



## *Ministero della Salute*

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

# Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia



# Anno 2015



Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione  
Ufficio 8 – Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli

In collaborazione con:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Agenzia delle Dogane  
Comando Carabinieri per la tutela della salute  
Guardia di Finanza  
Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano  
Agenzie Regionali/Provinciali per la Protezione Ambientale  
Aziende Sanitarie Locali  
Aziende Territoriali per la Salute  
Istituti Zooprofilattici Sperimentali  
Laboratori di Sanità Pubblica  
Posti di ispezione frontaliera  
Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera  
Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

## Sommario

INTRODUZIONE.....	7
CONTROLLI UFFICIALI .....	7
ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L. ....	10
CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2015 ED ANALISI DEI TREND.....	12
Dati Regionali delle Attività ispettive ASL .....	20
Analisi dei trend .....	26
Conclusioni .....	29
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2015 SULLE ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE .....	30
Introduzione.....	30
Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS).....	31
Flusso dati .....	32
Organizzazione della base dati.....	32
Matrici alimentari.....	32
Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti.....	33
Parametri analitici .....	33
Campioni prelevati .....	34
Tipologia di matrici campionate.....	37
Determinazioni analitiche .....	38
Analiti ricercati .....	40
Analisi per la ricerca di contaminanti di natura microbica .....	41
Analisi per la ricerca di contaminanti di natura chimica .....	42
Tipologia di analiti ricercati per macro-categoria di alimento .....	42
Non conformità .....	42
Non conformità per categoria di alimento.....	42
Non conformità per tipologia di analita .....	46
Conclusioni .....	48
ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE – NAS .....	50
Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2015 .....	54
Prodotti ittici .....	54
NAS Genova – prodotti ittici rietichettati (aprile 2015) .....	54
NAS Salerno – alimenti in cattivo stato di conservazione (dicembre 2015) .....	55
Vini e alcolici.....	55
NAS Potenza – produzione clandestina di alcol – Operazione Alcool discount (marzo-luglio 2015) .....	55
NAS Udine – vino sofisticato – Operazione Sauvignon (settembre 2015) .....	55
Carne ed allevamenti .....	56

NAS Bologna – prodotti carnei contaminati – Operazioni Hell’s Chicken (luglio 2015).....	56
NAS Roma – macellazione clandestina (settembre 2015) .....	57
Conserve alimentari .....	57
NAS Bari – conserve alimentari in cattivo stato di conservazione (gennaio 2015).....	57
NAS Salerno – conserve in cattivo stato di conservazione e frode in commercio (ottobre 2015) .....	57
Alimenti e ristorazione etnica .....	58
NAS Milano – importazione illegale di alimenti (dicembre 2015) .....	58
Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi .....	59
Servizio in campo nazionale “Camionbar” (aprile 2015).....	59
Servizio in ambito nazionale “Estate tranquilla” (giugno - agosto 2015).....	60
Monitoraggio “Mozzarella di Bufala” (luglio 2015).....	60
Servizio in campo nazionale “Panificazione” (settembre 2015) .....	61
Servizio in campo nazionale “Conserve alimentari” (ottobre 2015).....	62
Monitoraggio “Prodotti della pesca” (novembre-dicembre 2015).....	63
Operazione “Natale sicuro” (dicembre 2015).....	64
USMAF .....	65
Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale.....	65
Attività svolta .....	65
PIF .....	76
Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti.....	76
UVAC .....	83
Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari .....	83
Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari .....	89
Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF).....	91
Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti.....	100
Allerta riguardanti i prodotti di origine nazionale.....	104
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI .....	106
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità .....	106
Illeciti accertati sui prodotti da agricoltura biologica.....	106
Illeciti accertati sui Prodotti a DOP a IGP e STG (esclusi i vini e gli oli di oliva).....	106
Illeciti accertati di particolare rilievo sui Vini a DO e a IGT .....	107
Altri illeciti accertati sui Vini a “Denominazione di Origine” (vini a DOCG, a DOC) e a IGT .....	107
Qualità merceologica degli alimenti generici.....	108
Vino - Operazione HYDRIAS.....	108
Vino - Operazione MAX .....	109
Vino - Operazione IN VINO VARIETAS .....	109

Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande generici.....	111
Principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori.....	111
Qualità e genuinità degli oli di oliva nazionali - Programma di controlli .....	115
Operazione MAMMA MIA.....	117
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità: Azione a tutela del made in Italy di qualità in ambito europeo e internazionale.....	117
Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli oli d'oliva) .....	120
Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT .....	125
Prodotti da agricoltura biologica.....	127
Prodotti a DOP a IGP e a STG (esclusi i vini e gli oli di oliva) .....	127
Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT .....	128
GUARDIA DI FINANZA.....	130
Attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore delle frodi agroalimentari .....	130
Operazione "Hydrias" .....	134
Operazione "Cana" .....	134
AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI .....	136
Importazioni - Controlli ad hoc svolti .....	136
Prodotti della pesca.....	136
Frodi alimentari .....	137
OPSON IV – Operazione congiunta per la lotta alla contraffazione dei prodotti alimentari a denominazione di origine protetta e controllata.....	138
Prodotti da agricoltura biologica.....	139
GLOSSARIO .....	140

## INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282) per consentire la compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dispone che il Ministero della Salute raccolga i risultati delle analisi effettuate dai laboratori del controllo ufficiale e le informazioni sulle risultanze delle indagini effettuate dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), dal Corpo forestale dello Stato, dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal Corpo della guardia di finanza e dagli organi dell'Amministrazione finanziaria operanti nei posti di dogana.

