

ATTI PARLAMENTARI

XVII LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. LXXVI

n. 5

RELAZIONE SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA (Anno 2016)

*(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

(LORENZIN)

Trasmessa alla Presidenza il 15 dicembre 2017

PAGINA BIANCA

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione
Ufficio VIII – Sistemi di allerta, emergenze alimentari
e pianificazione dei controlli*

In collaborazione con:

Agenzie Regionali/Provinciali per la Protezione Ambientale.

Aziende Sanitarie Locali.

Aziende Territoriali per la Salute.

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

Comando Carabinieri per la tutela della salute.

Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressioni Frodi.

Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Laboratori di Sanità Pubblica.

Nucleo Anti frode dei Carabinieri.

Posti di ispezione frontaliera.

Uffici di Sanità marittima, Aerea e di Frontiera.

Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari.

Sommario

1. INTRODUZIONE	6
2. ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.	8
Controllo ufficiale ispettivo 2016 e analisi dei trend	10
Dati Regionali delle Attività ispettive ASL	17
Analisi dei trend	30
Conclusioni	33
3. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2016 COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE	34
In generale	34
Attività di campionamento del 2016	38
Attività analitica svolta nel 2016	43
Conclusioni	54
4. NAS - ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE	56
5. UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale	69
6. POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA – Controlli all'importazione di alimenti di origine animale	81
7. UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIIMENTI COMUNITARI - Controlli sugli scambi intracomunitari di prodotti di origine animale	93
8. RASFF - SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI.....	102
Problematiche sanitarie per categorie di alimenti	108
Filiere.....	114
9. MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI	115
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità	115
Prodotti a DOP a IGP e a STG (esclusi i vini)	124
Scostamenti rispetto al programmato dei controlli realizzati nell'ambito delle produzioni di qualità.....	125
Settori d'intervento	125
Attività di controllo.....	126
Attività di controllo pianificate nel 2016	127
Scostamenti rispetto al programmato dei controlli realizzati sui prodotti alimentari generici	129
Illeciti accertati di particolare rilievo	129
Altri illeciti accertati nei vari settori merceologici.....	131
Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande generici	132
Azioni Correttive	134
Controlli analitici.....	136
Formazione	137



10. GUARDIA DI FINANZA - Attività svolta nel settore delle frodi agroalimentari	139
Operazione "Fine tuning"	141
Operazione "Pinocchio".....	141
Operazione del Gruppo di Palermo	141
11. AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI	144
Importazioni - Controlli ad hoc svolti	144
Appendice A - Analisi delle irregolarità di natura microbiologica	150
GLOSSARIO	155
INDICI.....	156

1. INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, 462 recante "misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, 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".

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dalle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2016.

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:

- esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP);
- ispezioni;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione;
- 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;
- esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.



2. ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.

L'attività ispettiva riguarda:

- *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;
- i provvedimenti amministrativi e notizie di reato (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.);
- altro (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie).



CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2016 E 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 2016 (Tabella 2.1). In considerazione del fatto che la Regione Umbria non ha trasmesso l'usuale modello A, ma un modello che si basa sulla master list delle linee guida 882 sul controllo ufficiale, i dati sono stati separati da quelli delle altre Regioni e Province Autonome (Tabella 2.2).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., come riportato nella Tabella 2.1, hanno complessivamente controllato 275.382 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 54.141 (pari al 19,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (56,3%) seguite da distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (20,8%). In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (Tabella 2.4).

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 4.515 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 919 (pari al 20,3%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni (Tabella 2.2). Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione e per i produttori e trasformatori.

Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono complessivamente 1.338.028 come risulta dalla somma dei dati riportati nelle Tabelle 2.5 e 2.6. Quindi sono state controllate il 20,6% delle unità operative. Complessivamente sono state effettuate 411.583 ispezioni. I dati dei controlli non si riferiscono all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, che sono oggetto di un flusso separato.



Tabella 2.1 – S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016. I dati della Regione Umbria sono riportati separatamente

	PRODUTTORI PRIMARI cod. 01	PRODUTTORIE CONFEZIONATORI cod. 02	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE 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'	324.605	37.120	39.649	273.026	54.477	22.031	431.179	49.814	106.127	1.338.028
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	56.971	10.683	9.413	60.086	3.055	3.172	79.219	18.394	34.389	275.382
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	101.165	23.848	17.188	86.713	4.498	3.823	102.423	25.789	46.136	411.583
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.728	2.173	1.545	9.739	197	149	25.256	5.230	8.124	54.141
NUMERO DI INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	765	1.782	1.080	9.446	110	409	27.995	5.002	7.904	54.493
b) Igiene (HACC P, formazione personale)	305	1.303	789	4.636	61	38	13.145	2.285	5.193	27.755
c) Composizione	42	47	38	329	3	2	983	107	450	2.001
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	91	15	4	30	4	1	23	14	19	201
e) Etichettatura e presentazione	72	102	91	976	19	13	1.544	164	998	3.979
f) Altro	921	795	653	3.302	108	51	8.968	1.729	3.585	20.112
NUMERO DI PROVVEDIMENTI:										
a. Amministrativi	1.278	2.031	1.468	8.089	111	81	25.027	4.301	9.749	52.135
b. Notizie di reato	34	115	50	350	7	4	277	30	165	1.032



Tabella 2.2 - Regione Umbria: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016

Regione Umbria Modello VET	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	L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi
						F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F.2 - Ristorazione pubblica	G.1 - Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio			
NUMERO DI UNITÀ'	36.936	788	2128	11		2.680	14.612	590	6482	64	9	1.100
NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE	1.136	172	369	2		277	1.529	88	903	12		27
NUMERO DI ISPEZIONI	1.407	240	507	4		352	1.949	116	1287	23		28
NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	63	29	108			83	460	15	155	3		3
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	46	32	14	21		5	24	24	222	8		
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				1				2		2		
NUMERO INFRAZIONI												
Igiene Generale	22	23	151			118	652	27	190	3		3
Igiene (HACCP, formazione personale)	21	15	79			40	225	13	84	2		3
Composizione												
Contaminazione (diversa da quella microbiologica)												
Etichettatura e presentazione								1		5		
Altro						2	11	1	9			2
PROVVEDIMENTI												
Amministrativi	89	31	205			139	771	21	230	3		3
Notizie di Reato												



Tabella 2.3 – Riepilogo nazionale dell’attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V. (tranne Umbria)

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	56.971	10.683	69.499	6.227	97.613	34.389	275.382
n° di unità con infrazioni	1.728	2.173	11.284	346	30.486	8.124	54.141
% di unità irregolari	3,0	20,3	16,2	5,6	31,2	23,6	19,7

Grafico 2.1 - Riepilogo nazionale: n° di unità controllate (tranne Umbria).



Grafico 2.2 - Riepilogo nazionale: incidenza percentuale delle unità con infrazioni (tranne Umbria).

Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

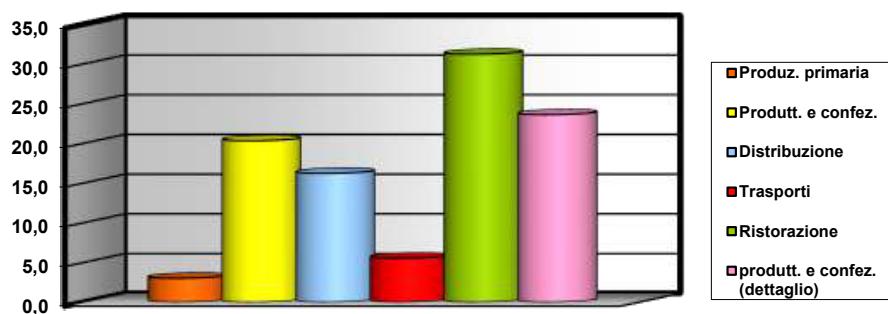


Tabella 2.4 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni, (tranne Umbria).[#]

	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

Nella 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).

Grafico 2.3 – Tipologia e ripartizione delle infrazioni, (tranne Umbria).



Tabella 2.5 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Prov. Autonome. I dati dell’Umbria sono riportati nella tabella successiva.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORE CONFEZIONATOR (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORE CONFEZIONATOR CHE VENDONO CHEVRALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09)
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
ABRUZZO	1252	1819	730	3658	1701	1235	7066	892	1634
BASILICATA	5145	623	279	2757	247	938	4132	458	1564
BOLZANO	34102	530	317	1961	48	73	8289	704	1112
CALABRIA	22.367	2.036	1.332	11.998	1.747	2.479	10.630	1.038	5.088
CAMPANIA	13692	2281	4640	48640	18970		40976	1038	7092
EMILIA ROMAGNA	3125	3179	2976	16830	5410		32.761	5.283	13.288
FRIULI VENEZIA GIULIA	6.382	228	588	4.762	268		8.641	1.673	3.374
LAZIO	24566	2522	2473	19700	3066	850	39114	4635	8765
LIGURIA	11396	418	913	8565	509	247	13574	1654	4866
LOMBARDIA	10.271	1.760	9.121	39.375			95.511	8.498	7.039
MARCHE	6.418	1.520	1.164	8.802	1.451	2.043	15.406	2.116	4.955
MOLISE	535	488	113	1267	445	88	1651	162	515
PIEMONTE	2588	2673	4071	17582	673		28317	5715	14712
SARDEGNA	37161	1467	808	9893	1597	1282	14193	1642	4552
SICILIA	56636	5071	2651	19706	10370	2561	32025	2522	
PUGLIA	4894	3010	2574	19873	4263	5127	13034	1903	9903
TOSCANA	20.350	2.541	1.510	15.103	926	180	26.993	3.250	8.292
TRENTO	14548	755	246	1844	133	119	5257	888	711
UMBRIA									
VALLE D'AOSTA	2602	755	70	631	1	4	1974	323	424
VENETO	46.575	3.444	3.073	20.579	2.652	4.805	31.695	5.420	8.241

Tabella 2.6 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dalla Regione Umbria.

Regione Umbria	A-Produzione primaria	B-Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali	C-Prodotti da forno e pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D- Alimentari e Industrie di prod. e trasf.	E- Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento	F- Ristorazione	
						F1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F2 - Ristorazione pubblica
NUMERO DI UNITÀ TOTALI PRESENTI SUL TERRITORIO DELLA REGIONE UMBRIA	28.816	788	1.401	11	846	1.383	7.263
	G-Commercio		H-Deposito alimentari e bevande contoterzi	I- De posito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimentari e bevande contoterzi		
	G1-Ingresso	G2 + G3 + G4 - Dettaglio					
	652	3.424	32	9	550		



Complessivamente sono stati adottati 52.135 provvedimenti amministrativi e 1.032 notizie di reato (Tabelle 2.1 e 2.2). I dati evidenziano che le maggiori irregolarità coinvolgono principalmente la ristorazione, l'attività di produzione e confezionamento e la distribuzione.

L'andamento negli ultimi cinque anni dell'attività ispettiva viene raffigurato nella Tabella 2.7. 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 19,7% di unità con infrazioni del 2016 è aumentata rispetto a quella del 2015, ed in costante aumento.

Tabella 2.7 – Attività ispettiva negli anni 2012 – 2016, dati complessivi nazionali.

Attività ispettiva					
Numero di unità controllate	319.650	327.021	287.823	286.498	279.897
Numero di ispezioni	535.018	512.103	472.856	464.694	417.496
Infrazioni rilevate					
Numero di unità con infrazioni	50.780	52.395	50.720	53.633	55.060
% di unità con infrazioni	15,9	16,0	17,6	18,7	19,7
Anno	2012	2013	2014	2015	2016

Grafico 2.4 – Tipologia e ripartizione delle infrazioni.

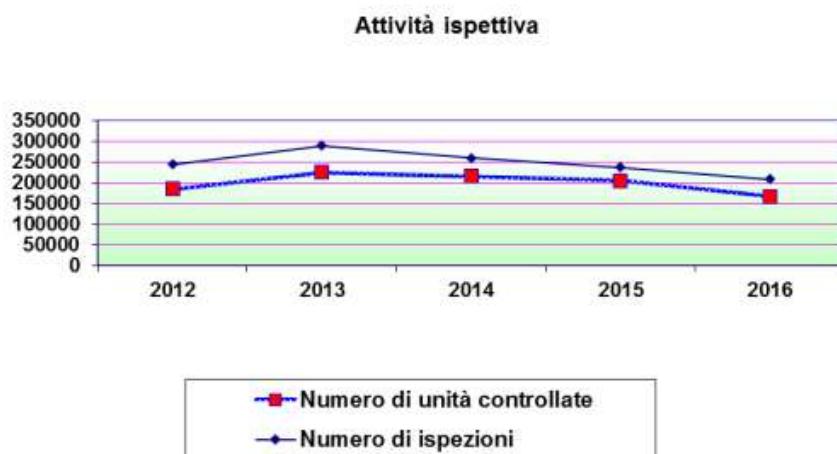
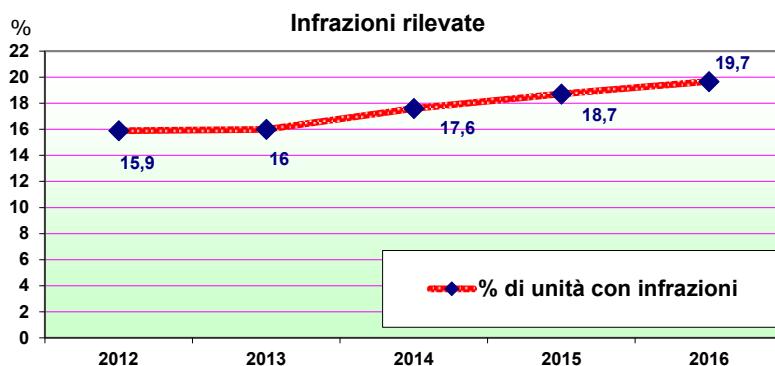


Grafico 2.5 – Tipologia e ripartizione delle infrazioni.

DATI REGIONALI DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE ASL

Tutte le Regioni hanno fornito i dati dell’attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dai Servizi Veterinari delle A.S.L. Si è comunque rilevato che alcune Regioni hanno comunicato i dati in modo non omogeneo. In particolare, per quanto riguarda la Regione Toscana, le aziende sanitarie locali hanno unificato i Servizi Veterinari ed i S.I.A.N. Tali dati sono riportati separatamente nelle figure seguenti.

La Regione Umbria, invece, ha utilizzato il sistema informativo regionale SIVA (Sistema Informativo Veterinaria ed Alimenti), dal quale vengono estratti automaticamente i dati del flusso di “Vigilanza e controllo degli alimenti”, aggiornato secondo la nuova “Master list 852”, quale nomenclatore unico nazionale. Pertanto, le rendicontazioni dell’attività di controllo ufficiale, svolta presso le attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, sono riferite alla suddetta Master List che non è sovrapponibile completamente al modello A utilizzato da tutte le altre Regioni. La classificazione delle imprese secondo la Master list ha individuato criteri diversi da quelli previsti dalla classificazione dei modelli A basata sui codici ATECO. A titolo esemplificativo al settore codice 09 corrispondono attività come ad esempio macellerie o pescherie con annessa vendita che sono confluite nella macroarea: “Alimenti di origine animale – Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento”.

Tutti i dati Regionali, relativi al numero delle unità controllate, al numero di ispezioni ed al numero di infrazioni, rilevate nel 2016, sono riassunti nelle Tabelle 2.8 2.9 e 2.10.



Tabella 2.8 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. nel 2016. I dati della Regione Toscana sono stati sommati nell'attività ispettiva dei S.V. mentre i dati della Regione Umbria sono riportati separatamente.

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORE E CONFEZIONATORE CHE VENDONO PREV. AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti ad autorizz. vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica Collettiva (cod. 07)	Ristorazione (cod. 08)	PRODUTTORE	CONFEZIONATORE
Abruzzo	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	35	257	118	416	91	4	785	286
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	50	441	232	719	110	5	1.055	462
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	2	50	8	65	2	0	212	65
Basilicata	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	2	122	31	257	26	59	308	169
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	86	27	225	26	52	314	189
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	1	11	7	16	8	8	90	60
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	16	96	41	215	2	1	813	134
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	18	145	51	275	1	0	992	147
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	4	36	5	49	0	0	442	46
Calabria	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	118	193	145	873	64	73	1.744	384
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	131	255	145	877	73	411	1.744	457
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	9	24	26	99	8	4	299	97
Campania	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	432	331	465	1.036	303		4.221	519
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	524	759	902	2.104	581		6.053	1.218
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	27	33	46	80	33		1.147	125

Regioni e P. A.		Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE	
		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEDATORI (cod. 02)	Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. autonoma (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREV. AL DETTAGLIO (cod. 09)	PRODUTTORI CONFEDATORI (cod. 01)	Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. autonoma (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREV. AL DETTAGLIO (cod. 09)	PRODUTTORI CONFEDATORI (cod. 01)
Emilia Romagna	Regioni e P. A.	Numero di unità' controllate (1)	344	849	826	2.437	108			6.394	2.571										2.741
		Numero di ispezioni (2)	424	1.343	1.595	3.521	109			8.568	3.047										3.768
		Numero di unità' con infrazioni	36	178	126	570	12			2.300	564										948
Friuli V. G.	Regioni e P. A.	Numero di unità' controllate (1)	76	158	510	11			1461	586											513
		Numero di ispezioni (2)	92	180	641	11			1505	616											423
		Numero di unità' con infrazioni	37	87	260	3			957	289											319
Lazio	Regioni e P. A.	Numero di unità' controllate (1)	120	328	306	2.091	65	43	3.473	909											721
		Numero di ispezioni (2)	103	392	443	2.612	73	45	4.021	1.025											841
		Numero di unità' con infrazioni	11	76	51	588	6	2	1.435	242											311
Liguria	Regioni e P. A.	Numero di unità' controllate (1)	39	148	108	429	14	0	1.512	407											524
		Numero di ispezioni (2)	39	339	150	676	14	0	2.719	633											875
		Numero di unità' con infrazioni	6	41	20	104	0	0	663	156											212

Regioni e P. A.	DISTRIBUZIONE			TRASPORTI			RISTORAZIONE			PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREV. AL DETTAGLIO (cod. 09)													
	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 01)			CONFEZIONATORI (cod. 02)			Ingrasso (cod. 03)			Soggetti a vigilanza (cod. 04)			Soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 05)			Soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)			Pubblica (cod. 07)			Collettiva (cod. 08)	
Lombardia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	469	452	1.192	5.843						20.348	2.798							1.807				
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	566	854	1.746	10.258						29.954	6.124							3.418				
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	56	124	221	915						6.123	984							498				

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)
Marche	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	88	163	148	774
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	97	572	88	731
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	39	13	66
Molise	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	21	40	20
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25	21	40	20
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	10	20	10
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	164	524	399	1464
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	169	620	435	1687
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	51	202	158	608
Puglia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	106	551	395	1.273
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	88	596	572	1.313
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	97	50	110
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	272	508	348	2.322
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	293	591	378	2.599
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	73	54	15	115

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)
Sicilia	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLOATE (1)	424	505	349	2.351
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	439	533	417	2.745
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	14	72	49	97
Toscana (*)	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLOATE (1)	1.770	700	198	1.923
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.203	2.014	269	1.873
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	209	419	104	819
Trento P.A.	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLOATE (1)	70	222	109	106
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	72	309	123	144
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI		3	3	4
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLOATE (1)	9	21	15	141
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45	47	33	332
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	0	8	2	12
Veneto	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLOATE (1)	261	845	813	2.332
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	301	1.298	2.508	3.113
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	23	155	136	259

Tabella 2.9 - Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2016. I dati della Regione Toscana, compresi quelli dei SIAN, sono inclusi in questa Figura, mentre quelli della Regione Umbria sono riportati separatamente.

Regioni e P. A.	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	CONFEZIONATORI (cod. 02)	Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
					Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti a autorizz. sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	33	211		
Abruzzo	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	98	58	34	683	48	47	187	33	211		
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	361	146	109	1.083	63	49	317	37	287		
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	20	15	5	122	8	37	69	7	66		
Basilicata	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	1	127	81	708	55	41	476	150	588		
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1	462	115	708	55	41	477	150	588		
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	0	2	0	5	0	2	2	0	8		
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	30	225	32	141	0	0	152	34	221		
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35	553	78	200	0	0	182	37	259		
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	2	30	3	13	0	0	12	0	34		
Calabria	NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE (1)	2.753	387	181	1.142	186	149	595	222	1.022		
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.254	567	283	1.302	186	149	693	285	1.178		
	NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	162	14	6	87	14	0	82	15	40		

Regioni e P. A.	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
	Ingrosso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a Vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad Autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
Campania	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	12.500	10	167	8.730	303	242
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	32.278	54	571	14.620	581	5.419
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	423	3	18	1.091	30	1.151
	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	149		234	1.246	126	341
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	192		674	2.246	169	502
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	16		45	414	13	146
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	1.825	3	19	95	5	191
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.200	3	30	107	4	229
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	70	3	4	36		43
Friuli V. G.							

