

Figura 24 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2003 – 2013

A.R.P.A e LSP - Attività analitica											
N. di campioni analizzati	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550	31.411	21.244	22.076	20.456
Campioni irregolari	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940	816	381	407	534
% di campioni irregolari	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4	2,6	1,8	1,8	2,6
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013

A.R.P.A. ELSP - Attività analitica



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

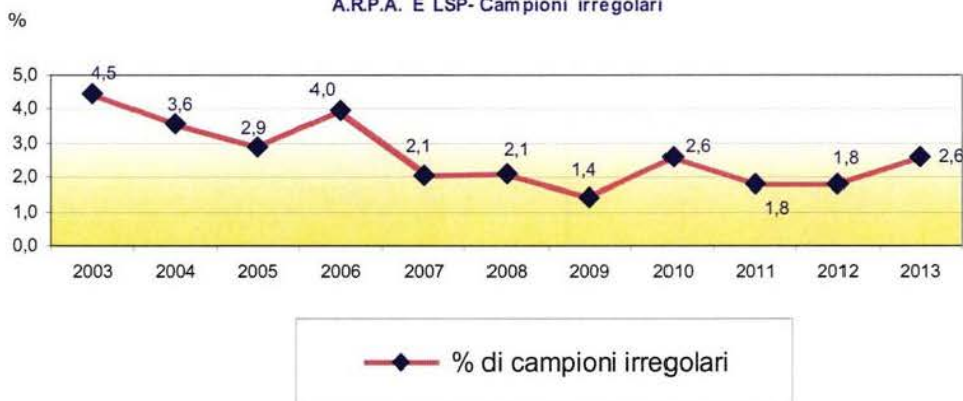


Figura 25 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni 2013

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	7	9	346	33	34	35	33	39	66	602
% infrazioni	1,2	1,5	57,5	5,5	5,6	5,8	5,5	6,5	11,0	100,0

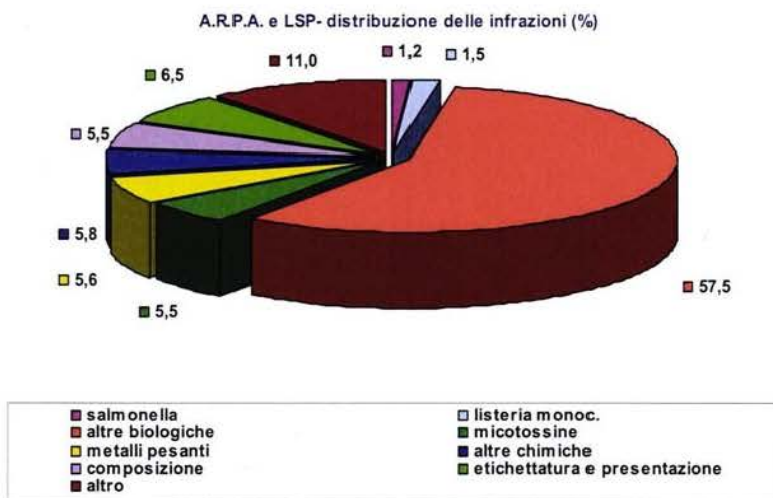
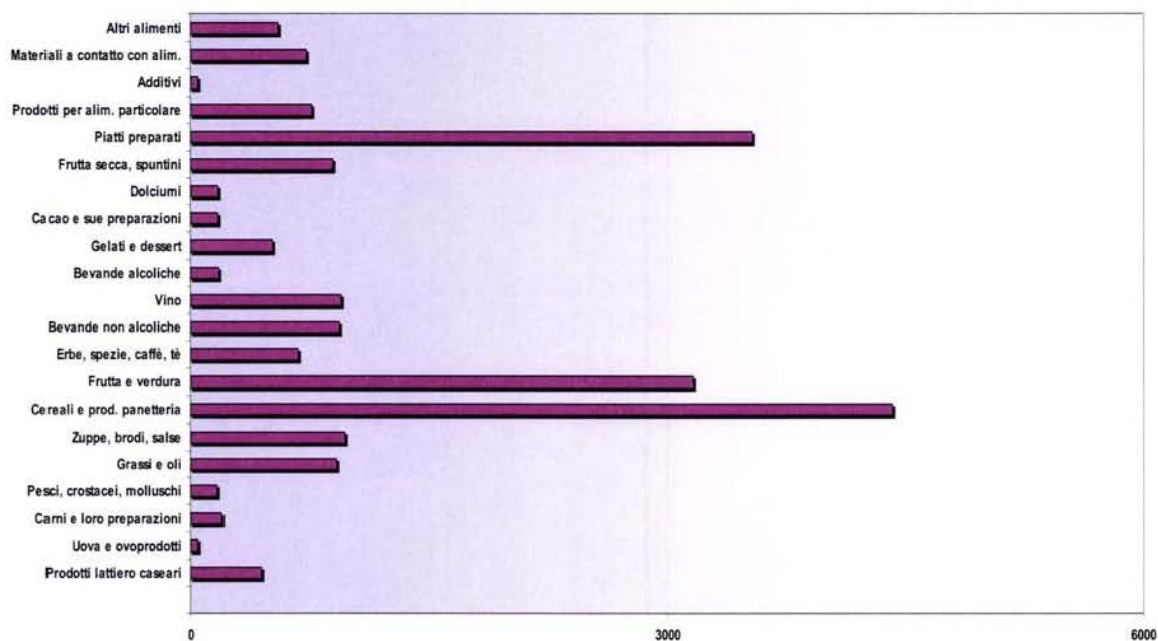


