866
	Numero di unità con infrazioni	276	335	507	22	397	520
TRENTO (P.A.)	Numero di unità totale	3632	0	276	65	5734	556
	Numero di unità controllate	2317	0	238	65	40	138
	Numero di ispezioni	4702	0	687	0	40	147
	Numero di unità con infrazioni	21	0	10	0	9	5
UMBRIA	Numero di unità totale	11592	260	1116	879	4749	1771
	Numero di unità controllate	6584	165	411	111	624	634
	Numero di ispezioni	1124	2648	511	150	681	658
	Numero di unità con infrazioni	51	101	92	7	265	63
VALLE D'AOSTA	Numero di unità totale	2	564	39	30	0	259
	Numero di unità controllate	2	289	28	8	0	153
	Numero di ispezioni	25	2876	211	12	0	532
	Numero di unità con infrazioni	0	28	3	0	0	3
VENETO	Numero di unità totale	37394	638	4620	3681	4140	2289
	Numero di unità controllate	26162	578	3580	1259	476	1991
	Numero di ispezioni	55068	14905	10187	1266	760	3320
	Numero di unità con infrazioni	301	75	183	9	32	55

Figura 9 – Servizi Veterinari: Riepilogo nazionale dell’attività nel 2011

Riepilogo nazionale						
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORE CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	TOTALI
NUMERO DI UNITÀ	274.078	8.667	9.405	94.088	27.377	16.109
NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	93.409	6.096	4.347	48.564	4.089	5.412
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	209.747	63.547	19.793	93.071	5.846	5.724
NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	2.411	1.202	739	6.335	165	69
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	125.850	21.019	2.456	11.559	107	51
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	595	188	45	300	5	3
NUMERO INFRAZIONI:						
a) Igiene Generale	947	1.063	625	5.422	52	67
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	703	1.504	501	3.389	44	141
c) Composizione	26	15	9	84	1	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	21	34	15	38	0	0
e) Etichettatura e presentazione	24	97	55	549	4	3
f) Altro	487	752	166	853	60	31
PROVVEDIMENTI:						
a) Amministrativi	1.868	1.609	992	7.208	121	62
b) Notizie di reato	42	94	39	316	3	4
(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.						

Figura 10 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva per l’anno 2011

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	93.409	6.096	52.911	9.501	19.889	20.736	202.542
n° di unità con infrazioni	2.411	1.202	7.074	234	4.602	2.395	17.918
% di unità irregolari	0,6	20,8	6,8	0,6	3,2	5,7	8,8

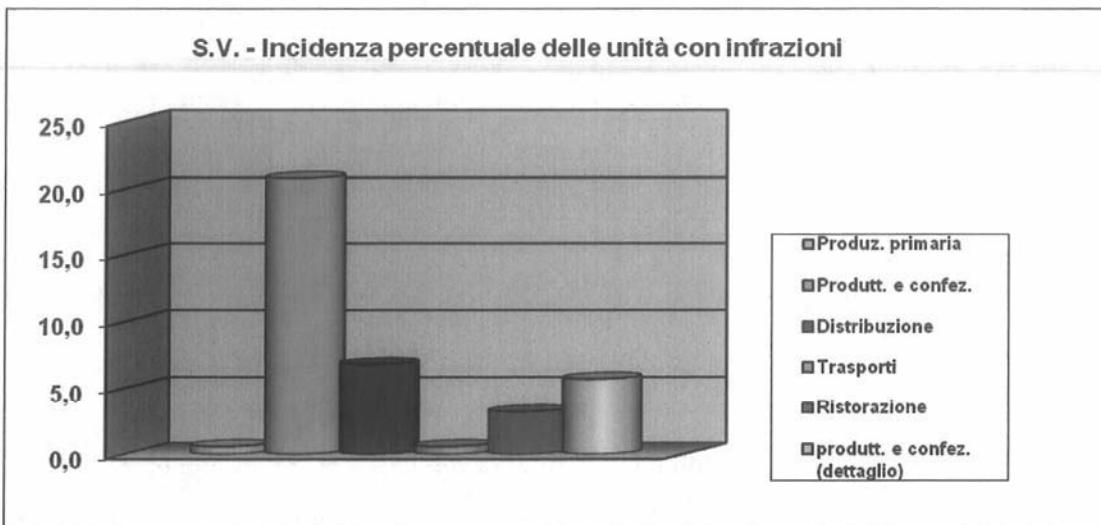
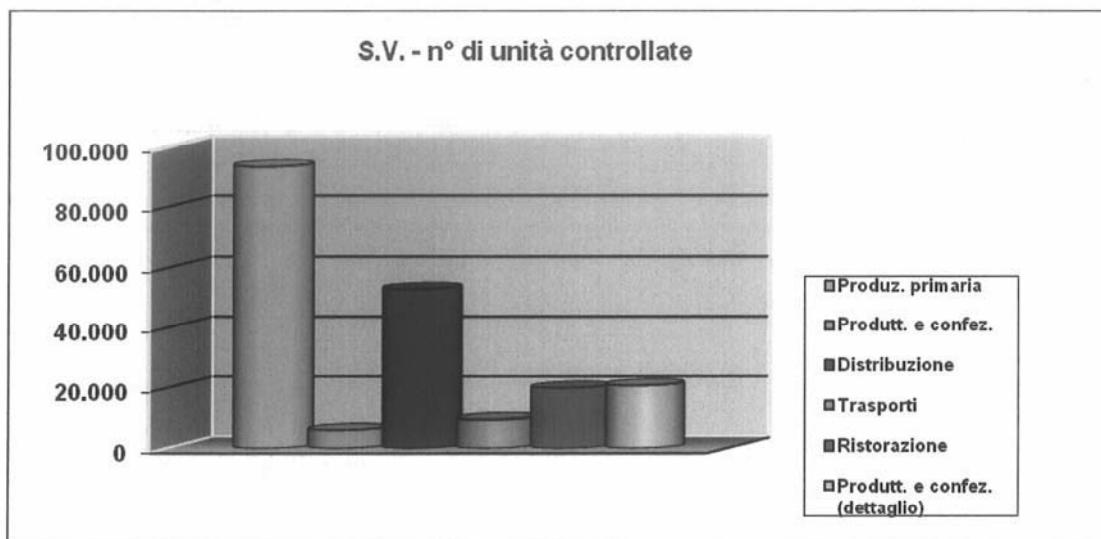


Figura 11 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2002-2011

Attività ispettiva										
Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Numero di unità controllate	356.857	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900	245.921	281.357	239.955	202.542
Numero di ispezioni	1.148.797	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490	810.199	764.486	636.583	455.922

Infrazioni rilevate										
Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Numero di unità con infrazioni	16.911	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382	20.580	21.155	18.085	17.918
% di unità con infrazioni	4,7	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4	7,5	7,5	8,8

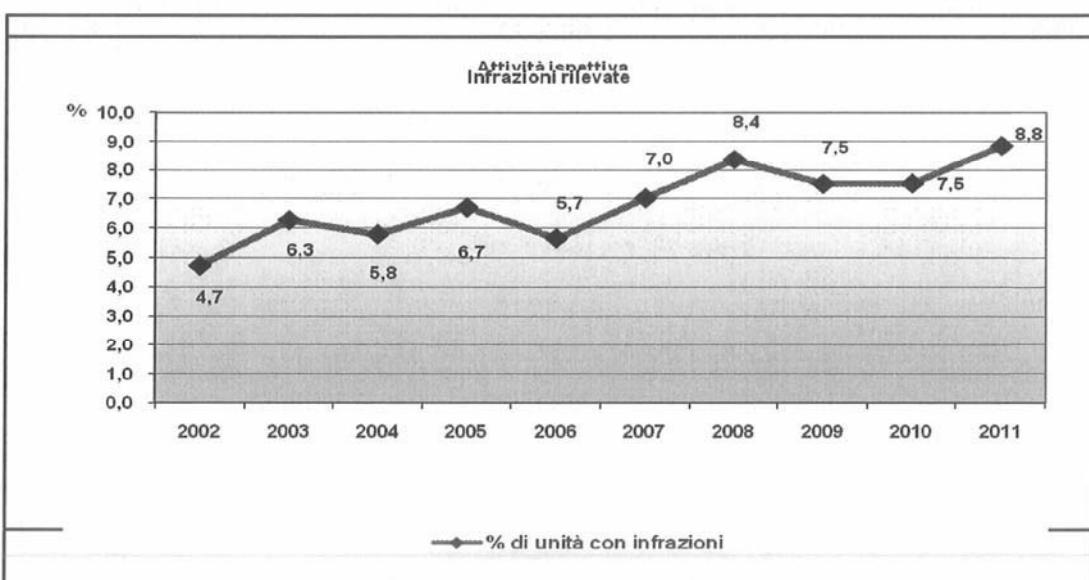


Figura 12 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2002-2011

Anno	Attività di campionamento									
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Numero di campioni prelevati	208.657	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354	322.034	294.597	336.733	170.318
Campioni non regolamentari	3.820	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389	2.773	2.323	1.435
% di campioni Irregolari	1,8	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7	0,9	0,7	0,8

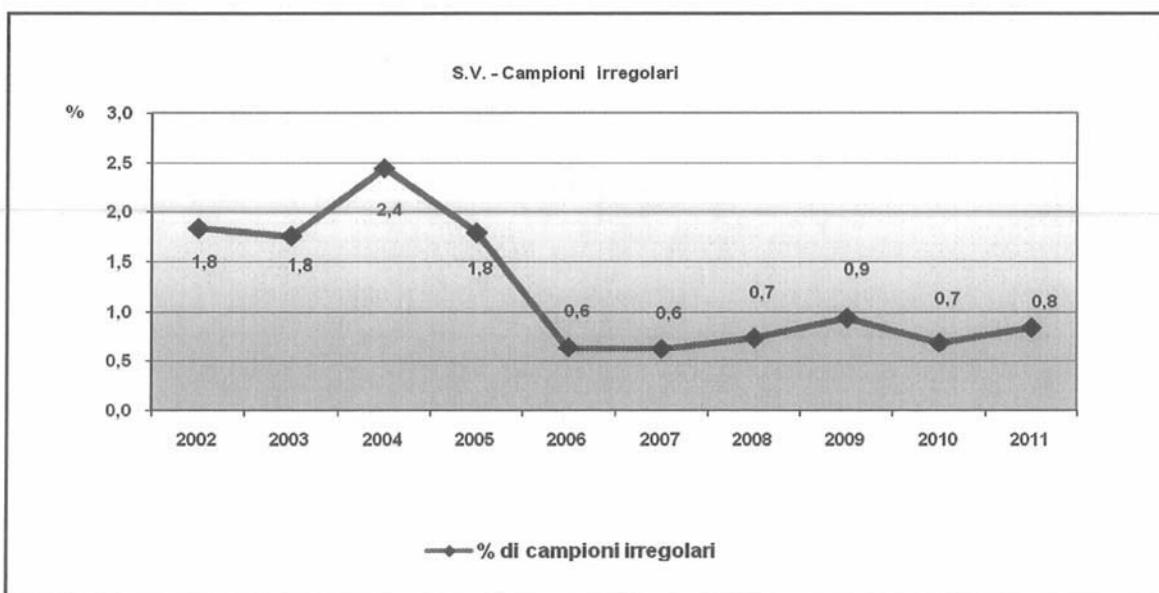
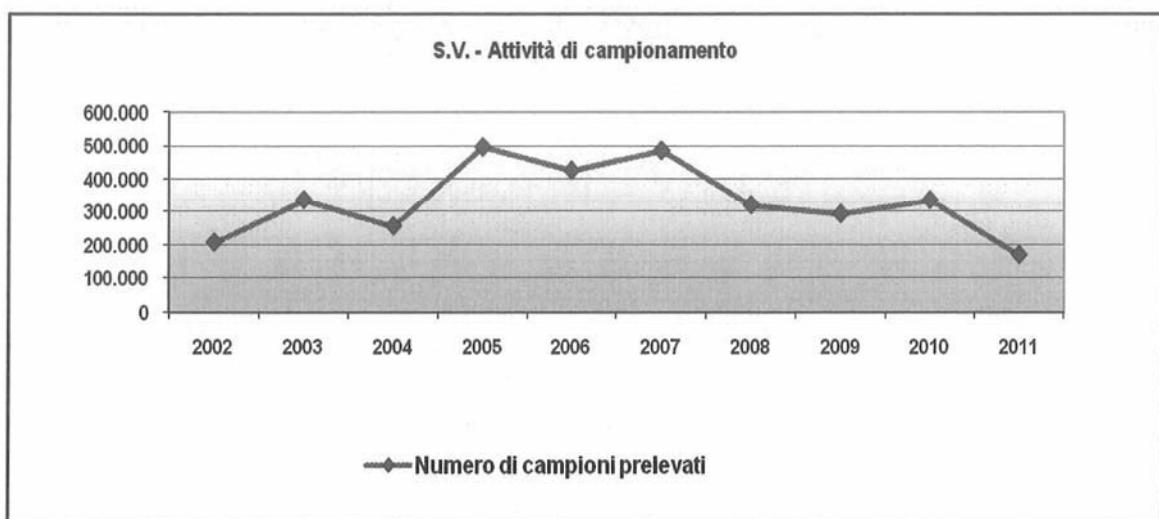


Figura 13 – Servizi Veterinari: Distribuzione delle infrazioni 2011

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	16.172	10.603	209	144	951	2.978	31.057
% delle infrazioni	52,1	34,1	0,7	0,5	3,1	9,6	

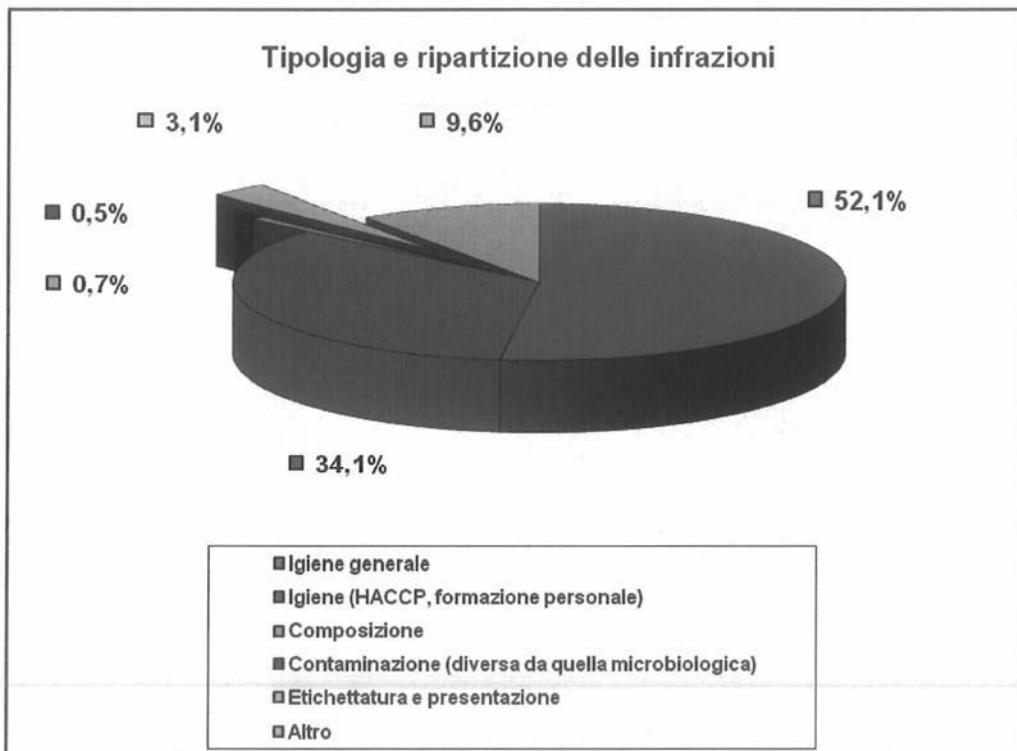
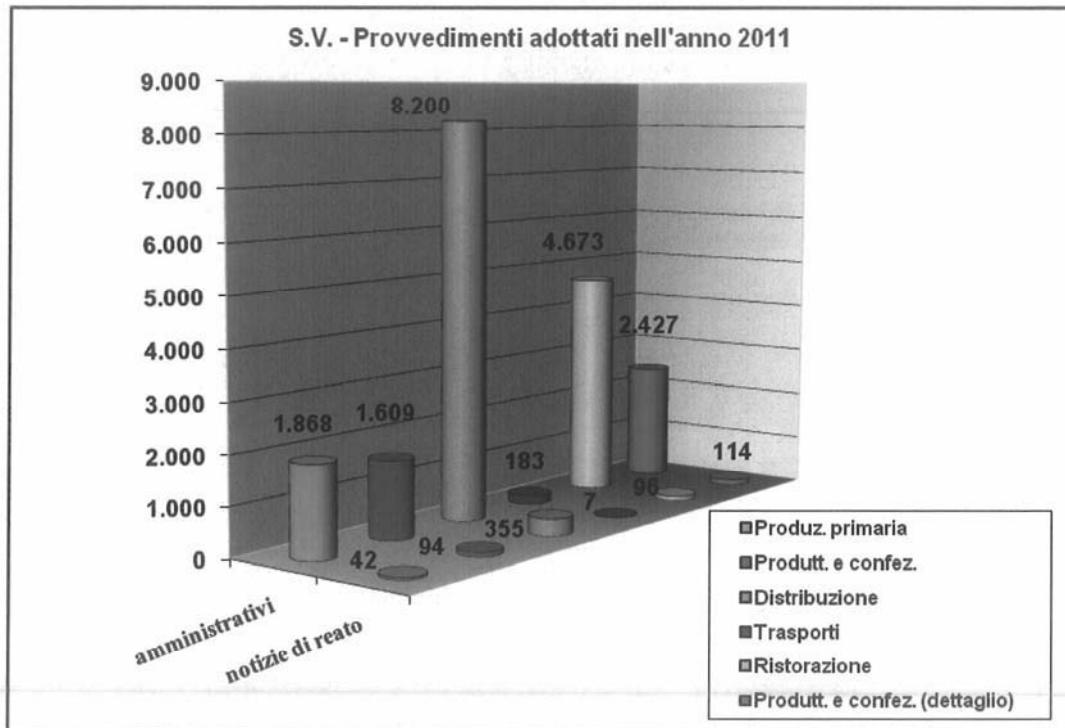


Figura 14 – Servizi Veterinari: Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	1.868	1.609	8.200	183	4.673	2.427	18.960
notizie di reato	42	94	355	7	96	114	708



ATTIVITA' ANALITICA – Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.), le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.), nonché i Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL istituiti presso alcune Regioni, inviano la sintesi dei risultati dell'attività analitica, utilizzando il predisposto Modello B relativo all'analisi dei campioni.

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 autorizzate o in quantità non consentita), **l'etichettatura** e **la presentazione** (es. non conformità sulla composizione, presentazioni 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, istituiti presso alcune Regioni, e la quantità degli stessi campioni risultata non conforme, è riportato nella **Fig. 15** e relativo grafico (**Fig. 16**). I risultati riepilogativi nazionali sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 17**. Le Regioni Emilia Romagna e Molise hanno incaricato i rispettivi Istituti Zooprofilattici di effettuare le analisi. La Regione Lombardia non ha invece trasmesso i dati poiché è in corso l’adeguamento dei tracciati del loro database.

Durante il 2011, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e da Laboratori di Sanità Pubblica, un totale di **21.244** campioni di alimenti e bevande, di cui **381** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **1,8%**. Un raffronto dell’attività analitica negli anni dal 2002 al 2011, schematizzato nella **Fig. 18**, mostra una netta diminuzione del numero di campioni analizzati nel 2010 e nel 2011. Tale diminuzione è in parte attribuibile al fatto che le analisi degli alimenti di origine vegetale non trasformati, sono state trasferite agli I.I.ZZ.SS. con il D.M. del 27 febbraio 2008. Nella **Fig. 19** (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 soprattutto da micotossine.

La **Fig. 20** 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 cereali e prodotti della panetteria.

Quanto esposto dalla **Fig. 20** viene anche illustrato graficamente.

Figura 15 – Attività analitica svolta dalle ARPA e dai LSP nel 2011

Figura 16 – Rapporto percentuale tra campionamenti effettuati con esiti regolari ed irregolari riscontrati nell’attività analitica svolta dalle ARPA e LSP nel 2011



XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Figura 17 – Attività di controllo ufficiale di ARPA e LSP nel 2011

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			DIVERSE		
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotoxine	Metalli pesanti	Altre	Composizione	Etichettatura e presentazione	ALTRO
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e cremini di latte, freschi o conservati	137	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pasteurizzato	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	36	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
04 01 04	Latte sterilizzato	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	18	4	-	-	6	-	-	-	-	-	6
04 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	74	4	2	-	-	-	-	-	-	2	4
	TOTALE	322	9	2	-	7	-	-	-	-	2	11
2. UOVA E OVOOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	121	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 05	Molluschi gasteropodi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 08	Molluschi cefalopodi	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	22	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	118	2	-	-	-	-	-	-	2	2	-
5. GRASSI ED OLÌ												
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.164	26	-	-	-	-	-	3	23	1	4
15 07 01 0	Olio di oliva	144	2	-	-	-	-	-	2	-	-	1
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	635	1	-	-	-	-	-	2	1	-	3
15 12	Oli grassi idrogenati	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1.248	26	-	-	-	-	-	3	23	1	4
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	46	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	654	7	-	-	3	-	-	-	-	4	7
21 03	Prep. per salse e salse	314	5	-	-	-	-	-	-	4	1	5
22 10	Aceti commestibili e succedanei	67	3	-	-	-	-	-	-	3	-	3
	TOTALE	1.199	16	-	-	3	-	-	-	8	5	16
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	468	3	-	-	2	-	-	1	-	-	3
11 00	Prodotti della macinazione	813	10	-	-	3	5	-	-	-	2	10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	885	20	-	-	7	-	1	-	7	2	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.183	57	-	-	98	-	-	1	1	4	5
19 03 01	Paste alimentari secche	620	12	-	-	5	-	-	1	1	-	8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	318	8	-	-	8	-	-	-	-	-	8
19 03 03	Paste alimentari speciali	258	2	-	-	-	-	-	-	1	1	2
	TOTALE	4.545	112	-	-	123	5	1	3	9	7	19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	RIEPILOGO NAZIONALE														
		CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						TOTALE INFRAZIONI						
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Composizione	Etichettatura e presentazione	ALTRO				
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micobatteri	Metalli pesanti	Altre							
8. FRUTTA E VERDURE																
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2.438	15	-	1	9	-	-	5	-	-	3	18			
08 00	Frutta	1.219	7	-	-	-	-	-	10	-	-	-	10			
	TOTALE	3.657	22	-	1	9	-	-	15	-	-	3	28			
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'																
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	657	5	-	-	1	-	-	2	-	-	2	5			
25 00	Sale da cucina	280	23	-	-	-	-	-	-	4	19	-	23			
	TOTALE	937	28	-	-	1	-	-	2	4	19	2	28			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																
20 07	Succhi e nectari di frutta	502	7	-	-	5	-	-	-	1	1	-	7			
22 02	Altre bevande non alcoliche	712	22	5	-	2	-	-	2	-	1	12	22			
	TOTALE	1.214	29	5	-	7	-	-	2	1	2	12	29			
11. VINO																
22 04	Mosti	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
22 05	Vini di uve fresche	1.128	23	-	-	-	10	1	-	5	5	2	23			
	TOTALE	1.129	23	-	-	-	10	1	-	5	5	2	23			
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																
22 03	Birra	138	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
22 08	Alcole etilico	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	107	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2			
	TOTALE	256	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2			
13. GELATI E DESSERT																
21 05	Gelati e dessert	309	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4			
	TOTALE	309	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4			
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	164	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1			
	TOTALE	164	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1			
15. DOLCIUMI																
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	173	2	-	-	1	-	-	-	-	1	-	2			
04 10	Miele	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	TOTALE	192	2	-	-	1	-	-	-	-	1	-	2			
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	719	22	1	-	4	20	-	-	-	-	1	26			
	TOTALE	719	22	1	-	4	20	-	-	-	-	1	26			
17. PIATTI PREPARATI																
21 06	Preparazioni gastronomiche	2.709	45	1	5	43	-	-	-	-	-	1	50			
	TOTALE	2.709	45	1	5	43	-	-	-	-	-	1	50			
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	968	5	-	-	-	-	-	-	1	-	3	5			
	TOTALE	968	5	-	-	-	-	-	-	1	-	3	5			
19. ADDITIVI																
29 00	Additivi	86	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1			
31 00	Coloranti	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	TOTALE	109	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1			
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	962	29	-	-	2	-	10	-	9	6	3	30			
	TOTALE	962	29	-	-	2	-	10	-	9	6	3	30			
21. ALTRI ALIMENTI																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	286	3	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3			
	TOTALE	301	3	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3			
	TOTALE NAZIONALE	21.244	381	9	6	204	35	12	27	56	56	56	461			

Figura 18 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2002 - 2011

A.R.P.A e L.S.P. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550	31.411	21.244
Campioni irregolari	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940	816	381
% di campioni irregolari	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4	2,6	1,8
Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011