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a Vigilanza (cod. 05)	Soggetti autorizzati (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
Lazio	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	1.876	201	289	3.608	486	100	496	185
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.356	3.965	1.186	4.164	1.209	133	634	230
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	93	35	42	397	11	0	137	36
	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	2368	5	74	517	29	15	255	26
Liguria	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3281	27	194	839	49	27	356	46
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	96	2	16	157	1	2	112	15
	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	118	169	653	7.566	0	150	2.271	650
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	233	183	1.286	14.621	0	405	3.127	889
Lombardia	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	8	20	75	1.632	0	33	1.152	260
									629

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATO RI CHE VENDONO PREVALENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
Marche	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	22	310	199	443	16	4	1.329	323
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25	419	205	407	16	4	1.472	356
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	0	74	21	23	1	0	338	48
Molise	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	13		9	84	7			238
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1			37	7			152
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI				4	1			28
Piemonte	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	146	49	184	1.448	7		300	49
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	170	84	256	1.994	8		353	51
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	37	13	63	508	1		201	26

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		Ingrasso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
Puglia	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	505	468	202	2.056	186	579	1.216	267
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	601	1.429	345	2.179	175	530	1.345	307
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	12	115	21	131	3	14	87	21
Sardegna	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	1.936	215	39	876	78	388	903	7
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.218	388	43	1.090	78	412	921	7
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	62	64	1	11	0	0	24	0
Sicilia	NUMERO DI UNITÀ' CONTROLLATE (1)	3.057	556	288	1.380	267	348	563	114
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.918	1.525	646	1.354	278	384	460	98
	NUMERO DI UNITÀ' CON INFRAZIONI	33	85	61	169	9	6	129	7

Regioni e P. A.		DISTRIBUZIONE (cod. 03)	TRASPORTI (cod. 04)	RISTORAZIONE (cod. 07)	COLLETTIVA (cod. 08)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
						Soggetti ad autORIZZ. vigilanza (cod. 05)	Soggetti a sanitaria (cod. 06)
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.043	6	116	11	0	0
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.079	6	124	11	0	0
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	0	9	2	0	0
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6	472	2	36	0	0
Valle d'Aosta	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	63	1.137	10	113	0	3
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	3	0	0	0	0
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21.761	516	2.398	163	621	207
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	38.310	1.599	817	3.060	169	622
Veneto	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	126	26	17	84	1	6
						12	2

Tabella 2.10 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N e dai S.V. della Regione Umbria nel 2016.

* Regione Umbria SOMMA Modello SIAN e VET	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
NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE	1136	172	369	2		277
NUMERO DI ISPEZIONI	1407	240	507	4		352
NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	63	29	108			83

* Regione Umbria SOMMA Modello SIAN e VET	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
	G.1 Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 Dettaglio		
NUMERO DI UNITÀ CONTROLLATE	88	903	12	27
NUMERO DI ISPEZIONI	116	1287	23	28
NUMERO DI UNITÀ CON INFRAZIONI	15	155	3	3

ANALISI DEI TREND

Al fine di poter effettuare ulteriori valutazioni sui trend nel corso degli ultimi anni, sono stati utilizzati due indicatori per monitorare l'attività di controllo ispettivo svolto, a livello nazionale, dalle ASL.

Gli indicatori utilizzati sono stati:

- ispezioni effettuate per unità di impresa alimentare
- numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni/numero UIA % .

Relativamente ai dati della regione Umbria (Tabella 2.10), gli stessi sono stati fatti confluire nelle codifiche del modello A del DPR 1995, come di seguito indicato:

- A = Produttori
- B+C+D+E= Trasformatori
- F+G+H+I+L = Commercio

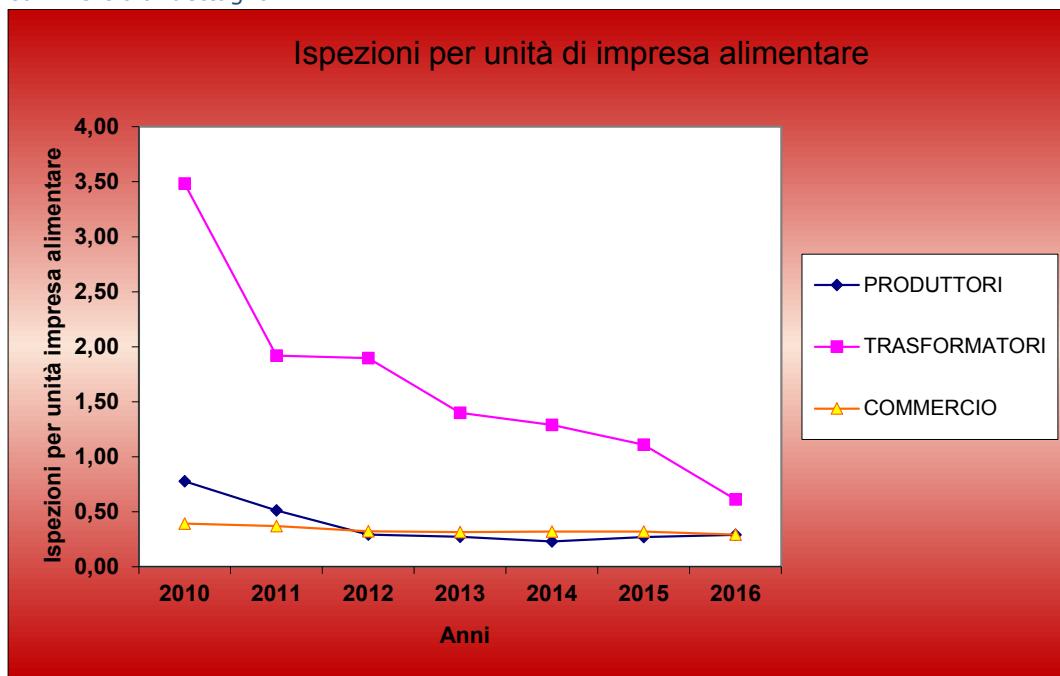
Il primo indicatore mostra una diminuzione dell'attività ispettiva nel corso degli ultimi anni tenendo conto dei dati riferiti al periodo 2010 - 2016, particolarmente nel settore dei Trasformatori, mentre risulta costante per i Produttori e per il commercio negli ultimi anni (vedi tabelle e grafici seguenti).

Tabella 2.11 - Ispezioni effettuate per unità di impresa alimentare. Trend 2010 – 2016.

		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
		ispezioni per unità di impresa alimentare						
PRODUTTORI		0,78	0,51	0,29	0,27	0,23	0,27	0,29
TRASFORMATORI		3,48	1,92	1,90	1,40	1,29	1,11	0,61
DISTRIBUZIONE	Ingrosso (cod.03)	1,06	0,87	0,86	0,65	0,54	0,47	0,43
	Dettaglio (cod. 04)	0,49	0,51	0,40	0,40	0,37	0,34	0,32
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,19	0,18	0,10	0,08	0,12	0,36	0,08
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,33	0,26	0,20	0,18	0,19	0,20	0,17
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	0,24	0,23	0,22	0,24	0,25	0,26	0,24
	Collettiva (cod. 08)	0,49	0,42	0,40	0,43	0,53	0,42	0,51
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)		0,52	0,50	0,47	0,44	0,41	0,36	0,43
	COMMERCIO	0,39	0,37	0,32	0,32	0,32	0,32	0,29
TOTALI		0,61	0,46	0,36	0,33	0,31	0,32	0,30



Grafico 2.6 – Ispezioni per unità di impresa alimentare - produttori, trasformatori e commercio al dettaglio.

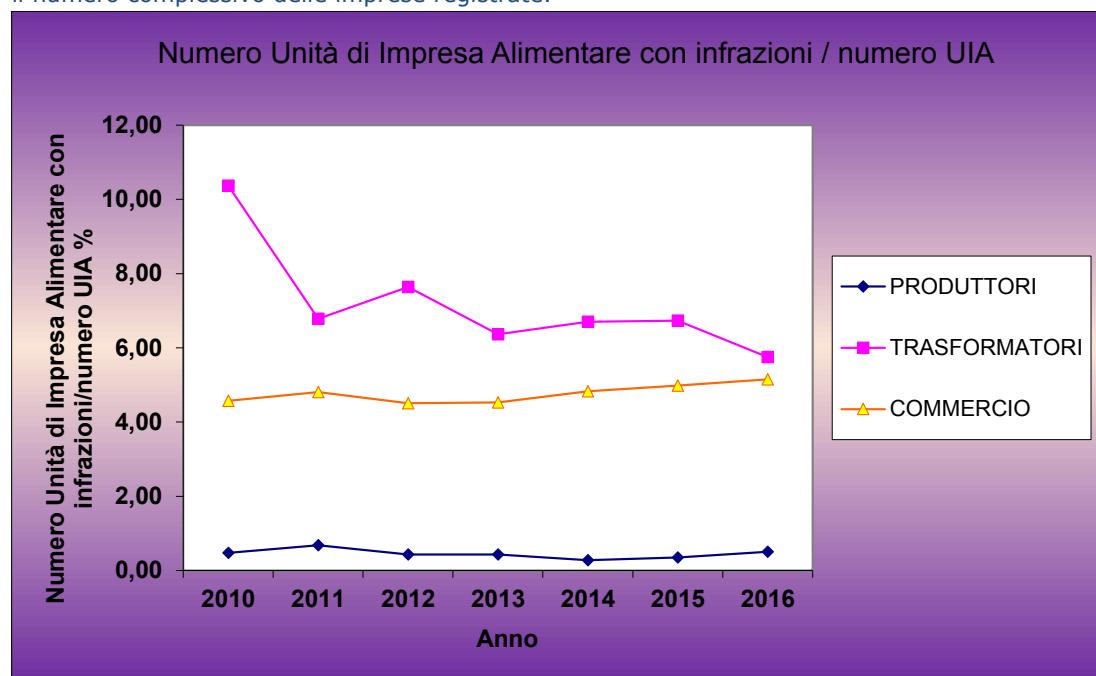


Analogamente, nella tabella 2.12 e relativo grafico viene mostrato il secondo indicatore che evidenzia il trend nel corso degli anni 2010-2016 nei diversi settori tenendo conto del rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

Tabella 2.12 – Trend 2010 – 2016 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate.

		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni / numero UIA %								
PRODUTTORI		0,48	0,68	0,43	0,43	0,28	0,35	0,51
TRASFORMATORI		10,37	6,78	7,64	6,36	6,70	6,73	5,75
DISTRIBUZIONE	Ingrosso (cod.03)	7,25	4,98	4,76	4,04	4,15	3,58	3,87
	Dettaglio (cod. 04)	4,22	4,44	3,90	3,96	3,85	3,71	3,58
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,57	0,75	0,37	0,30	0,62	2,72	0,36
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,59	0,79	0,71	0,66	1,38	1,01	0,68
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	4,49	4,94	4,85	5,10	5,45	5,74	5,87
	Collettiva (cod. 08)	7,23	6,96	5,96	6,64	7,62	7,63	10,38
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)		5,88	6,56	6,45	6,42	6,24	5,97	7,65
	Commercio	4,57	4,81	4,51	4,53	4,83	4,98	5,15
TOTALI		3,66	3,67	3,42	3,43	3,36	3,71	3,98

Grafico 2.7- Trend 2010 – 2016 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate.



CONCLUSIONI

I risultati descritti nei precedenti paragrafi si riferiscono alle attività ispettive svolte dalle ASL. Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono 1.403.428. Le unità controllate risultano essere 279.897 pari al 19,9%. Per confronto nel 2015 le unità controllate sono state pari al 19,3%.

Il numero delle ispezioni effettuate risulta complessivamente di 417.496.

Le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, le strutture e l'HACCP.

Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL principalmente nel settore della ristorazione. Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni e probabilmente correlate a non conformità nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP.

Nel corso della raccolta si è anche constatata la trasmissione di modelli di rilevazione disomogenei. La Regione Umbria ha infatti trasmesso i dati attraverso il sistema informativo regionale SIVA (Sistema Informativo Veterinaria ed Alimenti), già aggiornato secondo la "Master list 852", che non è sovrapponibile completamente al modello A utilizzato da tutte le altre Regioni. Rispetto alle altre Regioni che hanno fornito i dati delle attività dei SIAN e dei SV separatamente, per la Regione Toscana i dati sono complessivi in quanto le aziende sanitarie locali hanno effettuato l'unificazione interna dei Servizi Veterinari e dei S.I.A.N. e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei diversi Servizi.

Tali disomogeneità saranno superate con la nuova rendicontazione basata sulle linee guida 882 che sostituiranno le disposizioni riportate nel DPR 1995. Infatti le nuove linee guida definiscono, non soltanto le frequenze minime dei controlli, ma anche il numero di campioni da prelevare nelle varie fasi della produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti. In tal modo sarà garantita una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.



3. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2016 COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

IN GENERALE

La legislazione dell'Unione europea in materia di sicurezza alimentare prevede che le autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata, per verificare la corretta applicazione della normativa lungo l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione primaria fino alle fasi di distribuzione e commercializzazione. I controlli ufficiali devono essere svolti tenendo in considerazione i rischi correlati agli alimenti, alle materie prime, agli ingredienti, alle modalità di lavorazione e trasformazione, nonché a ogni eventuale ulteriore aspetto che possa incidere sulla sicurezza alimentare, come ad esempio le modalità di etichettatura presentazione e di consumo degli alimenti. Il campionamento dei prodotti alimentari ai fini di controllo analitico, inoltre, consente alle autorità sanitarie di identificare gli alimenti che possono costituire un rischio per la salute umana e di procedere al loro immediato ritiro dal mercato, o al richiamo al consumatore nel caso in cui risultino venduti al dettaglio.

L'attività di campionamento si affianca ad altre tipologie di controllo ufficiale, come ad es. il monitoraggio, la sorveglianza, la verifica, l'ispezione e l'audit, che servono a garantire il più elevato livello possibile di protezione della salute umana. Le attività di campionamento e controllo analitico svolte in Italia nel 2016 rientrano nel "Piano di vigilanza e controllo alimenti e bevande" (in seguito *Piano*), coordinato dal Ministero della salute, che definisce le frequenze minime da rispettare per i campionamenti e le analisi degli alimenti, delle bevande e dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

A partire dal 2017 i controlli ufficiali dovranno essere perfezionati conformemente al nuovo documento di programmazione, approvato con Intesa Stato Regione del 16 novembre 2016: Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (UE) 882/2004 e 854/2004¹. Le suddette linee guida forniscono, oltre ad una serie di raccomandazioni per uniformare le attività di controllo ufficiale, i valori guida per le diverse combinazioni matrice/microrganismo non previste dalla regolamentazione comunitaria, le indicazioni per la corretta interpretazione e gestione dei risultati analitici, nonché i livelli minimi di frequenza dei controlli sulla filiera agroalimentare.

Le attività di analisi sono svolte dai Laboratori ufficiali accreditati in conformità alla norma EN ISO/IEC 17025 «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura». L'accreditamento viene rilasciato da ACCREDIA, l'organismo di accreditamento nazionale, operante in conformità del Regolamento (CE) 765/2008.

¹ http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=906



I laboratori designati a svolgere tali attività si articolano su tre differenti livelli:

- Locale: Laboratori di Sanità Pubblica di ASL/ASP/ATS
- Regionale: Agenzie Regionali/Provinciali per l'Ambiente
- Interregionale: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Non rientrano nella programmazione suddetta le attività che sono già oggetto di specifici piani nazionali di controllo ufficiale: Piano Nazionale OGM, Piano Nazionale Residui di medicinali veterinari, Piano Nazionale Residui di prodotti fitosanitari, Piano Nazionale Additivi, etc.

Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS)

A partire dal 2015, l'unico strumento utilizzabile per la raccolta dei dati sui controlli analitici effettuati su alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti, è rappresentato dal sistema informatico ministeriale NSIS-Alimenti. Attraverso funzionalità messe ad disposizione da questo sistema informatico le Regioni validano e ufficializzano i dati analitici inseriti dai laboratori del controllo ufficiale. Tale sistema consente inoltre di ottenere informazioni di massimo dettaglio, da utilizzare per soddisfare le richieste della Commissione europea, degli Stati membri o di Paesi terzi oltre che per soddisfare il debito informativo verso l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

I dati inseriti nel sistema sono sottoposti a periodiche verifiche da parte del Ministero al fine di accrescerne il livello di qualità, accuratezza e coerenza. Nel corso di ogni anno vengono perfezionati i controlli logici ed integrate le anagrafiche, in modo da ottenere una base dati quanto più possibile omogenea e "pulita", a cui poter attingere per un'analisi approfondita dei dati, elemento essenziale ai fini della riprogrammazione dei controlli ufficiali.

Flusso dati

Nell'ambito delle attività di Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande si distinguono le seguenti fasi:

- Campionamento delle matrici alimentari e di materiali a contatto, svolto dalle autorità sanitarie locali (ASL, ASP e ATS);
- Analisi dei campioni prelevati a cura dei Laboratori del controllo ufficiale;
- Trasmissione dei dati analitici a cura dei laboratori ufficiali tramite il sistema informatico NSIS-Alimenti-VIG;
- Validazione dei dati da parte delle Regioni e Province Autonome.

La raccolta e l'elaborazione di tali dati analitici costituisce il cosiddetto flusso VIG.



Matrici alimentari

Nel rendicontare le attività di campionamento riferite all’anno 2016 si è ritenuto opportuno seguire le modalità di classificazione delle anagrafiche EFSA, individuando quattro macrocategorie di prodotti alimentari:

1. Alimenti di origine animale

- Carne e prodotti a base di carne
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Latte e prodotti a base di latte
- Uova e prodotti a base di uova

2. Alimenti di origine vegetale

- Cereali e prodotti a base di cereali
- Verdura e prodotti a base di vegetali (compresi i funghi)
- Radici e tuberi
- Legumi, noci e semi oleosi
- Frutta e prodotti a base di frutta

3. Bevande

- Succhi di frutta e verdura
- Bevande analcoliche (tranne bevande a base di latte)
- Bevande alcoliche
- Acqua potabile (acqua senza alcun additivo ad eccezione di anidride carbonica; incluso il ghiaccio)

4. Altri prodotti alimentari

- Zucchero e prodotti di pasticceria
- Grassi e oli animali e vegetali
- Erbe, spezie e condimenti
- Alimenti per neonati e prima infanzia
- Prodotti destinati ad un’alimentazione particolare
- Alimenti compositi (compresi i surgelati)
- Snack, dolci e altri alimenti



Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (MOCA)

Per quanto concerne i MOCA è stata predisposta a livello nazionale un'anagrafica delle matrici (Foodex_Moca) che tiene conto del materiale analizzato, diversamente dall'EFSA che tiene in considerazione il solo simulante utilizzato. A rigor di logica sarebbero utili entrambe le informazioni ma solo a partire dal 2018, quando sarà operativo l'aggiornamento di NSIS al nuovo standard europeo di trasmissione dati SSD2, sarà possibile raccogliere e trasmettere entrambe.

Parametri analitici

Per i parametri analitici, come accade anche nel "Rapporto sulla Sicurezza Alimentare - anno 2016", si è ritenuto utile seguire le medesime modalità di aggregazione dell'EFSA suddividendoli nelle seguenti classi:

- 1) Additivi
- 2) Allergeni
- 3) Ammine biogene
- 4) Aromi
- 5) Contaminanti organici
- 6) Elementi chimici
- 7) Farmaci veterinari
- 8) Microrganismi
- 9) Nutrienti
- 10) Radioattività e isotopi
- 11) Residui di pesticidi
- 12) Tossine
- 13) Altro



ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO DEL 2016

L'attività di prelievo dei campioni di matrici alimentari o di materiali a contatto, svolta nel 2016 dalle autorità competenti, è stata analizzata in dettaglio nei seguenti paragrafi.