I dati raccolti vengono trasmessi annualmente al Parlamento, come disposto dall'articolo 8, comma 5 della suddetta legge, integrati con quelli relativi alle attività ispettive effettuate dalle ASL ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 "atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Le Regioni e le Province Autonome trasmettono al ministero i dati dei controlli Ufficiali attraverso i modelli di rilevazione riportati nel D.M. del 8 ottobre 1998.

## CONTROLLI UFFICIALI

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2015.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare 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.

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;
- le procedure 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 (HACCP).
- b) ispezioni:
  - stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto;
  - prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usati per la loro preparazione e i materiali destinati a venirne a contatto;
  - procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione;
  - processi tecnologici di produzione degli alimenti;
  - presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.

- c) Prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai Laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.
- d) Esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

A seguito dell'introduzione delle nuove modalità per la raccolta dei dati relativi alle analisi effettuate dai Laboratori del controllo ufficiale sugli alimenti e bevande, è attivo, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), il flusso dati Alimenti - sottoflusso VIG. Pertanto da quest'anno i dati dei controlli analitici sono stati raccolti unicamente attraverso questo sistema.

Nel corso di quest'anno è stato concluso e condiviso con gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, in sede tecnica, il documento sulle nuove linee guida 882 riguardanti il controllo ufficiale, che permetterà, una volta approvato in sede di Conferenza Stato-Regioni, di garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

In attesa che il suddetto documento sia approvato con Intesa Stato-Regioni, per la raccolta dei dati dell'anno 2015 relativi al controllo ufficiale e alla stesura della Relazione al Parlamento, si è proceduto a raccogliere i dati ispettivi attraverso l'usuale modello A mentre i dati riferibili all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, sono rimasti oggetto di un flusso separato.

Per la raccolta dei dati analitici, è stato chiesto alle Regioni e Province Autonome di validare i dati precedentemente caricati nel sistema NSIS Alimenti dai Laboratori del controllo ufficiale.

## **ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.**

Le ispezioni riguardano:

*produttori primari* (cod. 01): che svolgono soltanto attività di produzione primaria e che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);

*produttori e confezionatori* (cod. 02): che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;

*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.);

*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.);

*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);

*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.);

*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.);

*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, così come descritto nel D.P.R. 14 luglio 1995 e D.M. 8 ottobre 1998, vengono riportati:

- il numero di unità operative che sono soggette al controllo ufficiale (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 numero complessivo di infrazioni rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:
  - igiene generale, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
  - igiene, relativa all'HACCP e formazione del personale;
  - composizione, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
  - contaminazione diversa da quella microbiologica, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
  - etichettatura e presentazione, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
  - altro (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);
- i provvedimenti amministrativi e notizie di reato (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

## **CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2015 ED ANALISI DEI TREND**

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito il riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2015 (Fig. 1). In considerazione del fatto che la Regione Umbria non ha trasmesso l'usuale modello A, ma un modello che si basa sulla master list della futura linea guida 882 sul controllo ufficiale, i dati sono stati separati da quelli delle altre Regioni e Province Autonome (Fig. 2).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., come riportato nella Fig. 1, hanno complessivamente controllato 281.002 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 52.440 (pari al 18,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (30,4%) seguite da produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (22,4%), come illustrato nella Fig. 3. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (Fig. 4).

Per quanto riguarda la Regione Umbria, i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno controllato 5.496 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 1.193 (pari al 21,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni (Fig. 2). Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione e dai produttori e trasformatori.

Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono complessivamente 1.481.631 come risulta dalla somma dei dati riportati nelle Figure 5 e 6. Quindi sono state controllate il 19,3% delle unità operative. Complessivamente sono state effettuate 464.694 ispezioni. I dati dei controlli non si riferiscono all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) n. 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, che sono oggetto di un flusso separato.

Figura 1 - S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2015. I dati della Regione Umbria sono riportati separatamente (Fig. 2)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	394.671	37.740	40.601	267.457	53.150	24.805	422.943	55.717	140.398	<b>1.437.482</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	59.763	11.672	9.530	61.349	3.571	4.269	76.786	16.600	37.463	<b>281.002</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	110.596	44.181	19.361	91.326	4.604	4.936	108.242	23.617	50.289	<b>457.150</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.419	2.481	1.451	9.880	151	251	24.170	4.250	8.388	<b>52.440</b>
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	934	3.040	1.093	8.502	106	263	19.600	3.444	7.636	<b>44.618</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	456	1.527	739	4.950	60	90	12.851	1.884	5.262	<b>27.816</b>
c) Composizione	14	53	19	261	3	1	661	58	379	<b>1.449</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	77	46	27	70	4	6	75	53	40	<b>398</b>
e) Etichettatura e presentazione	33	99	156	978	18	8	1.020	386	751	<b>3.447</b>
f) Altro	770	1.092	563	3.799	81	39	11.590	1.705	3.704	<b>23.342</b>
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1.879	3.608	1.648	9.584	162	195	24.490	4.725	11.481	<b>57.769</b>
b) Notizie di reato	86	81	52	355	15	8	230	50	145	<b>1.020</b>