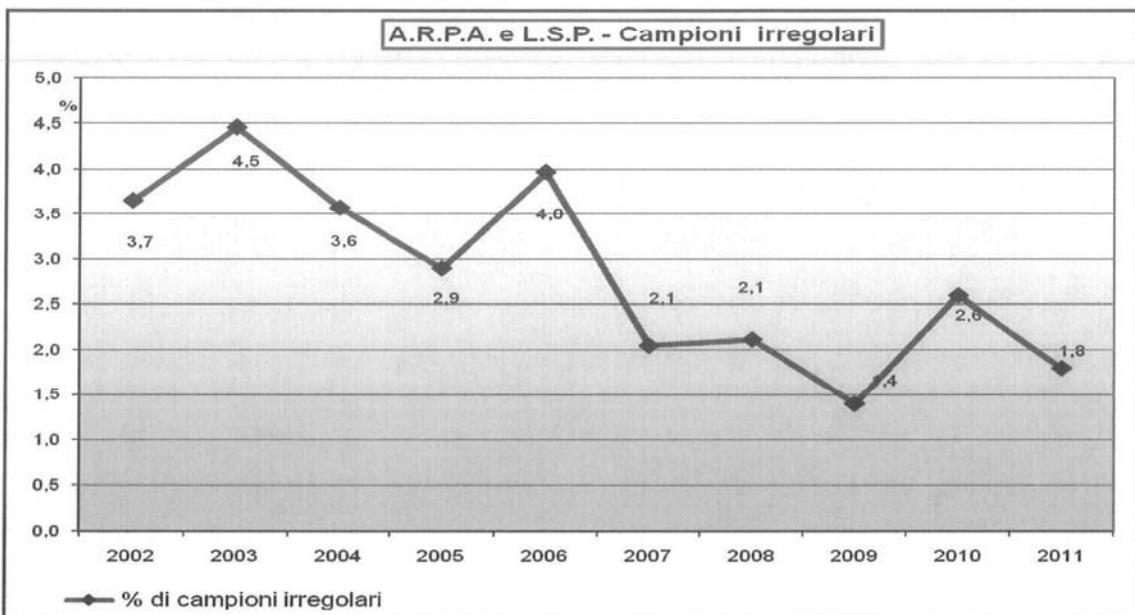
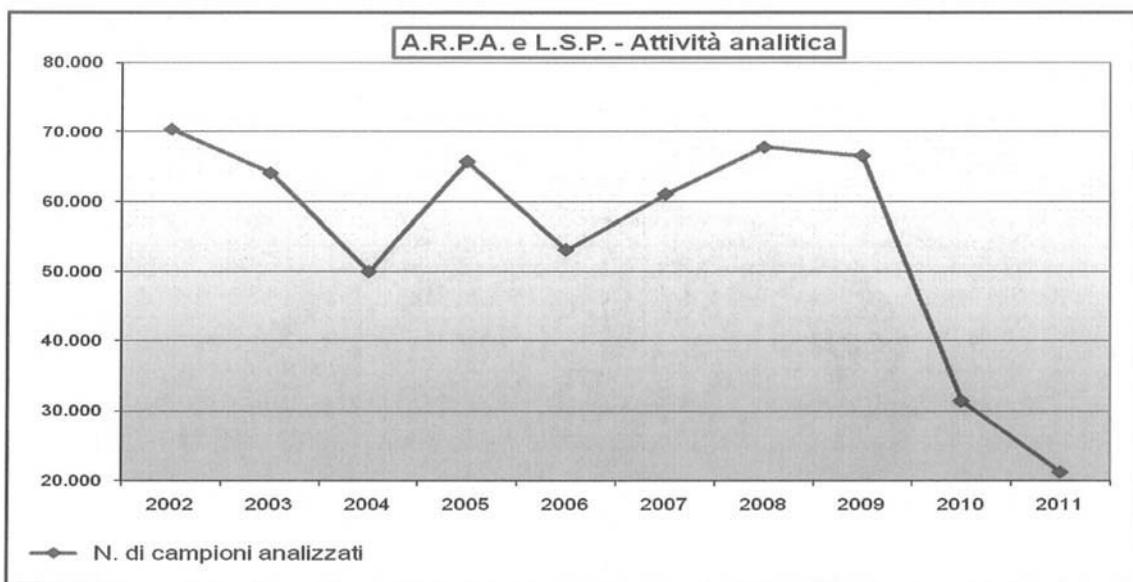
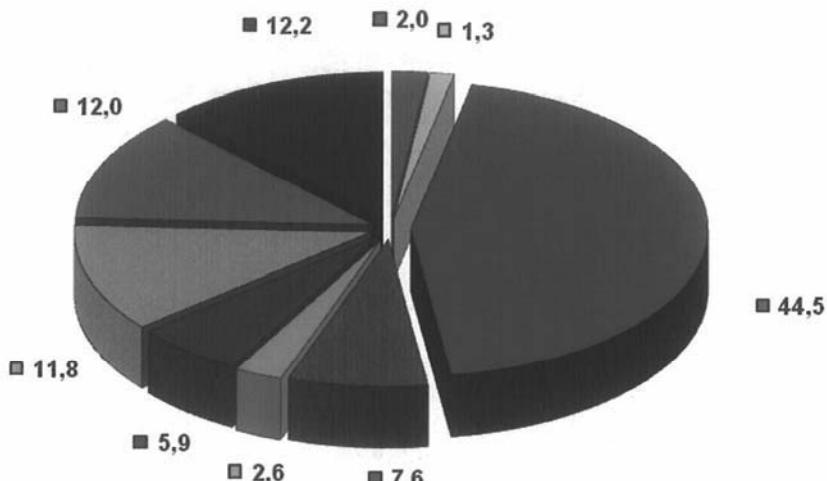


Figura 19 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

	NON CONFORMITA'									TOTALE INFRAZIONI	
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE			DIVERSE				
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro		
n° infrazioni	9	6	204	35	12	27	54	55	56	458	
% infrazioni	2,0	1,3	44,5	7,6	2,6	5,9	11,8	12,0	12,2		

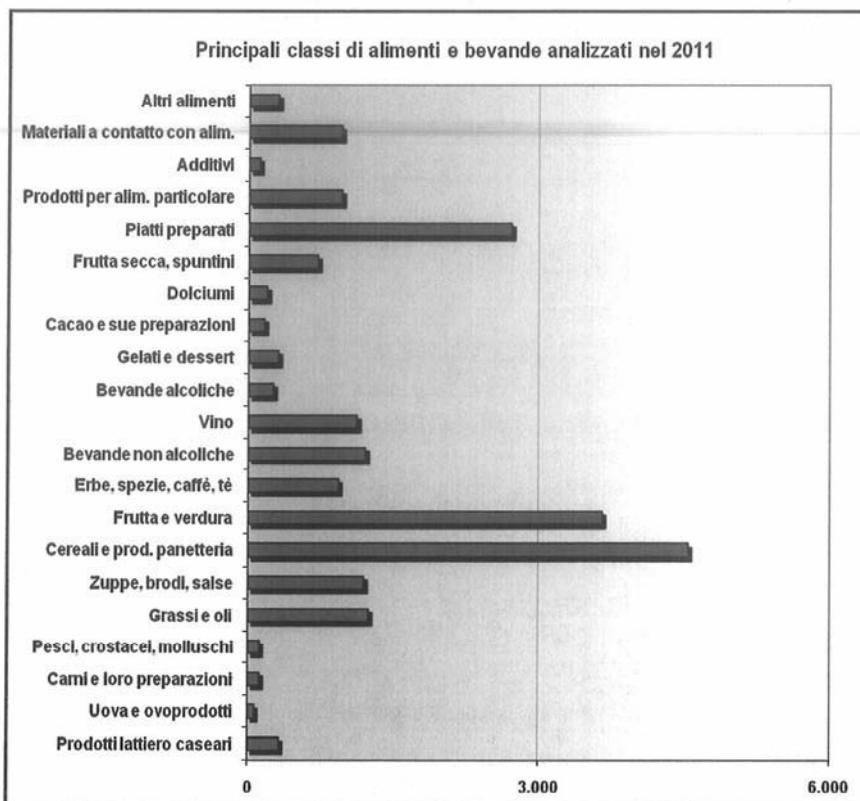
A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2011: distribuzione delle infrazioni (%)

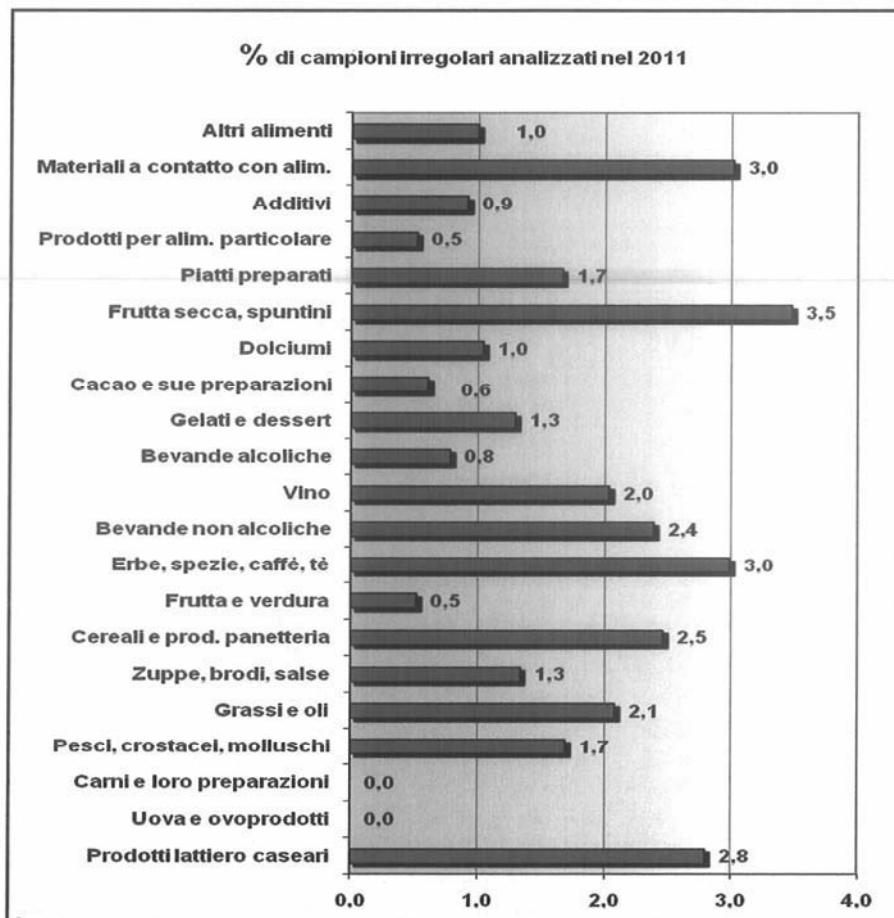
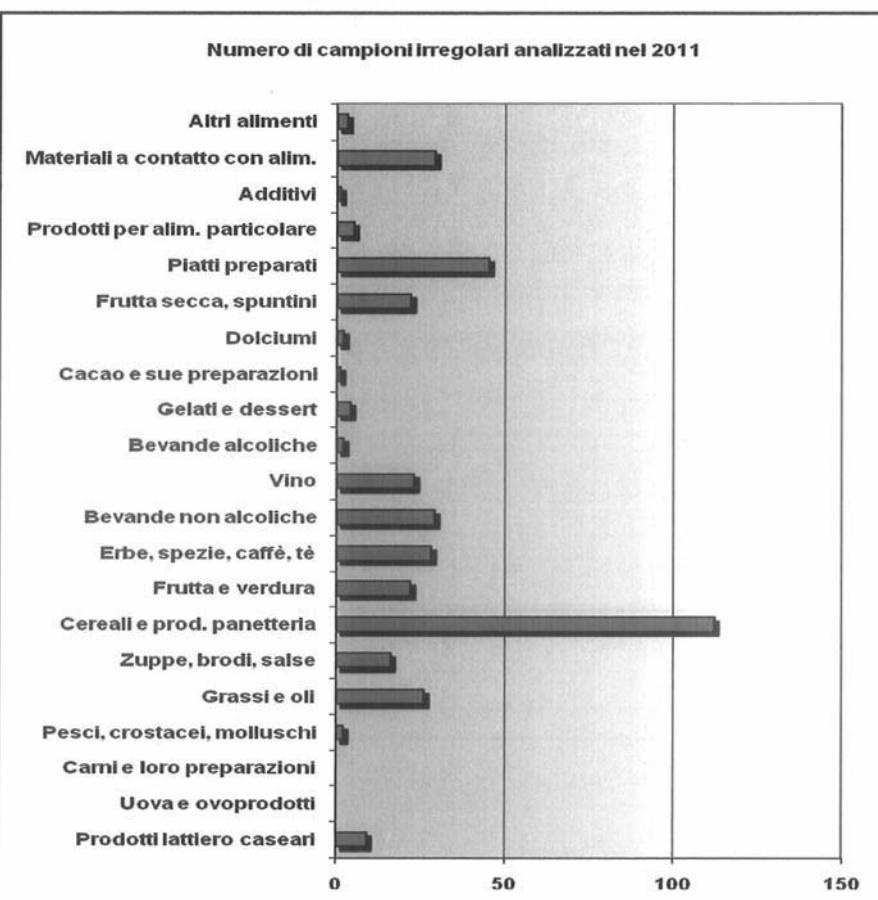


- salmonella
- altre biologiche
- metalli pesanti
- listeria monoc.
- micotossine
- altre chimiche

Figura 20 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	322	9	2,8
Uova e ovoidotti	65	0	0,0
Carni e loro preparazioni	121	0	0,0
Pesci, crostacei, molluschi	118	2	1,7
Grassi e oli	1.248	26	2,1
Zuppe, brodi, salse	1.199	16	1,3
Cereali e prod. panetteria	4.545	112	2,5
Frutta e verdura	3.657	19	0,6
Erbe, spezie, caffè, tè	937	28	3,0
Bevande non alcoliche	1.214	29	2,4
Vino	1.129	23	2,0
Bevande alcoliche	256	2	0,8
Gelati e dessert	309	4	1,3
Cacao e sue preparazioni	164	1	0,6
Dolciumi	192	2	1,0
Frutta secca, spuntini	719	25	3,5
Piatti preparati	2.709	45	1,7
Prodotti per alim. particolare	968	5	0,5
Additivi	109	1	0,9
Materiali a contatto con alim.	962	29	3,0
Altri alimenti	301	3	1,0
TOTALI	21.244	381	1,8





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”.

Come per gli anni precedenti è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora criticità, dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio.

Pertanto, la **Fig. 21** si riferisce solo ai dati trasmessi da 15 Laboratori regionali.

Il maggior riscontro di non conformità è di natura microbiologica, soprattutto muffe e lieviti, *E. coli*, rilevata su campioni di cereali, prodotti della panetteria e in piatti preparati e in misura inferiore quelle chimiche, principalmente micotossine e metalli pesanti.

Si fa presente che da questo anno è operativo il nuovo flusso informativo per la raccolta dei dati sui controlli analitici relativi al 2012.

Mod. B (attività analitica)

Mod. B (attività analitica)			
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI			2
2. UOVA E OVOPRODOTTI			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME			
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI			
5. GRASSI ED OLI			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE			
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA			
8. FRUTTA E VERDURE			
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE			
11. VINO			
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO			
13. GELATI E DESSERT			
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO			
15. DOLCUMI			
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI			
17. PIATTI PREPARATI			
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE			
19. ADDITIVI			1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI			1
21. ALTRI ALIMENTI			1

Figura 21 – ARPA e LSP: Attività analitica: Modello B

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.)

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, 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.

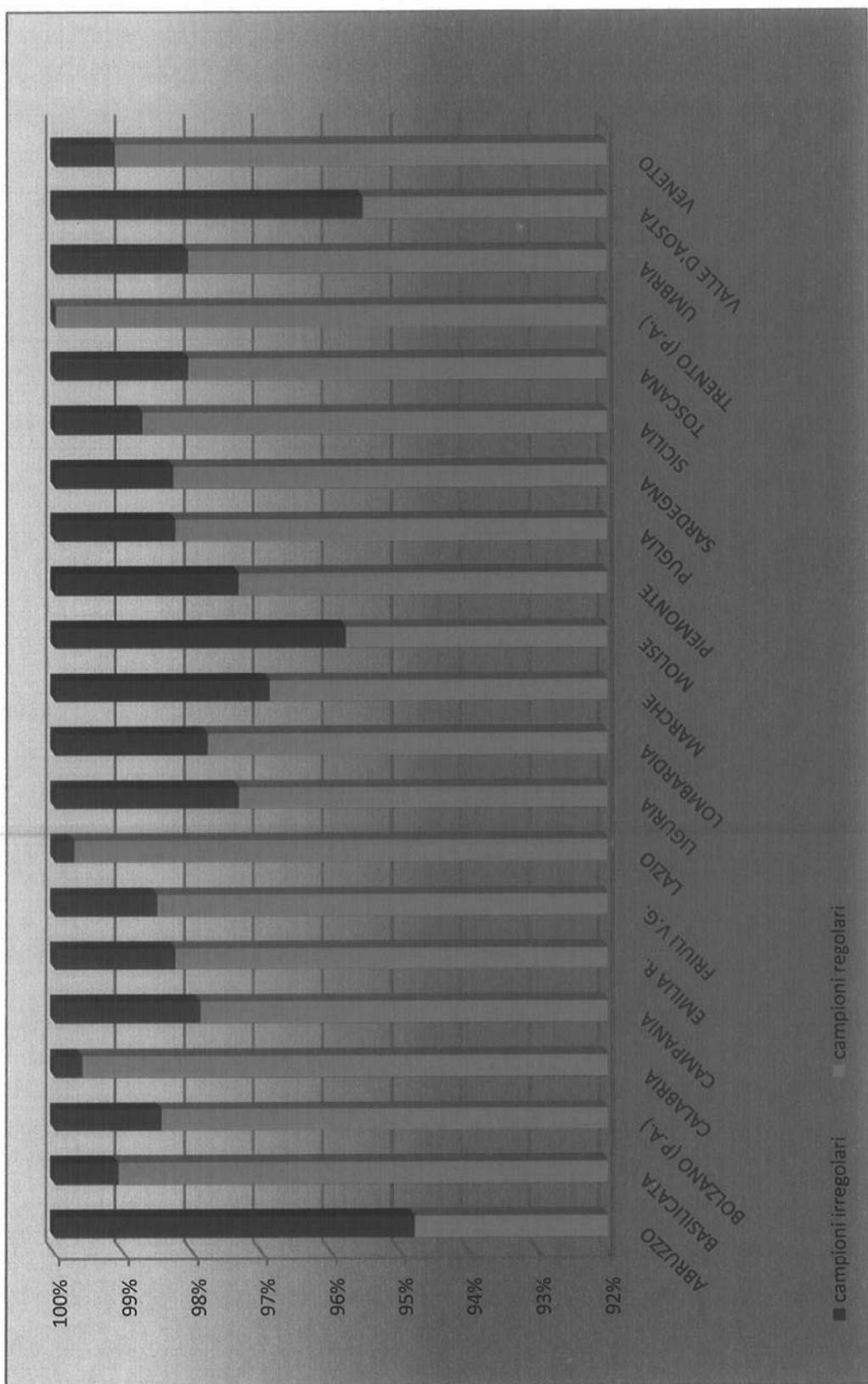
Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

- 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 2011, la **Fig. 22** riporta il numero dei campioni analizzati dagli II.ZZ.SS. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi, mentre nella **Fig. 23** viene evidenziata l'incidenza tra campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati.

Figura 23 – Rapporto percentuale tra campionamenti effettuati con esiti regolari ed irregolari riscontrati nell’attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. nel 2011.



I risultati riepilogativi nazionali dell’attività analitica svolta dagli I.I.Z.Z.S.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 24**).

I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **95.941**, in aumento rispetto agli **87.192** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **1.148** sono risultati non regolamentari (**1,2%**) in calo rispetto al dato percentuale del 2010 (**2,6%**).

Le **Fig. 24, 25 e 26** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P..

La **Fig. 25** illustra l’andamento dell’attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2002 al 2011.

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 alle contaminazioni chimiche e alla composizione.

Nella **Fig. 26** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Le maggiori irregolarità (**Fig. 27**) sono state riscontrate nella frutta secca e spuntini (**3,8%**) seguiti da pesci, crostacei e molluschi (**3,0%**). Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati. Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche, nell’ordine la listeria monocytogenes, le salmonelle ed in misura inferiore quelle chimiche, in prevalenza metalli pesanti.

La **Fig. 27**, inoltre, mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari. Inoltre, i dati che si riferiscono al dettaglio della voce “altro” sono pervenuti solo da 18 sezioni. Nella **Fig. 28** sono riportati i dati relativi ricadenti nella generica voce “altro”. Da questi dati emerge che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da *E. coli* soprattutto in pesci, crostacei e molluschi.

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce “altro” la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di istamina in pesci crostacei e molluschi.

Figura 24 – Riepilogo nazionale dell’attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI			CONTAMINAZIONI CHIMICHE E DIVERSE			DIVERSE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Micotoxine	Metalli pesanti	Altre	Composizioni e presentazioni e altre	Eliche elettriche e altre		
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 01	Grassi alimentari animali	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	38	1	-	-	-	-	-	1	-	1	
15 07 01	Olio di oliva	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 07 03	Olio di oliva extravergine	8	1	-	-	-	-	1	-	-	1	
00 01	Oli e grassi idrogenati	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 12	Margarina, imitazione dello strutto	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 13												
		TOTALE	75	1	-	-	-	1	-	-	1	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	184	2	-	-	1	-	-	-	-	2	
21 03	Prep. per sale e salse	131	-	-	-	-	-	-	1	-	-	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		TOTALE	330	2	-	1	-	-	1	-	2	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	224	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11 00	Prodotti della macinazione	97	-	-	-	-	-	-	1	-	1	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	98	-	-	-	-	-	-	1	-	1	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	291	3	1	-	-	-	1	-	1	3	
19 03 01	Paste alimentari secche	74	1	-	-	-	-	-	1	-	1	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19 03 03	Paste alimentari speciali	243	2	1	-	-	-	1	-	-	2	
		TOTALE	1.085	6	2	-	-	4	1	1	8	
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	386	4	1	-	-	-	-	2	1	4	
08 00	Frutta	165	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		TOTALE	551	4	1	-	-	-	2	1	4	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	187	1	-	-	1	-	-	-	1	-	
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		TOTALE	187	1	-	1	-	-	2	1	4	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 02	Altre bevande non alcoliche	98	2	-	-	2	-	-	-	2	-	
		TOTALE	137	2	-	2	-	-	2	1	4	
11. VINO												
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 05	Vini di uve fresche	131	3	-	-	-	-	-	3	-	3	
		TOTALE	131	3	-	-	-	-	3	-	3	

RIEPILOGO NAZIONALE

Figura 25 – IZS: Raffronto anni 2002-2011

I.Z.S. - Attività analitica										
Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
N. di campioni analizzati	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192	95.941
Campioni irregolari	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547	2.304	1.148
% di campioni irregolari	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6	1,2

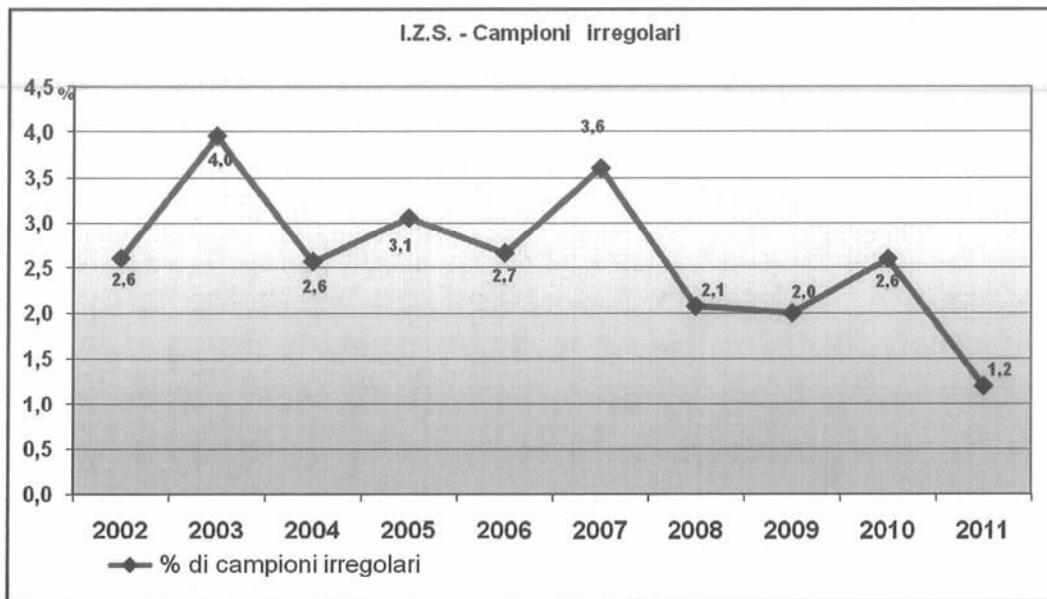
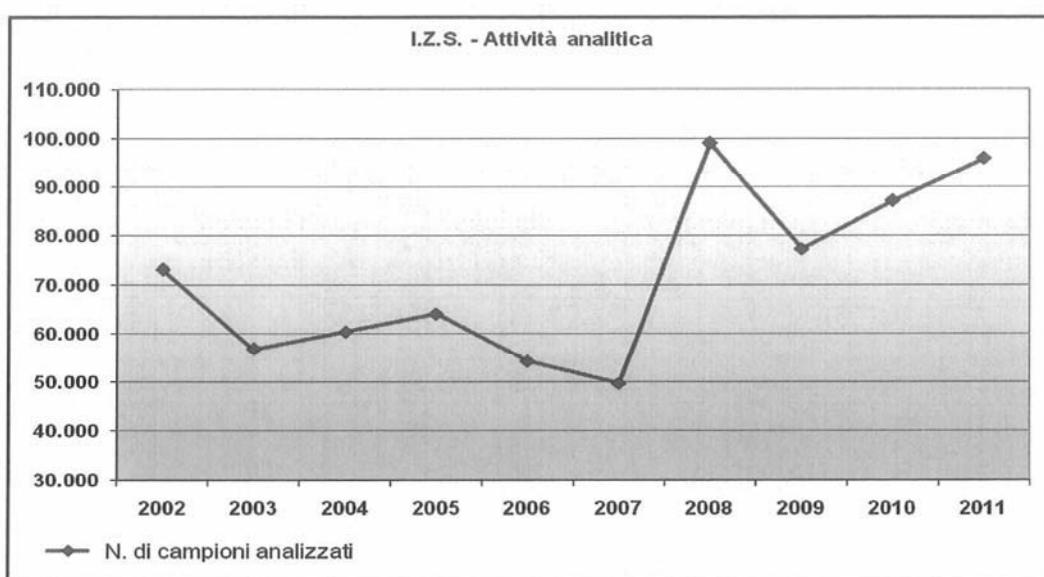


Figura 26 – IZS: distribuzione delle infrazioni del 2011

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI	
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE			DIVERSE				
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro		
n° infrazioni	206	223	329	4	39	172	139	84	28	1.224	
% infrazioni	16,8	18,2	26,9	0,3	3,2	14,1	11,4	6,9	2,3		