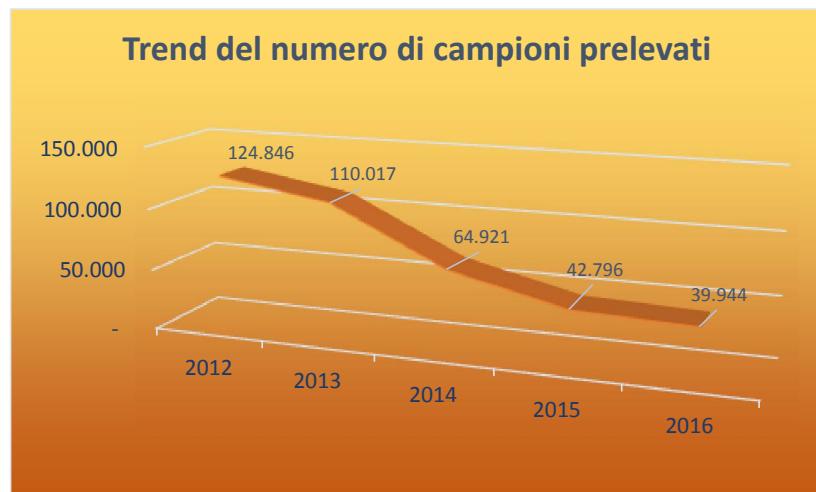
Andamento dell'attività di campionamento ufficiale

Di seguito alcune tabelle mostrano l'andamento negli anni del numero di campioni prelevati a fini analitici. Si nota come tra il 2012 e il 2016 questi siano dimezzati, la coincidenza con il fatto che nello stesso periodo ci sia stato il cambio di metodo di raccolta dati, fa pensare che, più che effettivamente una reale diminuzione dei campioni analizzati, ci sia stata una più attenta trasmissione dei dati verso il Ministero.

Tabella 3.1 - Andamento dell'attività di campionamento

Attività di campionamento dal 2012 al 2016					
Anno	2012	2013	2014	2015	2016
n° campioni prelevati	124.846	110.017	64.921	42.796	39.944

Grafico 3.1 - Andamento dell'attività di campionamento



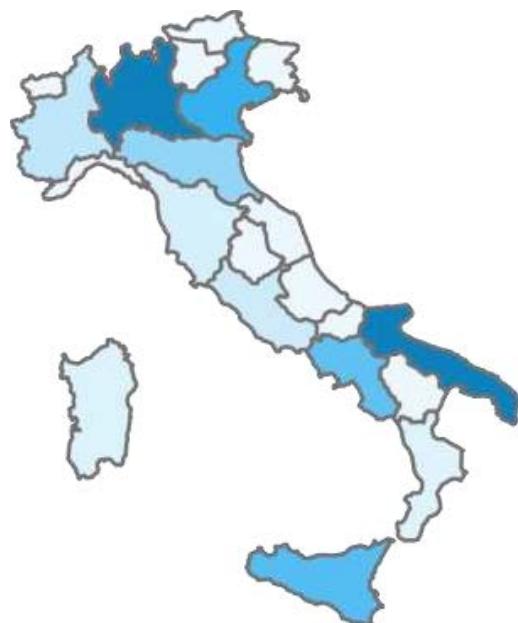
Attività di campionamento per Regione e Provincia autonoma

Nella tabella e nella cartina geografica sottostanti è rappresentato il numero di campioni prelevati nel 2016 distinti per Regione e Provincia autonoma.

Tabella 3.2 – Distribuzione geografica dell’attività di campionamento

Regione	n° di campioni prelevati
ABRUZZO	261
BASILICATA	647
CALABRIA	1.395
CAMPANIA	3.695
EMILIA ROMAGNA	2.781
FRIULI VENEZIA GIULIA	450
LAZIO	1.733
LIGURIA	785
LOMBARDIA	6.002
MARCHE	968
MOLISE	310
PIEMONTE	1.968
PROV. AUTON. BOLZANO	591
PROV. AUTON. TRENTO	410
PUGLIA	6.001
SARDEGNA	1.450
SICILIA	3.901
TOSCANA	1.558
UMBRIA	473
VALLE D’AOSTA	132
VENETO	4.433
Totale	39.944

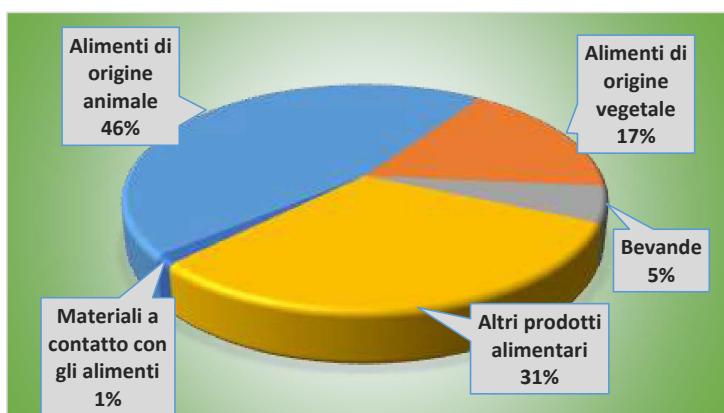
Mappa 3.1 – Distribuzione geografica dell’attività di campionamento



Matrici sottoposte a campionamento

Nel grafico sottostante viene raffigurata la distribuzione percentuale dei campioni prelevati al livello nazionale per le macrocategorie: alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, bevande e altri prodotti alimentari nonché per i materiali a contatto. La percentuale più alta di campioni prelevati, pari al 46%, ha interessato gli “alimenti di origine animale”.

Grafico 3.2 – Distribuzione dei campioni prelevati suddivisi per tipologia di matrice



Nel 2016 sono stati conferiti ai laboratori del controllo ufficiale 39.944 campioni di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti, come si evince dalle tabelle sottostanti. Nei successivi paragrafi verranno esaminati più in dettaglio le matrici oggetto di controllo ufficiale e le analisi svolte.

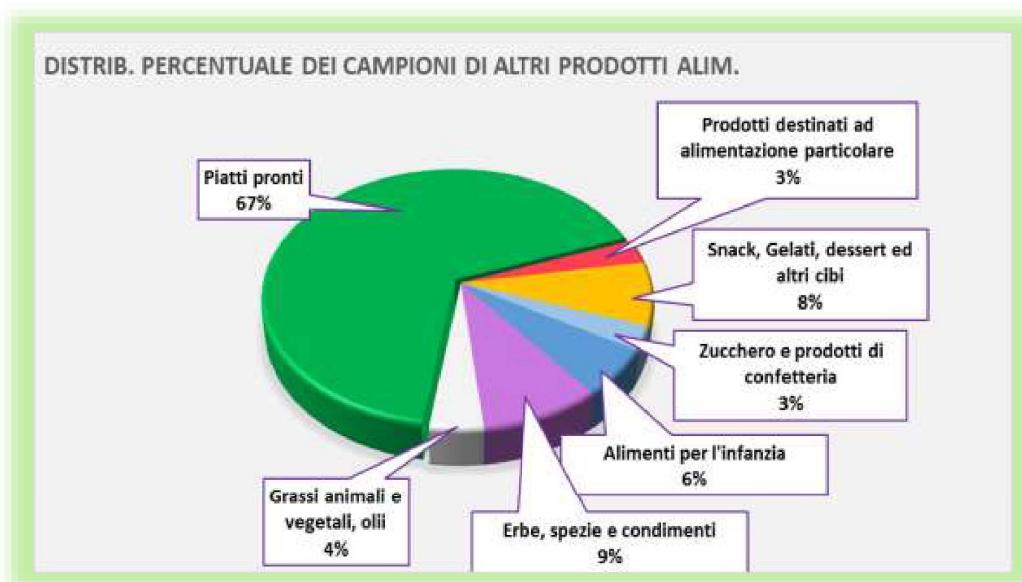
Tabella 3.3 – Numero di campioni prelevati per categoria alimentare

Matrici alimentari campionate	n°
Alimenti di origine animale	18.225
Alimenti di origine vegetale	6.744
Bevande	2.053
Altri prodotti alimentari	12.400
Materiali a contatto con gli alimenti	522
Totale	39.944



Un terzo circa dei campioni (31%) ha riguardato la macrocategoria "altri prodotti alimentari", comprendente alimenti destinati a fasce di popolazione con particolari necessità nutrizionale, piatti pronti, snack, dolci, grassi e oli, erbe, spezie e condimenti. Analizzando in dettaglio la suddetta macrocategoria, si osserva che i piatti pronti rappresentano un quinto circa dei campioni prelevati a livello nazionale. Tali tipologie di alimenti sono considerati ad alto rischio, soprattutto per quanto riguarda i pericoli microbiologici, in quanto sono destinati direttamente al consumo, senza subire ulteriori processi, quali ad esempio il trattamento termico, l'essiccazione, etc., che potrebbero ridurre detto rischio ad un livello accettabile. Nell'ambito della macrocategoria "altri prodotti alimentari" i piatti pronti rappresentano il 67% di campioni prelevati (cfr. grafico 3.3 sottostante).

Grafico 3.3- Ripartizione percentuale campioni per gli "altri prodotti alimentari".



Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale i campioni prelevati nel 2016 rappresentano il 17% dei totali, mentre per le bevande e i materiali a contatto (MOCA) si riscontrano percentuali più basse di campioni, rispettivamente, del 5% e dell'1%.

I MOCA rappresentano una macrocategoria alquanto eterogenea, comprendendo sia oggetti di uso comune domestico, quali ad esempio recipienti per la conservazione casalinga degli alimenti, utensili da cucina, come posate e stoviglie, dispositivi per la chiusura dei contenitori, come tappi, guarnizioni, capsule, etc., sia materiali e oggetti, utilizzati nell'industria alimentare durante le fasi di lavorazione, trasformazione, imballaggio, stoccaggio e trasporto. La normativa europea stabilisce che i MOCA non debbano cedere agli alimenti componenti chimici dannosi per la salute del consumatore o modificarne le caratteristiche organolettiche. E' responsabilità degli operatori economici osservare le buone pratiche di fabbricazione, al fine di garantire la conformità dei MOCA ai requisiti di sicurezza e di inerzia stabiliti dalla regolamentazione dell'Unione europea. Nell'ambito dei MOCA la percentuale più alta di campionamento, pari al 42%,

ha riguardato gli utensili e gli articoli per la tavola e la cucina, fabbricati prevalentemente in ceramica, vetro, metallo e plastica. I materiali per l'imballaggio di alimenti e bevande, prevalentemente in carta/cartone e plastica, costituiscono un terzo circa dei campioni.

Grafico 3.4 – Ripartizione percentuale dei campioni di MOCA



ATTIVITÀ ANALITICA SVOLTA NEL 2016

Analisi svolte

Nel 2016, su 39.944 campioni prelevati, sono state effettuate 98.995 analisi, corrispondenti a circa 2,47 determinazioni analitiche per campione. Nelle tabelle successive sono riportate le analisi totali suddivise per tipologia di analita e macrocategoria/classe di alimento

Tabella 3.4 - Analisi su matrici di origine animale

	Carni e prodotti a base di carne	Latte e prodotti a base di latte	Pesce e prodotti ittici	Uova ed ovoidi	Totale
Allergeni	233	9	35	1	278
Ammine biogene	3		899		902
Contaminanti organici	780	631	1.088	435	2.934
Elementi chimici	224	93	2.748	22	3.087
Farmaci veterinari	936	373	86	181	1.576
Microrganismi	11.152	9.970	4.895	589	26.606
Nutrienti	390	146	15	7	558
Radioattività ed isotopi	5				5
Residui di pesticidi	87	30	44	30	191
Tossine	6	81	1.099		1.186
Totale	13.816	11.333	10.909	1.265	37.323

Tabella 3.5 - Analisi su matrici di origine vegetale

	Vegetali e prodotti vegetali	Cereali e prodotti derivati	Frutta e prodotti a base di frutta	Legumi, noci ed altri semi oleosi	Patate e prodotti a base di patate	Totale
Allergeni	15	65	1	2		83
Contaminanti organici	151	31	56	2	1	241
Elementi chimici	1.669	618	608	156	68	3.119
Farmaci veterinari		1				1
Microrganismi	3.572	8.677	837	372	264	13.722
Nutrienti	39	284	3	2	3	331
Radioattività ed isotopi	12				4	16
Residui di pesticidi		73				73
Tossine	18	21	10			49
Totale	5.476	9.770	1.515	534	340	17.635



Tabella 3.6 - Analisi su acqua destinata al consumo e bevande

	Acqua destinata al consumo umano	Bevande alcoliche	Bevande analcoliche ed infusi	Succhi di frutta e di verdura	Totale
Allergeni		1	1		2
Contaminanti organici	292	419	1		712
Elementi chimici	4.217	839	45	271	5.372
Farmaci veterinari			3		3
Microrganismi	3.828	1	133	368	4.330
Nutrienti	52	1	66	8	127
Residui di pesticidi	29				29
Totale	8.418	1.261	249	647	10.575

Tabella 3.7 - Analisi sui materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (M.O.C.A)

	Articoli per imballaggio	Contenitori/recipi enti per uso domestico	Dispositivi di chiusura di contenitori	Recipienti per cottura	Utensili	Totale
Contaminanti organici	88	1	45	42	129	305
Elementi chimici	301	228	30	29	672	1.260
Totale	389	229	75	71	801	1.565

Tabella 3.8 - Analisi su matrici di origine e composizione diversa dalle precedenti

	Alimenti per l'infanzia	Erbe, spezie e condimenti	Grassi animali e vegetali, olii	Piatti pronti	Prodotti destinati ad alimentaz. part.	Snack, gelati, dessert ed altri cibi	Zucchero e prodotti di confetteria	Totale
Allergeni	107	49	2	114	13	3	9	297
Ammine biogene		2		16				18
Contaminanti organici	189	29	999	52	3		37	1.309
Elementi chimici	138	392	107	96	349	7	57	1.146
Farmaci veterinari					2		1.643	1.645
Microrganismi	988	2.670	211	19.647	277	2.575	501	26.869
Nutrienti	126	37	4	101	86	5	4	363
Radioattività ed isotopi							12	12
Residui di pesticidi			32				163	195
Tossine	20	1		18	2	1	1	43
Totale	1.568	3.180	1.355	20.044	732	2.591	2.427	31.897



Ripartizione territoriale delle determinazioni analitiche

Nella tabella e nella cartina geografica sottostanti è rappresentato il numero di analisi effettuate sui campioni prelevati nel 2016 divisi per Regione e Provincia autonoma.

Tabella 3.9 – Distribuzione geografica del numero di analisi

Regione	n° di analisi effettuate
ABRUZZO	824
BASILICATA	1.358
CALABRIA	2.286
CAMPANIA	4.843
EMILIA ROMAGNA	9.279
FRIULI VENEZIA GIULIA	901
LAZIO	2.821
LIGURIA	1.796
LOMBARDIA	17.096
MARCHE	2.034
MOLISE	797
PIEMONTE	5.518
PROV. AUTON. BOLZANO	3.210
PROV. AUTON. TRENTO	1.114
PUGLIA	14.274
SARDEGNA	4.839
SICILIA	8.426
TOSCANA	4.407
UMBRIA	1.310
VALLE D'AOSTA	517
VENETO	11.345
Totale	98.995

Mappa 3.2 – Distribuzione geografica del numero di analisi



Tabella 3.10 — Ripartizione delle determinazioni analitiche per laboratorio

Laboratorio	N° di analisi	Laboratorio	N° di analisi
II. ZZ. SS.			
IZS Abruzzo e Molise	1.621	AA.SS.LL. / AA.SS.PP	
IZS del Mezzogiorno	5.441	Lombardia - A.S.L. della prov. di Bergamo	858
IZS della Sardegna	4.839	Lombardia - A.S.L. della prov. di Milano 1	100
IZS della Sicilia	4.618	Lombardia - A.S.L. della prov. di Sondrio	1.087
IZS delle Venezie	5.636	Lombardia - A.S.L. della prov. di Varese	70
IZS Lazio e Toscana	4.097	Lombardia - A.S.L. di Milano	13
IZS Lombardia e Emilia Romagna	13.455	Lombardia - ATS città metrop. di Milano	1.316
IZS Piemonte e Liguria	6.807	Lombardia - ATS della Brianza	797
IZS Puglia e Basilicata	5.930	Lombardia - ATS della Val Padana	829
IZS Umbria e Marche	2.156	Lombardia - ATS dell'Insubria	2.260
sub-totale IZS	54.600	Lombardia - ATS di Brescia	5.604
ARPA / APPA			
Campania - ARPAC Napoli	1.058	Prov. Auton. Trento - A.S.P.A. di Trento	527
Campania - ARPAC Benevento	618	Sicilia - ASP Agrigento	307
Friuli Venezia Giulia - ARPA	430	Sicilia - ASP di Trapani	580
Pordenone		Sicilia - ASP Palermo	865
Liguria - ARPAL La Spezia	51	Sicilia - ASP Ragusa	632
Liguria - ARPAL Genova	264	Sicilia - ASP Siracusa	1.424
Liguria - ARPAL Imperia	176	Toscana - A.S.L. Firenze	2.064
Liguria - ARPAL Savona	140	Toscana - A.S.L. Lucca	1.064
Marche - ARPAM Pesaro	112	Toscana - A.S.L. Siena	3
Marche - ARPAM Ascoli Piceno	132	sub-totale ASL	20.400
Marche - ARPAM Macerata	90	Totale	98.995
Prov. Auton. Bolzano - APPA Bolzano	2.930		
Prov. Auton. Trento - APPA Trento	116		
Puglia - ARPA Bari	6.329		
Puglia - ARPA Brindisi	3.373		
Umbria - ARPA Perugia	354		
Umbria - ARPA Terni	500		
Valle D'Aosta - ARPA Aosta	393		
Veneto - ARPAV Verona	2.292		
Veneto - ARPAV Treviso	1.005		
Veneto - ARPAV Venezia	3.632		
sub-totale ARPA	23.995		



Non conformità alla normativa vigente

L'attività analitica dei laboratori del controllo ufficiale, consistita nell'esecuzione di 98.995 analisi, ha portato alla rilevazione di 931 non conformità (0,94%).

Come si evince dalle tabelle dalla 5.10 alla 5.14 la macrocategoria maggiormente analizzata ed anche la più interessata da non conformità è quella degli alimenti di origine animale con l'1,68% di irregolarità sul totale delle analisi effettuate (~67% del totale delle non conformità).

Nelle tabelle seguenti vengono elencate le irregolarità per classe di analita e matrice.

Tabella 3.11 - Non conformità per matrici di origine animale

	Carni e prodotti a base di carne	Latte e prodotti a base di latte	Pesce e prodotti ittici	Uova ed ovoidi	Totale
Allergeni	1		2		3
Ammine biogene			39		39
Elementi chimici	2		20		22
Farmaci veterinari		2			2
Microrganismi	347	128	67	2	544
Nutrienti	1	17			18
Totale	351	147	128	2	628

Tabella 3.12 - Non conformità per matrici di origine vegetale

	Vegetali e prodotti vegetali	Cereali e prodotti derivati	Legumi, noci ed altri semi oleosi	Patate e prodotti a base di patate	Totale
Allergeni			1		1
Elementi chimici	7	1			8
Microrganismi	5	40		1	46
Totale	12	41	1	1	55

Tabella 3.13 - Non conformità per bevande

	Acqua destinata al consumo umano	Bevande analcoliche ed infusi	Totale
Allergeni		1	1
Contaminanti organici	1		1
Microrganismi	50		50
Nutrienti		1	1
Totale	51	2	53



Per quanto attiene ai MOCA, gli utensili da cucina, i contenitori per uso domestico e i recipienti destinati alla cottura rappresentano le matrici con più analisi irregolari per migrazioni specifiche di nichel, manganese, cromo e melammina, mentre i risultati delle analisi svolte sui materiali e gli articoli per imballaggio non hanno evidenziato non conformità.