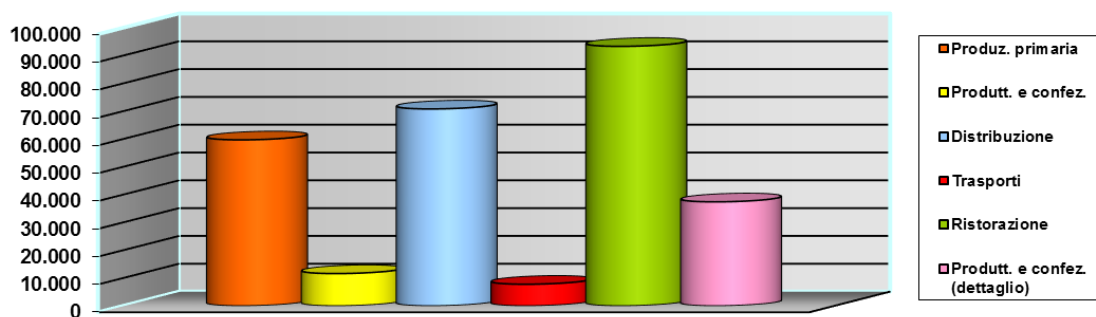
Figura 2- Regione Umbria: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2015.

Regione Umbria	A - Produzione primaria	B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali	C - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D - Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.	E - Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento	F - Ristorazione		G - Commercio		H - Deposito alimenti e bevande conto terzi	I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi	Totali
						F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F.2 - Ristorazione pubblica	G.1 - Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio				
NUMERO DI UNITA'	27.906	748	1.936	13	849	1.104	7.166	460	3.418	19	3	527	44.149
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	1301	150	447	3	467	316	1648	78	1040	2	1	43	5496
NUMERO DI ISPEZIONI	1540	188	612	5	735	439	2269	118	1569	12	1	56	7544
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	64	32	147	0	120	87	535	19	179	1		9	1193
NUMERO INFRAZIONI													
Igiene Generale	20	24	238		168	70	595	25	207			6	1353
Igiene (HACCP, formazione personale)	5	14	79		63	29	246	20	83	6		6	551
Composizione													
Contaminazione (diversa da quella microbiologica)													
Etichettatura e presentazione					5		1		6				12
Altro	2		4		17	3	21		4				51
PROVVEDIMENTI													
Amministrativi	84	44	237		224	112	720	20	257	1		12	1711
Notizie di Reato			2				2		4				8

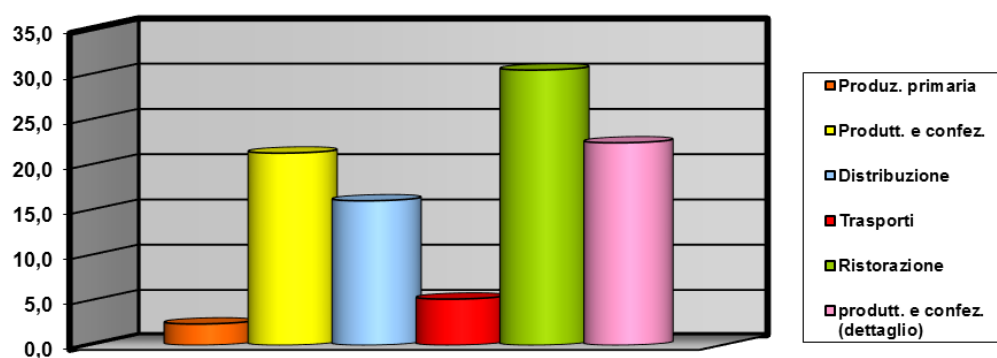
**Figura 3** - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	59.763	11.672	70.879	7.840	93.386	37.463	281.002
n° di unità con infrazioni	1.419	2.481	11.331	402	28.420	8.388	52.440
% di unità irregolari	2,4	21,3	16,0	5,1	30,4	22,4	18,7

**N° di unità controllate**



**Incidenza percentuale delle unità con infrazioni**



**Figura 4** - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni. Come spiegato nel testo, alla voce composizione rientrano i controlli delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni. Nella voce etichettatura e presentazione rientrano il controllo delle etichette e delle confezioni (comprese le date di conservazione e le affermazioni in etichetta relativamente agli ingredienti utilizzati).

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI					TOTALE	
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione		Altro
INFRAZIONI	44.618	27.816	1.449	398	3.447	23.342	101.070
% delle infrazioni	44,1	27,5	1,4	0,4	3,4	23,1	100

### Tipologia e ripartizione delle infrazioni