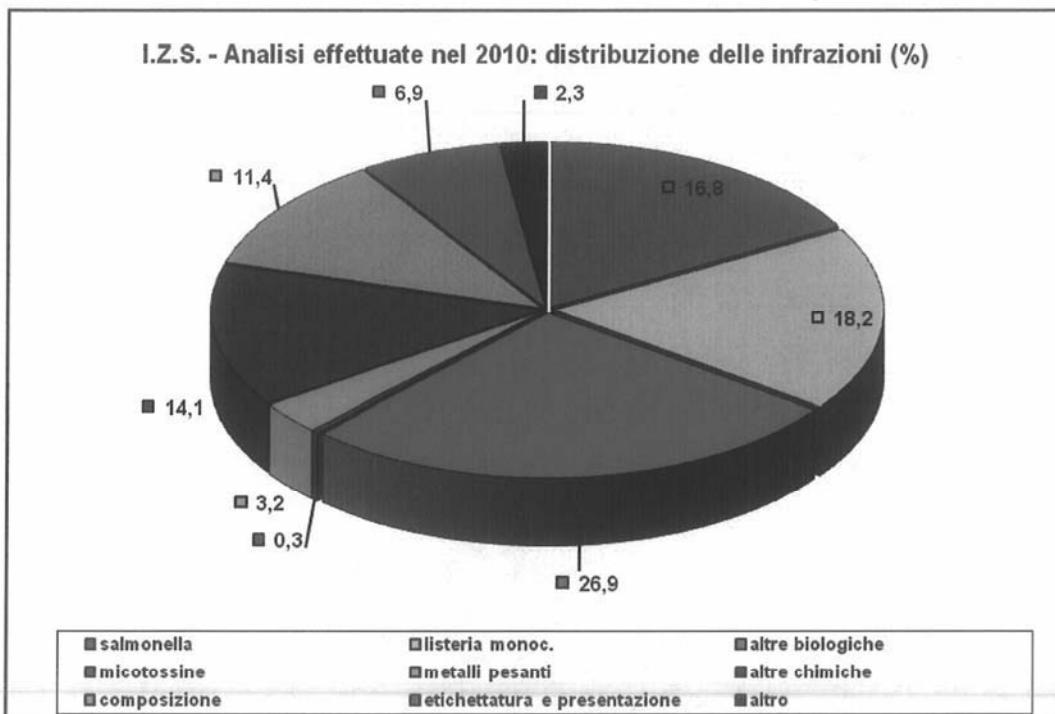
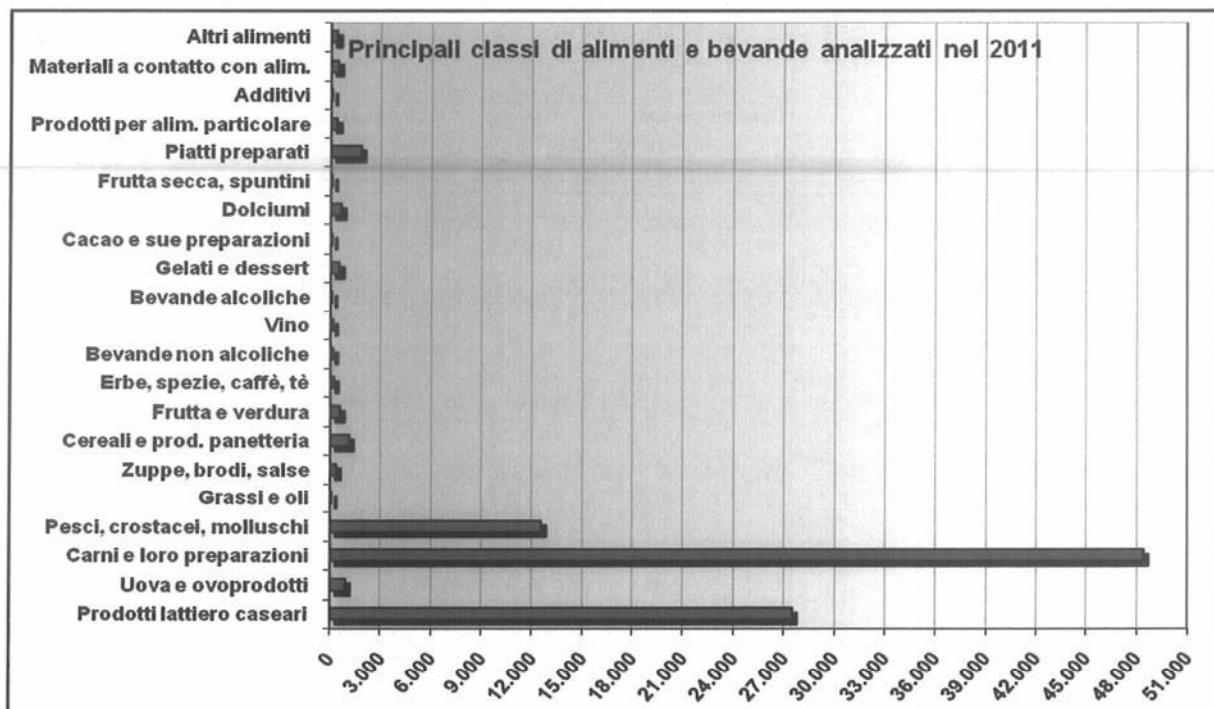
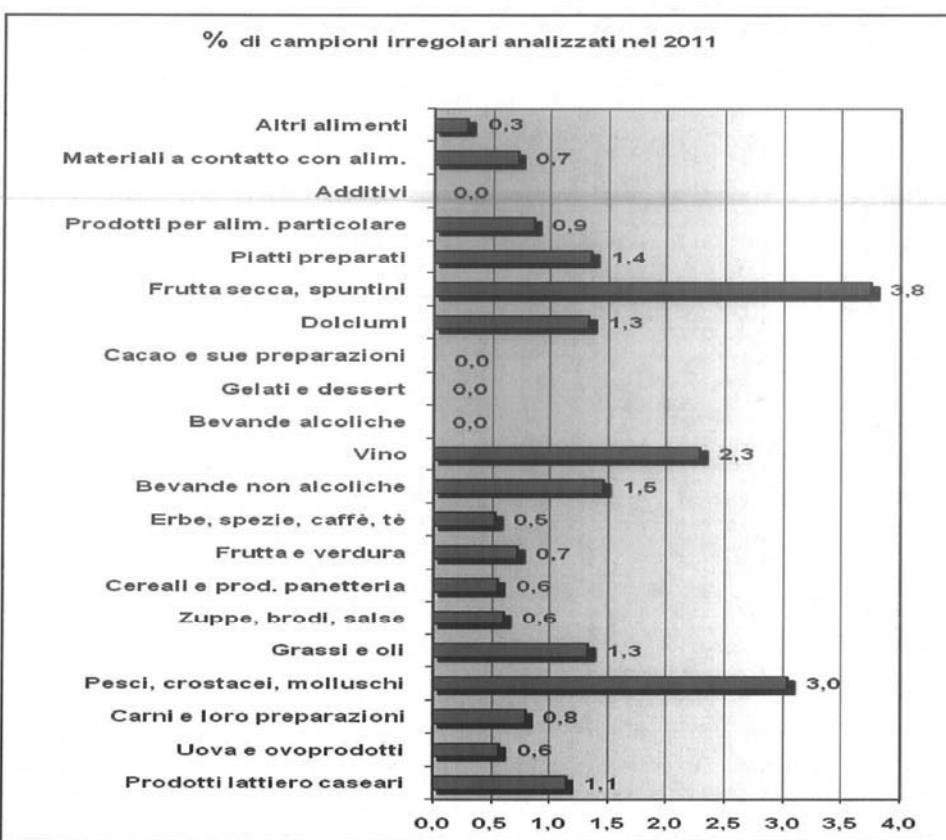
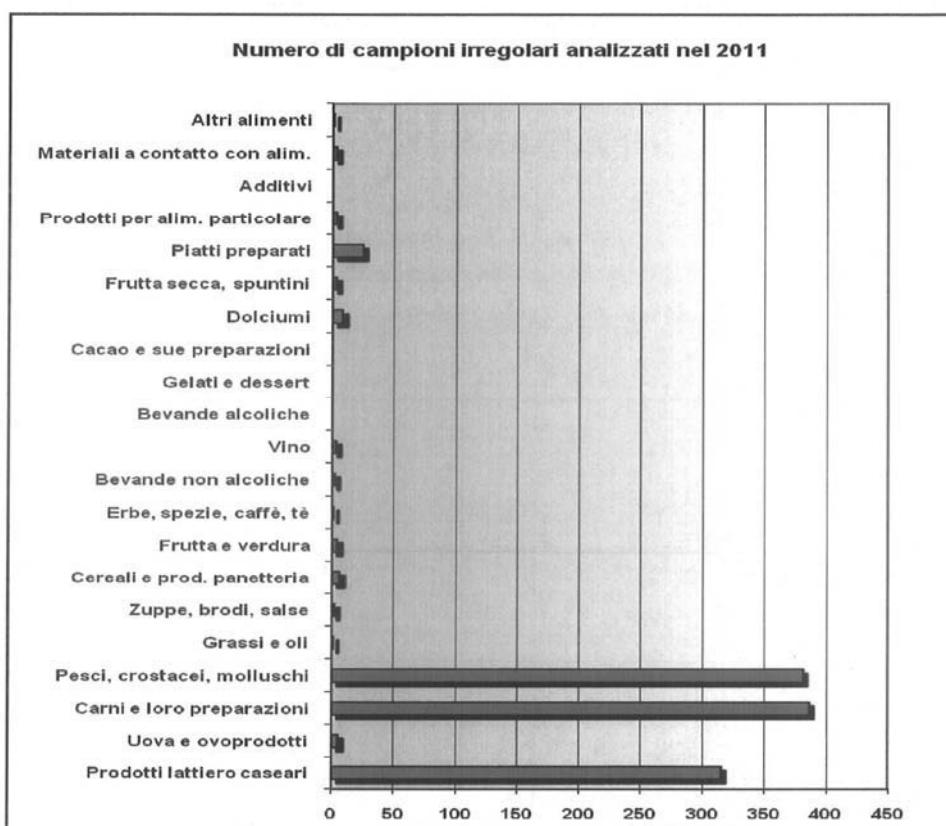


Figura 27 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	27.491	315	1,1
Uova e ovoidotti	883	5	0,6
Carni e loro preparazioni	48.392	386	0,8
Pesci, crostacei, molluschi	12.549	381	3,0
Grassi e oli	75	1	1,3
Zuppe, brodi, salse	330	2	0,6
Cereali e prod. panetteria	1.085	6	0,6
Frutta e verdura	551	4	0,7
Erbe, spezie, caffè, tè	187	1	0,5
Bevande non alcoliche	137	2	1,5
Vino	131	3	2,3
Bevande alcoliche	8	0	0,0
Gelati e dessert	506	0	0,0
Cacao e sue preparazioni	44	0	0,0
Dolciumi	598	8	1,3
Frutta secca, spuntini	80	3	3,8
Piatti preparati	1.769	24	1,4
Prodotti per alim. particolare	348	3	0,9
Additivi	11	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	418	3	0,7
Altri alimenti	348	1	0,3
TOTALI	95.941	1.148	1,2





Mod. B (attività analitica)	Campylobacter	Pseudomonas	Brucella	E. coli	E. coli O157	Vibrio parahaemolyticus	Mutte e Lieviti	Parassiti	Antisassi	Carica batterica ed altri patogeni alimentari come virus e protozoi	Contaminanti organici (diossine, PCB, altri)	Nitrati	Istramine	Altre sostanze allergeniche (additivi, aromi e componenti alluminati)	Acido Benzoico	Acido Sorbico	Nitrati	Altri rischi chimici	Caratteristiche organolettiche alterate	Impurità fisiche	Altri rischi fisici				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	1	6	12	17	19	7	3	14	33	1										1	2	2	1		
2. UOVA E OVOPRODOTTI										1												2			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAZIONE E POLLAME	2	1	1	1	3	6	1	2	1	16	1	6	9	15	7	1	1	1	1	1	2	1	2	1	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI										2	12	1	41	4	1	1	1	1							
5. GRASSI ED OLÌ																									
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																									
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA									1																
8. FRUTTA E VERDURE									1																
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'																									
10. BEVANDE NON ALCOLICHE									1																
11. VINO																									
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																									
13. GELATI E DESSERT																									
14. PIATTI E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																									
15. DOLCUMI																									
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTONI																									
17. PIATTI PREPARATI																									
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																									
19. ADDITIVI																									
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																									
21. ALTRI ALIMENTI																									

Figura 28 – IZS: Dettaglio delle voci "altro"

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2011 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 2011, sia a livello ispettivo che analitico. La **Fig. 29** 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. 30** 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 II.ZZ.SS.).

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 **358.196** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **53.180** (pari al **14,8%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**26,2%**) seguite da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (**19,5%**), come illustrato nella **Fig. 31**. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (**Fig. 32**).

Le unità operative controllate ammontano al **24,7 %** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.448.072**).

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 **117.185**, (**116.305** nel 2010) di cui **1.529** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari a **1,3%**, inferiore a quella avutasi nel 2010 (**2,6%**). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 33**).

Questo trend è riscontrabile anche attraverso le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF. Tra i contaminanti microbiologici un elevato numero di notifiche riguarda la salmonella con un aumento delle segnalazioni per la listeria e per il riscontro di larve di anisakis.

Riepilogo nazionale - Servizi Veterinari (S.V.) e S.I.A.N.

Riepilogo nazionale - Servizi Veterinari (S.V.) e S.I.A.N.						
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORE CONFEZIONATO RI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
NUMERO DI UNITÀ'	418.184	41.920	Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)
NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	98.089	14.578	11.318	80.054	46.977	30.909
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	214.533	80.442	31.276	132.750	6.677	7.673
NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	2.847	2.844	1.791	11.577	352	243
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	128.187	29.083	7.243	26.278	169	67
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	625	326	130	599	19	3
NUMERO INFRAZIONI:	1.228	2.872	1.146	8.600	117	132
a) Igiene Generale					14.444	3.115
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	775	2.810	869	5.168	106	210
c) Composizione	32	220	40	302	13	3
d) Contaminazione (diversa da quella	27	47	26	197	2	0
e) Etichettatura e presentazione	30	152	79	663	9	4
f) Altro	576	1.296	380	1.644	100	56
PROVVEDIMENTI:					3.038	422
a) Amministrativi	2.310	5.923	2.588	13.983	257	271
b) Notizie di reato	60	176	69	438	64	8
					422	49
					898	8.410
					2.244	7.712
					627	68.115
					140	1.378
					56	627
					27	22.817
					63	3.723
					434	498
					132	11.652
					520	211.692
					3	59.203
					99	660.804
					4.490	53.180
					7.769	53.180
					41.407	358.196
					118.360	1.448.072
					118.360	1.448.072

Figura 29 – S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni eseguite

(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.

Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite da A.R.P.A., L.S.P. e da II.ZZ.SS.

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE				CONTAMINAZIONI			TOTALE INFRAZIONI	
	Totale	Irregolari	Salmonella mon.	Listeria	Altre	Micetossine	Metalli pesanti	Altre	Composizione	Elichettatura e presentazione	DIVERSE	Elichettatura e presentazione	Composizione		
1. Prodotti lattiero caseari	27.813	324	19	47	128	0	0	5	84		56	3		342	
2. Uova e ovioprodotti	948	5	2	0	0	0	0	3	0		0	0		5	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	48.513	386	164	88	20	0	5	87	39		14	1		418	
4. Pesci, crostacei, molluschi	12.667	383	16	77	180	0	34	64	9		9	18		407	
5. Grassi e oli	1.323	27	0	0	0	0	0	4	23		1	4		32	
6. Zuppe, brodi, salse	1.529	18	0	1	3	0	0	0	0		9	5		18	
7. Cereali e prodotti della panetteria	5.630	118	2	0	123	5	1	7	9		8	20		175	
8. Frutta e verdura	4.208	26	1	1	9	0	0	15	0		2	4		32	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.124	29	0	0	1	1	0	2	4		19	2		29	
10. Bevande non alcoliche	1.351	31	5	0	9	0	0	2	1		2	12		31	
11. Vino	1.260	26	0	0	0	10	1	3	5		5	2		26	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	264	2	0	0	0	0	0	0	1		1	0		2	
13. Gelati e dessert	815	4	0	0	4	0	0	0	0		0	0		4	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	208	1	0	0	0	0	0	0	1		0	0		1	
15. Dolciumi	790	10	0	0	1	0	0	1	3		1	5		11	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	799	25	1	0	4	23	0	0	0		0	1		29	
17. Piatti preparati	4.478	69	5	15	49	0	0	0	4		2	1		76	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.316	8	0	0	0	0	0	1	1		4	2		8	
19. Additivi	120	1	0	0	0	0	0	1	0		0	0		1	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1.380	32	0	0	2	0	10	4	9		6	3		34	
21. Altri alimenti	649	4	0	0	0	0	0	0	2		1	1		4	
TOTALE	117.185	1.529	215	229	533	39	51	199	195	140	84	1.685			

Figura 30 – ARPA e II.ZZ.SS.: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni

Figura 31 – 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	98.089	14.578	91.372	14.350	98.400	41.407	358.196
n° di unità con infrazioni	2.847	2.844	13.368	595	25.757	7.769	53.180
% di unità irregolari	2,9	19,5	14,6	4,1	26,2	18,8	14,8

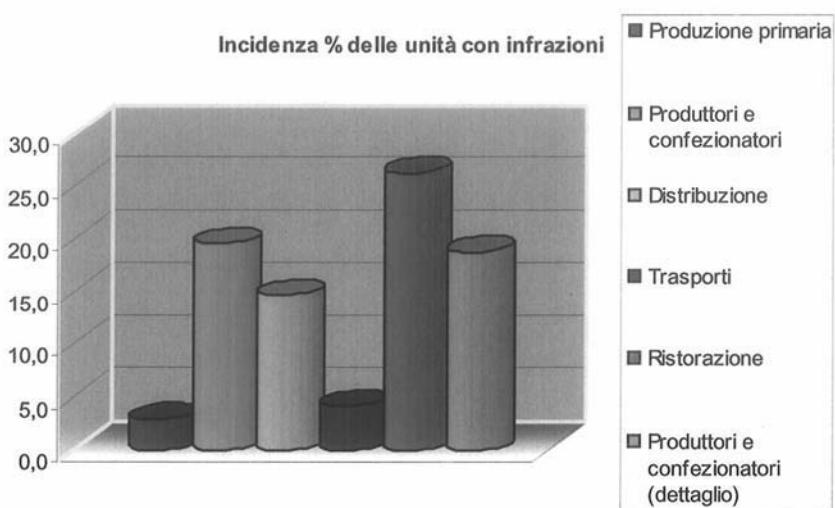
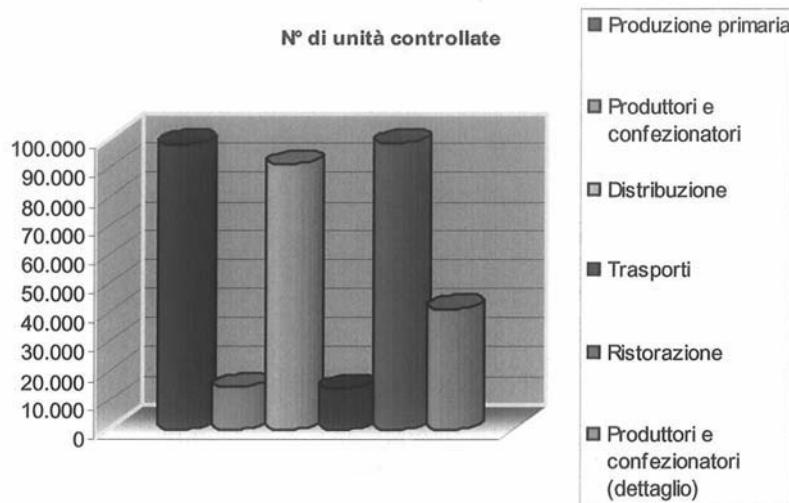


Figura 32 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	35.377	22.817	1.257	627	1.378	8.410	69.866
% delle infrazioni	50,6	32,7	1,8	0,9	2,0	12,0	

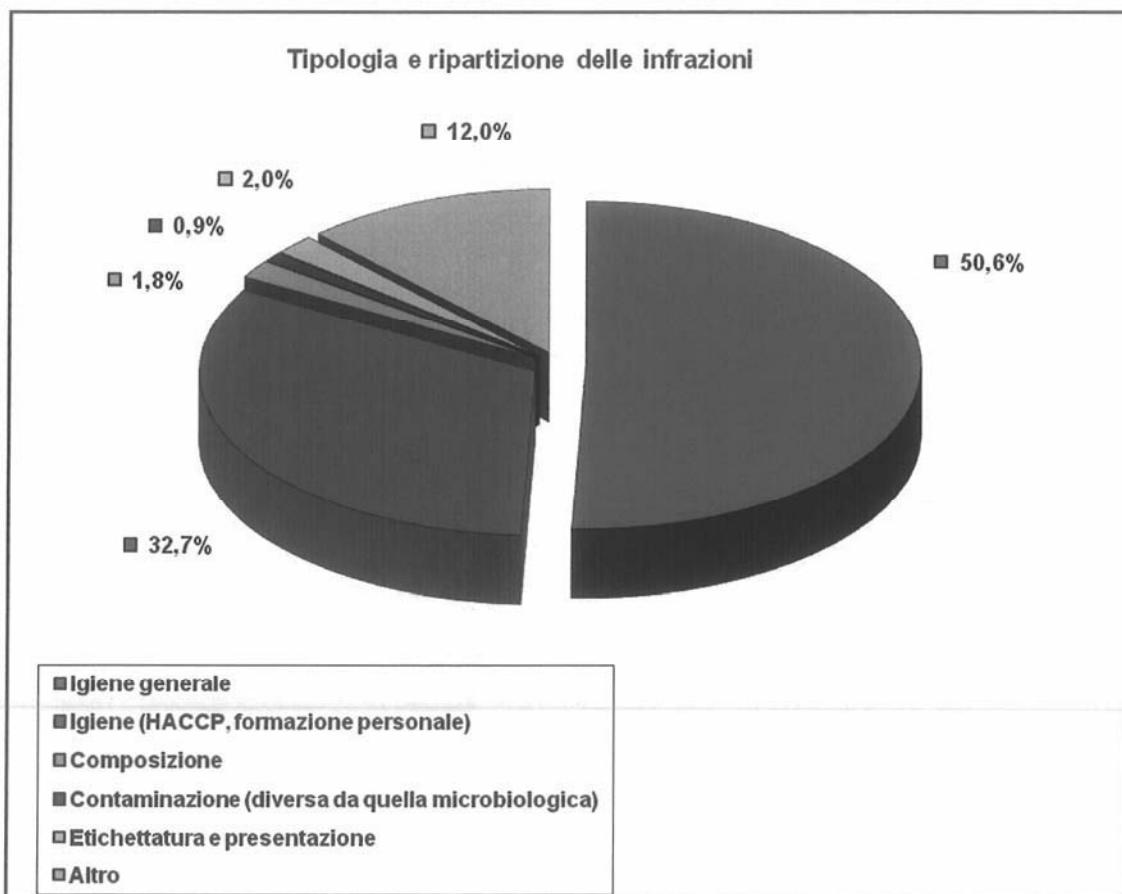
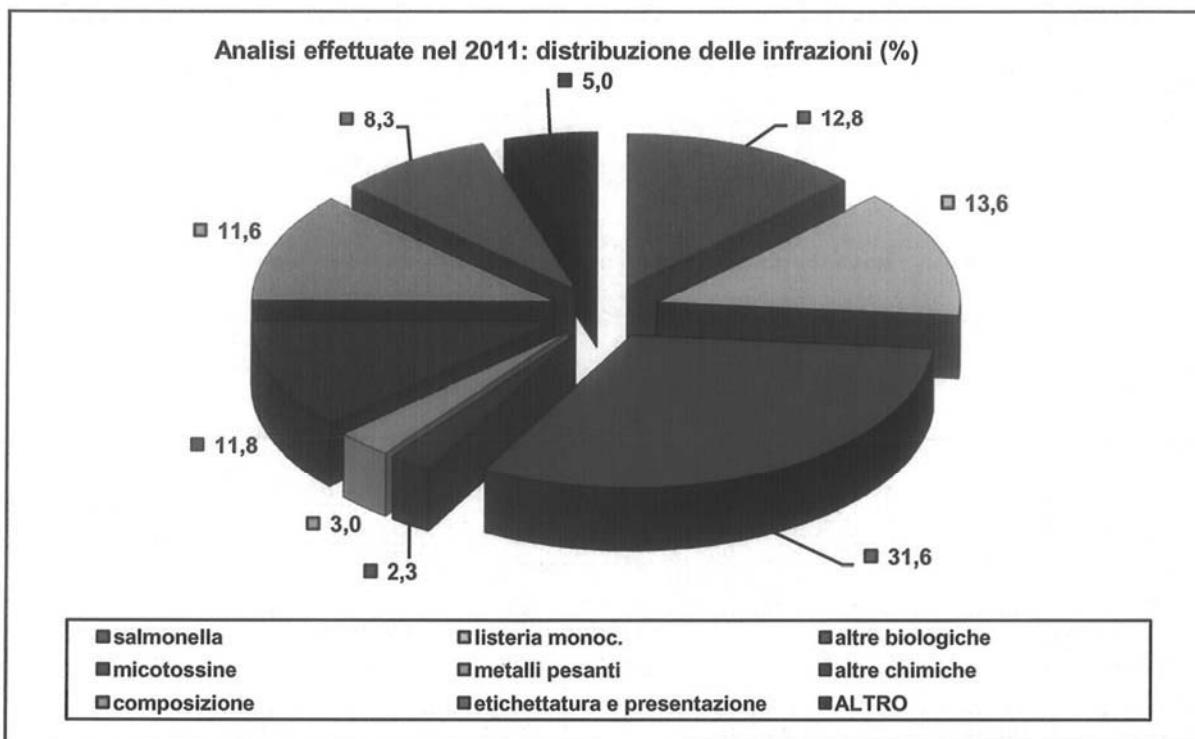


Figura 33 – Analisi dei campioni di ARPA, LSP e IIZZSS.: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni



UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

G

li uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), gli Uffici Veterinari Periferici (**P.I.F.**) e gli Uffici Veterinari per gli adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari Periferici, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di 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.

PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

In conformità al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2011 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio relativo ai controlli per la ricerca dei residui e per la ricerca dei microrganismi, delle loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia (denominato: Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi)

Lo scopo del piano 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 PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi, alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2011 sono riportati nella Fig. 34 dove, in particolare, sono elencati:

- tipologie di partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione secondo la classificazione TRACES,
- numero di partite presentate per l'importazione,
- quantità arrivata di ciascuna partita (Kg),
- numero di controlli fisici,
- percentuale dei controlli fisici (n. controlli fisici/n. partite),
- numero di partite campionate per l'esecuzione di controlli di laboratorio,
- percentuale dei controlli di laboratorio: n. partite presentate per l'importazione/n. partite campionate).

Figura 34 – Risultati complessivi dell'attività di controllo 2011 (fonte dati TRACES)

Prodotto	N. partite	Quantità (Kg)	N. Contr. fisici	% Contr. fisici	N. contr. lab	%contr. Lab
Albumine	13	119976	5	38,46		0,00
Altre carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate	7	154475,17	6	85,71	1	14,29
Altri zuccheri, compresi il lattosio, il maltosio, il glucosio e il fruttosio (levulosio)	2	8000	0	0,00	0	0,00
Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, diversi da quelli di pesci, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati	931	12075726,16	339	36,41	37	3,97
Carni bovine refrigerate e congelate	2765	42497376,79	995	35,99	135	4,88
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	84	1570295,58	22	26,19	3	3,57
Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	129	2037232,63	64	49,61	7	5,43
Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate	291	3886708,82	73	25,09	6	2,06
Carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre	340	6128942,84	164	48,24	23	6,76
Caseine, caseinati ed altri derivati delle caseine; colle di caseina (*)	28	1100410	13	46,43	0	0,00
Cosce di rane	77	149525	76	98,70	4	5,19
Estratti e sughi di carni, pesci ecc. e preparazioni alimentari	93	338491,32	30	32,26	5	5,38

Prodotto	N. partite	Quantità (Kg)	N. Contr. fisici	% Contr. fisici	N. contr. lab	%contr. Lab
Formaggi e latticini	25	40677,76	7	28,00	0	0,00
Gelatine	41	656801,64	30	73,17	1	2,44
Grassi di maiale (comprese lo strutto) e grassi di volatili	1	8	0	0,00	0	0,00
Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana	66	306627,23	59	89,39	0	0,00
Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	1	15474,54	1	100,00	1	100,00
Latticello, latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	3	58511,17	3	100,00	1	33,33
Lumache, diverse da quelle di mare	184	600599,8	172	93,48	5	2,72
Miele naturale	317 (**)	6399335 (**)	135	43,41	29 (**)	9,15(**)
Partite miste di carni e frattaglie commestibili	32	437475,84	5	15,63	1	3,13
Partite miste di latte e derivati del latte	16	13525,3	0	0,00	0	0,00
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni	4332	19746048,36	2057	47,48	80	1,85
Partite miste di preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	147	512697,39	44	29,93	6	4,08
Preparazioni alimentari non nominate né comprese altrove	1	34,02	0	0,00	0	0,00
Prodotti a base di carne o di frattaglie	691	10299113,26	205	29,67	67	9,70
Prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	31	24394,05	24	77,42	2	6,45
Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi	35676	520144648,2	15563	43,62	1371	3,84
Prodotti di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici; animali morti del capitolo 3	81	3765322,07	67	82,72	4	4,94
Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove	16	224550,03	4	25,00	1	6,25
Uova di volatili sguusciate e tuorli, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	11	33410,76	6	54,55	1	9,09
Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte	65	714186,46	65	100,00	1	1,54
Totali	46497	634060601	20234	43,52	1792	3,85

(*) comprende anche prodotti ad uso tecnico (**) dati trasmessi dai PIF

Il piano nazionale di monitoraggio 2011 prevedeva un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati).