Tabella 3.14 - Non conformità per MOCA

	Contenitori/recipienti per uso domestico	Recipienti per cottura	Utensili	Totale
Contaminanti organici			3	3
Elementi chimici	1	2	5	8
Totale	1	2	8	11

Tabella 3.15 - Non conformità per matrici di origine diversa dalle precedenti

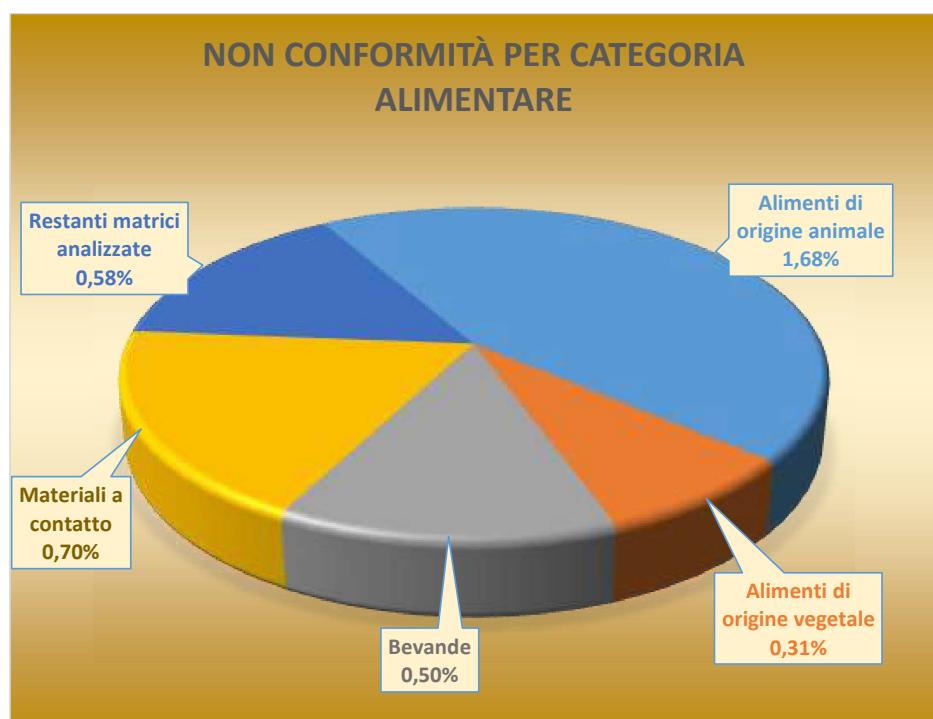
	Alimenti per l'infanzia	Erbe, spezie e condimenti	Grassi animali e vegetali, olio	Piatti pronti	Prodotti destinati ad alimentazione particolare	Snack, Gelati, dessert ed altri cibi	Zucchero e prodotti di confetteria	Totale
Allergeni		1		5			1	7
Ammine biogene				1				1
Contaminanti organici			20					20
Elementi chimici		1						1
Microrganismi	1	2	2	119		30		154
Nutrienti					1			1
Totale	1	4	22	125	1	30	1	184



Sul totale delle matrici analizzate, le non conformità rappresentano:

- l'1,68% degli alimenti di origine animale
- lo 0,31% degli alimenti di origine vegetale
- lo 0,50% delle bevande
- lo 0,70% dei materiali a contatto
- lo 0,58% delle restanti matrici analizzate

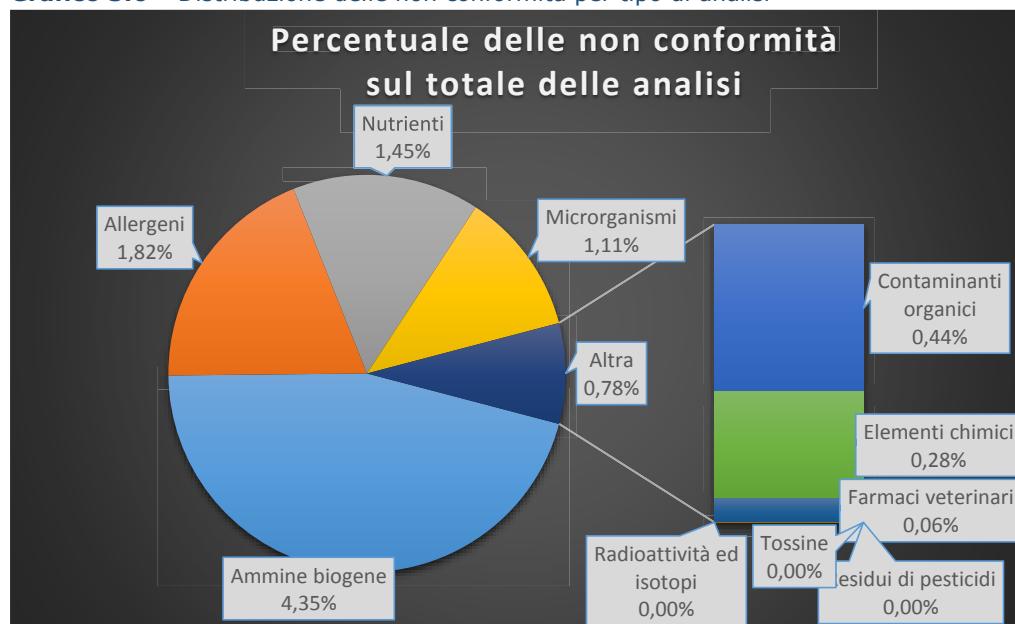
Grafico 3.5 – Ripartizione delle non conformità per categoria alimentare



Analisi delle non conformità per tipologia di ricerca analitica

Il grafico sottostante illustra la distribuzione delle non conformità per categoria di analita

Grafico 3.6 – Distribuzione delle non conformità per tipo di analisi



Ricerca di sostanze chimiche

Per quanto riguarda le analisi chimiche, la maggioranza delle ricerche ha interessato i metalli pesanti (Cd, Hg, Pb, Cu, etc) con 13.957 analisi, di cui lo 0,28% irregolari. Seguono le ricerche per sostanze chimiche di natura organica, con 5.501 determinazioni analitiche, di cui lo 0,44% non conformi e farmaci veterinari con lo 0,06% di irregolarità su 3.325 determinazioni analitiche. Nessuna non conformità è stata riscontrata per radionuclidi gamma emettitori, tossine e residui di pesticidi. Occorre precisare che le analisi per la ricerca di prodotti fitosanitari, svolte nell'ambito della vigilanza e controllo di alimenti e bevande, rappresentano solo una parte delle ricerche per tale tipologia di sostanze, per le quali esiste da anni un Piano nazionale di controllo a cui si rimanda per eventuali approfondimenti ulteriori.

Il riscontro negli alimenti di metalli pesanti quali cadmio, piombo, mercurio, arsenico, può derivare da contaminazione ambientale legata ad eventi naturali o ad attività umane. Quest'ultime, in particolare, possono determinare un notevole incremento delle concentrazioni di metalli pesanti nell'ambiente, attribuibile soprattutto alla ricaduta sul suolo di sostanze aerodisperse originate da fonti diverse, quali industrie petrolifere, metallurgiche e chimiche, inceneritori, impianti di riscaldamento domestico, traffico veicolare, ma anche dall'impiego in agricoltura di fertilizzanti chimici, fanghi di



depurazione delle acque reflue urbane, pesticidi e acque con bassi requisiti qualitativi. I processi di lavorazione e stoccaggio degli alimenti possono costituire un'ulteriore fonte di contaminazione. La normativa europea, attraverso il Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i, ha fissato i limiti per la presenza di contaminanti chimici in talune matrici alimentari, mentre, per le acque destinate al consumo umano, la normativa di riferimento è rappresentata dalla Direttiva (CE) 83/1998, recepita nell'ordinamento nazionale col DL.gs 2 febbraio 2001, 31. Infine, per quanto riguarda il nichel, il cromo e il manganese, la loro presenza negli alimenti può derivare da migrazione specifica da materiali a contatto (MOCA), i cui i limiti sono fissati dal D.M. 21/03/1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

Ricerca di Ammine biogene

Dall'esame dei dati analitici riferiti al 2016, la contaminazione da istamina è stata riscontrata prevalentemente nei prodotti ittici, con una percentuale di irregolarità del 4,35% su un totale di 920 analisi. Come è noto le ammine biogene sono composti chimici derivanti dalla decarbossilazione degli aminoacidi ad opera dei batteri e vengono generalmente prodotte durante la lavorazione o le fasi di conservazione di alimenti molto ricchi di proteine o fermentati.

Tra le ammine biogene più conosciute si annoverano le monoammine tra cui l'istamina, la triptamina e la tiramina derivanti, rispettivamente, dalla decarbossilazione degli aminoacidi istidina, triptofano e tirosina.

Generalmente il contenuto di ammine biogene presenti in un prodotto alimentare tende ad aumentare con la diminuzione della qualità igienico sanitaria. Per questo secondo alcuni studi le concentrazioni di ammine potrebbero essere utilizzate come parametro di igiene dei processi e per valutare il grado di deterioramento/qualità degli alimenti.

Le ammine biogene considerate di maggiore rilevanza sanitaria sono l'istamina e, in misura ridotta, la tiramina. Secondo il parere di EFSA, se si prendono in esame i dati disponibili sul contenuto medio delle due suddette ammine, le categorie alimentari di maggiore rilevanza sanitaria sono, in ordine decrescente, per l'istamina: acciughe essiccate, salsa di pesce, vegetali fermentati, formaggio, altri pesci e prodotti ittici, insaccati fermentati, mentre, per la tiramina: insaccati fermentati, salsa di pesce, formaggio, pesci fermentati e vegetali fermentati.

Ai fini di una valutazione quantitativa del rischio sono tuttavia necessari ulteriori dati sulle ammine biogene, prese singolarmente e in combinazione nelle matrici alimentari, come pure informazioni sulla tossicità e il consumo di alimenti fermentati. Attualmente a livello europeo gli unici criteri di sicurezza fissati dalla normativa si riferiscono alle concentrazioni di istamina nei prodotti ittici. Il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, stabilisce i criteri di sicurezza per prodotti della pesca freschi e sottoposti a maturazione enzimatica, ottenuti dalle specie appartenenti alle famiglie Scombridae, Clupeidae,



Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombridae che sono associate con un elevato tenore di istidina. Nelle suddette matrici alimentari i limiti massimi da non superare per l'istamina sono pari a 200 mg/kg (ppm) di prodotto fresco, mentre per i prodotti che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, il limite massimo è di 400 mg/kg (ppm).

Nelle persone sane l'assunzione con la dieta di basse concentrazioni di istamina è priva di effetti collaterali in quanto gli enzimi presenti nell'organismo provvedono ad inattivare e catabolizzare detta sostanza. L'attività degli enzimi può tuttavia essere compromessa da fattori ereditari, dal consumo di alcool e da determinati farmaci.

Per quanto concerne le strategie di controllo per contenere lo sviluppo di tale sostanza, si differenziano a seconda della tipologia di prodotto. E' noto che nei prodotti ittici freschi, l'istamina può formarsi durante i fenomeni di deterioramento microbico che seguono alla cattura dei pesci. Il trattamento termico delle conserve a base di pesce, come pure il congelamento e l'affumicatura, non sono in grado di degradare l'istamina. Per questo motivo l'osservanza delle buone pratiche di produzione e di igiene (Good Manufacturing e Good Hygiene Practice) potrebbe rivelarsi uno strumento utile in termini preventivi. In particolare, il raffreddamento rapido del pescato, il mantenimento della catena del freddo dalla cattura sino allo stabilimento di trasformazione, unitamente all'igiene scrupolosa della lavorazione, del personale, delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, possono contribuire a mantenere sotto controllo detto pericolo. Per quanto riguarda gli alimenti fermentati, secondo EFSA l'accumulo di ammine biogene è un processo complesso in cui entrano in gioco diversi fattori interagenti fra di loro. In linea generale potrebbe essere utile tenere sotto controllo le condizioni igieniche generali delle materie prime, e laddove possibile, implementare ulteriori controlli di natura microbica. In particolare gli starter microbici utilizzati nei processi di fermentazione degli alimenti devono avere la caratteristica di non produrre ammine biogene e di sopravvivere sul microbiota autoctono alle comuni condizioni di produzione e stoccaggio.

Ricerca di Allergeni e nutrienti

Per quanto riguarda la ricerca di allergeni nelle diverse categorie alimentari, la percentuale di irregolarità è risultata pari all'1,82% su un totale di 660 analisi. Le non conformità più frequentemente riscontrate hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, rappresentati da crostacei e uova in alimenti di origine animale, frutta a guscio in alimenti di origine vegetale, latte e prodotti a base di latte nelle bevande, allergeni uova in piatti pronti e infine latte e prodotti a base di latte non dichiarati in etichetta di prodotti di confetteria, erbe e spezie.

Sulla base dell'anagrafica EFSA tra le sostanze classificate come "nutrienti" si annovera l'allergene glutine, per il quale su 1379 analisi la percentuale di non conformità è stata pari a all'1,45%. Al riguardo, in particolare, le non conformità hanno riguardato,



il latte e i prodotti lattiero caseari e, in misura nettamente inferiore, le carni, le bevande analcooliche e i prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

Il Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si pone l'obiettivo di fornire al consumatore finale informazioni quanto più possibile chiare e comprensibili col fine di promuovere, da parte di quest'ultimo, l'adozione di scelte consapevoli per la propria sicurezza. Per quanto concerne gli allergeni il suddetto Regolamento ha stabilito che gli ingredienti o i coadiuvanti che provocano allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Ricerca di contaminanti di natura microbica

Il 72,25% delle analisi effettuate ha riguardato sia i microrganismi patogeni che i batteri "indicatori di igiene", ovvero quelli la cui presenza in elevate concentrazioni può segnalare un mancato rispetto delle buone prassi igieniche nelle fasi di produzione e lavorazione degli alimenti e delle bevande. Tra i batteri patogeni e loro tossine la percentuale più elevata di non conformità ha riguardato il genere *Salmonella* (33,5%²), seguita da *L. monocytogenes* (21, 41%²) ed *E. coli* (14,73%²), incluso il gruppo degli *E. coli STEC*, *Campylobacter* (2,14%²) ed enterotossine stafilococciche (0,5%²). Per quanto concerne i microrganismi indicatori di igiene, sono emerse percentuali di irregolarità maggiori per *Staphylococcus* (7,93%²), carica microbica mesofila (6,92%²) ed *Enterobacteriaceae* (4,4%²).

² sul totale delle non conformità di natura microbica



CONCLUSIONI

Per quanto riguarda l'andamento dei controlli ufficiali, nel 2016 si è verificato un incremento delle non conformità pari al 2%, mentre il numero di campioni analizzati è diminuito. Questo dato potrebbe essere attribuibile ad una maggiore appropriatezza dei piani di controllo ufficiale nell'individuare i settori e le matrici che possono essere maggiormente a rischio.

Considerando tra i contaminanti di natura microbica anche l'Istamina, perché derivante dalla degradazione dell'Istidina ad opera della flora microbica, dall'analisi dei dati emerge una prevalenza delle irregolarità di natura microbica (quindi microbiologico più istamina) rispetto alle altre tipologie di analiti. Infatti le non conformità per la ricerca di istamina sono risultate il 4,35% e quelle per la ricerca di microorganismi sono l'1,1.

La contaminazione da talune specie microbiche patogene come la *S. typhimurium* e *S. enteritidis* nei prodotti di origine animale, in base ai dati disponibili, risulterebbe contenuta, probabilmente anche a causa di una maggiore attenzione posta nei programmi di sorveglianza di tali zoonosi. Analogamente, per quanto riguarda *Enterobacter sakazaki* i cui risultati indicano un buon livello di controllo a livello delle industrie di prodotti destinati all'infanzia. Per quanto concerne altri patogeni, come gli *E. coli STEC*, i dati epidemiologici sulla malattia umana suggeriscono la necessità di un rafforzamento delle misure di sorveglianza sanitaria. Per produrre dati utili all'adozione di misure di prevenzione e controllo occorrerebbe un approccio multidisciplinare basato, oltre che sulle indagini epidemiologiche dei casi umani, su un programma di monitoraggio delle filiere potenzialmente a rischio, delle acque, degli allevamenti e dell'ambiente. Relativamente al *Campylobacter* la contaminazione si riscontra prevalentemente nelle carni fresche di pollame, soprattutto pollo e tacchino e nelle preparazioni a base delle suddette carni.

Per quanto riguarda i germi indicatori di igiene di processo si evidenzia la necessità di un miglioramento delle condizioni dell'igiene generale dei processi di produzione, lavorazione e trasformazione degli alimenti. Questo aspetto appare particolarmente evidente nel caso delle ammine biogene, come l'istamina, in quanto i dati ottenuti dalle irregolarità sono sovrapponibili a quelli dell'anno precedente, ove si evidenziava una prevalenza di tale contaminazione nei prodotti ittici.

Per quanto riguarda le altre tipologie di analiti, dai dati disponibili, emerge l'1,82% di irregolarità per la presenza di allergeni, la maggior parte delle quali nei piatti pronti. Il Regolamento (CE) 1169/2011 stabilisce l'obbligatorietà dell'indicazione in etichetta relativa alla presenza di allergeni. Tale obbligo, come recita l'articolo 44, paragrafo 2, del suddetto Regolamento, vige anche per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o reimballati per la vendita diretta. Qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola, un ospedale, o un servizio di catering è tenuto all'osservanza di tale normativa. Le analisi sugli allergeni evidenziano che rispetto all'anno precedente, a



fronte di un dimezzamento delle determinazioni analitiche (da 1246 nel 2015 a 660 nel 2016) si è assistito ad un incremento della percentuale di analisi irregolari (1.12% nel 2015). Sulla base di questi risultati potrebbe essere utile un ulteriore rafforzamento delle misure di controllo per tale tipologia di contaminanti.

Per quanto riguarda la categoria dei sostanze chimiche organiche, che comprende agenti chimici di diversa natura (interferenti endocrini, composti organoclorurati, ftalati, diossine, bifenilipoliclorurati, etc), lo 0,44% delle analisi è risultato irregolare. Come per gli allergeni, rispetto all'anno precedente, il numero delle analisi risulta notevolmente diminuito: da 9.486 analisi nel 2015 si è passati a 5.501 nel 2016. Parallelamente le non conformità sono leggermente aumentate: dallo 0% allo 0,44%. Per quanto riguarda gli contaminanti chimici, la maggior parte delle ricerche analitiche hanno interessato i metalli pesanti, con un incremento delle analisi che da 10.152 nel 2015 sono passate a 13957 nel 2016, come pure delle irregolarità da 0,16% allo 0,28%. Questi dati suggeriscono la necessità di ulteriori indagini per conoscere più a fondo i meccanismi attraverso cui i singoli contaminanti chimici come i metalli pesanti possono entrare nella catena alimentare, le sorgenti di contaminazione ambientale, i livelli di concentrazione nelle diverse derrate alimentari e nei mangimi nonché i meccanismi di bioaccumulo, al fine poter individuare strategie efficaci per prevenire e/o ridurre la presenza dei contaminanti nell'ambiente e valutare i possibili rischi per la salute umana associati a fonti di inquinamento ambientale.

Relativamente ai farmaci veterinari si è verificata la situazione opposta, con una riduzione sia del numero di analisi (da 5.359 nel 2015 a 3.225 nel 2016) che delle non conformità (da 0,21% nel 2015 a 0,06% nel 2016). Infine, le analisi per i fitofarmaci, in alimenti che non rientrano nel Piano specifico per la ricerca dei residui, si sono ridotte ad un decimo circa di quelle dell'anno scorso, senza evidenziare non conformità.

Occorre precisare che i dati analitici di questa relazione devono essere integrati a quelli dei piani specifici (Piano Nazionale Residui, Piano Fitosanitari, etc.).



4. NAS - ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nell'anno 2016 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 56.400 controlli, di cui 33.482 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 59% delle ispezioni totali.

Tabella 4.1 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del Piano Nazionale Integrato

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	642	92
Alimenti Dietetici	184	13
Alimenti vari	2.630	411
Carni ed Allevamenti	3.880	754
Conserve Alimentari	784	249
Farine, Pane e Pasta	4352	212
Latte e Derivati	2.811	573
Olii Grassi	1.498	250
Prodotti Ittici	1.215	68
Prodotti Fitosanitari	529	41
Ristorazione	13.139	137
Vini ed Alcolici	1.818	134
Totale	33.482	2.934

Grafico 4.1 - ispezioni nei settori del PNI

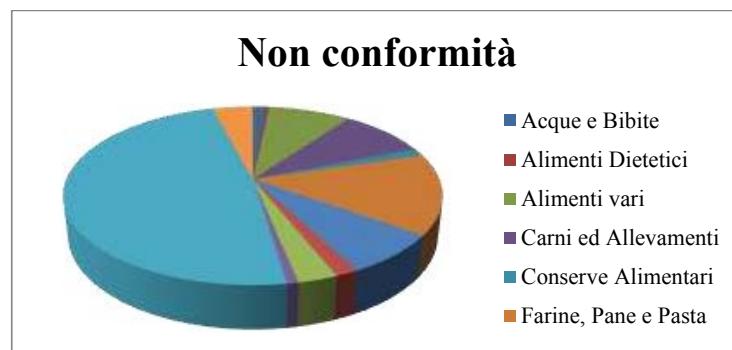


Le verifiche hanno consentito di riscontrare 11.144 non conformità, pari al 33% rispetto ai controlli compiuti.