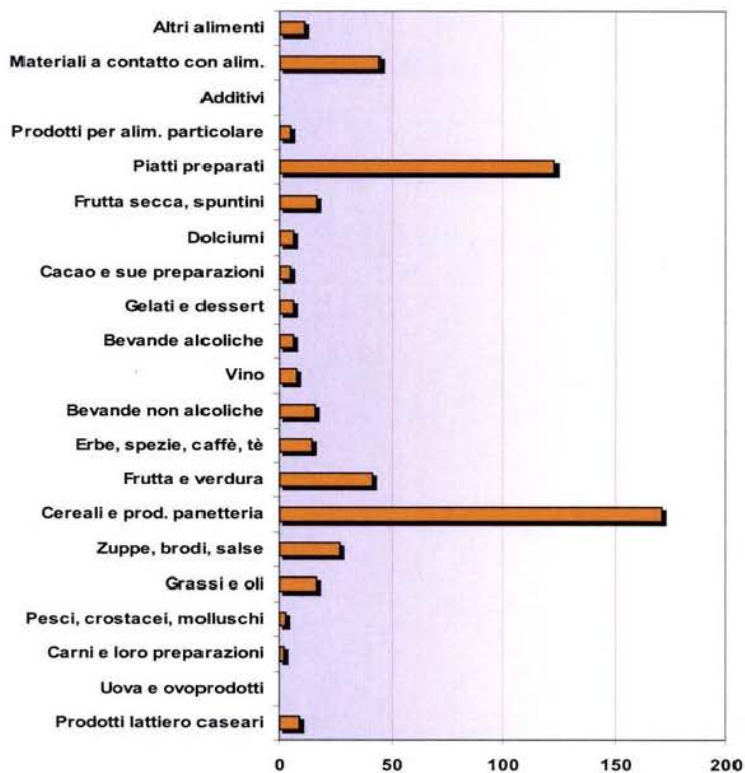
Figura 26 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2013

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	443	9	2,0
Uova e ovoprodotti	49	0	0,0
Carni e loro preparazioni	197	2	1,0
Pesci, crostacei, molluschi	166	3	1,8
Grassi e oli	921	17	1,8
Zuppe, brodi, salse	970	27	2,8
Cereali e prod. panetteria	4.423	171	3,9
Frutta e verdura	3.160	42	1,3
Erbe, spezie, caffè, tè	676	15	2,2
Bevande non alcoliche	936	16	1,7
Vino	950	8	0,8
Bevande alcoliche	180	6	3,3
Gelati e dessert	517	6	1,2
Cacao e sue preparazioni	175	5	2,9
Dolciumi	173	6	3,5
Frutta secca, spuntini	894	17	1,9
Piatti preparati	3.536	123	3,5
Prodotti per alim. particolare	761	5	0,7
Additivi	48	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	729	45	6,2
Altri alimenti	551	11	2,0
<b>TOTALI</b>	<b>20.456</b>	<b>534</b>	<b>2,6</b>