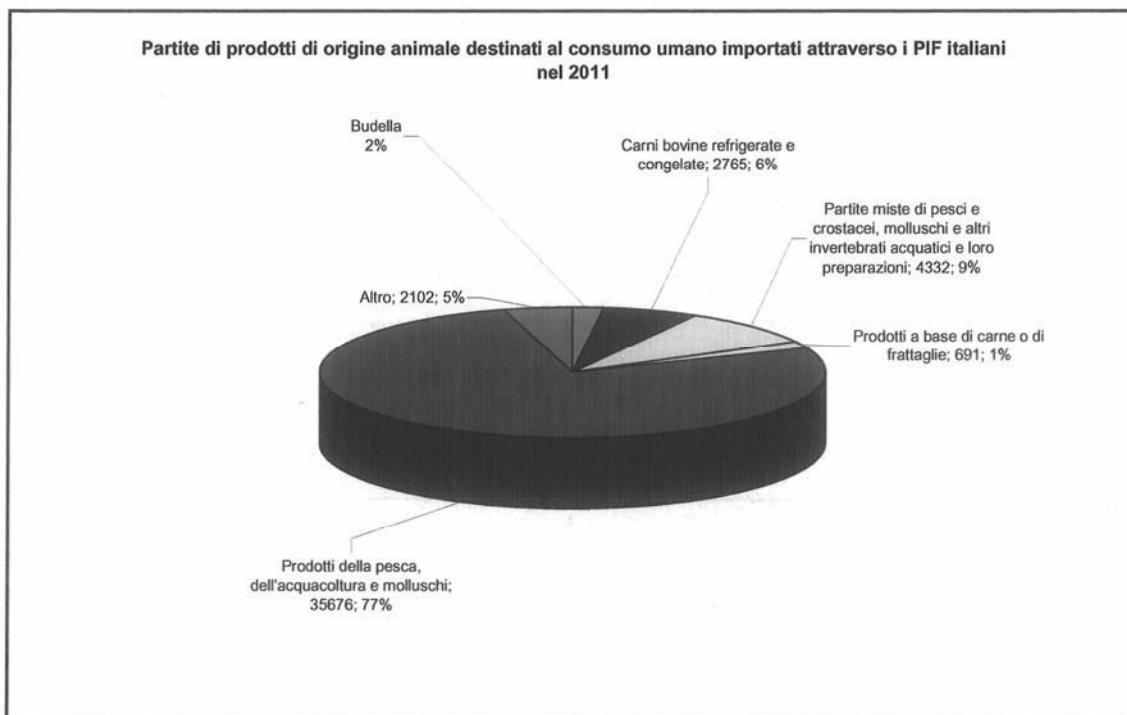
L'attività di base per il 2011 consisteva nel campionamento del 3% delle partite

presentate per l'importazione per ciascuna categoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli (controlli indirizzati) i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella tabella dei controlli indirizzati, nelle raccomandazioni e nelle note finali del piano. Infine, ulteriori controlli di laboratorio potevano essere disposti da ciascun PIF, in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti. Pertanto, secondo lo stesso criterio ciascun PIF poteva stabilire aliquote di controllo maggiori a quella di base stabilita nel piano.

Più in dettaglio, premesso che in conformità alla normativa comunitaria vigente il 100% delle partite è sottoposto a controlli documentali e di identità, dalla Fig. 34 si evince che le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione nel 2011 sono state 46497, di cui 1792 sono state campionate per esami di laboratorio con un'aliquota dei controlli di laboratorio complessiva (n. partite campionate/n.partite presentate per l'importazione) superiore al 3% (3,85%) e in linea con quella rilevata l'anno scorso (aliquota complessiva 4%: 50805 partite presentate per l'importazione 1910 campionate).

Tuttavia se si fa riferimento alle singole categorie di prodotti destinati al consumo umano, l'aliquota di controllo è stata in alcuni casi inferiore a quella prevista dal piano e in altri casi nulla. Il maggior numero di campionamenti ha riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi (1371), le partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni (80) e la carne bovina refrigerata e congelata (135), che sono pure le categorie alimentari di cui sono state importate il maggior numero di partite. In particolare (Fig. 35) sono state importate 35676 partite di prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi (pari al 77% dei prodotti destinati al consumo umano), 4332 di partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni (pari al 9% dei prodotti destinati al consumo umano) e 2765 carne bovina refrigerata e congelata (pari al 6% dei prodotti destinati al consumo umano). Tra i prodotti più importati e controllati si segnalano pure le budella, vesciche e stomaci (931 partite con 37 campionamenti) e i prodotti a base di carne di frattaglie (691 partite con 67 campionamenti).

Figura 35



Per quanto riguarda i controlli indirizzati sono stati previsti i seguenti esami (tabella dei controlli indirizzati):

- Prodotti della pesca (diversi da Crostacei e Molluschi)
 - Specie ittiche associate ad un tenore elevato di istidina da Sri Lanka, Marocco, Tailandia: istamina
 - Tonno e pesce spada dal Vietnam: trattamento con monossido di carbonio
 - Pesce spada e altre specie ittiche a rischio per i metalli pesanti dal Cile: metalli pesanti
 - Prodotti della pesca affumicati dal Gambia: benzo(a)pirene
- Molluschi Cefalopodi
 - dal Vietnam e Cina: metalli pesanti
- Molluschi bivalvi
 - dalla Turchia: E. coli
- Carne e prodotti derivati (tranne la carne di pollame)
 - da Brasile: ivernectina

Dai dati raccolti, trasmessi dai PIF, è emerso che i controlli previsti nella sopracitata tabella dei controlli indirizzati sono stati effettuati in accordo al piano anche se con qualche deviazione minore.

Le cause di tali deviazioni sono state: l'arrivo di un esiguo numero di partite e/o arrivo di piccole quantità di prodotto, l'arrivo di partite miste in cui la matrice da controllare era una parte minore, valutazioni del rischio fatte dai PIF sulla base dell'origine o della destinazione finale del prodotto (es. prodotti destinati a subire trattamenti che inattivano il pericolo) impedimenti logistici di varia natura, interruzioni imprevedibili del flusso di importazione, capacità analitiche dei laboratori.

Le raccomandazioni per il 2011 riguardavano i controlli di laboratorio sulle seguenti matrici

- miele e prodotti apicoli,
- pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae,
- prodotti a base di carne di pollame importati dalla Cina,
- molluschi bivalvi.

e i controlli per la rilevazione di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti.

Per il miele e prodotti apicoli la percentuale di controllo di laboratorio programmata nel piano 2011 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti per la ricerca dei residui è stata fissata al 10% per i prodotti provenienti da Cina, Vietnam, Paesi terzi dell'Europa dell'Est, Paesi del Sud America, mentre per le altre provenienze al 3%.

Nella seguente tabella (Fig. 36) sono riportati i risultati dell'attività di controllo dai quali si evince che sono state presentate partite per l'importazione principalmente dall'Argentina e dalla Cina e minor misura da Cile, Messico, Guatemala, Turchia e in piccole quantità da Nuova Zelanda e Australia (trascurabili quantità anche da Serbia e Stati Uniti).

Per quanto riguarda l'aliquota di controllo complessiva è risultata il 9.15% mentre per ogni singolo paese è stata applicata l'aliquota prevista dal piano tranne che per la l'Argentina (9.2%) e la Cina (6%) bisogna tuttavia considerare che in quest'ultimo

caso si è trattato di partite aventi medesima origine e quindi ripetuti controlli sarebbero risultati ridondanti. I controlli effettuati hanno comunque dato esiti favorevoli su tutte le provenienze.

Per quanto riguarda la tipologia di controllo in linea di massima sono state ricercate le sostanze raccomandate nel piano e in più altre sostanze quali metaboliti dei nitrofurani e tilosina. Nessun campionamento è stato effettuato per la ricerca di eritromicina e lincomicina.

Figura 36 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2011 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
Argentina	228	4978129	21	9,21	cloramfenicolo	19	
					tilosina	10	
					organofosforati	1	
					sulfamidici	16	
					streptomicina	13	
					tetracicline	18	
					pesticidi	1	
					piretroidi	1	
Australia	1	600					
Cile	3	58550	1	33,33	cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	
					tetracicline	1	
					streptomicina	1	
					tilosina	1	
Cina	66	1219110	4	6,06	tilosina	3	
					cloramfenicolo	4	
					organofosforati	1	
					streptomicina	3	
					sulfamidici	3	
					tetracicline	3	
Guatemala	2	41400	1	50,00	cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	
					tetracicline	1	
					streptomicina	1	
					tilosina	1	
Messico	3	56684	1	33,33	cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	
					tetracicline	1	
					streptomicina	1	

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
Nuova Zelanda	10	10029	1	10	tilosina	1	
					cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	
					tetracicline	1	
					streptomicina	1	
					tilosina	1	
Turchia	2	34736					
Serbia	1	90					
Stati Uniti	1	7					
Totale	317	6399335	29	9,15		116	

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2011 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti è stato programmato il campionamento di almeno il 10% delle partite presentate per l'importazione per la ricerca di residui e microrganismi loro tossine e metaboliti. Dai dati presentati dai PIF (Fig. 37) risulta che le partite di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in misura minore dal Bangladesh, dalla Tailandia e dal Myanmar; ne sono state presentate 608 e campionate 78 con un'aliquota di controllo complessiva del 12,83%. Più in dettaglio le analisi in numero di 192 sono state effettuate per la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2011 (es. metalli pesanti, residui, pesticidi, vibrio, salmonella, etc) e i risultati sono stati tutti favorevoli tranne in 6 casi in cui è stata riscontrata la presenza non autorizzata di trifluralin (3) e chloropyriphos (3).

Come si evince dalla tabella l'aliquota del piano è stata rispettata ed è aumentato rispetto all'anno scorso il numero dei controlli dedicati ai pesticidi.

Figura 37 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2011 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
VIETNAM	594	11491214	78	13,13	cloramfenicolo	28	
					nitrofurani e loro metaboliti	10	
					chinolonici (compresi enrofloxacina e ciprofloxacina)	3	
					sulfamidici	4	
					tetracicline	9	
					ivermectina	3	
					cristalvioletto	5	
					verde malachite	29	
					leucomalachite	11	
					diossina e PCB DL	4	
					PCB	2	
					organoclorurati	7	
					organofosforati	2	
					trifluralin	16	3
					chlorpyriphos	7	3
					cadmio	12	
					mercurio	11	
					piombo	12	
					radiazioni ionizzanti	1	
BANGLADESH	8	13508			e.coli	1	
					listeria	2	
					salmonella	5	
					enterotossina stafilococcica	1	
					vibrio cholerae	2	
MYAMAR	5	11274			vibrio parahaemolyticus	2	
					vibrio spp	3	
TAILANDIA	1	6000					
Totale	608	11521996	78	12,83		192	6

Per i prodotti a base di carne di pollame dalla Cina il piano 2011 prevedeva il controllo del 30% delle partite importate dalla Cina per la ricerca delle sostanze vietate del Reg. CE 37/2010, sostanze antibatteriche (tetracicline, sulfamidici, chinoloni) e

coccidiostatici (nicarbazina).

Dai dati comunicati dai PIF si evince che è stata importata una sola partita di 3000 kg campionata per salmonella con risultati favorevoli.

Per i molluschi bivalvi il piano 2011 prevedeva controlli per la ricerca delle biotossine marine, virus dell’epatite A e norovirus senza specificare aliquote per il campionamento. Dai risultati ottenuti si evince che è stato condotto almeno un esame per la ricerca di:

- biotossine nei molluschi bivalvi da Cile, Nuova Zelanda, Tailandia, Tunisia e Turchia,
- virus dell’epatite A nei molluschi bivalvi da Cile, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Tunisia e Vietnam,
- norovirus nei molluschi bivalvi da Tunisia, Nuova Zelanda e Cile.

I risultati degli esami sono stati tutti favorevoli, la maggior parte degli uffici che hanno ricevuto partite ha effettuato almeno uno dei tre controlli e sono state coperte tutte le provenienze. Il numero limitato o l’assenza di esami per norovirus e virus dell’epatite A può essere imputato a valutazioni del rischio dei singoli uffici sulla base del tipo di prodotto vivo o congelato che hanno ricevuto.

Per quanto riguarda le radiazioni ionizzanti, tenuto conto del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 (Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti) e della nota DGSAN n. 692 - P del 11/01/2010, si è raccomandato, anche per l’anno 2011, di predisporre i controlli per il rilevamento di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti. A riguardo l’Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata (Foggia) ha comunicato anche quest’anno la disponibilità ad analizzare i campioni.

Si evidenzia che il 2011 è stato il secondo anno di attività pianificata in questo settore e pertanto, non si è ritenuto necessario fissare un’aliquota di controllo, tuttavia, si è raccomandato agli uffici di effettuare dei campionamenti a scopo di monitoraggio tenuto conto del fatto che in alcuni Paesi terzi l’impiego di questa pratica potrebbe

essere diffusa.

Nel 2010 sono state campionate 6 partite con un solo risultato sfavorevole, mentre nel 2011 si è registrato un aumento significativo degli esami essendo state campionate 86 partite con 10 risultati sfavorevoli come riportato nella seguente Fig. 38.

I 10 esami sfavorevoli riguardano prodotti provenienti dal Vietnam (7) e dalla Cina (3) e hanno dato luogo ad altrettante notifiche comunitarie.

Figura 38 - Controllo per il rilevamento di radiazioni ionizzanti 2011 (fonte dati PIF)

Paese terzo di provenienza	Categoria alimentare/prodotto	n. campionamenti	Risultati sfavorevoli
Albania	cosce di rana	1	
Australia	molluschi bivalvi	1	
Cile	molluschi bivalvi	1	
Cina	crostacei	1	
	molluschi cefalopodi	8	3
	prodotti della pesca (esclusi crostacei e molluschi)	2	
	surimi	1	
India	crostacei	2	
	molluschi cefalopodi	1	
Indonesia	crostacei	1	
	molluschi cefalopodi	1	
Malesia	crostacei	1	
Nuova Zelanda	prodotti della pesca (esclusi crostacei e molluschi)	1	
	carne ovina	1	
Sudafrica	cefalopodi	1	
Tailandia	crostacei	1	
	molluschi cefalopodi	3	
Tunisia	crostacei	1	
Turchia	cosce di rana	1	
Vietnam	crostacei	8	1
	molluschi bivalvi	21	3
	molluschi cefalopodi	25	3
	prodotti della pesca (esclusi crostacei e molluschi)	1	
	insalata di mare	1	
Totale		86	10

Nella Fig. 39 sono indicate le non conformità del 2011 (dati al 13/02/2012 rasff window) che hanno comportato delle notifiche comunitarie attraverso il sistema

RASFF. Dalla figura si evince che le non conformità sono state 82 di cui 58 per esami di laboratorio sfavorevoli e 24 per altre ragioni quali alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffe, corpi estranei etc. Si precisa che non tutte le non conformità di laboratorio hanno potuto dar luogo a dei respingimenti in quanto in alcuni casi il campionamento è stato fatto a scopo conoscitivo e, in conformità al Reg. (CE) n 136/2004, i prodotti sono stati rilasciati dai PIF prima che fossero disponibili gli esiti dei controlli.

Le irregolarità di laboratorio hanno riguardato principalmente i prodotti della pesca, molluschi e crostacei (e prodotti derivati) per il riscontro di metalli pesanti, radiazioni ionizzanti, additivi alimentari, residui di medicinali veterinari, pesticidi e microorganismi potenzialmente patogeni.

Figura 39 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2011 (fonte dati RASFF window)

Prodotto/categoria alimentare	Pericolo	n° notifiche
Molluschi bivalvi e prodotti derivati	radiazioni ionizzanti	3
	cadmio	1
	e.coli e salmonella	1
Molluschi cefalopodi e prodotti derivati	radiazioni ionizzanti	5
	cadmio	11
	salmonella	1
Crostacei	solfiti	4
	additivo non autorizzato	
	E541	2
	cloramfenicolo	3
	cadmio	1
Prodotti della pesca (esclusi molluschi e crostacei)	radiazioni ionizzanti	1
	chlorpyriphos e trifluralin	3
	cadmio	1
	mercurio	5
	istamina	7
	radiazioni ionizzanti	1
	additivo non autorizzato	
	E637	1
	trattamento monossido carbonio	3
Carne di pollame e prodotti derivati	listeria	1
	salmonella	2
Carne e prodotti di carne (esclusa la carne di pollame)	metaboliti dei nitrofurani	1
Totale numero notifiche per esami di laboratorio sfavorevoli		58

Prodotto/categoria alimentare	Pericolo	n° notifiche
Totale numero notifiche per altri motivi (alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa corpi estranei etc)		24
Totale		82

Nella seguente Fig. 40 è riportato l'andamento delle non conformità che hanno dato luogo a notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 3 anni

Figura 40 - Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 3 anni

Anno	Tipo di Non conformità e N. notifiche comunitarie dai PIF italiani			
	Microorganismi, tossine e loro metaboliti	Sostanze	Altro (alterazioni organolettiche, irr. Documentali etc.)	Totale
2009	21	30	33	84
2010	21	21	40	82
2011	5	53	24	82

Infine, nella Fig. 41 è riportata la percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione) negli anni 2009, 2010 e 2011.

Figura 41 - Percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione

Anno	Percentuale di risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione)
2009	0.09%
2010	0.08%
2011	0.12%

Non sono state adottate azioni correttive specifiche, in quanto le partite risultate non conformi alla normativa nazionale e/o comunitaria sono state bloccate e respinte in conformità alla legislazione vigente dell'Unione europea. In altri casi quando il campionamento è stato fatto a scopo conoscitivo, le partite in attesa del risultato di laboratorio sono state rilasciate in conformità al Reg. (CE) n. 136/2004.

In particolare, per i prodotti di origine animale destinati al consumo umano, sono state effettuate 221 non ammissioni all'importazione di cui 118 con rispedizione delle partite, 83 con distruzione e 20 con destinazione ad altri usi delle partite, previa

trasformazione. I prodotti più respinti sono stati i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi anche perché la categoria alimentare in assoluto maggiormente presentata per l'importazione.

UVAC: Scambi intracomunitari - controlli veterinari su prodotti di origine animale

Nel 2011 risultano segnalate agli UVAC, tramite prenotifica, 1.263.026 partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano (+4,3% rispetto all'anno 2010) che rappresentano un volume quasi venti volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. Il 37,7% delle partite è rappresentato da prodotti della pesca (475.802 partite), il 32% da carni (404.574 partite) ed il 30,3% da latte e derivati e altri prodotti di origine animale (o.a.) destinati al consumo umano (382.650).

Nell'anno 2011 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 6.951 partite pari allo 0,55% delle partite introdotte dai Paesi comunitari. La percentuale dei controlli documentali e fisici sono piuttosto alte su uova e derivati (9,56%) mentre per tutte le altre tipologie di merci la percentuale di controllo è pari o inferiore all'1% delle partite segnalate. La percentuale complessiva dei controlli, pari allo 0,55%, ha avuto un decremento rispetto allo 0,59% dell'anno 2010.

Nella Fig. 42 sono riportati, per tipologia di merce, i respingimenti effettuati nel corso del 2011. Si deve segnalare che sotto il termine respingimento sono comprese sia le rispedizioni 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 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 senza arrivare al respingimento. Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 127

che, su un totale di 6.951 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,8%, percentuale leggermente superiore a quella riscontrata nel 2010.

I respingimenti hanno riguardato tra l'altro il pesce preparato (86 partite), le carni preparate (7 partite) e la carne di pollame (6 partite). In base alla tipologia, i respingimenti sono risultati per il 4,7% di origine cartolare (assenza o gravi irregolarità nei certificati sanitari), per il 28,4% dovuti a non corrispondenza dal punto di vista fisico tra merce e documenti di accompagnamento e per il 66,9% conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio.

Il controllo veterinario ha portato al respingimento/distruzione di 127 partite di merci potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o per la salute degli animali, tra cui 86 partite di pesce preparato, 6 partite di carni di pollame , 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 (128 partite).

Figura 42 – Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri anno 2011.

Merce	Partite				Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento									
	Prenotificate	Contr. fis.	Regol.	Resp.		Partite Rispedito			Partite Trasformate			Partite Distrutte			
						Cart	Fis	Lab	Cart	Fis	Lab	Cart	Fis	Lab	
Carni equine	4.207	17		-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carni bovine	158.955	757	6	4	0,53%	-	2	1	-	-	-	-	-	1	
Carni suine	122.587	609	10	5	0,82%	-	3	1	-	-	-	-	-	1	
Carni ovi-caprine	11.768	56	1	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carni di selvaggina	3.362	34	1	1	2,94%	-	-	1	-	-	-	-	-	-	
Carni di pollame	16.089	107	5	6	5,61%	-	2	2	-	-	-	-	-	2	
Carni di coniglio	1.356	8		-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Altre carni	4.945	12		-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carni preparate	81.305	461	2	7	1,52%	2	4	-	-	-	-	1	-	-	
Teleostei	1.066	10		2	20,00 %	-	2	-	-	-	-	-	-	-	

XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Squali e squaloidi	-	-	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molluschi	100.562	584	18	2	0,34%	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Crostacei	41.709	274	8	2	0,73%	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
Pesce preparato	327.571	2.097	74	86	4,10%	-	4	38	-	-	2	1	10	31	
tot Altri prodotti della pesca	4.894	25		-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte	129.090	559	1	3	0,54%	-	-	1	-	-	-	-	-	-	2
Crema di latte	5.722	17		-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	232.634	798	2	5	0,63%	2	1	-	-	-	-	-	2	-	-
Uova e derivati	4.792	458		1	0,22%	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	10.412	68		3	4,41%	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-
Totali:	1.263.026	6.951	128	127	1,83%	4	20	45	-	-	5	2	16	35	

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (85) sono riportati nella Fig. 43.

Figura 43 - Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2011)

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia Merce	Positività
ADDITIVI	ADDITIVI (VARI O ALTRI)	Pesce preparato	3
ALTRI ESAMI CHIMICI	POLIFOSFATI	Pesce preparato	1
ANALISI CHIMICHE E CHIMICO/FISICHE	ISTAMINA	Pesce preparato	1
ELEMENTI CHIMICI	MERCURIO	Pesce preparato	25
INDAGINI BATTERIOLOGICHE	E.COLI	Carni bovine	1
	E.COLI	Carni di selvaggina	1
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Pesce preparato	27
	SALMONELLE	Altri prodotti commestibili	3
	SALMONELLE	Carni di pollame	4
INDAGINI PARASSITARIE	ANISAKIS	Pesce preparato	13
	ELEMENTI (VARI O ALTRI)	Pesce preparato	1
INDAGINI VIROLOGICHE	INDAGINI VIRILOGICHE (VARIE O ALTRE)	Molluschi	1
PRINCIPI ATTIVI	ANTIBIOTICI	Carni suine	1
	ANTIBIOTICI	Latte	3

85

Tali respingimenti hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca nell'ambito dei quali una parte rilevante dei riscontri sfavorevoli è stata causata dalla presenza di listeria monocytogenes (27), di mercurio (25) e di anisakis (13) nel pesce preparato.

La normativa nazionale prevede che, a seguito di ogni respingimento le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza siano sottoposte ad un controllo sistematico. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole di 5 controlli

consecutivi.

Un importante strumento di cui dispongono gli UVAC per l'organizzazione dei controlli è rappresentato dal sistema delle registrazioni/convenzioni obbligatorie. Al 31 dicembre 2011 risultano registrati 30.770 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (6.107), Lombardia (5.754), Piemonte (4.349) e Trentino Alto Adige (2.437). Rispetto al 2010 si riscontra una diminuzione delle registrazioni del 2,1%. Nel 2011 gli U.V.A.C. hanno comminato 56 sanzioni per mancata registrazione/convenzione.

Inoltre, sono state comminate 139 sanzioni per mancata prenotifica o per altre violazioni.

USMAF: Controlli all'importazione degli alimenti di origine non animale.

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera sono suddivisi in 12 Uffici di livello dirigenziale non generale e 37 Unità Territoriali, distribuiti omogeneamente sul territorio nazionale nei principali porti e aeroporti. Per quanto riguarda il controllo ufficiale su alimenti e materiali a contatto, gli USMAF operano in ottemperanza alla normativa nazionale e comunitaria, in base alla POS 11 (Procedura Operativa Standard Unificata “Rilascio N.O.S./DCE sull’importazione di alimenti di origine non animale”) e ad Istruzioni Operative Centrali o Locali. La Procedura POS 11 ha lo scopo di promuovere l'uniformità di comportamento, viene sottoposta a riesame della Direzione ogni anno ed è giunta alla Revisione 3, distribuita il 31 ottobre 2011. Per ragioni di trasparenza, la POS e le Istruzioni Operative sono pubblicate sul portale del Ministero della Salute, nell’area dedicata alla sicurezza degli alimenti.

È opportuno ricordare che il Regolamento (CE) 669/2009, che si applica a decorrere dal 25 gennaio 2010, ha introdotto importanti novità sui controlli accresciuti, come l'utilizzo del Documento Comune di Entrata (il documento che deve essere completato dall'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti o dal suo

rappresentante, nonché dall'autorità competente che conferma il completamento dei controlli ufficiali) e la definizione di Punto di Entrata Designato (PED) per le importazioni in territorio comunitario.

In media ogni anno vengono eseguiti oltre 120.000 controlli ufficiali su alimenti di origine non animale e materiali e oggetti destinati a venire 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%.

Nell'anno 2011 i controlli ufficiali hanno riguardato 125.159 partite di alimenti o materiali a contatto, come si evince dalla Fig. 44.

I dati dell'attività di controllo degli USMAF all'importazione di alimenti di origine non animale sono riportati nella Fig. 45, suddivisi per le singole Unità Territoriali.