Tabella 4.2 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	642	144	22%
Alimenti Dietetici	184	44	24%
Alimenti vari	2.630	928	35%
Carni ed Allevamenti	3.880	990	26%
Conserve Alimentari	784	156	20%
Farine, Pane e Pasta	4.352	1.622	37%
Latte e Derivati	2.811	828	29%
Olii Grassi	1.498	183	12%
Prodotti Ittici	1.215	318	26%
Prodotti Fitosanitari	529	90	17%
Ristorazione	13.139	5.381	41%
Vini ed Alcolici	1.818	460	25%
Totale	33.482	11.144	33%

Grafico 4.2 - non conformità rilevate nei settori del PNI

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i compatti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (37%) e quello degli alimenti vari (35%);
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 9.196 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 3.320 all'Autorità Giudiziaria, nonché di procedere all'arresto di 18 persone.

Sono state, altresì:

- elevate 15.278 sanzioni amministrative, per un valore di € 13.402.935;
- contestate 3.320 sanzioni di natura penale;
- poste sotto sequestro:
- 1.563.360 confezioni e 65.715.360 kg/litri di alimenti;
- 6.000 confezioni e 218.976 kg/litri di fitosanitari;
- chiuse/sequestrate 1.038 strutture, per un valore totale dei sequestri pari a circa € 550 mln.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 28% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, adulterazione e contraffazione di alimenti, per il 17% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 69% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 10 % degli illeciti contestati.



Tabella 4.3 - Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori.

Descrizione	Persone segnalate		Persone Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
Acque e Bibite	121	10	0	13	190	172.823	2.462.183
Alimenti Dietetici	35	6	0	11	41	82.524	792.770
Alimenti vari	768	159	12	278	1.338	1.447.738	47.649.864
Carni ed Allevamenti	719	228	2	495	1.489	1.590.492	126.431.776
Conserve Alimentari	136	15	0	26	209	293.031	26.166.294
Farine, Pane e Pasta	1.390	170	0	260	2.172	1.483.228	99.616.265
Latte e Derivati	593	396	0	847	867	1.160.504	74.693.042
Olii Grassi	132	47	0	122	200	162.070	10.842.030
Prodotti Ittici	257	99	0	151	385	379.979	7.163.262
Prodotti Fitosanitari	52	19	0	22	68	87.398	1.086.366
Ristorazione	4.606	502	1	809	7.712	6.020.584	105.602.077
Vini ed Alcolici	387	109	3	286	607	522.563	47.499.233
Totale	9.196	1.760	18	3.320	15.278	13.402.93	550.005.162

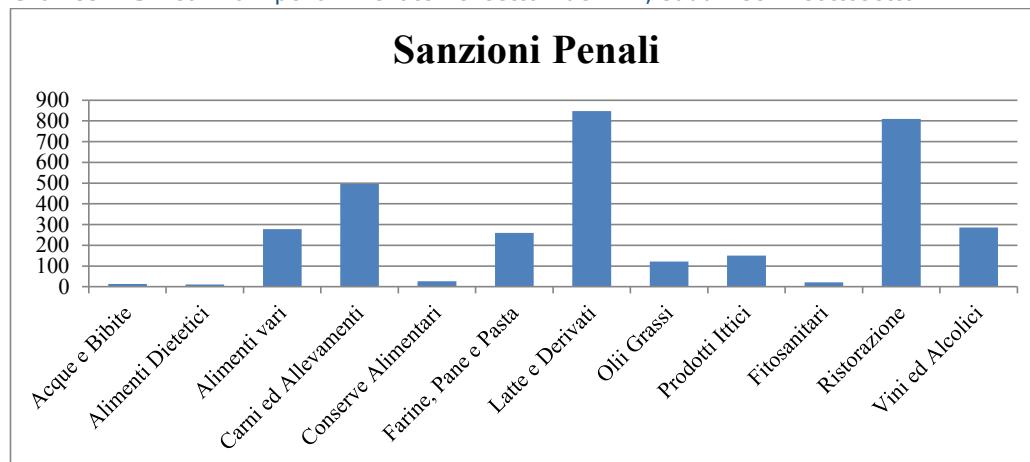
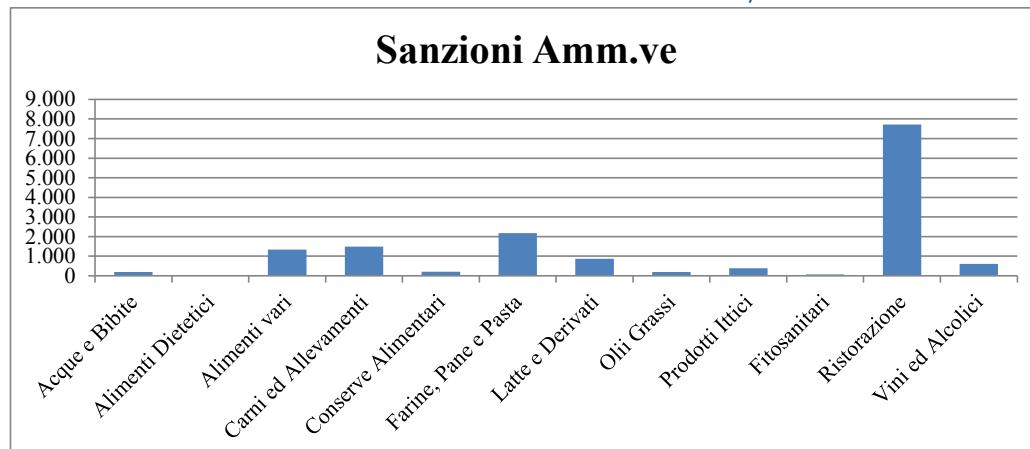
Alimenti sequestrati:	Kg/litri	Confezioni
	65.715.360	1.563.107

Prodotti fitosanitari sequestrati:	218.921	6.000
------------------------------------	---------	-------

Numero capi sequestrati:	26.976
--------------------------	--------

Numero strutture chiuse/sequestrate:	1.038
--------------------------------------	-------



Grafico 4.3 - sanzioni penali rilevate nei settori del PN1, suddivise in sottosettori**Grafico 4.4** - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PN1, suddivise in sottosettori

L'attività di controllo nel settore della "Sicurezza alimentare", d'intesa con il Ministero della Salute, è stata qualificata attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi le aziende di confezionamento e commercializzazione di olio, le industrie conserviere vegetali, i caseifici, i prodotti ittici, gli agriturismi e i centri estivi, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici e i campeggi, i posti di ristoro autostradali e delle grandi vie di comunicazione, la ristorazione presso le stazioni ferroviarie, gli aeroporti e i porti marittimi/lacuali, le industrie conserviere vegetali, gli allevamenti intensivi e i panifici;
- monitoraggi e controlli in ambito nazionale, che hanno riguardato:



- la distribuzione/somministrazione di alimenti nelle grandi aree metropolitane in relazione al "Giubileo della Misericordia";
- il latte e i mangimi in relazione alla contaminazione da "aflatossina M1";
- gli allevamenti intensivi;
- il fenomeno del *binge drinking*;
- le mense scolastiche.

Nel comparto della "Sicurezza alimentare", il confronto dei dati dell'ultimo quadriennio evidenzia una sostanziale sovrapponibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate.

Grafico 4.5 - andamento delle ispezioni nel quadriennio

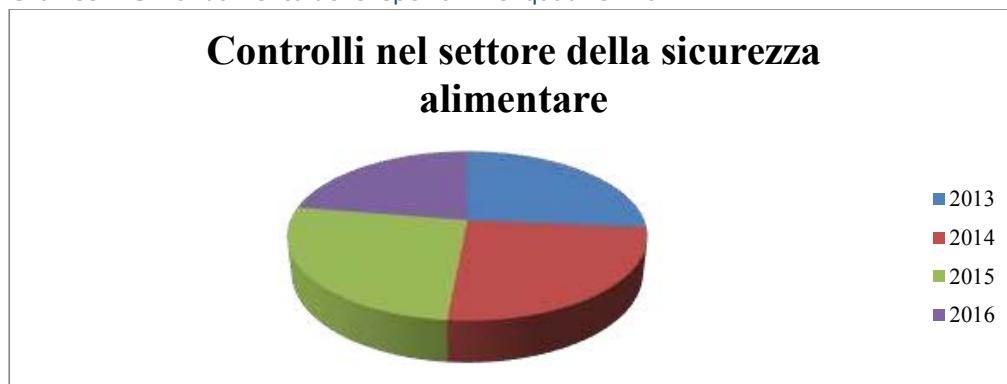


Grafico 4.6 - andamento delle attività di campionamento nel quadriennio

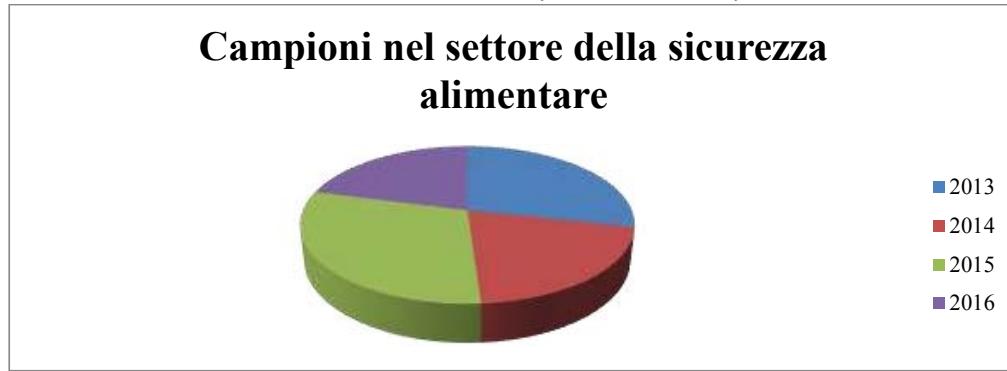
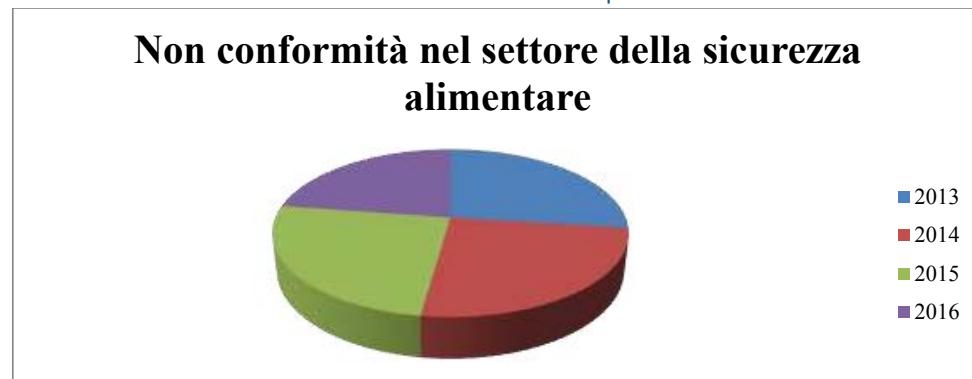
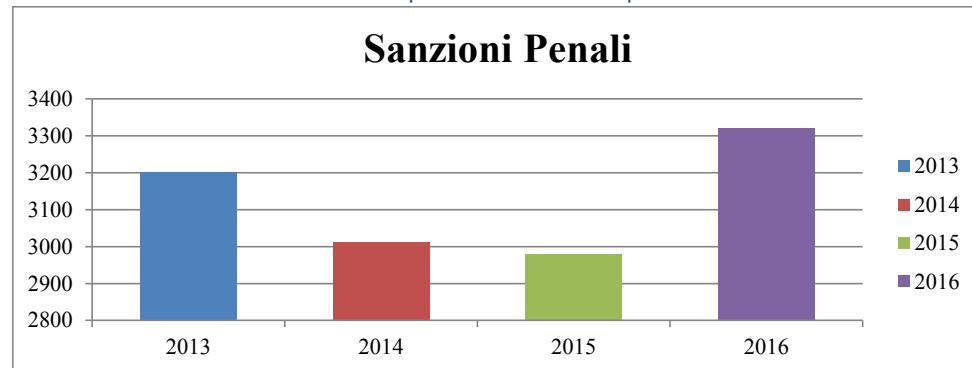
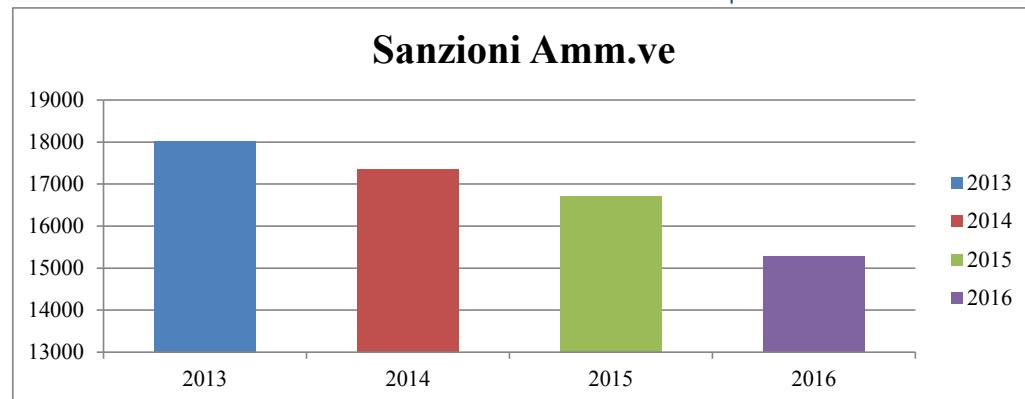


Grafico 4.7 - andamento delle non conformità nel quadriennio**Grafico 4.8** - trend delle sanzioni penali rilevate nel quadriennio**Grafico 4.9** - trend delle sanzioni amministrative rilevate nel quadriennio

In linea con i dati riferiti al triennio precedente, i risultati conseguiti nel 2016 testimoniano il pieno rispetto della programmazione annuale, con il superamento dell'obiettivo del 49% dei controlli nei settori del PNI rispetto alle verifiche totali.



Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2016:

Prodotti ortofrutticoli

Febbraio 2016 – N.A.S. Milano

Eseguite 12 misure cautelari, di cui 9 in carcere e 3 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita al peculato, alla ricettazione e al riciclaggio di prodotti alimentari. Le indagini, avviate nell'estate del 2015, hanno consentito di disarticolare un sodalizio criminoso gestito dal presidente di una *Onlus*, accreditata presso numerose organizzazioni di produttori agricoli, che riceveva gratuitamente (*grazie ai contributi elargiti dall'Unione Europea*) prodotti ortofrutticoli successivamente rivenduti a compiacenti distributori in varie località del territorio nazionale, nonché in Germania, Romania, Slovenia e Croazia, per poi essere commercializzati nei mercati locali:

- falsificando la documentazione contabile e di trasporto;
- eliminando le etichette, ed ogni altro elemento che potesse ricondurre alla natura gratuita degli alimenti.

Sono state, inoltre, denunciate altre 13 persone risultate coinvolte nell'organizzazione ed individuate circa 1.000 transazioni illecite riconducibili ad oltre 13.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli sottratti alle originarie finalità umanitarie, che hanno fruttato al sodalizio un guadagno stimato in circa 4 milioni di euro.

Maggio 2016 - N.A.S. Latina

Nell'ambito di controlli straordinari presso il mercato ortofrutticolo di Fondi sono stati ispezionati 35 stand, rilevando irregolarità che hanno determinato, complessivamente, la contestazione di 14 violazioni amministrative per carenze igienico-strutturali e mancata adozione del piano di autocontrollo, per un importo complessivo di 32.000 €. Chiuso un capannone di 500 mq a causa delle gravi carenze igienico-strutturali accertate e sequestrati 850 kg di ortaggi di varia natura.

Conserve alimentari

Marzo 2016 – N.A.S. Napoli

I legali responsabili di tre distinte attività d'ingrosso e produzione di conserve ed un imprenditore agricolo sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver prodotto e commercializzato "pomodorino Piennolo del Vesuvio D.O.P." non conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Sequestrate complessivamente 56.000 confezioni di pomodoro e 21.600 etichette recanti indicazioni non veritieri. Nel successivo mese di maggio, a seguito di decreto di sequestro dell'Autorità Giudiziaria, sono state sequestrate ulteriori 56.804 confezioni di pomodorino e 21.600 etichette presso tre distinte attività d'ingrosso.



Febbraio 2016 – N.A.S. Bari

Il titolare di un'industria conserviera è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver stoccatto, peraltro in una area non autorizzata, 5.130 kg di olive in salamoia in cattivo stato di conservazione e con la data di scadenza superata.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il proprietario di un capannone industriale di pertinenza di un'azienda agro-alimentare è stato denunciato per aver abusivamente destinato il locale per lo stoccaggio degli alimenti in assenza di autorizzazioni e, peraltro, interessato da gravi carenze igienico-strutturali.

Sequestrata la struttura abusiva e 52.300 kg di olive D.O.P. "di nocellera" poiché detenute in cattivo stato di conservazione.

Giugno 2016 – N.A.S. Taranto

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 9.900 kg di conserve vegetali (*olive e melanzane*) prive di etichettatura e di documentazione attestante la provenienza.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 10.000 kg di conserve vegetali.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 13.000 kg di conserve vegetali (*olive in salamoia*).

Giugno 2016 – N.A.S. Campobasso

Presso un'azienda agricola biologica sono stati sequestrati 120 kg di formaggi freschi a pasta filata, nonché 70 kg di passata di pomodoro, poiché posti in vendita con indicazioni false sull'origine e la provenienza da quella dichiarata.

Giugno 2016 – N.A.S. Salerno

Presso un deposito di alimenti sono stati sequestrati 10.000 kg di conserve alimentari di varia natura, in attesa di essere commercializzati, poiché prive di documentazione fiscale e sanitaria attestanti la legale provenienza della merce. Chiuso il deposito per le gravi carenze igienico-sanitarie accertate.

Giugno 2016 – N.A.S. Treviso

Presso uno stabilimento conserviero sono stati sequestrati 1.000 kg di pasta di nocciole privi di tracciabilità e 410 kg di materie prime (*aromi naturali ed artificiali*) scaduti di validità.



Febbraio 2016 - N.A.S. Catanzaro

Il titolare di un'industria conserviera è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver detenuto 500 kg di peperoncino e 2.100 vasetti di marmellata in cattivo stato di conservazione (*presenza di muffe e sporco diffuso*), peraltro privi di documentazione attestante l'origine.

Luglio 2016 - N.A.S. Palermo

Il titolare dell'omonima azienda agricola operante nella lavorazione delle olive da mensa è stato segnalato all'Autorità Amministrativa per aver attivato lo stabilimento in locali privi di certificato di agibilità e senza la preventiva registrazione sanitaria. Sottoposte a sequestro amministrativo 20.000 kg di olive da mensa prive di documentazione attestante la tracciabilità.

Uova**Novembre 2016 – N.A.S. Cosenza**

Riscontrate carenze igienico sanitarie e strutturali in un'azienda che commercializzava e imballava uova utilizzando il codice identificativo di altra azienda già chiusa. Sospesa l'attività e sequestrate amministrativamente 45.000 uova fresche da consumo cat. "a".

Mangimi**Gennaio 2016 – N.A.S. Pescara**

Chiusi 5 mangimifici a seguito delle gravi carenze igienico-strutturali ed organizzative accertate nei locali destinati allo stoccaggio ed alla produzioni poiché risultati interessati da diffuso sudiciume ed infestatati da insetti, roditori e loro deiezioni. Sequestrate oltre 70 tonnellate di mangime non idoneo al consumo, peraltro, privo di documentazione attestante l'origine/provenienza, per i quali l'Autorità Sanitaria ha disposto l'immediata distruzione.