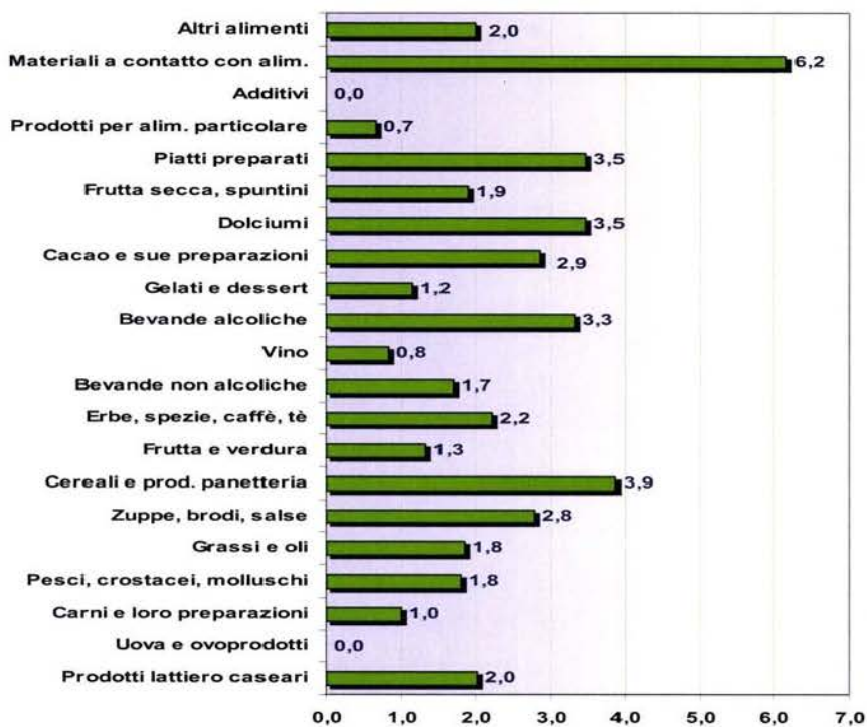
Principali classi di alimenti e bevande analizzati



Numero di campioni irregolari analizzati



% di campioni irregolari analizzati



Come già da diversi anni si sono intraprese 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, ed in attesa che l’inserimento dei dati relativi ai laboratori nel nuovo flusso informativo NSIS vada a regime, 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, o lo hanno fatto in modo disomogeneo. Pertanto, la **Fig. 27** si riferisce solo ai dati trasmessi da 12 Laboratori regionali.

Il maggior riscontro di non conformità si riferiscono ad E. coli, Stafilococchi e muffe, principalmente rilevate nei piatti preparati e cereali e prodotti della panetteria. Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura e dalla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

Figura 27 – ARPA e LSP. Attività analitica

Mod. B (attività analitica)	DETTAGLIO DELLE VOCI "ALTRO"																	
	E.coli	Stafilococchi	Bacilli	Clostridi	Enterobatteriacee	Muffe e Lieviti	Parassiti	Carica batterica ed altri patogeni alimentari come	Residui di fitofarmaci	Solfitti	Nitrati	Acido Benzoinco	Acido ascorbico	Acido sorbico	Solfiti	Rischi chimici prev. di carattere merceologico	Caratteristiche organolettiche alterate	Impurità fisiche
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	2					1	1											
2. UOVA E OVOPRODOTTI																		
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														1		1		
5. GRASSI ED OLI															12			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE											1							
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA		11			9	27	5	39	1				1		1	8		
8. FRUTTA E VERDURE			1		5	1	1	11	6		1				5		1	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'				2		14												
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																	2	
11. VINO										15					1			
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO						2		2							5			
13. GELATI E DESSERT		1			2			2										
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO							2	2							1			
15. DOLCIMI						4												
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI							3											
17. PIATTI PREPARATI	15	16	6	4	28	1	2	73										
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												1						
19. ADDITIVI																		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															1			
21. ALTRI ALIMENTI																2		

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

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 2013, la **Fig. 28** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi.