Figura 44 - Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2011

Unità territoriale	Partite	Controlli Ispettivi	Controlli con campionamento	Respingimenti	% Cmp.	% rinvii
ITALIA	125.159	9.758	5.815	304	4,65%	0,24%

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

Figura 45 - Dati sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale - attività USMAF 2011

Unità territoriale	Partite	Controlli Ispettivi	Controlli con campionamento	Respingimenti	% Cmp	% rinvii
GENOVA	19326	1362	951	47	4,92%	0,24%
TRIESTE	14878	1734	1408	9	9,46%	0,06%
MILANO_MALPENSA	11947	196	126	8	1,05%	0,07%
LIVORNO	6314	1156	254	1	4,02%	0,02%
NAPOLI	5966	658	601	33	10,07%	0,55%
SAVONA	5198	64	59	3	1,14%	0,06%
SALERNO	3599	501	373	17	10,36%	0,47%
LA SPEZIA	3140	113	93	1	2,96%	0,03%
RAVENNA	2504	221	208	16	8,31%	0,64%
REGGIO CALABRIA	2364	98	86	4	3,64%	0,17%
TORINO CASELLE	2168	36	36	1	1,66%	0,05%
VENEZIA	2131	397	220	11	10,32%	0,52%
FIUMICINO	1685	259	31	11	1,84%	0,65%
CIVITAVECCHIA	909	19	14	0	1,54%	0,00%
PALERMO	813	156	81	3	9,96%	0,37%
BARI	429	154	84	4	19,58%	0,93%
ANCONA	263	188	30	4	11,41%	1,52%
IMPERIA	223	20	15	2	6,73%	0,90%
SIRACUSA	192	86	40	0	20,83%	0,00%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	181	2	1	1	0,55%	0,55%
TRAPANI	113	86	28	0	24,78%	0,00%
CIAMPINO	90	34	0	3	0,00%	3,33%
PESCARA	77	71	7	0	9,09%	0,00%
BOLOGNA	75	13	9	0	12,00%	0,00%
CAGLIARI	66	51	11	0	16,67%	0,00%
CATANIA	61	23	5	0	8,20%	0,00%
ROMA	27	27	3	0	11,11%	0,00%
TARANTO	23	11	5	1	21,74%	4,35%
BRINDISI	21	20	5	0	23,81%	0,00%
PISA	17	6	3	0	17,65%	0,00%
MANFREDONIA	8	8	8	0	100,00%	0,00%
NAPOLI-CAPODICHINO	2	1	1	0	50,00%	0,00%
ITALIA	84810	7771	4796	180	5,65%	0,21%

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

La Fig. 46 riporta il dettaglio delle importazioni di materiali a contatto con gli alimenti.

Figura 46 - Dati sui controlli all'importazione di materiali a contatto - attività USMAF 2011

Unità territoriale	Partite	Controlli Ispettivi	Controlli con campionamento	Respingimenti	%Cmp	%Rinvii
GENOVA	11220	137	106	27	0,94%	0,24%
MILANO_MALPENSA	5608	125	102	22	1,82%	0,39%
LA SPEZIA	5552	93	83	2	1,49%	0,04%
TRIESTE	3863	126	61	1	1,58%	0,03%
NAPOLI	2905	202	160	12	5,51%	0,41%
VENEZIA	2222	155	126	7	5,67%	0,32%
TORINO CASELLE	1503	9	9	1	0,60%	0,07%
SALERNO	1181	201	132	13	11,18%	1,10%
LIVORNO	1138	266	42	7	3,69%	0,62%
ANCONA	935	198	24	6	2,57%	0,64%
REGGIO CALABRIA	793	5	5	0	0,63%	0,00%
BOLOGNA	754	40	38	6	5,04%	0,80%
TARANTO	647	77	23	2	3,55%	0,31%
RAVENNA	595	10	10	1	1,68%	0,17%
PISA	308	90	34	3	11,04%	0,97%
CIVITAVECCHIA	264	32	11	1	4,17%	0,38%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	213	4	3	0	1,41%	0,00%
PALERMO	170	31	13	2	7,65%	1,18%
BARI	167	33	8	3	4,79%	1,80%
CATANIA	93	45	14	5	15,05%	5,38%
FIUMICINO	75	17	5	2	6,67%	2,67%
ROMA	69	69	4	0	5,80%	0,00%
SAVONA	30	2	1	0	3,33%	0,00%
CAGLIARI	29	17	4	1	13,79%	3,45%
NAPOLI-CAPODICHINO	5	0	0	0	0,00%	0,00%
TRAPANI	5	1	0	0	0,00%	0,00%
CIAMPINO	3	1	0	0	0,00%	0,00%
SIRACUSA	2	1	1	0	50,00%	0,00%
ITALIA	40349	1987	1019	124	2,53%	0,31%

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

Per gli alimenti di origine non animale, il numero dei controlli ufficiali svolti nel 2011 è in linea con quanto riscontrato nel 2010 (84.810 partite rispetto a 85.971, pari a -1,35%). Per i materiali a contatto (40.349 partite) si osserva un sensibile incremento rispetto al 2010 (37.612 partite) con una variazione percentuale pari al +7,3%.

Dei 180 respingimenti riguardanti partite di alimenti, 20 sono su base documentale, 34 su base ispettiva e 126 a seguito di campionamento con analisi di laboratorio. La Fig. 47 mostra le analisi eseguite che hanno portato al respingimento: circa un terzo riguarda le aflatossine.

Figura 47 – Analisi eseguite sugli alimenti

Analisi eseguita	n° Analisi
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	44
ANTIPARASSITARI	17
ESAME BATTERIOLOGICO	13
AFLATOSSINA B1	11
PESTICIDI	11
SALMONELLA SPP	9
ENTEROBATTERI TOTALI	7
ACIDO BENZOICO	4
ALLUMINIO	4
SUDAN I, II, III, IV	4
ADDITIVI	3
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	3
COLORANTI E CONSERVANTI	3
METALLI PESANTI	3
ACCERTAMENTO MICOLOGICO	2
ACIDO SORBICO (E 200)	2
B. CEREUS, SALMONELLA, E. COLI, STREPTOCOCCHI	2
DEOSSINIVALENOLO (DON)	2
OCRATOSSINA A	2
SALMONELLA SPP, COLIFORMI	2
SPORE DI BACILLUS SPP.	2
ZEARALENONE	2
ACESULFAME K (E 950)	1
ACIDO SALICILICO	1
ADDENSANTI	1
BACILLUS CEREUS	1
BENZOATI	1
CAFFEINA	1
COLORANTI	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
CONSERVANTI	1
FATTORE DI RISCHIO DECISIONE DELLA COMMISSIONE 1	1
FUMOSINE (FB1+FB2)	1
LISTERIA MONOCYTOGENES	1
MUFFE	1
PERIZIA MICOLOGICA	1
STREPTOCOCCO FECALE	1

NOTA. Su alcuni campioni è stata eseguita più di una analisi.

Dei 124 respingimenti di materiali a contatto, 16 sono a seguito di controlli documentali, 8 sono ispettivi e 100 i campionamenti. La maggior parte (100) è di provenienza cinese. Nella Fig. 48 viene fornita la classifica sulle analisi effettuate.

Figura 48– Principali analisi eseguite sui materiali a contatto

Analisi eseguita	n° Analisi
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	36
CROMO E NICHEL	26
CROMO	18
MANGANESE	17
NICHEL	15
CESSIONE METALLI	11
FORMALDEIDE	7
METALLI PESANTI	4
CADMIO E PIOMBO	2
VERIFICA MIGRAZIONE SPECIFICA:COLORANTI	2
AMMINE PRIMARIE	1
BENZENE	1
CADMIO, CROMO, NICHEL	1
CADMIO, CROMO, NICHEL, PIOMBO	1
FTALATI	1
ISPEZIONE VISIVA	1
MELAMINA	1
MIGRAZIONE GLOBALE	1
MIGRAZIONE GLOBALE IN ACIDO ACETICO 3%	1
MIGRAZIONE GLOBALE SPECIFICA	1
NAFTALENE	1
TOLUENE	1
VARIAZIONE DELL'ASpetto DELLO STRATO ANTIADERENTE	1
Totale	151

Le non conformità descritte hanno causato 180 respingimenti di partite di alimenti e 124 respingimenti di materiali a contatto.

Nel corso dell'anno la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha costantemente svolto un'attività di aggiornamento degli

USMAF sulle novità normative. Un aspetto particolare è stato legato alla gestione delle criticità in occasione delle allerte internazionali (ad esempio l'incidente alla centrale nucleare di Fukushima o la crisi legata ai germogli contaminati con Escherichia coli, prodotti con semi provenienti dall'Egitto).

Inoltre, l'esperienza pratica e consolidata dell'Italia nei controlli in frontiera ha fatto sì che la DG SANCO, nell'ambito dell'iniziativa “Better training for safer food”, nel 2010 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 con il coordinamento scientifico della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione. Il corso è stato organizzato presso gli USMAF di Roma Fiumicino, Pisa/Livorno e Genova. Tale attività di collaborazione internazionale è proseguita nel 2011 svoltosi in cinque edizioni in Italia (USMAF di Napoli Porto), Spagna, Olanda e Lituania, che ha visto la partecipazione come discenti di circa 250 ispettori degli Stati Membri, per un totale di 15 giornate di formazione. Questo stesso corso sarà ripetuto in altre cinque edizioni anche nel 2012.

IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA COMUNITARIO

I

l sistema di allerta comunitario (RASFF) è istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti, ai mangimi ed ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti “le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti”, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia è risultato essere il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea anche nel 2011, come già avvenuto negli anni precedenti, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 553 notifiche (pari al 14.8%).

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 105, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi terzi, l'Italia risulta settima. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 569 segnalazioni di allerta) seguita da India, Turchia e Vietnam.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 153 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per Tutela della Salute (205 nel 2010). Gli Uffici periferici del Ministero hanno notificato 400 irregolarità.

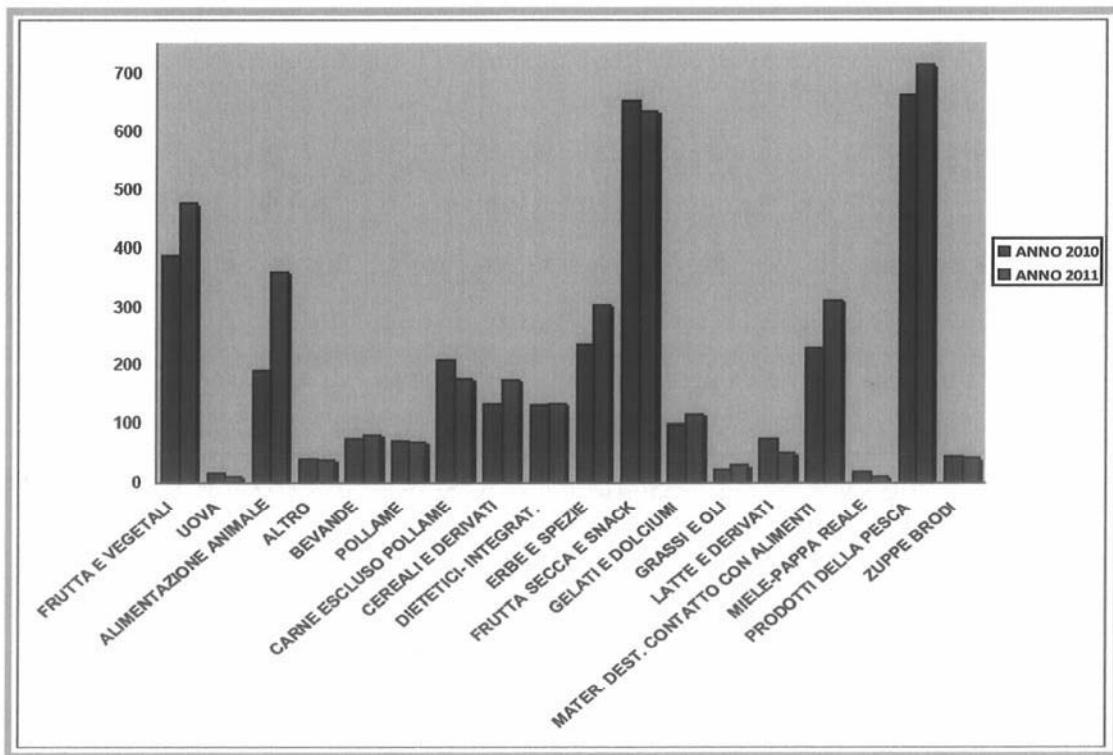
L'attività di comunicazione è costantemente assicurata tramite la pubblicazione delle suddette relazioni consultate, oltre che dagli organi deputati al controllo e dagli Operatori del Settore Alimentare, anche da varie Associazioni di consumatori. In

particolare, da vari anni il “movimento difesa del cittadino” insieme a “Legambiente” organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero.

L’attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale e da parte 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.

Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella Fig. 49.

Figura 49 - Categorie di prodotto oggetto di notifica



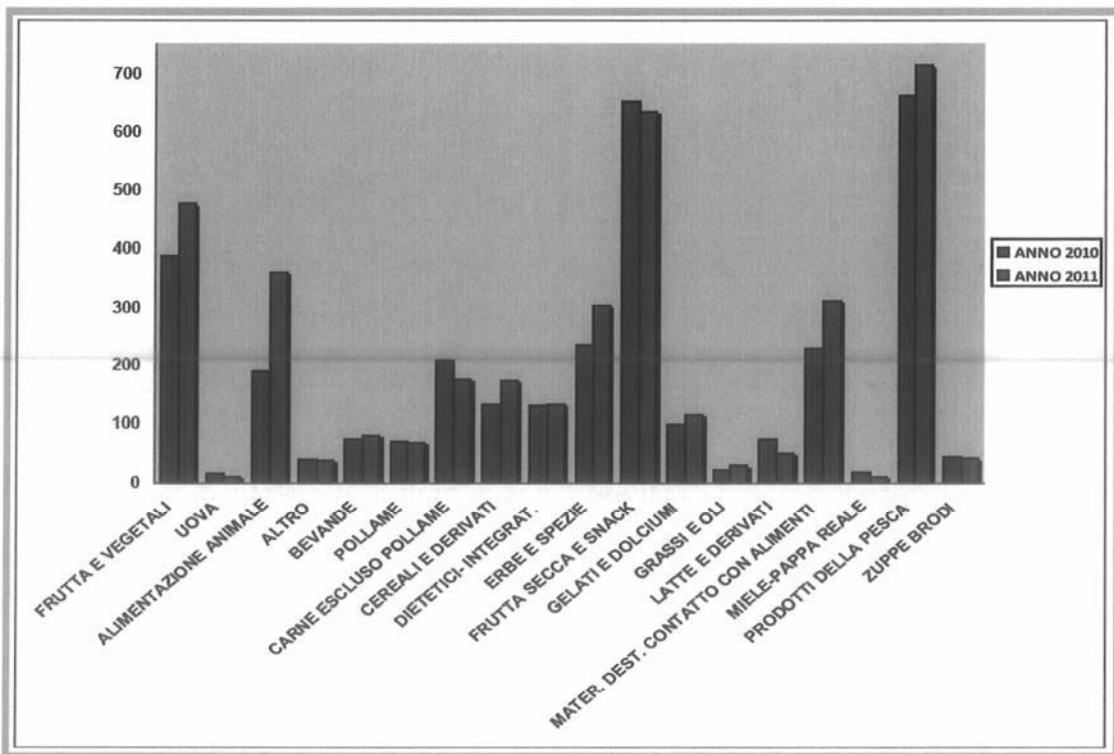
Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti). Si è assistito, inoltre, anche ad un

particolare, da vari anni il “movimento difesa del cittadino” insieme a “Legambiente” organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero.

L’attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale e da parte 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.

Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella Fig. 49.

Figura 49 - Categorie di prodotto oggetto di notifica



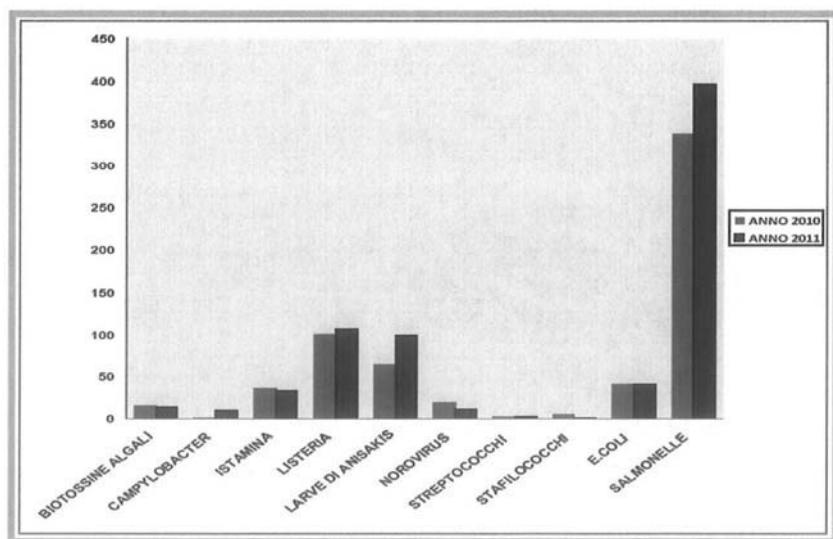
Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti). Si è assistito, inoltre, anche ad un

(Trigonella foenumgraecum) seeds, in relation to the Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) O104:H4 2011 Outbreaks in Germany and France”). Conseguentemente, in conformità alle disposizioni urgenti applicabili a semi e legumi importati dall’Egitto della Decisione 2011/402/UE, sono stati allertati gli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) e si è proceduto al rintraccio e distruzione di tutte le partite di semi di fieno greco importate dall’Egitto dal 2009 in poi.

Altri casi di tossinfezione, avvenuti in alcuni Paesi europei, hanno riguardato un raro ceppo di *Salmonella* strathcona. Sulla base delle indagini svolte in Danimarca, ed ai fini della tracciabilità, sono state richieste le liste di distribuzione dell’alimento sospetto, cioè pomodorini di origine italiana. A scopo cautelativo, presso la ditta produttrice, sono state effettuate delle analisi sui pomodorini, sulle acque di irrigazione, sul mezzo di trasporto (tamponi di superficie e acqua dell’impianto di condizionamento del veicolo) e sulle zolle di terreno. Tutte le suddette analisi, però, sono risultate negative per *Salmonella*, né sono stati registrati nuovi casi di malattia umana. Resta, pertanto, un caso sospetto.

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della *Salmonella* (396 notifiche contro le 338 dell’anno precedente). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni. 130 segnalazioni si riferiscono all’alimentazione animale. Nella Fig. 50 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2011 e 2010.

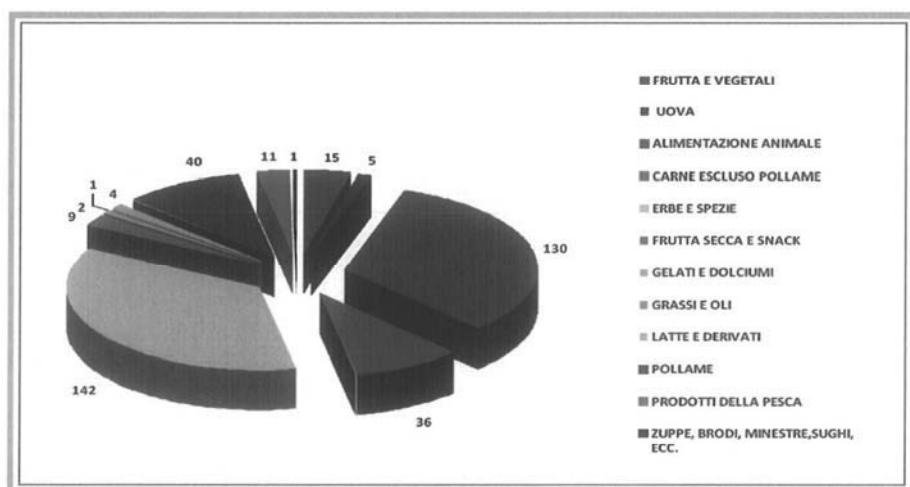
Figura 50 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti microbiologici



Un aumento del numero delle segnalazioni si riferisce anche alla presenza di Listeria e al riscontro di larve di Anisakis.

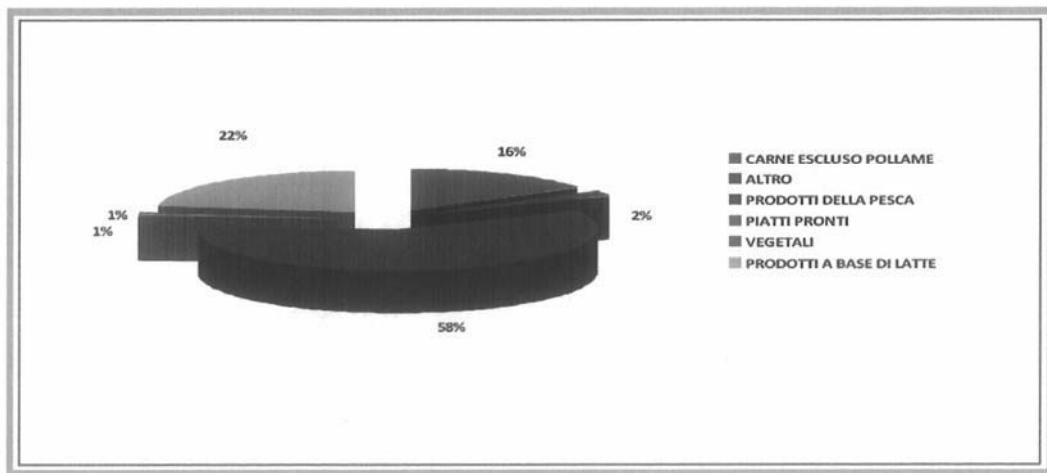
I dati mostrano, in particolare, che la contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale. Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie (Fig. 51).

Figura 51 - classi di alimenti



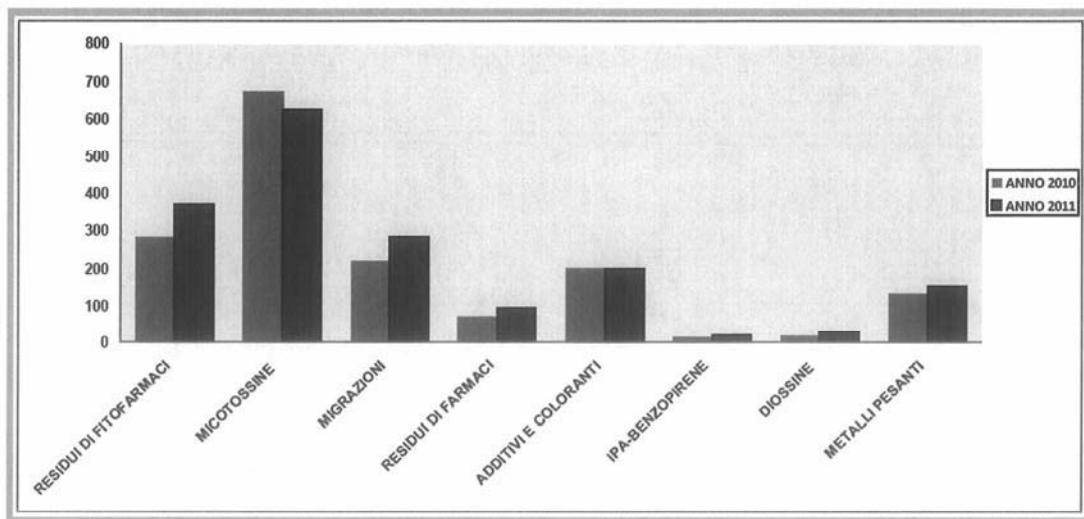
La Listeria è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche la carne escluso pollame ed i prodotti a base di latte (Fig. 52)

Figura 52 - Listeria



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per gli additivi e coloranti in prodotti alimentari, mentre si è osservato un incremento delle allerta per i residui di fitofarmaci, i metalli pesanti ed i residui di farmaci veterinari. Nella Fig. 53 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2011 e 2010.

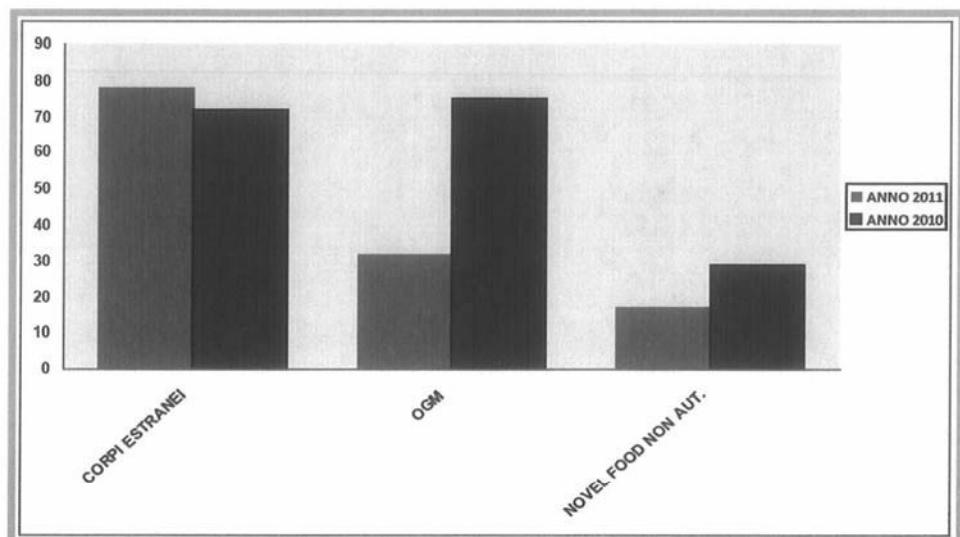
Figura 53 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti chimici



Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (17), segnalazioni in diminuzione rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati anch'essi in diminuzione, considerando le attuali 32 notifiche contro le 72 del 2010, a causa di numerose segnalazioni in semi di lino di origine canadese importati da diversi Stati Membri.

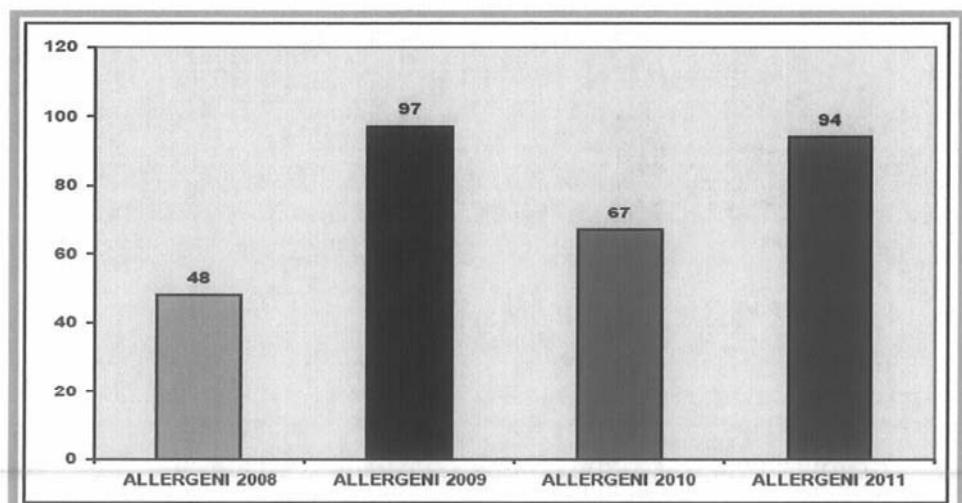
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un lieve aumento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Fig. 54)

Figura 54 - Notifiche per corpi estranei, OGM e Novel food



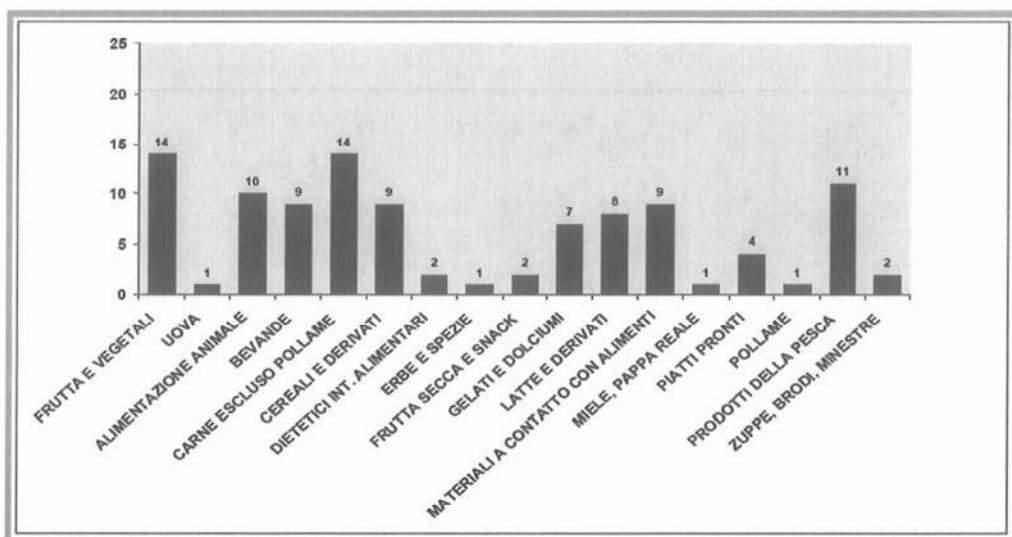
Infine, ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 94 segnalazione di cui 1 news), in aumento rispetto al numero di allerta riportate nell'anno 2010 (Fig. 55).