Carni ed allevamenti**Gennaio 2016 – N.A.S. Pescara**

Presso un'industria di macellazione e commercializzazione di carni sono state sequestrati 22.000 kg di prodotti carni, poiché sottoposti a processi di conservazione (congelamento) non autorizzati e non certificati nelle procedure produttive dell'azienda (sistema di autocontrollo). Disposto il divieto di vendita della merce da parte dell'Autorità Sanitaria.

Gennaio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di un supermercato e due suoi dipendenti (*tra cui il responsabile del sistema di autocontrollo*) sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver procrastinato la data di scadenza di prodotti carni, sostituendo la preesistente etichetta e detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione in un cella frigorifero insieme ad



altri alimenti scaduti di validità ed in stato di alterazione. Sequestrati 102 kg di carni avicole.

Marzo 2016 – N.A.S. Salerno

Denunciate all'Autorità Giudiziaria due persone intente a macellare alcuni capi bovini ed ovini all'interno di un locale abusivamente adibito a mattatoio. Sequestrata la struttura abusiva di circa mq 40, l'attrezzatura impiegata nell'attività illecita (affettatrice, coltelli, frigorifero ecc.) e 500 kg di carne.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di un esercizio di macellazione è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, carni di suino abusivamente congelate in celle frigorifere non autorizzate. Sequestrate 4 tonnellate di prodotti carni e l'impianto di refrigerazione.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di uno stabilimento di carni è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, 520 kg di prodotti carni cotti (*frattaglie di bovino*) in sacchetti di plastica non idonei per gli alimenti e, peraltro, conservati a temperatura ambiente.

Giu-Ott. 2016 – N.A.S. Catania

Denunciati 22 titolari di altrettante macellerie per aver posto in vendita carni fresche trattate con "solfiti e nitrati" con lo scopo di impedirne l'ossidazione e di contenere, se iniziati, i processi di putrefazione e mantenere il tipico colore "*rosso vivo*". Chiusi 3 depositi abusivi 2 macellerie in carenti condizioni igienico-strutturali.

Ottobre 2016 – N.A.S. Parma

Denunciato all'A. G. il legale responsabile di un prosciuttificio per aver detenuto ai fini della successiva commercializzazione prosciutti crudi con osso ed a tranci in cattivo stato di conservazione (*insudiciati ed invasi da parassiti*). Sequestrate 112 tonnellate di prodotti carni stagionati. Chiusa l'attività di produzione per le gravi carenze igienico-strutturali accertate. Il proseguo degli accertamenti, eseguiti presso un ulteriore stabilimento di lavorazione carni connesso al primo, ha consentito il sequestro di ulteriori 113 tonnellate di prosciutti in cattivo stato di conservazione.

Novembre 2016 – N.A.S. Taranto

Il titolare di un'azienda zootecnica e un pregiudicato conduttore di fatto della medesima azienda sono stati denunciati all'A.G. poiché responsabili della macellazione clandestina di capi di bestiame, le cui carni erano anche detenute in cattivo stato di conservazione. Sequestrate 3 carcasse di ovino successivamente avviate alla distruzione mediante conferimento a ditta autorizzata.



Marzo 2016 – N.A.S. Cagliari

Segnalati all'Autorità Giudiziaria i titolari in un allevamento ovino per aver abusivamente macellato 2 agnelli in luoghi non idonei e non autorizzati. Sequestrati Kg. 14 di carne , due carcasse e dodici pelli d'agnello.

Salumi ed insaccati**Marzo 2016 – N.A.S. Salerno**

Sequestrate 20 tonnellate di prodotti carni (salumi e carne suina) presso un salumificio, risultati peraltro di dubbia provenienza, poiché detenuti in cattivo stato di conservazione e scaduti di validità, in parte stoccati in celle frigorifero ed in parte confezionati e pronti per la commercializzazione previo prolungamento della data di scadenza. Chiuso l'opificio a causa delle carenze igienico-strutturali.

Marzo 2016 – N.A.S. Bologna

Denunciato all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un salumificio per aver commercializzato, ad aziende produttrici di paste ripiene fresche, 15.400 kg di materie prime dichiarate composte da "ritagli di prosciutto crudo stagionato", ma risultate costituite da sottoprodotti di origine animale e scarti di lavorazione non idonei al consumo umano.

Ottobre 2016 – N.A.S. Parma

Il legale responsabile di un prosciuttificio è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto per la successiva commercializzazione prosciutti crudi, con osso ed a tranci, in cattivo stato di conservazione (insudiciati ed invasi da parassiti). Sequestrate 112 tonnellate di prodotti carni stagionati. Chiusa l'attività di produzione per le gravi carenze igienico-strutturali accertate.

Il proseguo degli accertamenti, eseguiti presso un ulteriore stabilimento di lavorazione carni connesso per la distribuzione con il primo, ha determinato il sequestro di ulteriori 113 tonnellate di prosciutti in cattivo stato di conservazione.

Ristorazione**Febbraio 2016 – N.A.S. Aosta**

Il titolare di un'attività di ristorazione è stato denunciato per aver indicato sulla lista delle vivande gli alimenti congelati come freschi. Sequestrati 350 kg di alimenti di varia natura (pesce, carne, ecc.).

Febbraio 2016 – N.A.S. Roma

Il legale responsabile di un attività di ristorazione etnica è stato segnalato all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa per aver mantenuto in carenti condizioni igienico strutturali i locali destinati alla preparazione dei pasti, detenuto - per la successiva somministrazione - alimenti privi di tracciabilità e preparato pietanze a base di pesce



crudo in assenza di autorizzazione. Sequestrati 200 kg di alimenti di varia natura e chiusa l'attività a causa delle carenze igieniche accertate.

Novembre 2016 – N.A.S. Torino

Il legale rappresentante di un ristorante etnico è stato segnalato all'Autorità Giudiziaria per aver riportato nel menu giornaliero l'avvenuta bonifica preventiva dei prodotti ittici somministrati ad una temperatura di - 20 °C. Tale procedura non veniva eseguita per mancanza di attrezzatura idonea ed in assenza di un manuale di autocontrollo "HACCP", ingenerando agli ignari clienti l'errata convinzione che i prodotti fossero salubri e privi di parassiti.

Mense scolastiche

Maggio 2016 – N.A.S. Pescara

Chiuso il punto di cottura della mensa di un istituto scolastico statale, gestito da una cooperativa sociale, per la mancata attuazione del piano di controllo e l'omessa registrazione dell'attività di ristorazione presso l'Azienda Sanitaria competente.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di una società di catering è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver fornito al servizio di ristorazione di una scuola elementare olio extra-verGINE di oliva anziché olio extra-verGINE di oliva "biologico" come previsto nelle tabelle dietetiche e nel contratto stipulato con il Comune. Sequestrate 22 bottiglie d'olio extra-verGINE di oliva.

Maggio 2016 – N.A.S. Pescara

Il legale responsabile di un'azienda gestrice il servizio mensa di scuole dell'infanzia e scolastiche è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver:

- impiegato alimenti di qualità inferiore rispetto a quelli previsti nel contratto d'appalto (*miscele di olii in luogo di olio extra-verGINE di oliva, miscele di formaggi in luogo di "Grana Padano", carne congelata in luogo di carne fresca ecc.*);
- omesso di effettuare lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria delle cucine come previsto dal documento di gara.



5. UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA

- Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale

Attività svolta

Continua, nel 2016, il trend positivo delle importazioni con la conseguente attività di controllo eseguita dagli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (Grafico 5.1). In Italia, ci sono 8 USMAF principali, suddivisi in 41 Unità Territoriali (U.T.), di cui 22 hanno la qualifica di PED/PID, ossia sono quei punti idonei all'importazione degli alimenti previsti dai regolamenti Comunitari 669/2004 e 884/2014. Gli USMAF/UT in cui si è registrato il maggior volume di traffico in ingresso sono stati: Genova, Trieste, Milano Malpensa, Napoli e Rivalta Scrivia (Tabella 5.2).

I controlli ufficiali hanno riguardato 148.050 partite di alimenti di origine non animale e materiali a contatto. Sul 100 % delle partite è stato eseguito il controllo documentale; i controlli ispettivi sono stati 7.085 con 4.855 prelievi di campioni a scopi analitici; 273 sono stati i respingimenti (Tabella 5.1 e 5.2, per il dettaglio degli USMAF).

Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, nel 2016 le partite in entrata sono state 101.052. Il 100% di tali partite sono state controllate dal punto di vista documentale, i controlli ispettivi sono stati 5.895, 3.997 i campionamenti con 204 non conformità (0.20% delle partite).

I principali paesi terzi che esportano in Italia alimenti di origine non animale sono: la Turchia con un totale di 10.881 partite, la Cina con 9.592, India 6.683 e Stati Uniti con 5.686 (Tabella 5.3); nel Grafico 5.2 sono indicate le percentuali dei paesi esportatori.

Le matrici alimentari più importate sono: caffè, banane, nocciole e ananas (Tabella 5.4). Nei grafici 5.3, 5.4 e 5.5, viene indicata la provenienza dei principali alimenti.

Le analisi, effettuate sia a scopo di monitoraggio che in ottemperanza ai regolamenti comunitari, hanno riguardato principalmente: ricerca di antiparassitari, aflatossine, radioattività e metalli pesanti (tabella 5.5).

Le principali cause di respingimento sono state: presenza di aflatossine, di pesticidi, di antiparassitari, salmonella spp. (tabella 5.6); nel grafico 5.6 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità.

Per quanto riguarda i materiali a contatto (MOCA) invece, sono state importate 47.498 partite, con 1.190 controlli ispettivi, 858 campionamenti e 69 respingimenti. I principali paesi esportatori sono la Cina, Turchia, Svizzera, Hong Kong e Serbia (tabella 7.7); nel grafico 5.7 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità.



Nella tabella 5.8 sono indicate le cause di respingimento dei MOCA, nel grafico 5.8 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità.

Nella grafico 5.9 è indicato l'andamento dei respingimenti nel periodo 2012-2016.

I dati riportati mettono in evidenza come negli ultimi anni ci sia stato un incremento delle importazioni; i paesi terzi da cui provengono gli alimenti sono 133; 83 sono quelli da cui provengono i MOCA.

Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, l'attività di controllo ispettivo si attesta attorno al 5,83% delle partite in ingresso, invece il campionamento con analisi risulta essere il 3,96%. Le cause di non idoneità sono dovute alla presenza di: aflatossine (pistacchi, arachidi, mandorle e nocciole), antiparassitari (foglie di vite in salamoia, carciofi freschi, melagrane fresche, frumento di grano duro di bassa qualità), salmonelle (semi di sesamo e semi di finocchio, in particolare), parassiti (tè verde, tè nero, fagiolini freschi).

Per quanto riguarda i materiali a contatto invece, i controlli ispettivi sono il 2,48% del totale delle partite, con l'1,81% di campionamenti.

Tale percentuale non elevata è dovuta al fatto che, in molti casi, i laboratori che effettuano analisi con prove accreditate sono molto distanti dall'Ufficio che ha effettuato il campionamento. In questi casi, anche la carenza di personale tecnico soprattutto negli USMAF del nord, ha un ruolo importante.

Riguardo i PED/PID di cui agli artt. 4 del Reg. CE 669/2009 e 8 del Reg. CE 884/2014, nel 2016 è stato riconosciuto idoneo il PED di Manfredonia e, temporaneamente sospesi per inidoneità, i PED/PID di Bari e Genova.

Attività per lo sportello unico doganale

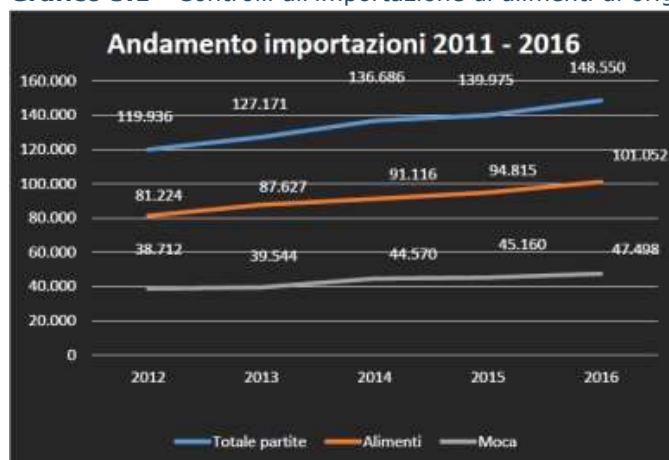
Nel 2016 è proseguita l'attività del Gruppo di Lavoro, formato da personale tecnico della DGISAN (Ufficio 2), della DG della Prevenzione Sanitaria (Uff. 3) e della DG del Sistema Informativo e Statistico Sanitario, con lo scopo di mettere a punto le procedure operative per verificarne la corretta applicazione per lo scambio dei dati tra le Istituzioni competenti.

L'attività ha riguardato incontri di aggiornamento, con l'uff. 3 della D.G. Prev., della D.G. S.I.S. e dell'Agenzia delle Dogane, al fine di chiarire le difficoltà riscontrate nella condivisione dei dati tra il sistema Aida delle Dogane e il sistema NSIS-USMAF del Ministero della Salute.

Attività di informazione

L'Ufficio 2 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha svolto un'attività di informazione, nei confronti degli USMAF, relativa soprattutto alla pubblicazione di nuovi regolamenti Europei, normative nazionali, procedure operative interne.



Grafico 5.1 - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale**Tabella 5.1** – Dati sui controlli all'importazione di alimenti non o.a. e MOCA

Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2016					
Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
148.550	7.085	4.855	273	3,27%	0,18%

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 prelievo di un campione per scopi analitici; **Respingimenti:** casi in cui la merce è stata respinta o distrutta al termine dei controlli; **%Cmp:** percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii:** percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate



Tabella 5.2 – Riepilogo generale USMAF 2016

Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
GENOVA	34311	840	604	37	1,76%	0,11%
TRIESTE	18289	935	747	8	4,08%	0,04%
MILANO_MALPENSA	15094	270	181	40	1,20%	0,27%
NAPOLI	10403	771	663	32	6,37%	0,31%
RIVALTA SCRIVIA	9298	118	79	8	0,85%	0,09%
LIVORNO	7966	801	372	13	4,67%	0,16%
LA SPEZIA	6958	210	137	4	1,97%	0,06%
SALERNO	6083	669	528	23	8,68%	0,38%
VENEZIA	5451	345	290	10	5,32%	0,18%
BOLOGNA	4914	51	45	2	0,92%	0,04%
SAVONA	4520	120	111	2	2,46%	0,04%
RAVENNA	3883	183	182	19	4,69%	0,49%
TORINO CASELLE	3193	78	57	6	1,79%	0,19%
CIVITAVECCHIA	2640	108	81	4	3,07%	0,15%
BARI	2427	217	184	19	7,58%	0,78%
GIOIA TAURO	2412	109	99	7	4,10%	0,29%
VERONA	2235	103	59	3	2,64%	0,13%
FIUMICINO	1680	253	143	8	8,51%	0,48%
ANCONA	1520	107	41	2	2,70%	0,13%
PALERMO	839	75	56	1	6,67%	0,12%
CATANIA	745	46	26	1	3,49%	0,13%
ROMA	742	11	9	1	1,21%	0,13%
SIRACUSA	524	78	41	0	7,82%	0,00%
CIAMPINO	458	138	1	8	0,22%	1,75%
PISA	393	56	32	5	8,14%	1,27%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	386	11	6	4	1,55%	1,04%
TARANTO	351	20	6	1	1,71%	0,28%
REGGIO CALABRIA	297	20	19	3	6,40%	1,01%
BRINDISI	123	109	11	1	8,94%	0,81%
IMPERIA	123	8	8	0	6,50%	0,00%
CAGLIARI	118	112	4	1	3,39%	0,85%
PESCARA	76	56	2	0	2,63%	0,00%
TRAPANI	43	30	11	0	25,58%	0,00%
NAPOLI-CAPODICHINO	32	4	1	0	3,13%	0,00%
MANFREDONIA	23	23	19	0	82,61%	0,00%
ITALIA	148550	7085	4855	273	3,27%	0,18%



Tabella 5.3 - Paesi esportatori di alimenti nel corso del 2016

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
TURCHIA	10.881	770	618	33	5,68%	0,30%
CINA	9.592	594	394	17	4,11%	0,18%
INDIA	6.683	401	324	22	4,85%	0,33%
STATI UNITI	5.686	359	187	16	3,29%	0,28%
COSTA RICA	4.838	159	97	1	2,00%	0,02%
BRASILE	4.837	131	71	4	1,47%	0,08%
SVIZZERA	4.505	24	9	3	0,20%	0,07%
EGITTO	4.305	459	367	34	8,52%	0,79%
VIETNAM	3.469	107	81	5	2,33%	0,14%
ARGENTINA	3.190	193	160	9	5,02%	0,28%
TUNISIA	2.470	123	75	3	3,04%	0,12%
CILE	2.384	201	106	2	4,45%	0,08%
TAILANDIA	2.189	75	45	3	2,06%	0,14%
PERU	1.971	104	58	2	2,94%	0,10%
COLOMBIA	1.958	34	22	0	1,12%	0,00%
ECUADOR	1.929	56	25	1	1,30%	0,05%
SUD AFRICA	1.913	139	83	2	4,34%	0,10%
ISRAELE	1.566	41	24	2	1,53%	0,13%
CANADA	1.553	128	74	0	4,76%	0,00%
MAROCCO	1.302	84	52	1	3,99%	0,08%
INDONESIA	1.214	47	42	1	3,46%	0,08%
UGANDA	1.158	29	19	1	1,64%	0,09%
MESSICO	1.099	67	32	1	2,91%	0,09%
BOSNIA ED ERZEGOVINA	1.098	50	47	0	4,28%	0,00%
SERBIA	1.036	232	205	0	19,79%	0,00%
Altri	18.226	1.288	780	41	4,28%	0,22%
Totale	101.052	5.895	3.997	204	3,96%	0,20%



Grafico 5.2 - Percentuali paesi esportatori di alimenti 2016

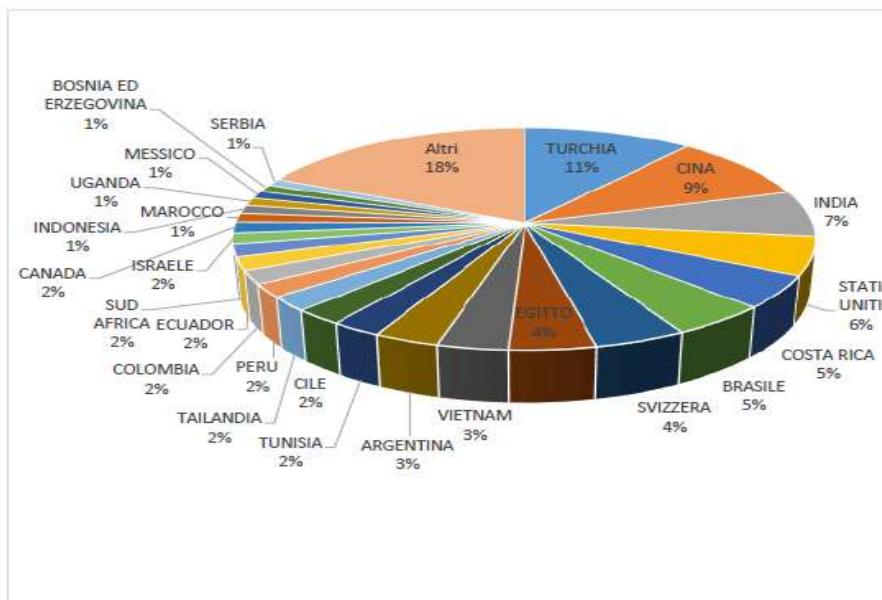


Tabella 5.4 – Tipologia degli alimenti importati nel corso del 2016

Descrizione della merce	N_Partite
CAFFE'	14.625
BANANE	5.339
NOCCIOLE	4.582
ANANAS	3.469
FAGIOLI	2.291
NOCI	2.220
ARACHIDI	2072
MANDORLE	1.653
FUNGHI	1.682
POMODORI	1.545
LIMONI	1.587
CARCIOFI	1.399
ALTRO	49.082
TOTALE	101.052