Figura 28 – Attività analitica svolta dagli I.ZZ.SS. nel 2013

I.Z.S. - 2013		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, caccagione e poltame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e suoi preparati	Docciami	Frutta secca a guscio rigido	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° completati 180 Irregolari 2	18	169	177	4	17	72	43	8	11	12	1	0	0	5	7	4	0	11	0	4	1
BASILICATA	N° completati 185 Irregolari 23	7	391	48	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	3	0	0	0	0
BOLZANO (P.A.)	N° completati 163 Irregolari 1	9	100	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	0	5	0	3	0	0	0	1
CALABRIA	N° completati 2.290 Irregolari 193	56	35.392	162	63	21	200	404	21	27	37	1	30	1	1	15	11	440	52	1	59	153
CAMPANIA	N° completati 1.408 Irregolari 33	30	510	1.164	1	8	90	30	1	7	6	0	0	5	1	1	0	960	127	0	6	19
EMILIA R.	N° completati 352 Irregolari 3	56	712	531	17	83	461	235	77	133	66	14	55	50	50	156	59	29	246	7	3	59
FRIULI V.G.	N° completati 457 Irregolari 3	13	224	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	9	0	0	0	0
LAZIO	N° completati 833 Irregolari 7	10	1.346	1.019	8	7	116	7	17	22	0	3	25	0	0	22	0	132	56	18	0	28
LIGURIA	N° completati 144 Irregolari 1	4	185	142	0	17	16	5	0	1	0	0	13	0	0	0	0	7	8	0	0	1
LOMBARDIA	N° completati 737 Irregolari 4	26	1.714	420	9	19	40	58	0	6	5	0	11	0	0	5	0	27	5	3	0	18
MARCHE	N° completati 264 Irregolari 4	14	352	186	0	0	30	10	4	2	0	0	28	2	2	41	0	129	6	0	5	0
MOLISE	N° completati 170 Irregolari 0	0	137	35	1	2	21	31	1	8	4	0	0	0	0	2	1	1	3	0	0	2
PEMONTE	N° completati 406 Irregolari 1	15	453	130	1	209	129	42	57	16	0	0	18	0	0	3	0	543	11	1	0	6
PUGLIA	N° completati 912 Irregolari 6	105	980	815	7	16	21	12	10	0	0	0	12	0	0	31	0	33	8	0	0	11
SARDEGNA	N° completati 537 Irregolari 18	78	840	2.036	100	13	227	201	22	46	41	10	21	0	0	37	19	291	32	0	9	20
SICILIA	N° completati 3.925 Irregolari 8	110	2.899	2.433	3	10	269	260	26	20	1	0	48	0	0	80	0	3.013	89	0	61	123
TOSCANA	N° completati 1.052 Irregolari 14	22	418	240	4	0	62	12	4	0	0	0	13	0	0	11	0	59	25	0	0	1
TIRRENTO (P.A.)	N° completati 316 Irregolari 1	13	247	48	0	0	0	0	0	0	0	0	47	0	0	22	0	22	0	0	0	9
UMBRIA	N° completati 159 Irregolari 6	5	284	125	41	46	108	143	17	16	18	0	6	2	29	24	70	69	0	0	0	0
VALLE D'AOSTA	N° completati 11 Irregolari 0	0	29	0	2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
VENETO	N° completati 1.244 Irregolari 7	108	1.444	812	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0	135	0	225	1	3	0	96

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 29**). I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **89.561**, in diminuzione rispetto ai **102.572** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **1.441** sono risultati non regolamentari (**1,6%**) in lieve aumento rispetto al dato percentuale del 2012 (**1,3%**).

Le **Figg. 30, 31 e 32** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e LSP.

La **Fig. 30** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2003 al 2013. Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli II.ZZ.SS. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano quelle relative alle contaminazioni chimiche.

Nella **Fig. 31** (e relativo grafico) viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione.

Le maggiori irregolarità per classi di alimenti (**Fig. 32**) sono state riscontrate in materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti additivi (**4,0%**), seguiti da zuppe, brodi e salse (**3,8%**) e da vino (**3,3%**). Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati.

Inoltre, i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro" sono pervenuti da 17 sezioni. Nella **Fig. 33** sono riportati i dati ricadenti nella generica voce "altro". Da questi dati emerge che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (E. coli, Yersinia enterocolitica) in prodotti a base di carne. Sono emerse contaminazioni da Stafilococchi ed E. coli anche in prodotti lattiero caseari, seguiti da E. coli nella categoria pesci, crostacei e molluschi. Numerose irregolarità hanno, inoltre, riguardato istamina in prodotti della pesca e la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta principalmente in prodotti a base di carne.