Figura 55 - Notifiche per allergeni



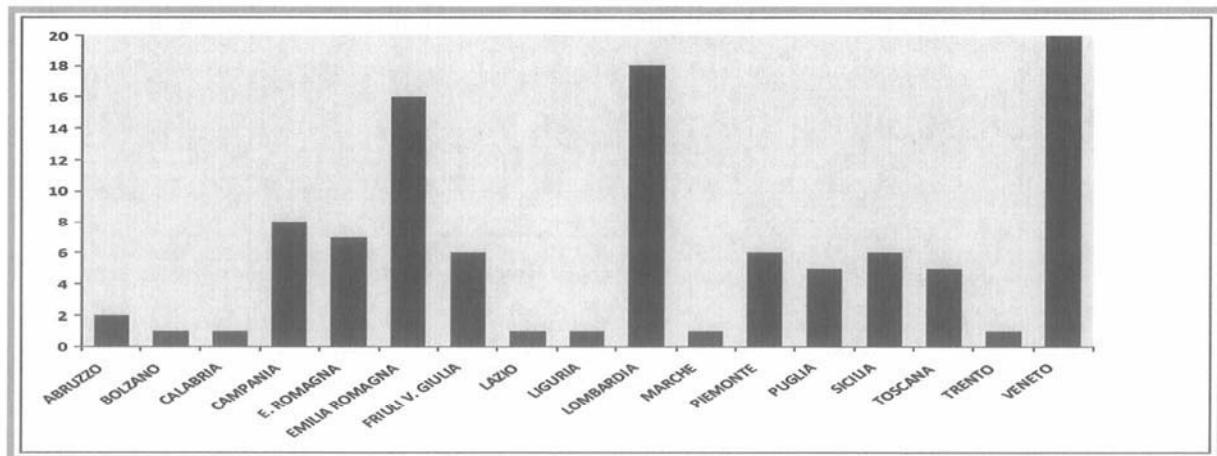
Per quanto concerne le notifiche riguardanti i prodotti nazionali, complessivamente risultate 150, si precisa che 80 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo. La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i vegetali, la carne escluso il pollame ed i prodotti della pesca (Fig. 56).

Figura 56 - Notifiche riguardanti i prodotti nazionali



Diverse sono state le Regioni di origine dei prodotti interessati dalle allerta, come illustrato nella fig. 57.

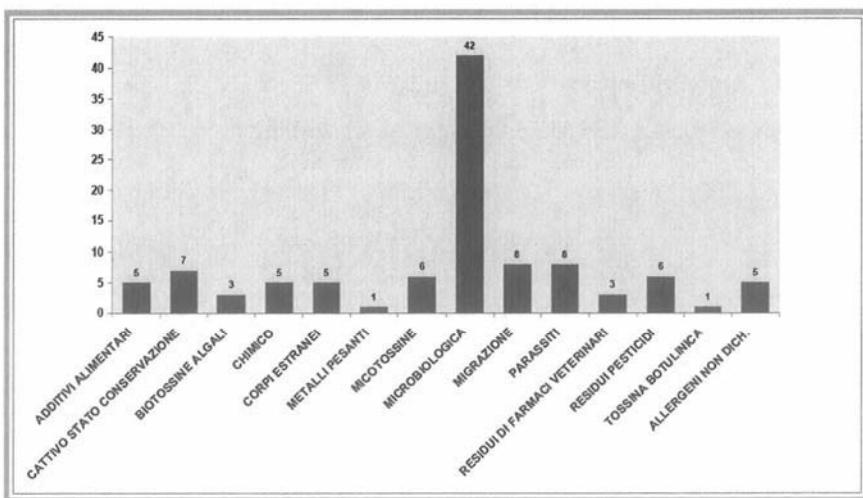
Figura 57 - Regioni di origine dei prodotti interessati da allerta



Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano 3 notifiche per biotossine algali in molluschi, presenza di Salmonella (15 segnalazioni), Listeria (14 notifiche), seguite da E. coli con 4 segnalazioni. Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine (6 notifiche), cattivo stato di conservazione, allergeni non dichiarati in etichetta (5) e corpi estranei (5).

In un caso l'allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in olive farcite alle mandorle, che ha provocato il decesso di un consumatore in Finlandia. Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (4), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di fumonisine. E' ricorrente, nelle segnalazioni di allerta su prodotti nazionali, la presenza di corpi estranei. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo (Fig. 58).

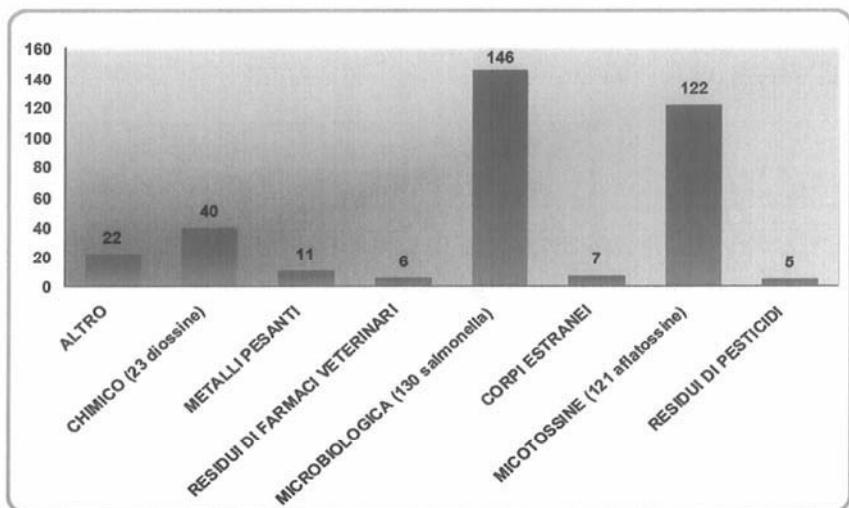
Figura 58 - Tipologia del rischio



Per quanto riguarda l'alimentazione animale, sono pervenute, attraverso il sistema di allerta comunitario RASFF, 359 notifiche, in netto aumento rispetto alle 190 del 2010.

La maggior parte delle segnalazioni riguardano problemi di natura microbiologica (146), principalmente *Salmonella* (130) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (11). Si è evidenziato anche un aumento delle notifiche per le micotossine (122, tutte per aflatossine tranne una notifica per ocratossina A) e contaminazioni chimiche (40), la maggior parte per diossine e diossino-simili (23). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Fig. 59.

Figura 59 - Notifiche alimentazione animale



Come negli anni passati, l’Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema RASFF, dimostrando l’elevata attività di controllo.

Per quanto riguarda l’origine, i prodotti nazionali irregolari sono stati 105, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo Germania, Spagna e Francia. Negli ultimi anni il numero delle allerta sui prodotti nazionali risulta praticamente costante, dimostrando la necessità di azioni mirate ai fini della prevenzione dei rischi alimentari. L’analisi dei dati emersi nel corso dell’anno 2011 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli da parte degli organi di controllo.

Nell’ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, che 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).

Molte delle non conformità rilevate sono nell’ambito dell’igiene generale (prerequisiti) e del sistema di HACCP, da ricondurre prevalentemente ad una non corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo da parte dell’OSA e, spesso, ad un inadeguato controllo delle materie prime.

A tal fine è indispensabile che gli Operatori rinforzino i propri piani di autocontrollo, mentre le autorità territorialmente competenti, nel corso delle loro attività di controllo, dovrebbero utilizzare in modo più efficace lo strumento dell’audit.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE**N**

ell'anno 2011 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 58.689 controlli di cui 38.700 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 66% delle ispezioni totali (Fig. 60).

Figura 60 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	1.017	394
Alimenti Dietetici	816	232
Alimenti vari	4.705	584
Carni ed Allevamenti	4.659	1.300
Conserve Alimentari	763	452
Farine, Pane e Pasta	6.105	513
Latte e Derivati	1.855	452
Oli Grassi	1.348	261
Prodotti Ittici	2.302	245
Prodotti Fitosanitari	796	71
Ristorazione	13.356	275
Vini ed Alcolici	978	268
Totale	38.700	5.047

I dati riportati nella Fig. 60 sono prevalentemente riferibili alla sicurezza degli alimenti; tuttavia, una parte di essi hanno riguardato anche altri settori, di seguito specificati:

- Animali da reddito - Benessere animale - Mangimi
- Carni fresche e lavorate - Sottoprodotti di origine animale
- Ambiente.

A fronte dei controlli eseguiti, sono state riscontrate 13.576 non conformità, corrispondenti alla media del 35% rispetto i controlli compiuti (Fig. 61).

Figura 61 - prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	1.017	324	32 %
Alimenti Dietetici	816	164	20 %
Alimenti vari	4.705	1.417	30 %
Carni ed Allevamenti	4.659	1.609	35 %
Conserve Alimentari	763	189	25 %
Farine, Pane e Pasta	6.105	2.342	38 %
Latte e Derivati	1.855	574	31 %
Olii Grassi	1.348	260	19 %
Prodotti Ittici	2.302	644	28 %
Prodotti Fitosanitari	796	182	23 %
Ristorazione	13.356	5.590	42 %
Vini ed Alcolici	978	281	29 %
Totale	38.700	13.576	35 %

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i compatti della ristorazione (42%), delle farine, pane e pasta (38%) e delle carni ed allevamenti (35%);
- le non conformità sono determinate, perlopiù, dalla responsabilità degli operatori di settore;
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli scorsi anni.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 11.098 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.973 all'Autorità Giudiziaria nonché di procedere all'arresto di 10 persone. Sono state, altresì, elevate 19.093 sanzioni amministrative (per un valore di € 20.925.846) e 3.113 sanzioni di natura penale nonché posti sotto sequestro 7.622.495 kg, 4.215.619 litri e 4.825.720 confezioni di alimenti e chiuse/sequestrate 1.334 strutture, per un valore totale di € 807.102.493.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 36% delle violazioni contestate;
 - frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 54% degli illeciti contestati;
 - l’irregolare etichettatura, per il 6 % degli illeciti contestati.

Il prospetto riepilogativo delle misure attuate è riportato nella Fig. 62.

La Fig. 63 riporta le sanzioni penali distinte per settore; la Fig. 64 è relativa alle sanzioni amministrative.

Figura 62 - prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

Descrizione	Persone		Arrestate	Sanzioni			Sequestri valore
	amm.v	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	
Acque e Bibite	262	49	0	87	416	514.591	56.985.893
Alimenti Dietetici	119	15	0	26	217	385.772	6.874.845
Alimenti vari	1.109	164	0	229	1.967	2.392.242	94.597.752
Carni e Allevamenti	1.200	326	3 ¹	648	2.317	2.995.000	123.195.342
Conserve Alimentari	157	31	0	50	238	246.454	44.676.912
Farine, Pane e Pasta	1.988	322	0	454	3.308	3.268.866	90.783.316
Latte e Derivati	479	108	1 ²	214	769	958.247	44.533.012
Oli e Grassi	243	17	0	37	333	243.683	14.858.755
Prodotti Ittici	468	165	6 ³	234	725	763.564	16.466.644
Prodotti Fitosanitari	132	37	0	54	213	402.073	13.324.581
Ristorazione	4.696	711	0	1.034	8.159	8.281.065	283.630.200
Vini ed Alcolici	245	28	0	46	431	474.289	17.175.243
Totali	11.098	1.973	10	3.113	19.093	20.925.846	807.102.495

Alimenti sequestrati	Kg	Litri	Conf.
	7.622.495	4.215.619	4.825.720

N. capi sequestrati:	2.386.317
----------------------	-----------

N.strutture chiuse/sequestrate:	1.334
---------------------------------	-------

1. Titolari di un allevamento arrestati per resistenza a Pubblico Ufficiale
2. Titolare di un caseificio arrestato per furto di corrente elettrica
3. Operazione “*Polluted fish*”, § Operazioni di rilievo

Figura 63 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

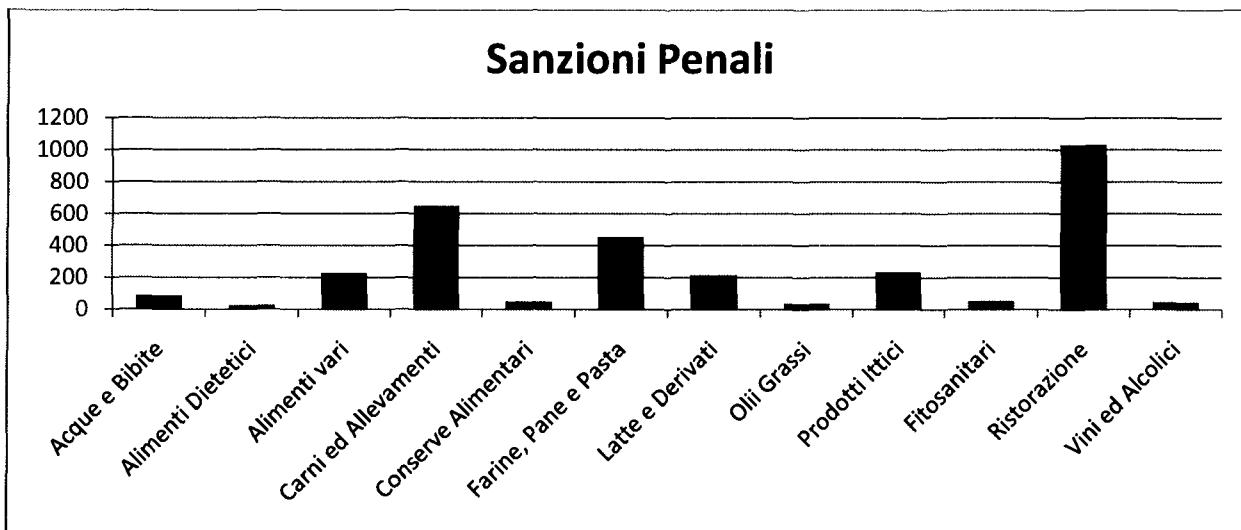
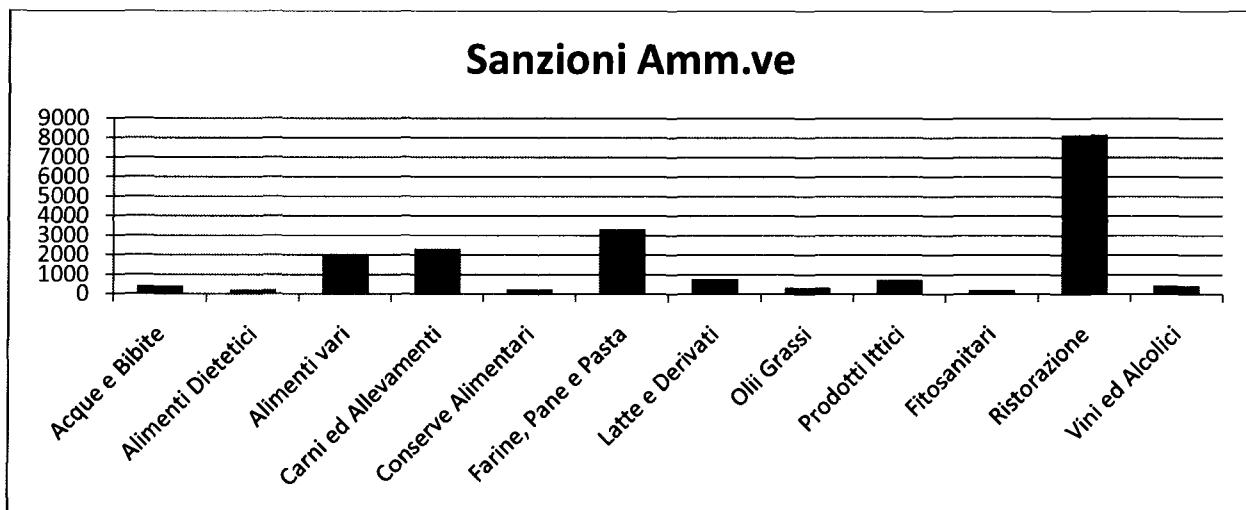


Figura 64 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori



Nel comparto della “sicurezza alimentare”, il confronto dei dati dell’ultimo biennio evidenzia un:

- incremento delle ispezioni, pari al 14%
- un decremento delle sanzioni penali rilevate, pari al 6%
- un aumento delle sanzioni amministrative contestate, pari all’8%

Si rileva, comunque, la sostanziale omogeneità delle infrazioni accertate rispetto all’anno precedente, con conseguente concentrazione delle attività del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute nelle aree ove sono state registrate le maggiori

non conformità (ristorazione – farine, pane e paste – carni ed allevamenti).

Il periodo temporale oggetto dell’analisi è stato scelto in considerazione che nel 2009 la piattaforma della banca dati in uso al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute è stata modificata, pertanto un confronto di dati con gli anni antecedenti sarebbe risultato disomogeneo.

L’attività di controllo nel settore della “Sicurezza alimentare” è stata incrementata attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata *“Estate Tranquilla”*, che ha avuto come obiettivi i posti di ristoro autostradali e le grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici ed i campeggi, le strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;
- monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d’intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:
 - gli integratori alimentari - prodotti antisbornia;
 - gli alimenti etnici - *ethnic food*;
 - i prodotti tipici delle festività pasquali;
 - la commercializzazione e la vendita di alimenti *“dal campo alla tavola”*;
 - i prodotti tipici delle festività natalizie.

Operazioni di rilievo

- Conserve alimentari

- Nas di Foggia – alimenti in cattivo stato di conservazione (febbraio 2011)

Sequestrati, in un’industria conserviera, 410 tonnellate di prodotti semilavorati (carciofini, olive, peperoni, pomodori, funghi e cipolline, destinati al commercio nazionale ed estero) stoccate all’aperto in fusti privi di etichettatura ed interessati da escrementi di volatili e muffe. Sospesa l’attività aziendale.

- Nas di Latina - alimenti in cattivo stato di conservazione (settembre 2011)

Sequestrate, all'interno del deposito di un'industria conserviera, 45 tonnellate di passata di pomodoro confezionata in contenitori di vetro ed in contenitori metallici arrugginiti e recanti evidenti rigonfiamenti dovuti a proliferazioni batteriche. I barattoli, diffusamente insudiciati e contaminati da escrementi di volatili, erano, in parte, pronti per la commercializzazione in mercati comunitari ed in parte ancora da etichettare per la successiva immissione in commercio. Denunciato il titolare, chiuso lo stabilimento e sequestrate cautelativamente altre 51 tonnellate di prodotti finiti e semilavorati a base di pomodoro.

- Prodotti dolciari

Nas di Salerno - alimenti scaduti e rietichettati (aprile 2011)

Individuato un laboratorio a carattere industriale che riforniva circa 200 esercizi commerciali dislocati in gran parte del territorio nazionale, all'interno del quale sono stati rinvenuti:

- materie prime (creme, farine, marmellate, etc.) scadute di validità;
- circa due tonnellate di cornetti e residui degli stessi, stipati in contenitori insudiciati, pronti per la rilavorazione;
- oltre un quintale di salumi e prosciutti cotti con etichette rimosse e/o manipolate per evitare di individuarne l'origine.

Sequestrata l'intera struttura produttiva, per un valore di € 1.500.000 circa e oltre 75 tonnellate di materie prime, prodotti semilavorati e finiti (per un valore di mercato che si aggira sul milione di euro). Denunciato il titolare del deposito.

- Latte e derivati

Nas di Bari - alimenti in cattivo stato di conservazione (maggio 2011)

Sequestrate, presso un caseificio, circa 60 tonnellate di cagliata detenuta in cattive condizioni igieniche, priva delle indicazioni di rintracciabilità ed abusivamente congelata. Il semilavorato del latte avrebbe consentito la produzione di circa 90

tonnellate di mozzarella di scarsa qualità. Il titolare del caseificio è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Bari.

- Prodotti ortofrutticoli

Nas di Cosenza – false etichette (luglio 2011)

Denunciato il titolare di un deposito di alimenti surgelati che acquistava prodotti in grande quantità e pezzatura, per poi immetterli nella filiera commerciale dopo averli riconfezionati ed etichettati con marchi di fantasia.

Sequestrati il laboratorio utilizzato per l'illecita attività, due tonnellate di prodotti ortofrutticoli ed ittici nonché centinaia di buste prestampate con marchio inesistente.

Chiuso dall'Autorità Sanitaria anche il deposito per gravi carenze igieniche.

I prodotti recanti il marchio di fantasia sono stati rinvenuti e sequestrati in un discount della provincia di Cosenza.

- Prodotti ittici

· Nas di Milano – frode in commercio di prodotti ittici (settembre 2011)

Sequestrate, in un deposito abusivo, circa 30.000 confezioni di “*surimi al sapore di granchio precotto e surgelato*” ed oltre tre tonnellate di salmone. Il pesce congelato, di provenienza cinese e scaduto di validità, veniva riconfezionato e rietichettato con scadenze prolungate di 18 mesi rispetto all'originale, senza alcuna verifica sulla genuinità e salubrità. L'attività, inoltre, era svolta in locali non autorizzati e versanti in precarie condizioni igieniche, senza il rispetto della “catena del freddo”. Denunciato il titolare per i reati di frode nell'esercizio del commercio e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione. Sequestrate la struttura, una bilancia elettronica (utilizzata per l'emissione delle etichette), vari flaconi di prodotti smacchianti e numerose etichette adesive, per un importo complessivo di € 3.000.000 circa.

- Nas di Udine – mitili privi di etichettatura (ottobre 2011)

Sequestrate due tonnellate di mitili, provenienti dalla Slovenia, privi di bollo sanitario e di documentazione di trasporto, destinati ad un’azienda italiana.

Le cozze, presumibilmente destinate ad essere vendute come prodotto italiano, sono state disperse in mare dopo il controllo dell’ASS locale.

- Nas di Napoli – Operazione “*Polluted fish*” (novembre 2011)

Eseguite sei ordinanze di custodia cautelare (1 in carcere e 5 agli arresti domiciliari), nei confronti di altrettanti gestori di pescherie e centri di spedizione/depurazione di molluschi, poiché ritenuti responsabili di aver costituito un’associazione per delinquere dedita alla commercializzazione di prodotti ittici che, per le modalità di reperimento e conservazione, sono stati ritenuti altamente pericolosi per la salute pubblica (pescato abusivamente decongelato, mitili allevati in acque inquinate). Chiuse 8 pescherie e sequestrate 25 tonnellate di prodotti ittici nonché un peschereccio utilizzato per le attività illegali.

- Nas di Roma – ricettazione di prodotti ittici (dicembre 2011)

Sequestrata oltre una tonnellata di pesce, peraltro detenuto in cattivo stato di conservazione, provento di un furto perpetrato presso una piattaforma alimentare. Denunciati all’Autorità Giudiziaria un dipendente della società proprietaria della merce trafugata ed un autotrasportatore nonché altri due soggetti per aver detenuto, per la successiva vendita, prodotti alimentari di provenienza delittuosa.

- Carni e allevamenti

- Reparto Analisi – allevamenti di galline ovaiole (aprile 2011)

Il Reparto Analisi di questo Comando, collaborato dai locali N.A.S., ha proceduto al controllo di 13 allevamenti di galline ovaiole dislocate nelle Regioni del centro-nord, sequestrando oltre 2.000.000 capi detenuti in gabbie sovraffollate (talvolta

fino al 50% in più del consentito) o comunque in violazione della normativa di settore.

- Ovoprodotti

Nas di Salerno - uova in cattivo stato di conservazione (maggio 2011)

Sequestrate, all'interno di un'azienda, 5.400 uova prive di etichettatura e scadute di validità nonché materie prime e semilavorati. Disposta la chiusura della struttura per le gravissime carenze igienico-strutturali accertate, tra cui la presenza di insetti, roditori ed escrementi.

Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di euro.

- Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

· Integratori alimentari - prodotti antisbornia (gennaio 2011)

Sequestrati, sul territorio nazionale, circa 20.000 confezioni di bevanda “*anti sbornia*” presentata come disintossicante e digestivo istantaneo. Il prodotto, di provenienza estera (Francia e Svizzera), non conforme per l'utilizzo di nuovi ingredienti non notificati al Ministero della Salute, induceva in errore i giovani che ritenevano di poter eludere i controlli degli etilometri.

· Operazione Pasqua Sicura (marzo 2011)

Nel corso di un servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

.. ispezionate 853 attività di settore, di cui 32 chiuse per carenze igienico-sanitarie ed autorizzative;

- .. segnalate alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 316 persone;
- .. rilevate 466 sanzioni amministrative e penali;
- .. sequestrate oltre 19 tonnellate di prodotti dolciari, materie prime ed alimenti vari.

- Alimentazione etnica - Operazione “Etnic Food” (marzo 2011)

Nel corso di un monitoraggio sulle attività commerciali specializzate nell’alimentazione “*etnica*”, teso alla verifica delle condizioni igienico-strutturali, sono state:

- .. ispezionate 1000 attività di settore, di cui 62 chiuse per carenze igienico-sanitarie e/o autorizzative;
- .. segnalate alle competenti Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 445 persone;
- .. rilevate 700 violazioni amministrative e penali;
- .. sequestrate circa 15 tonnellate di alimenti.

- Operazione Buone vacanze (giugno-agosto 2011)

Per tutto il periodo estivo i controlli sono stati indirizzati sulle strutture della filiera alimentare maggiormente interessate dal flusso turistico/vacanziero.

Le verifiche effettuate su tutto il territorio nazionale, hanno consentito di:

- .. ispezionare oltre 4.000 obiettivi (con irregolarità in circa 1/3 delle strutture);
- .. sequestrare/chiudere 123 aziende per gravi carenze igienico-sanitarie;
- .. sottrarre alla rete distributiva oltre 2.000 tonnellate di alimenti e bevande irregolari o potenzialmente pericolosi per la salute umana (in cattivo stato di conservazione, alterati, invasi da parassiti, non correttamente etichettati, detenuti in strutture non autorizzate e/o da aziende prive di autocontrollo o di sistema di rintracciabilità), per un valore di circa 3,5 milioni di euro.