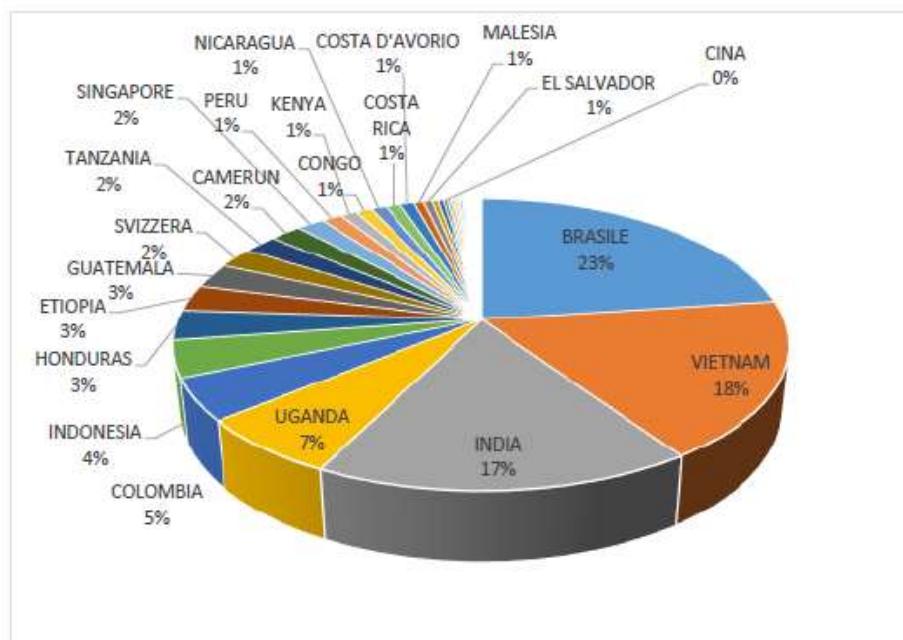
Grafico 5.3 – Principali paesi di provenienza del caffè 2016

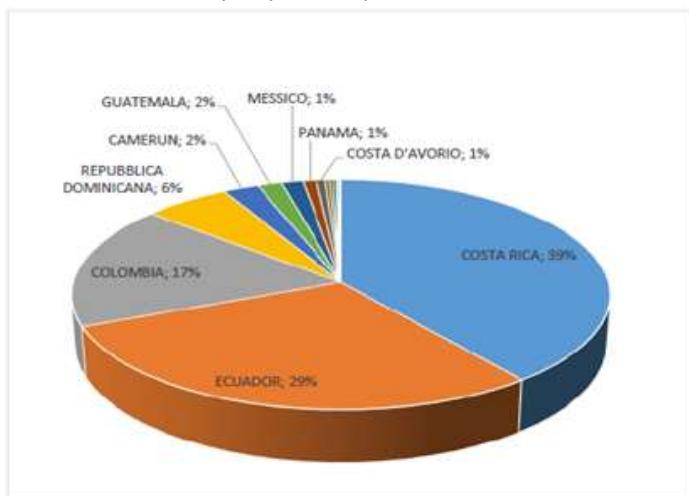
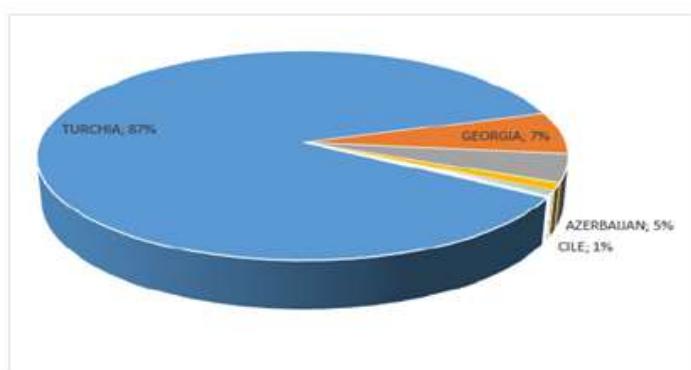
Grafico 5.4 - Principali paesi di provenienza delle banane nel 2016**Grafico 5.5** - Principali paesi di provenienza di Nocciole nel 2016

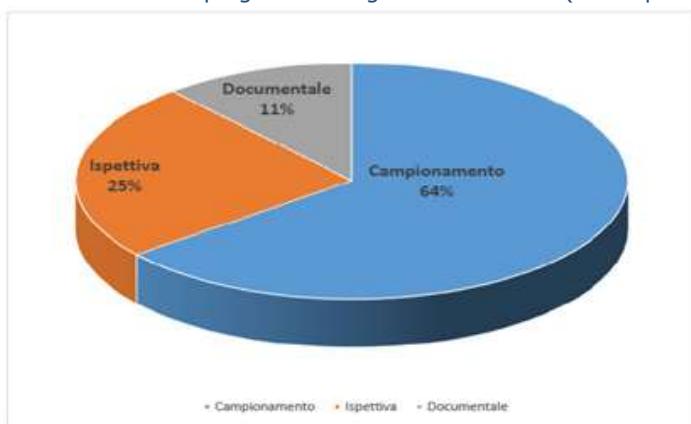
Tabella 5.5 – Tipologia di analisi eseguite sugli alimenti nel corso del 2016

Analisi eseguita	N° Analisi
ANTIPARASSITARI	1774
AFLATOSSINE	1348
RADIOATTIVITA'	572
METALLI PESANTI	248
SALMONELLA SPP	213
OCRATOSSINA A	133
O.G.M.	130
DEOSSINIVALENOLO (DON)	87
ZEARALENONE	81
SOLFITI	76
E. COLI	57
PERIZIA MICOLOGICA	52
ALIMENTI IRRADIATI	47
CONSERVANTI	40
COLORANTI	31
ARSENICO	20
PENTACLOROFENOLO (PCP)	17
Altri	447

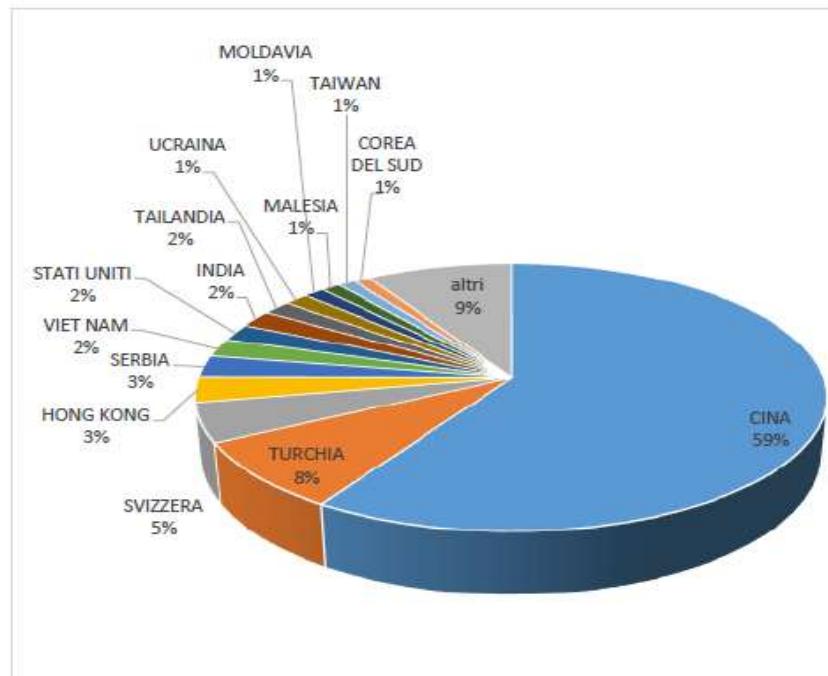
Tabella 5.6 – Cause di respingimento analitico degli alimenti nel corso del 2016

Analisi eseguita	Rinvio
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	57
PESTICIDI	33
ANTIPARASSITARI	22
SALMONELLA SPP	4
ANIDRIDE SOLFOROSA	4
PROPARGITE	3
DEOSSINIVALENOLO (DON)	2
CESIO 134 E 137	2
OCRATOSSINA A	1
PIOMBO	1
RAME	1
NICOTINA	1
SOLFITI	1
ALCOL ETILICO	1
MUFFE	1
ESAME PARASSITOLOGICO	1
CITRININA	1
TOTALE	136

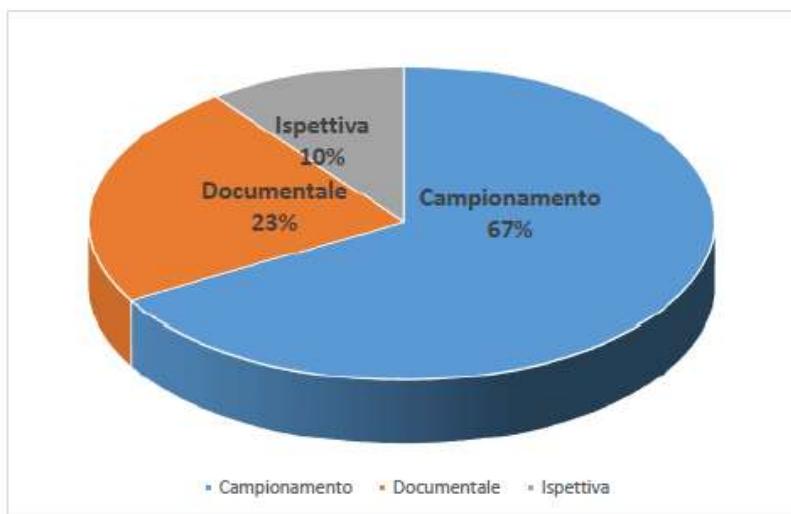
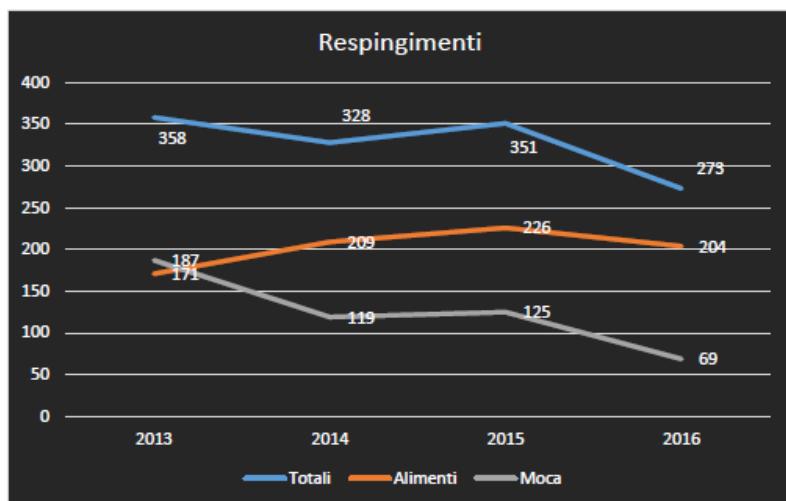


Grafico 5.6 - Respingimento degli alimenti 2016 (valori percentuali)**Tabella 5.7** - Paesi esportatori di MOCA nel corso del 2016

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
CINA	27.996	868	663	52	2,37%	0,19%
TURCHIA	3.960	74	48	1	1,21%	0,03%
SVIZZERA	2.268	1	1	0	0,04%	0,00%
HONG KONG	1.440	26	20	2	1,39%	0,14%
SERBIA	1.231	6	3	1	0,24%	0,08%
VIET NAM	1.043	34	20	1	1,92%	0,10%
STATI UNITI	983	25	11	4	1,12%	0,41%
INDIA	966	28	19	2	1,97%	0,21%
TAILANDIA	779	11	8	0	1,03%	0,00%
UCRAINA	702	8	3	0	0,43%	0,00%
MOLDAVIA	581	1	1	0	0,17%	0,00%
MALESIA	526	3	3	1	0,57%	0,19%
TAIWAN	479	9	8	0	1,67%	0,00%
COREA DEL SUD	465	6	4	1	0,86%	0,22%
altri	4.079	90	46	4	2,21%	0,10%
Totale	47.498	1.190	858	69	1,81%	0,15%

Grafico 5.7 - Importazione MOCA (Percentuali dei Paesi di provenienza) 2016**Tabella 5.8** - Respingimenti MOCA su base analitica nel corso del 2016

Analisi eseguita	Rinvio
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	28
CROMO	22
COBALTO 60	14
NICHEL	12
MANGANESE	11
CESSIONE METALLI	3
AMMINE AROMATICHE PRIMARIE	2
ESAME QUALITATIVO MERCE	2
MELAMINA	1
RADIOATTIVITA'	1
Totale	96

Grafico 5.8 - Respingimenti MOCA (valori percentuali) 2016**Grafico 5.9** - Andamento respingimenti 2012 – 2016

6. POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA – Controlli all'importazione di alimenti di origine animale

In accordo con la legislazione europea, i controlli all'importazione sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi sono svolti dai posti di ispezione frontaliera (PIF) che sono riconosciuti ed abilitati ad effettuare i controlli veterinari secondo le disposizioni della direttiva del Consiglio 97/78/CE e del Regolamento (CE) 136/2004. Tale normativa prevede che sulle partite di alimenti di origine animale importati ed elencati nella decisione della Commissione 2007/275/CE siano eseguiti controlli veterinari:

- documentali: per la verifica dei certificati e degli altri documenti ufficiali che accompagnano la partita;
- di identità: per accertare la corrispondenza tra le informazioni contenute nei documenti ufficiali ed i prodotti importati;
- fisici: per ispezionare materialmente il prodotto e se necessario prelevare campioni per l'esecuzione di analisi di laboratorio.

Tutte le partite di alimenti di origine animale presentate per l'importazione sono sottoposte a controlli documentali e d'identità, mentre i controlli fisici ed, eventualmente, i campionamenti per le analisi di laboratorio sono eseguiti su una percentuale variabile di partite (tabella 6.1, colonne 4, 7, 8). Tale percentuale dipende da diversi fattori tra cui i rischi associati a determinati alimenti e alle loro provenienze, i flussi d'importazione, la necessità di attuare misure di salvaguardia o controlli rafforzati e da frequenze di controllo programmate.

A riguardo, secondo la normativa sui controlli veterinari alle importazioni, i campionamenti dei PIF per l'esecuzione dei test di laboratorio possono essere condotti:

a) su sospetto:

- sulla base di informazioni o dati disponibili su possibili rischi e irregolarità;
- in seguito a una notifica di allerta europea (controlli rafforzati, obbligatori), che è scaturita da una precedente partita della medesima tipologia e provenienza;
- in applicazione di una misura di salvaguardia nazionale o europea (controlli obbligatori);

b) casuali:

- a scopo di monitoraggio, volti ad accettare la conformità alla normativa europea rispetto alla presenza negli alimenti di residui non autorizzati o altre sostanze nocive o di microrganismi loro tossine e metaboliti.

In riferimento ai controlli casuali, conformemente al Regolamento (CE) 136/2004 anche per il 2016 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio sui controlli di laboratorio volti alla ricerca dei residui, sostanze nocive e di microrganismi, loro



tossine e metaboliti negli alimenti di origine animale presentati per l'importazione in Italia. Il piano (denominato Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi) è trasmesso annualmente ai PIF e per conoscenza ai laboratori competenti (nota DGSAF 0031454 del 21/12/2015), mentre, come valutato positivamente dalla Commissione europea nel corso di un audit del 2015, non viene pubblicato così che gli operatori non siano informati in anticipo sulle partite che potrebbero essere selezionate per i test a sondaggio effettuati dai PIF.

I risultati complessivi ottenuti dall'attività di controllo condotta dai PIF italiani nel 2016 sono riportati nella tabella 6.1 dove, in particolare, sono elencati in colonna:

1. prodotti di origine animale destinati al consumo umano aggregati in macrocategorie che includono una o più categorie merceologiche della nomenclatura del sistema informativo europeo TRACES;
2. numero di partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani;
3. quantità arrivata per ciascuna macrocategoria (Kg);
4. numero di controlli fisici;
5. numero di respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es. irregolarità documentali, d'identità);
6. numero di partite incluse nel piano per i controlli di laboratorio (numero di partite presentate per l'importazione meno i respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio);
7. numero di controlli di laboratorio (campionamenti);
8. percentuale dei controlli di laboratorio: (n. partite campionate/n. partite della macrocategoria incluse nel piano);
9. numero di partite non conformi: numero complessivo di irregolarità rilevate nell'anno dai PIF;
10. percentuale delle partite non conformi: n. partite non conformi/n. partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani.

In conformità alla normativa europea vigente, nel 2016 il 100% delle partite è stato sottoposto a controlli documentali e di identità.

Dalla tabella 6.1 si evince che le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani nel 2016 sono state 40.090 (nel 2015, 37.771), di cui 39.976 sono state incluse nel Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi. Tale dato segna un'inversione di tendenza dei flussi d'importazione nel 2016 rispetto alla progressiva diminuzione rilevata nel periodo 2011-2015.

Per quanto riguarda in particolare i controlli di laboratorio, il Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi 2016, ha previsto un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF italiani e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati e raccomandazioni).



L'attività di base programmata per il 2016 è consistita nel campionamento del 3% delle partite presentate per l'importazione per ciascuna macrocategoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli, i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella tabella dei controlli indirizzati e nelle raccomandazioni del piano.

Infine, ciascun PIF poteva stabilire ulteriori analisi di laboratorio o percentuali di campionamento maggiori in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti.

Le partite soggette a controllo fisico sono state 19.619 di cui quelle campionate 1.774 (1.846 nel 2015) con una percentuale complessiva di campionamento (totale partite campionate/totale partite incluse nel piano) del 4,4%, inferiore a quella rilevata l'anno scorso (4,9%), ma superiore a quella programmata (3%); infatti, dalla tabella 6.1 (colonna 8) si rileva che la percentuale di campionamento sia complessiva, sia per ciascuna macrocategoria alimentare, in accordo a quanto previsto dal piano di monitoraggio 2016, è risultata in tutti i casi superiore a quella programmata del 3%.

I campionamenti più numerosi per ciascuna macrocategoria hanno riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura, i molluschi e crostacei, (1.464 su 1.774 campionamenti, 82,5%) e la carne bovina (86 su 1.774 campionamenti, 4,8%) che sono anche le categorie alimentari di cui è stato importato il maggior numero di partite (tabella 6.1, colonna 7).

Si riportano di seguito, per le categorie alimentari più rilevanti, le analisi effettuate più frequentemente (fonte dati TRACES DWH QlikView):

- prodotti della pesca, dell'acquacoltura, molluschi e crostacei: metalli pesanti, antibatterici, additivi alimentari, istamina, microrganismi e virus;
- carne e prodotti derivati: microrganismi, tossine e loro metaboliti e antiparassitari;
- miele e prodotti dell'apicoltura: antibatterici e pesticidi.

Rispetto al 2015 si segnala un incremento delle analisi per gli additivi alimentari (79 campioni nel 2015, 145 campioni nel 2016,) in seguito all'attuazione anche da parte dei PIF di uno specifico piano nazionale elaborato dalla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari nota DGISAN 0004166 del 10/2/2015).

Per quanto riguarda i controlli indirizzati (tabella dei controlli indirizzati del piano di monitoraggio 2016) ciascun PIF doveva effettuare almeno un campionamento per ogni matrice, Paese terzo di origine e esame di laboratorio elencati nella tabella 8.2. Dai dati raccolti, trasmessi dai PIF, è emerso che i controlli indirizzati sono stati condotti in accordo al piano anche se con qualche minima variazione. Le variazioni sono dovute all'arrivo di un esiguo numero di partite e/o di piccole quantità di prodotto (es. campionature non destinate alla distribuzione), difficoltà logistiche, mancata programmazione, interruzioni imprevedibili del flusso di importazione.



In seguito a tali tipologie di campionamento sono stati riscontrati 7 esiti sfavorevoli riportati in tabella 6.2.

Le raccomandazioni per il 2016 riguardavano i controlli di laboratorio sulle seguenti matrici:

- miele e prodotti dell'apicoltura;
- 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;
- metalli pesanti su alcuni prodotti della pesca e cefalopodi;
- sali di ammonio quaternari nei prodotti lattiero caseari;
- fenilbutazone e cadmio nella carne equina;
- taluni additivi alimentari sui prodotti della pesca e cefalopodi;
- microrganismi, tossine e loro metaboliti non contemplati tra i criteri di sicurezza alimentare del Regolamento (CE) 2073/2005.

Per il miele e prodotti dell'apicoltura, tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, la percentuale minima di campionamento programmata nel piano 2016 è stata fissata al 5% per i prodotti provenienti da ciascuno dei seguenti paesi: Cina, Vietnam, Paesi terzi dell'Europa dell'Est, Paesi del Sud America. Mentre per i prodotti provenienti da altri Paesi terzi la percentuale di campionamento programmata era del 3 % per ciascun paese.