Figura 29 – Riepilogo nazionale dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS 2013

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	6.516	140	2	5	100	20	-	13	-	-	-	140
04 01 02	Latte pastorizzato	338	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 01 03	Latte UHT	363	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
04 01 04	Latte sterilizzato	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	98	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	181	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	34	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
04 05	Burro	321	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	7.728	189	4	26	164	2	-	8	3	-	1	208
<b>TOTALE</b>		<b>15.745</b>	<b>335</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>266</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>354</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	632	5	3	-	-	-	-	2	-	-	-	5
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	67	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>699</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>7</b>
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	38.948	212	32	27	203	-	-	6	17	17	2	304
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	577	19	11	4	4	-	-	1	-	-	-	20
02 04	Altre carni	417	18	3	-	15	-	-	-	-	-	-	18
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.884	394	196	120	35	-	-	46	11	16	-	424
<b>TOTALE</b>		<b>48.826</b>	<b>643</b>	<b>242</b>	<b>151</b>	<b>257</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>53</b>	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>766</b>

4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	44	6	-	-	-	-	5	2	-	-	-	7
03 02	Teleostei	1.589	72	-	2	9	-	16	42	2	1	-	72
03 03	Filetti e trance di pesce	795	53	-	1	-	-	13	35	4	-	-	53
03 05	Molluschi gasteropoidi	28	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
03 06	Molluschi bivalvi	5.170	106	13	-	94	-	-	3	-	1	-	111
03 08	Molluschi cefalopodi	374	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4
03 09	Echinodermi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	608	17	-	-	-	-	-	11	5	1	-	17
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.866	44	1	18	-	-	1	22	1	2	-	45
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	235	4	-	1	-	-	-	1	1	1	-	4
<b>TOTALE</b>		<b>10.715</b>	<b>307</b>	<b>14</b>	<b>23</b>	<b>103</b>	<b>-</b>	<b>39</b>	<b>116</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>314</b>
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	21	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
15 01	Grassi alimentari animali	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	197	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 07 01 001	Olio di oliva	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>261</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>

6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	254	14	-	-	1	-	-	-	2	11	-	14
21 03	Prep. per salse e salse	191	4	1	-	-	-	-	2	2	-	-	5
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>468</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>19</b>
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	239	6	-	-	-	3	-	3	-	-	-	6
11 00	Prodotti della macinazione	340	6	-	-	-	3	-	2	-	-	1	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	235	2	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	614	9	2	-	6	-	-	1	-	-	-	9
19 03 01	Paste alimentari secche	196	6	-	-	2	-	-	1	1	2	-	6
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	118	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	131	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>TOTALE</b>		<b>1.873</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>31</b>
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	940	9	-	-	8	-	-	1	-	-	-	9
08 00	Frutta	554	9	-	-	3	-	1	4	1	-	-	9
<b>TOTALE</b>		<b>1.494</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	267	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
25 00	Sale da cucina	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>269</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>

<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 02	Altre bevande non alcoliche	223	6	-	-	1	-	-	5	-	-	-	6
	<b>TOTALE</b>	<b>315</b>	<b>6</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	<b>5</b>	-	-	-	<b>6</b>
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	175	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
	<b>TOTALE</b>	<b>184</b>	<b>6</b>	-	-	-	-	-	<b>6</b>	-	-	-	<b>6</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>TOTALE</b>	<b>29</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	395	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
	<b>TOTALE</b>	<b>395</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	61	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>61</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	596	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	<b>TOTALE</b>	<b>636</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>

<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	118	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>118</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	5.996	50	3	31	14	-	-	-	1	3	-	52
<b>TOTALE</b>		<b>5.996</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>52</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	749	4	-	-	-	-	-	2	1	1	-	4
<b>TOTALE</b>		<b>749</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>33</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	149	6	-	-	-	-	-	9	-	-	-	9
<b>TOTALE</b>		<b>149</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	25	2	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	521	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>546</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>89.561</b>	<b>1.441</b>	<b>273</b>	<b>239</b>	<b>662</b>	<b>30</b>	<b>41</b>	<b>237</b>	<b>52</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>1.599</b>

Figura 30 – IZS: Raffronto anni 2003-2013

IZS - Attività analitica											
N. di campioni analizzati	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192	95.941	102.572	89.561
Campioni irregolari	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1547	2.304	1.148	1.339	1.441
% di campioni irregolari	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6	1,2	1,3	1,6
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013



Figura 31 – IZS: distribuzione delle infrazioni del 2013

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	273	239	662	30	41	237	52	59	6	1.599
% infrazioni	17,1	14,9	41,4	1,9	2,6	14,8	3,3	3,7	0,4	100,0