- Produzioni conserviere (ottobre 2011)

Effettuato, su tutto il territorio nazionale, nel comparto delle conserve alimentari, un monitoraggio teso alla verifica delle irregolarità di settore. Sono stati/e:

- .. ispezionati 457 opifici, 110 dei quali (24%) risultati non in regola con le normative;
- .. rilevate 172 violazioni amministrative e penali;
- .. segnalate 118 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa, alle quali sono state elevate sanzioni amministrative per circa 160 mila euro;
- .. sequestrate/chiuse 22 strutture in pessime condizioni igienico sanitarie;
- .. sottratte alla rete distributiva 1.200 tonnellate di conserve alimentari detenute in cattivo stato di conservazione e/o recanti in etichettatura indicazioni manipolate al fine di truffare il consumatore.

Il valore dei sequestri ammonta a 1.6 milioni di euro circa.

· Operazione Natale sicuro – “Jingle Bells” (dicembre 2011)

Eseguite ispezioni su tutto il territorio nazionale nei confronti di aziende dedite alla produzione/vendita di prodotti alimentari tipici delle festività natalizie nonché di negozi di giocattoli e luminarie. Sono state/i:

- .. controllate oltre 1.500 strutture delle quali 452 sono risultate irregolari per violazioni di natura igienico-sanitaria e/o autorizzativa, determinando 39 provvedimenti di chiusura;
- .. sequestrati/e:
 - ... 250 tonnellate di alimenti di cui oltre 50 tonnellate di pesce, per un valore di circa 3 milioni di euro;
 - ... 170 mila giocattoli;
 - ... 20 mila luminarie;
 - ... 2 depositi clandestini;
- .. segnalate 500 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa.

Emergenza E. coli

Nel mese di maggio 2011 la proliferazione di un ceppo aggressivo del batterio di

Escherichia coli (O104:H4) in prodotti alimentari ha causato lo sviluppo di diversi focolai di infezioni alimentari nelle popolazioni dei paesi del nord Europa.

Nella gestione dell'emergenza, il Comando CC per la Tutela della Salute, su indicazione del Ministero della Salute, ha avviato una serie di controlli presso grandi depositi e mercati ortofrutticoli al fine di accertare l'eventuale presenza di prodotti ortofrutticoli provenienti da Germania, Olanda e Danimarca (probabile fonte della contaminazione), procedendo al sequestro cautelativo sanitario di oltre 5 tonnellate di prodotti agricoli ed al prelevamento di 15 campioni, le cui analisi sono risultate regolamentari.

Tale attività si è conclusa con:

- il controllo di 1.136 punti vendita;
- la rilevazione di 151 irregolarità, pari al 13 % sui controlli effettuati;
- la contestazione di 149 violazioni amministrative;
- il deferimento in stato di libertà all'Autorità Giudiziaria di due OSA.

A seguito di Allerta comunitaria tramite il sistema “RASFF”, analoghe verifiche, di concerto con le Aziende Sanitarie Locali, sono state compiute su un insaccato di cervo prodotto da una ditta toscana. Le analisi, eseguite dall'I.S.S. nella veste di Laboratorio Nazionale di Riferimento, hanno escluso la presenza del batterio incriminato.

Peraltro, giunta notizia della contaminazione di prodotti carni surgelati, importati dalla Francia da una catena di supermercati hard-discount, con sedi anche nel territorio nazionale, è stata avviata un'attività ispettiva presso le piattaforme distributive italiane, procedendo al prelievo di 66 campioni, risultati successivamente regolamentari, ed al sequestro di 97.315 Kg (pari a 102.115 confezioni) di hamburger e polpettine surgelate.

Con l'emanazione di Follow-up relativo alla presunta intossicazione dal batterio in esame a seguito di ingestione di germogli contenenti lenticchie, semi di erba medica, fieno greco e fagioli azuki prodotti da aziende italiane, il Comando CC per la Tutela della Salute ha proceduto all'immediata verifica delle ditte in questione, sequestrando 47 tonnellate di prodotti e prelevando 38 campioni, le cui analisi di laboratorio non hanno rilevato la presenza del ceppo del batterio di Escherichia coli ricercato.

Il “sistema di gestione” della crisi, attivato con celerità, ha visto una pronta e puntuale valutazione dei rischi ed un’attenta adozione di procedure di intelligence ed operative.

Inoltre, i risultati conseguiti e la rapidità di comunicazione di essi alle Autorità coinvolte, hanno evidenziato l’efficacia e l’efficienza del sistema nonché la perfetta sinergia con il Ministro della Salute ed i suoi Organi periferici.

Sebbene le informazioni ricevute dalle Autorità sanitarie europee giungessero frammentarie e talvolta discordanti, l’impegno profuso, anche in orario notturno e nei giorni festivi, ha permesso di acclarare l’estraneità delle aziende italiane coinvolte e, inoltre, di scongiurare l’eventuale esistenza di casi di intossicazioni nel nostro Paese.

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI-
DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA
QUALITÀ E REPRESSESIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
(ICQRF)**

I

settori di intervento nei quali opera l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari sono:

Prodotti alimentari

- ✓ Vitivinicolo
- ✓ Olio e grassi
- ✓ Prodotti lattiero caseari
- ✓ Ortofrutta
- ✓ Carni (etichettatura) e prodotti a base di carne
- ✓ Cereali e derivati
- ✓ Uova
- ✓ Conserve vegetali
- ✓ Miele
- ✓ Sostanze zuccherine
- ✓ Bevande spiritose

Settori trasversali

- ✓ Prodotti a denominazione d'origine (V.Q.P.R.D., IGT, DOP, IGP, STG)
- ✓ Prodotti da agricoltura biologica

Mezzi tecnici

- ✓ Mangimi

Attività di controllo

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 2011. In particolare, nell’anno sono state effettuate oltre 25.000 visite ispettive, nel corso delle quali sono stati controllati più di 21.000 operatori e oltre 52.000 prodotti alimentari. Relativamente alle attività analitiche, i Laboratori dell’Ispettorato hanno analizzato complessivamente circa 5.700 campioni. Nel complesso, durante le azioni di controllo sono stati eseguiti 323 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 8 milioni di euro.

Sono state elevate circa 5.000 contestazioni amministrative e inoltrate all’autorità giudiziaria 210 notizie di reato. La Fig. 65 mostra nel dettaglio l’attività del Dipartimento nel corso del 2011.

Figura 65 – Attività di controllo svolta dall’ICQRF nel 2011 nei settori del comparto alimentare

Attività di controllo	Visite ispettive (n)	25.482
	Operatori controllati (n)	21.431
	Operatori irregolari / Operatori controllati (%)	17,2
	Prodotti controllati (n)	52.532
	Prodotti irregolari (%)	9,1
	Sequestri (n)	323
	Prodotti sequestrati (n.)	422
	Valore dei sequestri (€)	8.294.817
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	5.675
	Campioni irregolari (%)	9,7
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	210
	Contestazioni amministrative (n)	4.796

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell’Ispettorato consistono in ispezioni, condotte attraverso verifiche ed accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei processi produttivi, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell’etichetta dei prodotti; se ritenuto necessario si procede al prelievo di campioni dei prodotti oggetto di controllo.

I controlli normalmente vengono effettuati principalmente nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio. La Fig. 66 illustra la ripartizione dell’attività di controllo svolta nei diversi settori alimentari.

Figura 66 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori del comparto alimentare*

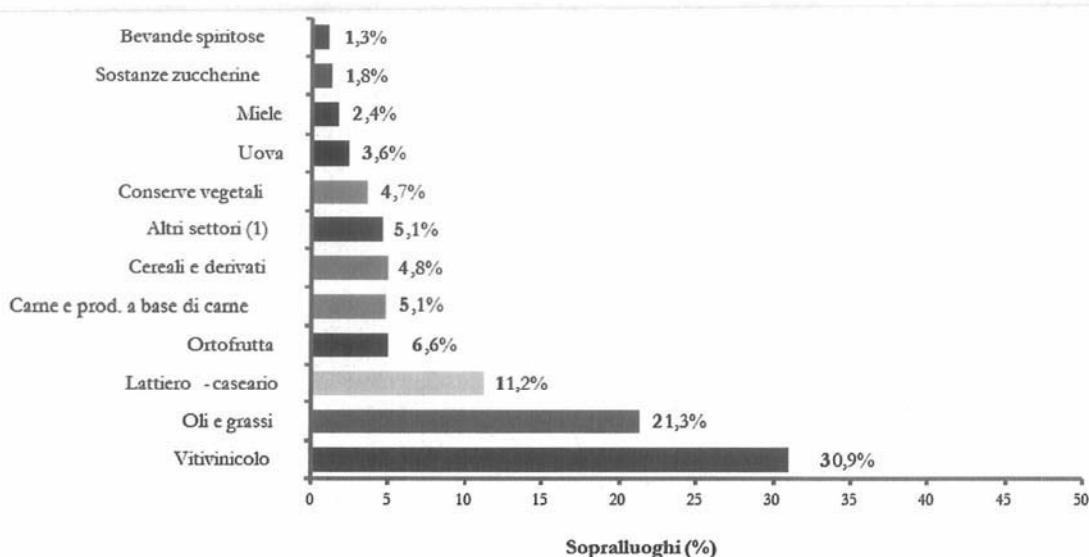
Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Prodotti controllati	Campioni prelevati
	(n)	(n)	(n)	(n)
Vitivinicolo	8.440	6.798	18.299	1.856
Oli e grassi	5.825	4.692	9.513	1.084
Lattiero-caseario	3.061	2.629	6.076	890
Ortofrutta	1.387	1.280	4.055	222
Carne e prodotti a base di carne	1.314	1.349	2.783	60
Cereali e derivati	1.381	1.204	3.151	605
Uova	660	558	1.365	-
Conserve vegetali	994	816	2.008	396
Miele	479	423	984	218
Sostanze zuccherine	349	271	604	7
Bevande spiritose	312	218	726	74
Altri settori ⁽¹⁾	1280	1193	2.788	157
Totale	25.482	21.431	52.352	5.569

⁽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.

* I dati sono comprensivi dei controlli sui prodotti da agricoltura biologica e su quelli di qualità regolamentata

Si evidenzia che i controlli hanno riguardato principalmente i seguenti settori: 1) vitivinicolo per circa il 31%; 2) gli oli e grassi per il 21% (in misura prevalente gli oli di oliva); 3) il comparto lattiero caseario per l'11%; 4) l'ortofrutta per circa il 7%; 5) le carni, i prodotti a base di carne e i cereali e derivati per il 5%; 6) le conserve vegetali e le uova per circa il 4% (Fig. 67).

Figura 67 - Distribuzione percentuale dei sopralluoghi nei settori del comparto alimentare



Nella Fig. 68 sono riportati, per ciascun settore del comparto alimentare, i dati relativi agli operatori controllati dagli Uffici e a quelli risultati irregolari.

Figura 68 - Operatori controllati e irregolari nei settori del comparto alimentare

Settore	Operatori controllati (n)	Operatori irregolari (n.)	Operatori irregolari (%)
Vitivinicolo	6.798	1.568	23,1
Oli e grassi	4.692	579	12,3
Lattiero-caseario	2.629	302	11,5
Ortofrutta	1.280	173	13,5
Carne e prodotti a base di carne	1.349	360	26,7
Cereali e derivati	1.204	178	14,8
Uova	558	143	25,6
Conserve vegetali	816	73	8,9
Miele	423	25	5,9
Sostanze zuccherine	271	33	12,2
Bevande spiritose	218	37	17,0
Altri settori ⁽¹⁾	1.193	206	17,3
Totale	21.431	3.677	17,2

La Fig. 69 riporta l'attività di controllo svolta dagli Uffici dell'Ispettorato sulle produzioni di qualità regolamentata, distinte in: prodotti da agricoltura biologica, produzioni vinicole di qualità e altri prodotti di qualità registrata (DOP, IGP, STG).

Figura 69 - Attività di controllo svolta dagli Uffici nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata

Settore	Ispezioni (n)	Operatori (n)	Prodotti (n)	Campioni (n)
Prodotti da Agricoltura Biologica	2.126	1.978	3.540	629
Produzioni a DOP, IGP e	2.090	2.119	3.012	362
Produzioni V.Q.P.R.D. e	6.228	5.330	11.148	1.324

Nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, inoltre, la verifica delle conformità dei processi produttivi e dei prodotti ai metodi e, ove previsto, ai

disciplinari di produzione, nonché l'attività di certificazione, è affidata a strutture di controllo pubbliche e private autorizzate dal Ministero.

La Fig. 70 riepiloga i controlli effettuati, nel corso del 2011, da dette strutture sulle organizzazioni in possesso di un disciplinare autorizzato da questa Amministrazione.

Figura 70- Attività di controllo svolta dalle Strutture di controllo operanti nell'ambito delle Produzioni di qualità regolamentata

Autorità pubbliche			
	Numero di operatori assoggettati	Numero di Visite effettuate	Campioni prelevati
Produzioni V.Q.P.R.D. (Vini a DOP)	34.891	5.932	2.053
Produzioni a Denominazione registrata	10.976	4.651	2.214
Etichettatura facoltativa delle carni	45	49	-

Organismi di controllo			
	105.068	24.755	2.136
Produzioni V.Q.P.R.D. (Vini a DOP)	105.068	24.755	2.136
Produzioni a Denominazione registrata	72.909	65.738	11.085
Produzioni da agricoltura biologica	49.272	63.585	5.222
Etichettatura facoltativa delle carni	16.321	1.887	695
Totale	289.482	166.597	23.405

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva degli Uffici, è finalizzata all'accertamento della conformità dei prodotti campionati alle disposizioni previste dalle normative vigenti.

Gli stessi Laboratori sono inoltre impegnati nell'acquisizione di metodiche analitiche specialistiche (per settore e/o per specifici prodotti), nonché nell'individuazione e ricerca di nuovi metodi di analisi atti ad accettare fenomeni fraudolenti altrimenti non individuabili, al fine di rendere più efficace, incisiva ed efficiente l'azione di controllo a tutela dei produttori da comportamenti fraudolenti e lesivi della concorrenza e a difesa dei consumatori.

Nella Fig. 71 vengono riportati, per ogni settore del comparto alimentare di competenza del PNI, il numero di campioni analizzati, le determinazioni effettuate, il numero di campioni irregolari e la relativa incidenza percentuale.

Figura 71 - Distribuzione dell'attività analitica nei settori del comparto alimentare

Settore	Campioni (n)	Determinazioni (n)	Campioni (n)	Campioni (%)
Vitivinicolo	1.596	22.089	205	12,8
Oli e grassi	1.131	28.777	89	7,9
Lattiero caseario	1.287	5.568	112	8,7
Ortofrutta	166	11.324	2	1,2
Carne	61	222	6	9,8
Cereali e derivati	570	7.856	66	11,6
Conserve vegetali	344	6.264	9	2,6
Miele	233	3.292	25	10,7
Sostanze	-	-	-	-
Bevande spiritose	81	252	5	6,2
Altri settori⁽⁷⁾	206	1.392	30	14,6
Totale	5.675	56.308	549	9,7

L'attività analitica, svolta dai Laboratori, nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, è riportata nella Fig. 72.

Figura 72 - Attività analitica nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
Prodotti da Agricoltura Biologica	583	26	4,5
Produzioni a DOP, IGP e STG	655	21	3,2
Produzioni V.Q.P.R.D. e IGT	1.053	115	10,9

Illeciti accertati

Le irregolarità rilevate dall'ICQRF nel corso degli accertamenti ispettivi e analitici sono sia di carattere amministrativo che penale. Tuttavia le irregolarità più frequentemente accertate sono di natura amministrativa, in ragione della pressoché totale depenalizzazione degli illeciti in materia agroalimentare.

Complessivamente, le irregolarità di carattere amministrativo accertate, anche negli altri settori di interesse del PNI, sono quasi sempre riconducibili a violazioni di obblighi relativi a designazione, presentazione e pubblicità di prodotti sia generici che di qualità.

Viene riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori.

- **Vitivinicolo**

Sono state riscontrate numerose violazioni, di carattere amministrativo/documentale, inerenti alla tenuta dei registri di cantina, ai documenti di accompagnamento e alle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza, la detenzione di quantitativi di vini prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina.

Altre tipologie di violazioni riscontrate sono state quelle concernenti il sistema di designazione e presentazione delle varie tipologie di vini, la non corretta etichettatura, la produzione e commercializzazione di vini DOP e IGP designati con la qualificazione di novello (in violazione alla disposizioni che regolano l'utilizzo di tale dizione), la usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta.

Nel corso dell'attività di controllo, le irregolarità di carattere penale riscontrate in questo settore, sono dovute a frodi in commercio e, talora, a falsità documentali relative all'origine.

- **Oli e grassi**

Le irregolarità principali violazioni di carattere amministrativo hanno riguardato: l'etichettatura dei prodotti per designazione non conforme o ingannevole circa l'origine e per omissione di indicazioni obbligatorie; l'utilizzo di informazioni sull'origine o di indicazioni facoltative in difformità alle prescrizioni imposte dalla normativa nazionale e comunitaria; la somministrazione di olio di oliva alla ristorazione in contenitori non conformi o etichettati in maniera irregolare; la mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico; l'assenza della prevista

rintracciabilità relativamente olio extravergine di oliva a denominazione registrata; la commercializzazione di oli che, all'esame organolettico sono risultati non rispondenti alla categoria merceologica dichiarata.

Le irregolarità di carattere penale hanno riguardato principalmente frodi per miscelazione di olio dichiarato extravergine con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore o imputabili a oli dichiarati extravergini e risultati non commestibili al panel test.

• **Lattiero caseario**

Sono state riscontrate numerose irregolarità amministrative inerenti: al sistema di etichettatura di latte e formaggi in particolar modo per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette o non trasparenti per il consumatore; alla commercializzazione di latte alimentare con denominazione di vendita non conforme alle disposizioni di legge; alla commercializzazione di latte alimentare pasteurizzato con caratteristiche di composizione non conformi a quelle previste per legge; alla irregolare tenuta del registro di c/s di latte in polvere o di latte conservati; all'assenza della prevista rintracciabilità relativamente a prodotti caseari denominazione registrata; all'impiego di additivi non dichiarati nella produzione di formaggi; al mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata.

Le frodi più comunemente riscontrate nel settore caseario hanno riguardato: la commercializzazione di formaggi contenenti grasso estraneo al latte; la produzione e/o la commercializzazione di formaggi di bufala, di pecora o di capra ottenuti anche con l'impiego di latte vaccino; la presenza di additivi non consentiti nella produzione di formaggi a DOP.

• **Ortofrutta**

Le irregolarità principali nel settore ortofrutta hanno riguardato le violazioni del sistema di etichettatura o presentazione relative a omissione di indicazioni obbligatorie

o all’impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore, le indicazioni su provenienza e origine false o ingannevoli, la presenza di principi attivi non dichiarati, l’usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette, la presenza di principi attivi non dichiarati, il mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofrutticoli.

• **Carne e prodotti a base di carne**

Il maggior numero di irregolarità amministrative sono state relative al sistema di etichettatura e presentazione dei prodotti e/o all’impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore.

Le irregolarità di carattere documentale hanno riguardato: il mancato adempimento agli obblighi imposti in materia di tracciabilità; le inadempienze per mancato o parziale assolvimento degli obblighi pecuniari da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata.

• **Cereali e derivati**

Le principali irregolarità di carattere amministrativo hanno interessato: violazioni in materia di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie o per l’impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore; commercializzazione di paste con parametri analitici difformi dai valori di legge; commercializzazione, detenzione per la vendita o impiego per la produzione di pane, pasta e sfarinati aventi requisiti non conformi alle disposizioni di legge; commercializzazione di riso con difetti superiori alle tolleranze di legge.

Le irregolarità di tipo amministrativo/documentale hanno riguardato principalmente la irregolare tenuta dei registri di c/s relativi alle paste secche destinate all’esportazione.

I casi di frode in commercio accertati sono imputabili a: vendita di riso di varietà diversa dal dichiarato; la commercializzazione di farine di grano commercializzate come biologiche ma con presenza di principi attivi non consentiti.

- **Uova**

Le principali violazioni accertate sono state relative a: utilizzo non conforme delle indicazioni riportate e delle diciture facoltative sulle confezioni di uova della categoria A con dicitura EXTRA; etichettatura non conforme per mancanza delle indicazioni obbligatorie sugli imballaggi di uova sia di categoria A che B e sui documenti di accompagnamento; mancato rispetto dei termini fissati per la classificazione, imballaggio e stampigliatura delle uova e degli imballaggi e difformità riscontrate nel termine minimo di durata delle uova; 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; classificazione di uova in assenza della prescritta autorizzazione ministeriale o per irregolare o mancata tenuta dei registri; alla vendita di uova sfuse senza le prescritte informazioni obbligatorie.

- **Conserve vegetali**

Le irregolarità principali hanno riguardato: violazioni del sistema di etichettatura; commercializzazione di passata di pomodoro priva dell’indicazione di origine in etichetta; commercializzazione di conserve di pomodoro risultate di composizione non conforme alle caratteristiche previste dalla normativa e di conserve vegetali con presenza di additivi non dichiarati.

- **Miele**

Le irregolarità più significative hanno riguardato: violazioni in materia di etichettatura per l’omissione di indicazioni obbligatorie; produzione detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli risultati all’analisi avere caratteristiche non conformi ai valori di legge; produzione detenzione o commercializzazione di mieli monoflorali di origine botanica non rispondente al dichiarato.

- **Bevande spiritose**

Le violazioni più rilevanti sono state: l’omissione di indicazioni obbligatorie (lotto,

sede dello stabilimento di produzione, quantità di ingrediente; l'utilizzo non conforme o ingannevole della denominazione di vendita nel sistema di etichettatura; la commercializzazione di liquori e acquaviti con titolo alcolometrico volumico diverso da quello dichiarato o con contenuto in zuccheri non conforme ai valori di legge.

• Sostanze zuccherine

La tipologia di irregolarità più frequenti hanno riguardato la inosservanza da parte di utilizzatori, importatori o grossisti degli obblighi di tenuta e conservazione dei registri di carico scarico e la detenzione di sostanze zuccherine nel periodo delle fermentazioni.

Per quanto concerne i reati, quelli accertati più frequentemente nel 2011 sono riconducibili a “frode in commercio”.

La Fig. 73 riporta le notizie di reato inoltrate e dagli Uffici e dai Laboratori dell'ICQRF.

Figura 73 - Notizie di reato nei settori del comparto alimentare

Settore	Uffici	Laboratori	Totale
	(n)	(n)	(n)
Vitivinicolo	33	6	39
Oli e grassi	21	43	64
Lattiero-caseario	5	71	76
Ortofrutta	3	1	4
Carne	4	5	9
Cereali e derivati	4	6	10
Uova	1		1
Conserve vegetali	1	2	3
Miele	-	-	-
Sostanze zuccherine	1	-	1
Bevande spiritose	-	-	-
Altri settori⁽¹⁾	-	3	3
Totale	73	137	210

La Fig. 74 riporta il numero delle non conformità accertate dalle strutture autorizzate al controllo nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata.

Figura 74 - Non conformità accertate dalle Strutture di controllo operanti nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata: principali parametri dell'attività di controllo

Autorità pubbliche	
	Non conformità accertate
Produzioni V.Q.P.R.D.	552
Produzioni a Denominazione registrata	353
Etichettatura facoltativa delle carni	5
Organismi di controllo	
	Non conformità accertate
Produzioni V.Q.P.R.D.	1.227
Produzioni a Denominazione registrata	5.437
Prodotti da Agricoltura Biologica	13.207
Etichettatura facoltativa delle carni	102
Totale	20.883

GUARDIA DI FINANZA**Q**

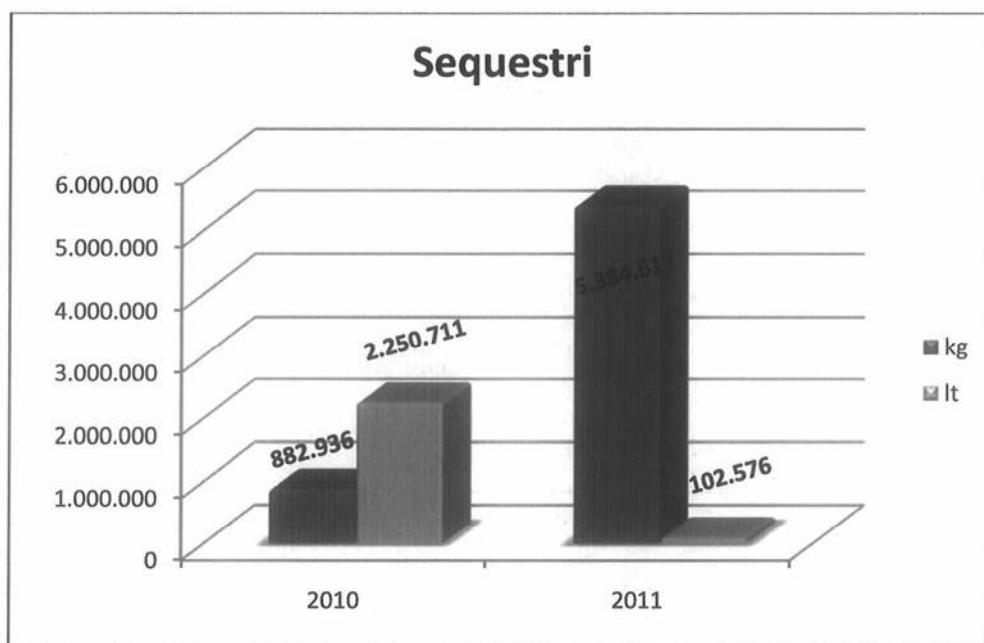
uale Forza di Polizia a competenza generale nelle materie di natura economico-finanziaria, la Guardia di Finanza assolve principalmente funzioni di tutela dei bilanci pubblici (entrate e uscite), dei mercati finanziari e del mercato dei beni e dei servizi.

L'adempimento dei relativi compiti, quali annualmente delineati dal Ministro dell'Economia e delle Finanze con la Direttiva generale per l'azione amministrativa e la gestione, portano il Corpo a effettuare regolarmente accessi, ispezioni e verifiche nei comparti industriale, commerciale e agricolo.

In tale contesto, pur non essendo preventivamente programmati specifici obiettivi in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, ogni volta che i militari operanti prendono cognizione diretta di indizi, prove e altri elementi relativi a possibili violazioni della specie, gli stessi procedono ai conseguenti adempimenti amministrativi o di polizia giudiziaria, coordinandosi con gli Organi preposti alle analisi ed agli approfondimenti tecnici necessari.

Nel 2011 i reparti della Guardia di Finanza hanno sottoposto a sequestro prodotti alimentari per complessivi 5.384.613 Kg (Fig. 75) e per oltre 100.000 litri.

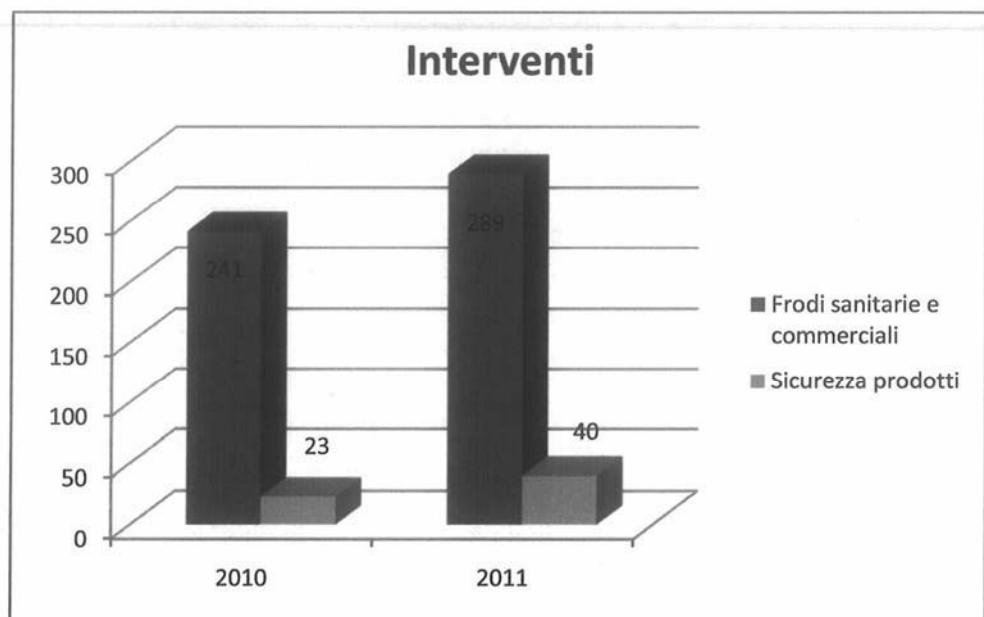
Figura 75 – Prodotti sottoposti a sequestro

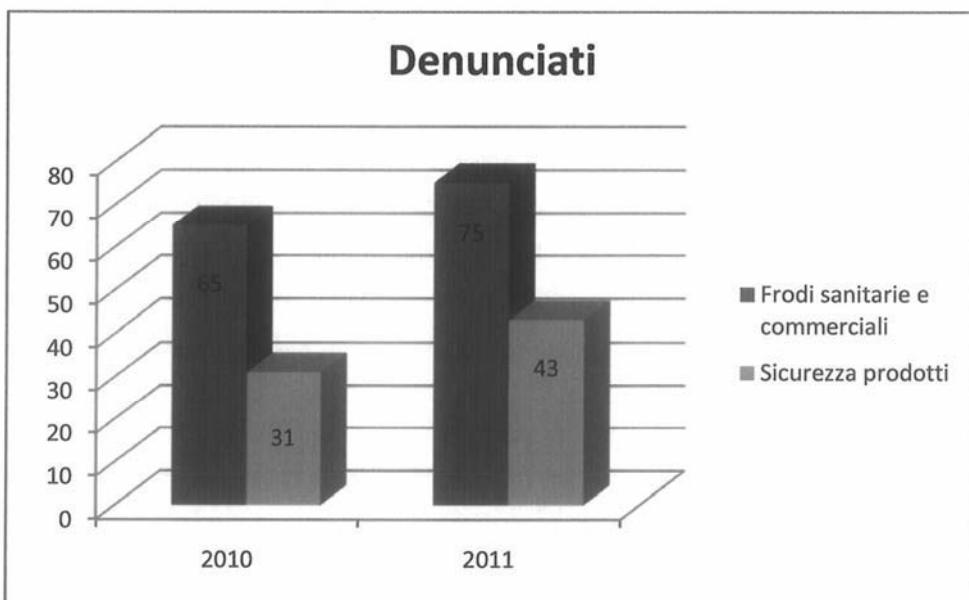


Nel corso del 2011 la Guardia di Finanza ha effettuato 289 interventi in materia di frodi sanitarie e commerciali, nonché segnalato all’A.G. 87 soggetti, di cui 10 tratti in arresto.

In materia di sicurezza prodotti, invece, sono stati eseguiti 40 interventi, all’esito dei quali sono stati denunciati 43 soggetti (Fig. 76).

Figura 76 – Interventi eseguiti e relativi soggetti denunciati.





Sin dal 2009 i rapporti di collaborazione e di coordinamento tra i Reparti del Corpo e le Autorità di controllo competenti sono stati rafforzati con apposite procedure di raccordo.

In questa prospettiva, sono state impartite specifiche direttive per disciplinare tutti i casi in cui le unità operative della Guardia di Finanza, 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 prelevamento 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 della commercializzazione di prodotti nocivi e pericolosi per la salute pubblica) non possa prescindere dal prelevamento 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'A.us.l. (eventualmente) 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.

ATTIVITA' AD HOC GATTO CON GLI STIVALI

L'operazione, condotta dal Nucleo di polizia tributaria di Verona, trae origine da un'attività di verifica fiscale che ha portato alla scoperta, anche grazie all'attivazione di diversi canali di cooperazione sovranazionale, di un traffico di prodotti alimentari falsamente attestati come biologici, coltivati in Italia o in Romania e distribuiti in maniera capillare in tutto il continente europeo.

Parallelamente a tale frode, di dimensioni tali da riguardare circa il 10 % dell'intero mercato nazionale del "biologico", è stata altresì accertata un'evasione fiscale per oltre 200 milioni di euro.

L'attività ha permesso di sottoporre a sequestro oltre 2.500 tonnellate di merce (farina, frumento, favino, soia e frutta fresca) falsamente certificata come biologica e di accettare la commercializzazione di ulteriori 700.000 tonnellate di analoghi prodotti alimentari. Sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria di 13 soggetti, sette dei quali

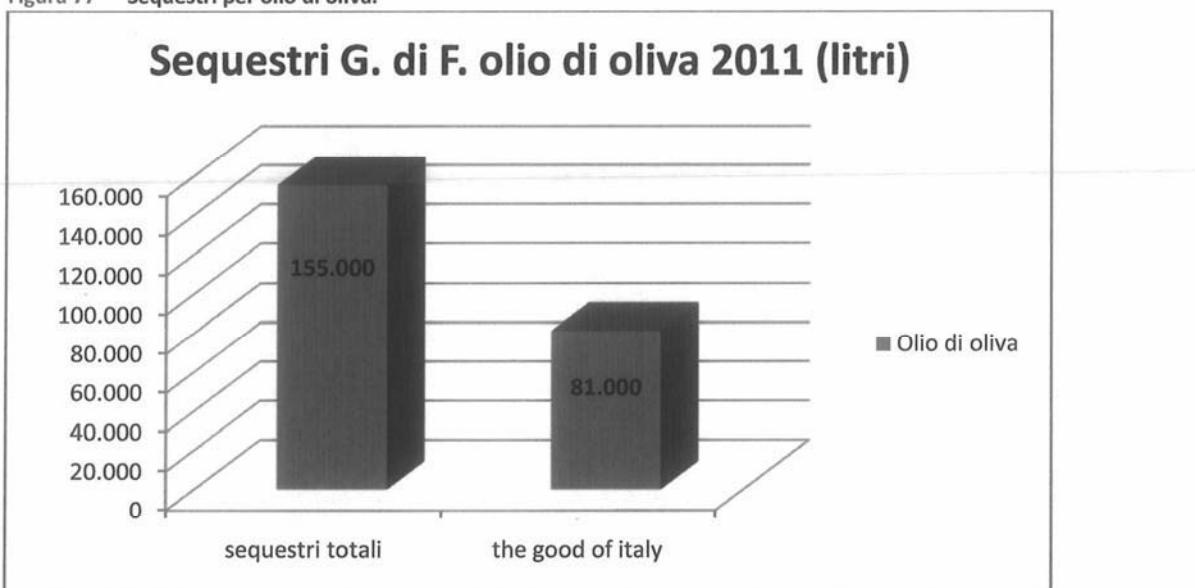
tratti in arresto.

ATTIVITA' AD HOC THE *GOOD OF ITALY*

Con l'operazione “The good of Italy”, conclusa nel 2011 e condotta in collaborazione con il personale dell'Agenzia delle Dogane e del locale Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, il Gruppo di Taranto ha sottoposto a sequestro oltre 81.000 litri di olio extravergine (pari a circa il 50% del quantitativo di olio d'oliva sequestrato nel 2011) “miscelato” a prodotto estero ma “spacciato” come olio extravergine d'oliva italiano. Le analisi tecniche svolte dal competente laboratorio di Salerno dell'Ispettorato Centrale Controllo Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) sul prodotto sequestrato hanno consentito di dimostrare che il prodotto prelevato risultava essere olio “lampante”, non destinato al consumo umano.

Inoltre, l'esame analitico della documentazione contabile ed extracontabile sequestrata ha permesso di accertare che, nell'ultimo biennio, oltre 320.000 litri di prodotto di origine in tutto o in parte estera erano stati illecitamente esportati, spacciandoli per olio extravergine di oliva nazionale (Fig. 77).

Figura 77 — Sequestri per olio di oliva.



Pertanto, c'è stata l'emissione, da parte dell'Autorità Giudiziaria, di 2 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti dei rappresentanti legali delle società sottoposte a controllo.

AGENZIA DELLE DOGANE

Nel settore dei mangimi sono state effettuate nel 2011 n. 3.782 importazioni, per un totale di Kg. 2.932.581.961, di prodotti definiti nel capitolo 23 della Tariffa doganale d'uso integrata “residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali”.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 491 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 16 difformità alla normativa doganale.

ANIMALI VIVI

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2011 n. 2.284 importazioni, per un totale di Kg. 951.001, di prodotti definiti nel capitolo 01 della Tariffa doganale d'uso integrata “animali vivi”. L’Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati dalle competenti autorità, in particolare soffermandosi sulle certificazioni veterinarie.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 229 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, e non sono state rilevate difformità alla normativa doganale.

ALIMENTI

Particolare importanza riveste l’attività di controllo alle frontiere sui **prodotti destinati all’alimentazione umana**, ove l’Agenzia delle Dogane svolge la propria attività di controllo, in coordinamento con i locali PIF ed USMAF, per la tutela della salute e della sicurezza dei consumatori, accertando innanzitutto che allo sdoganamento le merci siano scortate da validi provvedimenti autorizzatori.

Nel settore alimenti sono state effettuate nel 2011 le seguenti importazioni:

- n. 4.098, per un totale di Kg. 58.214.562, di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d’uso integrata “carni e frattaglie commestibili”;
- n. 37.723, per un totale di Kg. 344.508.226, di prodotti del capitolo 03 “pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici”;
- n. 1.807, per un totale di Kg. 21.623.937, di prodotti del capitolo 04 “latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove”;
- n. 13.842, per un totale di Kg. 481.698.297, di prodotti del capitolo 07 “ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci”;
- n. 22.273, per un totale di Kg. 1.099.373.354, di prodotti del capitolo 08 “frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni”;
- n. 54.498, per un totale di Kg. 477.766.608, di prodotti del capitolo 09 “caffè, tè, mate e spezie”;
- n. 2.396, per un totale di Kg. 3.884.384.324, di prodotti del capitolo 10 “cereali”;
- n. 465, per un totale di Kg. 3.430.677, di prodotti del capitolo 11 “prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento”;
- n. 7.514, per un totale di Kg. 1.095.940.244, di prodotti del capitolo 12 “semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi”.

Nel settore dei prodotti derivati dalla pesca (capitolo 03), a seguito dell’entrata in vigore del Reg. CE n.1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008, che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, l’Agenzia delle Dogane ha rafforzato, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l’attività di verifica sul corretto adempimento delle formalità all’importazione e assicurato il proprio apporto ai lavori svolti in sede europea dalla Commissione UE e dalla European Fisheries Control Agency.

Si segnalano, in particolare, gli accertamenti svolti sulle operazioni da Canada,

Corea del Sud e Indonesia, laddove è stato richiesto di verificare anche la presenza di imbarcazioni coinvolte in attività di pesca illegale.

Importazioni dal CANADA.

Nel mese di settembre 2011, su iniziativa dell’Agenzia, ed in relazione ad accertamenti in corso sulle operazioni di importazione, è stato richiesto agli Uffici di fornire copia delle dichiarazioni doganali e della connessa documentazione relativa alle importazioni di prodotti ittici dal Canada. Sulla base della documentazione pervenuta, è stato richiesto l’intervento del MIPAAF per attivare i controlli dei certificati di cattura. In relazione ai risultati pervenuti è stata richiesta un’ulteriore verifica all’autorità canadese, tramite il MIPAAF, in quanto dai controlli effettuati è emersa l’irregolarità di decine di certificati di cattura, recanti una firma difforme rispetto a quella presente nella copia delle medesime certificazioni rese disponibili sul sito web dell’Autorità della pesca del Canada.

Importazioni dalla Corea del Sud.

Sono stati attivati, su richiesta della Commissione Europea, controlli sui certificati di cattura relativi ad operazioni di importazione di prodotti della pesca provenienti dalla Repubblica di Corea (KR). Dai controlli effettuati dagli Uffici delle dogane non sono emerse irregolarità. Tuttavia su segnalazione dell’Ufficio delle dogane di Gioia Tauro, per alcuni certificati, sono state richieste ed attivate, per il tramite del MIPAAF, richieste di verifica all’autorità estera che ha emesso i certificati di cattura.

Importazioni dall’Indonesia

Analoghe verifiche sono state attivate per controllare importazioni di prodotti della pesca dall’Indonesia che potrebbero essere stati ottenuti con l’impiego di pescherecci inseriti nel Reg.(UE) n. 724/2011 della Commissione del 25 luglio 2011 che stabilisce l’elenco delle navi che esercitano pesca illegale.

Nell’ambito del controllo sugli alimenti è di particolare importanza l’attività dei Laboratori **Chimici delle Dogane**, le cui operazioni (analisi, certificazioni, ecc.), definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente

integrate nel sistema informativo doganale, che consente di programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio e di ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2011 sono risultate:

olio d'oliva, acquaviti, alcol etilico denaturato e non, birra, fecce vinose, liquori, prodotti a base di zuccheri, frumento duro e tenero, pasta alimentare, concentrati di pomodoro, integratori alimentari, riso.

Le non conformità riscontrate sono state determinate prevalentemente dai seguenti parametri analitici:

cere, stigmastadieni, esteri, valutazione organolettica, acidi grassi, steroli, zuccheri totali, titolo alcolometrico volumico, K232, rame, alcol metilico, ferrocianuri, denaturanti, grado plato, cloruro di sodio, cloruro di litio, origine botanica, materia grassa, quantità di burro, tenore di impurezze, acidità volatile, grado brix, caratteristiche biometriche.

Il dettaglio dei campioni analizzati nel 2011 è riportato nella Fig. 78 .

Figura 78 - Attività dell'Agenzia delle Dogane sui prodotti destinati all'alimentazione umana in importazione - Campioni Analizzati nell'anno 2011

Alim. Umana & anim.		150	4	2325	142	1954	243	1	1804	63	1002	140	7783
Oli e grassi	486		192	686	8		467	592				397	2828
Birre - bevande		87	32			10	132			64		77	402
Cereali			6	137		48	87				373	8	651
Lattiero - caseari		318								10			328
O.G.M.				144									144
Spiriti		1209	6		78	263	174			780	201		2711
Vini - acqueviti		1083	187		683	165	1336			1036	619	1647	6706
Zuccheri - cacao		133		78		86	51			150		27	525
TOTALE COMPLESSIVO	486	2935	427	3370	681	2526	2490	593	1804	2103	2195	2288	22078

Le importazioni degli alimenti sono state sottoposte ai controlli previsti dal cd. circuito doganale di controllo che ha selezionato per il controllo documentale/fisico/scanner partite di merci, - riportate di seguito per capitolo TARIC - sulle quali sono state rilevate difformità alla normativa doganale riportate in corsivo:

- capitolo 02 della TARIC, 1.794 controlli, *43 difformità accertate*;
- capitolo 03 della TARIC, 5.835 controlli, *99 difformità accertate*;
- capitolo 04 della TARIC, 220 controlli, *3 difformità accertate*;
- capitolo 07 della TARIC, 3.627 controlli, *69 difformità accertate*;
- capitolo 08 della TARIC, 4.503 controlli, *115 difformità accertate*;
- capitolo 09 della TARIC, 3.653 controlli, *34 difformità accertate*;
- capitolo 10 della TARIC, 879 controlli, *43 difformità accertate*;
- capitolo 11 della TARIC, 134 controlli, *16 difformità accertate*;
- capitolo 12 della TARIC, 2.172 controlli, *58 difformità accertate*;

ALTRO

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 e delle merci al seguito dei **passeggeri internazionali**, anche per le previsioni recate dal Reg. CE n. 206/2009, relative all’introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale, collaborando con gli uffici veterinari di confine e collazionando i dati dei sequestri di carni e latticini relativi (art. 10 del Reg. CE 206/2009).

Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell’anno **2011**, sono stati effettuati 38.480 controlli sui passeggeri, di cui 34.332 sono risultati conformi e 4.148 non conformi, col conseguente sequestro di oltre 3.262 Kg/lt di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

Nel quadro della collaborazione tra l’Agenzia delle dogane e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica connesso al traffico per via aerea delle piccole spedizioni correlate al commercio elettronico, è stato realizzato uno specifico progetto, denominato “**RETRIEVER**”, per il contrasto

al traffico illegale di **prodotti di origine animale**, di specimen protetti dalla Convenzione di Washington (CITES) nonché di medicinali, integratori e cosmetici vietati e/o contraffatti. Le relative attività si sono sviluppate presso l’Ufficio delle dogane di Malpensa, dal 19 al 23.09.2011 e, sulla base dell’analisi dei rischi territoriale effettuata anche in collaborazione col personale degli uffici di confine sanitario e veterinario, sono state selezionate numerose spedizioni sospette di contenere prodotti di origine animale ed eseguiti controlli per accertare eventuali violazioni alle disposizioni del Reg. (CE) 206/2009, nonché di quanto dispone il Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali di conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti. Con l’intervento del personale dell’USMAF sono stati sottoposti a controllo i materiali a contatto con gli alimenti, i cosmetici, gli integratori alimentari ed i medicinali. Nel corso dell’iniziativa sono stati realizzati sequestri di cinque spedizioni provenienti dalla Cina (tre contenevano farmaci a uso veterinario, una mangimi per animali e una budella di bovino di vietata importazione), poi distrutte a cura del PIF, mentre, a seguito di interventi dell’USMAF, sono state sequestrate 28 spedizioni di integratori contenenti sostanze vietate, prodotti eccedenti l’uso personale, aghi e liquidi per tatuaggi non conformi alle disposizioni sanitarie vigenti.

Nel corso del progetto “**RETRIEVER**” sono stati effettuati controlli sui passeggeri internazionali accertando 61 violazioni per quanto concerne prodotti di origine animale trasportati al seguito di passeggeri. I controlli congiunti Agenzia delle Dogane - PIF hanno consentito di individuare, sequestrare e distruggere un quantitativo complessivo di Kg. 323 di carni (Kg. 242), latte e derivati (Kg. 44), miele (Kg. 6) e pesce (Kg. 31) e rinvenire e sequestrare 8.056 prodotti farmaceutici, in relazione ai quali è stata data notizia all’Autorità giudiziaria.

CONCLUSIONI

I

risultati descritti nei precedenti capitoli fanno riferimento al tipo di controllo svolto dalle ASL ed al numero di campioni di alimenti e bevande analizzati dai laboratori pubblici del controllo ufficiale. Il numero delle ispezioni risulta inferiore a quello degli anni precedenti.

Le unità operative controllate sono risultate essere 358.196 contro le 403.724 dell’anno precedente. Le unità con infrazioni sono state 53.180 contro le 50.929 del 2010. Ancora numerose, ed in un certo senso non risolte, sono le irregolarità riscontrate nell’igiene generale, del personale e dell’HACCP. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal comando carabinieri per la tutela della Salute che ha attivato il sistema di allerta principalmente per via di lamentele dei consumatori. Queste problematiche risultano essere ricorrenti e probabilmente correlate a non conformità nell’ambito dell’igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP come risulta dalla valutazione delle attività ispettive.

Nel corso della raccolta si è ancora constatata la trasmissione di modelli di rilevazione A non completi, che non riportano i dati di tutte le ASL ricadenti nel territorio di alcune Regioni, o con alcune incongruenze. Pertanto si evidenziano ancora una volta delle rendicontazioni disomogenee che in parte potrebbero contribuire alla diminuzione del numero di ispezioni effettuate e del numero di campioni prelevati per le analisi.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all’analisi 117.185 campioni (118.603 nel 2010) di cui 1529 irregolari (3120 nel 2010). Come era stato evidenziato negli anni passati, anche 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, ricadenti sotto la generica voce altro. Ciò ha permesso di avere un quadro più ampio sulle tipologie dei singoli contaminanti,

come riportato nei capitoli precedenti. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, e non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto. Al riguardo, dopo numerosi incontri tecnici avvenuti negli ultimi anni, è stato possibile informatizzare la raccolta dati dei controlli analitici. Infatti, dai primi mesi del 2012, anche per la raccolta dei dati relativi al mod. B della “Vigilanza e Controllo Alimenti e Bevande” è stato attivato il sistema NSIS Alimenti.

Tale sistema di trasmissione e raccolta dati, già attivo ed utilizzato dal 2011 per i “Monitoraggi Conoscitivi sui Contaminanti” e dal 2009 per i “Pesticidi”, permetterà di avere una conoscenza su tutti i tipi di contaminazioni negli alimenti e bevande.

Il nuovo sistema è entrato a regime nel corso del 2012 e sarà l'unico sistema di trasmissione dei dati per le successive relazioni sui controlli ufficiali. Saranno organizzati, quindi, degli incontri rivolti ai referenti delle Regioni e dei Laboratori Ufficiali (A.R.P.A., I.Z.S. e L.S.P.), oltre ai Tecnici che si occupano di elaborazione, conversione e trasmissione dei dati. In questi incontri sarà possibile affrontate tutte le eventuali problematiche tecniche, permettere la registrazione dei vari referenti e chiarire come utilizzare il formato dati XML proposto dall'EFSA ed adottato da questa Direzione Generale. E' chiaro che questa iniziativa, che ha portato ad un nuovo sistema che sostituirà di fatto il Modello B, permetterà anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare.

Analogamente a questa iniziativa, sarà necessario che i gruppi di lavoro, istituiti nell'ambito della cabina di regia e sulla revisione delle linee guida 882-854, collaborino fattivamente per poter revisionare le schede dell'attività ispettiva (Modello A) e degli audit. Sarà importante, quindi, poter proseguire questi incontri ed, in particolare, definire non soltanto le frequenze dei controlli, ma anche il numero di campioni da prelevarsi nelle varie fasi della produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti. Ciò anche al fine di garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.



Figura 1 – Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2011

Figura 2 – Riepilogo nazionale dell’attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2011

Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l’anno 2011

Figura 4 – SIAN: confronto ultimi 10 anni (2002-2011)

Figura 5 – SIAN: confronto delle attività di campionamento degli ultimi 10 anni (2002-2011)

Figura 6 – SIAN: distribuzione delle infrazioni rilevate nel 2011

Figura 7 – SIAN: provvedimenti adottati nel 2011

Figura 8 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2011

Figura 9 – Servizi Veterinari: Riepilogo nazionale dell’attività nel 2011

Figura 10 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva per l’anno 2011

Figura 11 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2002-2011

Figura 12 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2002-2011

Figura 13 – Servizi Veterinari: Distribuzione delle infrazioni 2011

Figura 14 – Servizi Veterinari: Provvedimenti adottati

Figura 15 – Attività analitica svolta dalle ARPA e dai LSP nel 2011

Figura 16 – Rapporto percentuale tra campionamenti effettuati con esiti regolari ed irregolari riscontrati nell’attività analitica svolta dalle ARPA e LSP nel 2011

Figura 17 – Attività di controllo ufficiale di ARPA e LSP nel 2011

Figura 18 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2002 - 2011

Figura 19 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

Figura 20 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

Figura 21 – ARPA e LSP: Attività analitica: Modello B

Figura 22 – Attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS. nel 2011

Figura 23 – Rapporto percentuale tra campionamenti effettuati con esiti regolari ed irregolari riscontrati nell’attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS. nel 2011

Figura 24 – Riepilogo nazionale dell’attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS.

Figura 25 – IZS: Raffronto anni 2002-2011

Figura 26 – IZS: distribuzione delle infrazioni del 2011

Figura 27 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

Figura 28 – IZS: Dettaglio delle voci "altro"

Figura 29 – S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni eseguite

Figura 30 – ARPA e I.I.ZZ.SS.: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni

Figura 31 – Riepilogo nazionale dell’attività ispettiva svolta da SIAN e SV

Figura 32 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

Figura 33 – Analisi dei campioni di ARPA, LSP e I.I.ZZ.SS.: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

Figura 34 – Risultati complessivi dell’attività di controllo 2011 (fonte dati TRACES)

Figura 35

Figura 36 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2011 (fonte dati PIF)

Figura 37 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2011 (fonte dati PIF)

Figura 38 - Controllo per il rilevamento di radiazioni ionizzanti 2011 (fonte dati PIF)

Figura 39 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2011 (fonte dati RASFF window)

Figura 40 - Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 3 anni

Figura 41 - Percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l’importazione

Figura 42 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri anno 2011

Figura 43 - Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2011)

Figura 44 - Dati globali sui controlli all’importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2011

Figura 45 - Dati sui controlli all’importazione di alimenti di origine non animale - attività USMAF 2011

Figura 46 - Dati sui controlli all’importazione di materiali a contatto - attività USMAF 2011

Figura 47 – Analisi eseguite sugli alimenti

Figura 48– Principali analisi eseguite sui materiali a contatto

Figura 49 - Categorie di prodotto oggetto di notifica

Figura 50 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti microbiologici

Figura 51 - classi di alimenti

Figura 52 - Listeria

Figura 53 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti chimici

Figura 54 - Notifiche per corpi estranei, OGM e Novel food

Figura 55 - Notifiche per allergeni

Figura 56 - Notifiche riguardanti i prodotti nazionali

Figura 57 - Regioni di origine dei prodotti interessati da allerta

Figura 58 - Tipologia del rischio

Figura 59 - Notifiche alimentazione animale

Figura 60 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Figura 61 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Figura 62 - prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

Figura 63 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

Figura 64 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

Figura 65 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2011 nei settori del comparto alimentare

Figura 66 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori del comparto alimentare

Figura 67 - Distribuzione percentuale dei sopralluoghi nei settori del comparto alimentare

Figura 68 - Operatori controllati e irregolari nei settori del comparto alimentare

Figura 69 - Attività di controllo svolta dagli Uffici nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata

Figura 70- Attività di controllo svolta dalle Strutture di controllo operanti nell'ambito delle Produzioni di qualità regolamentata.

Figura 71 - Distribuzione dell'attività analitica nei settori del comparto alimentare

Figura 72 - Attività analitica nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata

Figura 73 - Notizie di reato nei settori del comparto alimentare

Figura 74 - Non conformità accertate dalle Strutture di controllo operanti nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata: principali parametri dell'attività di controllo

Figura 75 – Prodotti sottoposti a sequestro

Figura 76 – Interventi eseguiti e relativi soggetti denunciati.

Figura 77 – Sequestri per olio di oliva

Figura 78 - Attività dell'Agenzia delle Dogane sui prodotti destinati all'alimentazione umana in importazione - Campioni Analizzati nell'anno 2011



€ 7,60