Nella tabella 6.3 sono riportati i risultati complessivi dell'attività di controllo. Le partite presentate per l'importazione sono state 311 e sono arrivate principalmente dall'Argentina (161), Cina (104) e in misura minore da Australia, Cile, Nuova Zelanda, Turchia, Uruguay, Brasile, Guatema, Messico, Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia, Tanzania e Zambia.

Il numero di partite campionate, pari a 35, è pressoché invariato rispetto a quello dello scorso anno (33 nel 2015) così come la percentuale di controllo che è risultata l'11,9% rispetto al 12% del 2015. Per singolo Paese terzo, tranne che per la Turchia, sono state superate le percentuali minime previste dal piano, il 5% o 3% a seconda della provenienza.

Per quanto riguarda la tipologia di controllo sono state ricercate quasi tutte le sostanze raccomandate nel piano e in più altre sostanze quali metaboliti dei nitrofurani e tilosina. Per la lincomicina, non è stato possibile condurre le analisi in mancanza di metodiche accreditate, mentre rispetto allo scorso anno sono stati effettuati 10 campionamenti per nitroimidazoli in seguito all'accreditamento della prova da parte di un laboratorio e a specifiche istruzioni per i controlli (nota 0000809-14/01/2016-DGSF).

Dagli esami è emerso un solo esito sfavorevole per la presenza di taoflavinato e cloramfenicolo in propoli dal quale è scaturita una notifica RASFF, mentre nessun esito



sfavorevole era stato rilevato nel 2015. Infine, si segnala il respingimento di una partita di 100 Kg di miele proveniente dall'Albania, paese non autorizzato a spedire in UE miele naturale destinato al consumo umano.

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2016, tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, è stato programmato il campionamento di almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione per la ricerca di sostanze e microrganismi, loro tossine e metaboliti. Dai dati presentati dai PIF (tabella 6.4) risulta che le spedizioni di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in minor misura dal Myanmar, Bangladesh e dalla Tailandia. Complessivamente sono state presentate per l'importazione 580 partite (rispetto alle 575 del 2015) delle quali 55 sono state campionate (29 nel 2015) con una percentuale di controllo complessiva del 9,5% superiore a quella del 5,04% nel 2015.

Le analisi hanno riguardato la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2016 (es. metalli pesanti, antibatterici, pesticidi, verde malachite, cristalvioletto etc.) e gli esiti sfavorevoli sono stati 3 per la presenza non autorizzata di nitrofurani e loro metaboliti (nessuno esame sfavorevole era invece risultato nel 2015).

Da quanto si evince in tabella 6.4 i dati sui flussi di importazione attraverso i PIF italiani sono in linea con quelli degli anni precedenti mentre è aumentato il numero e la frequenza dei controlli. A tal riguardo si evidenzia che in seguito a una informazione RASFF (News 16-814) su una massiccia moria di pesci lungo la costa centrale del Vietnam a partire dall'aprile 2016, probabilmente dovuta a inquinamento delle acque, sono stati rafforzati i controlli su tutti i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, molluschi, crostacei e prodotti derivati provenienti dal Vietnam.

Per i prodotti a base di carne di pollame provenienti dalla Cina, il piano 2016 ha previsto il controllo del 30% delle partite per la ricerca delle sostanze vietate del Reg. CE 37/2010, sostanze antibatteriche (tetracicline, sulfamidici, chinoloni) e coccidiostatici (nicarbazina).

Sulla base dei dati comunicati dai PIF è stata presentata una sola partita (petto d'anatra arrosto con spezie e zuccheri) che è stata campionata per diversi analiti, in particolare coccidiostatici e chinoloni con risultati favorevoli. Per alcune sostanze (sulfamidici e tetracicline) non è stato possibile effettuare le analisi in quanto non esistevano per la particolare matrice, metodiche di laboratorio accreditate.

Per i molluschi bivalvi il piano 2016 ha previsto controlli per la ricerca delle biotossine marine e virus dell'epatite A, senza specificare percentuali di campionamento. Complessivamente, inclusi gli ulteriori esami per norovirus, sono stati effettuati 55 esami (stesso numero nel 2015) ripartiti così come in tabella 6.5. Gli uffici che hanno ricevuto partite compatibili con gli esami programmati hanno effettuato almeno uno dei due esami e sono state coperte tutte le provenienze evidenziate. Nessuna analisi per biotossine o norovirus ha dato esito sfavorevole, mentre si sono avute 4 positività in vongole vive dalla Tunisia dalle quali sono scaturite altrettante notifiche RASFF (nel 2015 era stata riscontrata una sola positività per norovirus in vongole dal Vietnam).



Per quanto riguarda le radiazioni ionizzanti, i controlli 2016 da parte dei PIF sono stati condotti in attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - quadriennio 2015-2018 (nota DGSAF n 0003917 del 16/02/2015). Il piano elenca i Paesi terzi di provenienza da controllare, preferibilmente, in quanto noti per l'uso di radiazioni ionizzanti e stabilisce le matrici da campionare, il numero e la ripartizione annuale dei campioni tra i PIF, le modalità di campionamento e i flussi informativi per la trasmissione dei risultati.

Di seguito si riporta l'andamento dei campionamenti e i risultati degli esami negli ultimi 6 anni:

- 2010, n. campionamenti 6 (risultati sfavorevoli 1)
- 2011, n. campionamenti 86 (risultati sfavorevoli 10)
- 2012, n. campionamenti 40 (risultati sfavorevoli 1, non interpretabili 2)
- 2013, n. campionamenti 28 (nessun risultato sfavorevole, esame non eseguibile 1)
- 2014, n. campionamenti 29 (nessun risultato sfavorevole, esame non eseguibile 1)
- 2015, n. campionamenti 29 (nessun risultato sfavorevole, 3 esami non eseguibili/non interpretabili).

Nel 2016 sono state campionate 23 partite con risultati favorevoli.

Per quanto riguarda i controlli per la rilevazione dei metalli pesanti, è proseguito il monitoraggio nei confronti di taluni prodotti della pesca, più suscettibili di altri di contaminazione e, in particolare per il 2016, come l'anno precedente, è stato programmato il campionamento del 3% delle partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.

Dall'esame dei dati trasmessi dai posti di ispezione frontaliera (tabella 6.6) è emerso che nel 2016 sono state incluse nel programma di monitoraggio complessivamente 17.363 partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi e ne sono state campionate 608 con una percentuale di controllo del 3,5%.

I risultati sfavorevoli nel 2016 sono stati 11, hanno esitato in altrettante notifiche RASFF e riguardavano:

- cadmio in cefalopodi dall'India (n. 3), dalla Tailandia (n. 4) dal Vietnam (n.3)
- mercurio in marlin (Makaira indica) dal Vietnam (n. 1)

Un ulteriore esito sfavorevole per mercurio è stato rilevato in una specie non inclusa nel piano (pagello dal Marocco).

Nel 2016 si rileva un aumento delle partite presentate per l'importazione e incluse nel monitoraggio (14.262 nel 2015), sono altresì aumentati i risultati sfavorevoli (5 nel 2015) mentre i dati sulla frequenza dei controlli 2016 (% di campionamento) sono in linea con quelli dell'anno precedente (3,8%).



In riferimento ai controlli per la ricerca dei sali d'ammonio quaternari, in accordo alla nota DGSAN 0028361-P-07/08/2012 e ad alcune linee guida comunitarie, il piano 2016 ha previsto dei campionamenti sui prodotti lattiero caseari importati. In particolare è stato raccomandato a ciascun posto d'ispezione frontiera di campionare una partita per la ricerca di DDAC (cloruro di didecildimetilammonio) e BAC (benzalconio cloruro). Dalle informazioni trasmesse dai PIF risultano 2 campionamenti, su siero di latte in polvere e lattosio con risultati favorevoli (tabella 6.7), mentre la maggior parte degli uffici non ha ricevuto partite da esaminare.

I controlli per la ricerca del fenilbutazone e cadmio nelle carni equine sono stati disposti a scopo di monitoraggio in seguito allo scandalo del 2013 dovuto alla presenza sul mercato di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta (raccomandazione comunitaria 2013/99/UE e nota DGISAN 5987 del 19/02/2013) e in considerazione di recenti pareri scientifici sul cadmio. I campionamenti, sulla base dei flussi di importazione 2012-2015, sono stati affidati solo a 3 PIF (Genova, Vado Ligure e Roma Fiumicino).

Di seguito (tabella 6.8) si riportano la programmazione e i campionamenti eseguiti. In analogia all'anno precedente, si rileva la piena attuazione dei campionamenti da parte degli uffici designati e l'assenza di risultati sfavorevoli.

Per quanto riguarda gli additivi alimentari, la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha predisposto un piano nazionale specifico per il controllo ufficiale degli additivi alimentari (nota DGISAN 0004166 del 10/2/2015) che contempla controlli anche alle importazioni. A tal fine, tenuto conto dei controlli effettuati negli anni precedenti, dei risultati ottenuti e dei flussi d'importazione si è raccomandato ai posti d'ispezione frontiera di attuare un programma di campionamento specifico per la ricerca dei polifosfati nei prodotti della pesca (0016668-12/07/2016-DGSAF).

Nella tabella 6.9 è riportato il programma di campionamento e i risultati ottenuti sulla base dei dati trasmessi dai PIF. Compatibilmente con le matrici arrivate sono state campionate 24 partite e i risultati sono stati tutti favorevoli.

Infine, sono stati effettuati controlli per la ricerca di virus, microrganismi, tossine e loro metaboliti non contemplati tra i criteri di sicurezza alimentare del Regolamento (CE) 2073/2005 e per i quali esistono prove scientifiche di patogenicità o possono essere identificati dei fattori di tossicità. In particolare, considerata l'eterogeneità delle matrici arrivate, si riportano di seguito i principali campionamenti e gli esiti degli esami (dati Traces DWH QlikView):

- Virus dell'epatite A nei molluschi bivalvi: 25 partite campionate (4 esiti sfavorevoli);
- Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus e Vibrio parahaemolyticus nei prodotti della pesca, molluschi e crostacei: 39 partite campionate (nessun risultato sfavorevole);
- E. coli nella carne bovina e prodotti derivati: 54 partite campionate (4 esami sfavorevoli).



Tabella 6.1– Risultati complessivi dell'attività di controllo dei PIF italiani 2016

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	N. partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani	Quantità (Kg)	N. controlli fiscali	N. respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	N. partite incluse nel piano (1)	N. di controlli di laboratorio (campionamenti)	Percentuale controlli di laboratorio	N. partite non conformi	Percentuale delle partite non conformi
Prodotti della pesca, aquacoltura, crostacei e molluschi	34833	424762638,3	17772	86	34747	1464	4,21	115	0,33
Carni bovine	2384	54622527,75	698	2	2382	86	3,61	5	0,21
Carni equine	133	2255132,7	65	1	132	20	15,15	1	0,75
Carni ovine	95	1096470,1	25	0	95	3	3,16	0	0,00
Carni suine	20	421104,22	13	0	20	3	15,00	0	0,00
Altre carni e frattaglie (2)	583	9686595,93	220	1	582	56	9,62	1	0,17
Prodotti a base di carne o di frattaglie	293	31111513,97	117	4	289	18	6,23	5	1,71
Bucatina	737	8693088,99	243	1	736	57	7,74	1	0,14
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	520	19916681,55	198	3	517	17	3,29	3	0,58
Miele naturale (3)	288	6929101,1	164	1	287	31	10,80	2	0,69
Materiali proteici (4)	59	982724,52	28	2	57	5	8,77	2	3,39
Grassi ed oli animali e loro frazioni	32	74869,39	8	0	32	1	3,13	0	0,00
Latte e prodotti derivati (5)	13	13208,64	6	10	3	2	66,67	10	76,92
Altro (6)	100	396923,72	60	3	97	11	11,34	3	3,00
Totale	40090	560962581	19619	114	39976	1774	4,44	148	0,37

(1) Le partite incluse nel piano, per ciascuna macrocategoria, sono state calcolate sottraendo dalle partite presentate per le importazioni le partite respinte per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es. documentali, identità).

(2) Sono incluse carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre specie animali.

(3) Non include gli altri prodotti dell'apicoltura.

(4) Include albumine e gelatine.

(5) Include latteoia.

(6) Include prodotti commestibili di origine animale non nominati né compresi altrove.



Tabella 6.2 - Controlli indirizzati 2016

Matrici	Origine	Pericolo	N. minimo di campioni programmati per PIF	N. risultati sfavorevoli
Carne bovina	Brasile	Albendazolo	1	
Carne bovina	Argentina	E. Coli produttori di shigatossina	1	1
Carne bovina	Brasile	E. Coli produttori di shigatossina	1	3
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Brasile	Salmonella	1	1
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Argentina	Salmonella	1	
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Tailandia	Salmonella	1	
Involtori	Cina	Cloramfenicolo e metaboliti dei nitrofurani	1	1 (nitrofurani)
Crostacei	Vietnam	Tetracicline	1	
Crostacei	Vietnam	Cloramfenicolo e metaboliti dei nitrofurani	1	
Crostacei	Vietnam	Salmonella	1	
Crostacei	Tunisia	Solfiti	1	
Crostacei	Ecuador	Solfiti	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Tunisia	Istamina	1	1
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Messico	Istamina	1	
				Totale 7



Tabella 6.3 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti dell'apicoltura 2016

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (Kg)	N. partite campionate	% camp.	Sostanze ricercate	N. risultati sfavorevoli
Argentina	161	3.243.456	13	8,07	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, tilosina, eritromicina, nitroimidazoli, pesticidi organofosforati, composti organoclorurati inclusi PCB, piretroidi, indice diastatico, zuccheri riducenti, HMF.	
Cina	104	3.094.395	11	10,58	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, eritromicina, nitroimidazoli, pesticidi organofosforati, piretroidi, pesticidi organoclorurati, indice diastatico, zuccheri riducenti, HMF, nitrofurani.	
Australia	10	45.380	2	20,00	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, tilosina, eritromicina, nitroimidazoli.	
Cile	7	154.606	1	14,29	pesticidi organofosforati, piretroidi.	
Nuova Zelanda	7	929	2	28,57	nitroimidazoli	
Turchia	5	13.359	0	0,00		
Uruguay	5	102.808	2	40,00	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, tilosina, eritromicina, pesticidi, metronidazolo	
Brasile	3	19.975	2	66,67	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline	
Guatemala	3	81.200	1	33,33	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, tilosina, eritromicina	
Messico	3	105.798	1	33,33	pesticidi organofosforati, piretroidi, indice diastatico, zuccheri riducenti, HMF	
Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia	1	250	1	100,00	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, pesticidi	1 (taoflavinato e cloramfenicolo in propoli)
Tanzania (*)	1	20	0	0,00		
Zambia	1	15.000	1	100,00	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline, streptomicina, eritromicina, nitrofurani, tilosina	
Totale	311	6.877.175	37	11,90		1

(*) campionatura non destinata alla distribuzione commerciale

Fonte dati TRACES QlikView

Tabella 6.4 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2016

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (Kg)	N. di partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	N. risultati sfavorevoli
Vietnam	545	11022476	55	10,1	verde-leuco malachite, cristalvioletto, mercurio, cadmio, piombo, nitrofurani e loro metaboliti, tetracicline, cloramfenicolo, sulfamidici, chinoloni, diossine e PCB, pesticidi organoclorurati, chlorpyrifos, trifluralin, enterotoxine stafiloccocciche	3 (metaboliti dei nitrofurani)
Myanmar	30	49938	0	0,0		
Bangladesh	1	2720	0	0,0		
Tailandia	4	10128	0	0,0		
Totale	580	11085262	55	9,5		3

Fonte dati: PIF



Tabella 6.5 - Controlli per biotossine e epatite A nei molluschi bivalvi 2016

Paese terzo	Biotossine		Virus epatite A		Norovirus	
	N. campioni	N.esami sfav.	N. campioni	N. esami sfav.	N. campioni	N.esami sfav.
Cile	7		4		1	
Nuova Zelanda	3		4			
Perù			2			
Tailandia	3					
Tunisia	8		13	4	3	
Vietnam	3		2		2	
TOTALE	24		25		6	

Fonte dati: Traces DWH QlikView

Tabella 6.6: - Risultati del programma di campionamento per metalli pesanti in prodotti della pesca e cefalopodi negli ultimi 3 anni.

Anno	Prodotti	N. partite incluse nel piano	N. campionamenti	N. risultati sfavorevoli	% di campionamento
2014	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.	16.091	543	5	3,37
2015	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi	14.262	542	5	3,8
2016	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi	17.363	608	11	3,5

Fonte dati: PIF e RASFF window

Tabella 6.7 - Risultati del programma di campionamento per sali d'ammonio quaternari nei prodotti lattiero caseari 2016

Paesi terzi di origine	Prodotti	N. campioni programmato	N. campioni prelevati	Risultati sfavorevoli
Stati Uniti	Siero di latte in polvere	1	1	-
Israele	Lattosio	1	1	-
Totale			2	-

Fonte dati: PIF



Tabella 6.8 - Risultati del programma di campionamento per fenilbutazone e cadmio in carni equine importate attraverso i PIF italiani nel 2016

PIF	Paesi terzi di origine	N. campioni programmato	N. campioni prelevati	Analisi per ciascun campione		Risultati sfavorevoli
				fenilbutazone	cadmio	
PIF Genova, PI/Vado Ligure, P (*)	Argentina	15	15	15	15	-
PIF Roma Fiumicino, A (*)	Argentina	5	5	5	5	-
Totale		20	20	20	20	0
(*) Pif designati al campionamento			Fonte dati: PIF			

Tabella 6.9 - Campionamenti per la ricerca di additivi alimentari

Additivo	Matrice	N. di campioni programmato per ciascun PIF	N. Campionamenti effettuati	Risultati sfavorevoli
E338- E452 Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	Pesce fresco, congelato o surgelato	1	13	-
	Cefalopodi freschi congelati o surgelati	1	11	-
	Totale		24	
Fonte dati: PIF				



7. UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI - Controlli sugli scambi intracomunitari di prodotti di origine animale

Ai sensi del decreto legislativo n. 28 del 30 gennaio 1993, gli operatori che ricevono partite di prodotti o animali provenienti da un altro Stato membro sono soggetti a preventiva registrazione presso l'U.V.A.C. (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari) di competenza territoriale. Inoltre, tali operatori sono tenuti a prenotificare l'arrivo delle partite di prodotti o animali secondo le procedure disposte da tale decreto legislativo. Al 31 dicembre 2016 risultano registrati complessivamente 32.199 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (7.072), Lombardia (5.984), Piemonte (4.043), Trentino Alto Adige (3.075) ed Emilia Romagna (2.794). Rispetto al 2015 si riscontra un decremento delle registrazioni del 16%.

Il numero di partite segnalate agli U.V.A.C. tramite prenotifica nel 2016 è di 2.085.814 (con un incremento pari a + 11,6 % rispetto all'anno 2015) di cui 1.927.866 sono costituite da prodotti di origine animale destinati al consumo umano (tabella 7.1).

Tali flussi di merci rappresentano un volume di circa 48 volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è testimonianza sia di un aumento generale delle partite spedite in Italia da altri Paesi membri, che dell'evoluzione delle funzionalità del sistema informativo SINTESIS-Scambi nonché dell'azione di controllo operata, anche per il 2016, dagli U.V.A.C. e dalle AA.SS.LL..

Nel 2016 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici 7.796 partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano, pari allo 0,40% (vedi tabella 7.1) delle partite introdotte dai Paesi UE. La percentuale complessiva dei controlli fisici ha avuto un lieve decremento rispetto al 2015 (- 0,1%) e varia a seconda della tipologia di merce.

Laddove i controlli documentali e fisici ne hanno suggerito l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, si è provveduto ad effettuare i controlli di laboratorio. Dalla tabella 7.1 emerge che nel 2016 sono stati eseguiti 3.619 controlli di laboratorio su 7.796 partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici (46,42%) con un incremento rispetto al 2015 (+3,46%).

La percentuale dei controlli di laboratorio (46,42%) varia in modo anche considerevole in funzione della diversa tipologia di merci. Per quanto riguarda le carni, la percentuale degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici ha fatto registrare variabilità rilevanti (tra il 38,37 % ed il 76,08%) collegabili in generale con la procedura che prevede siano sottoposte a controllo le cinque partite successive alla partita riscontrata irregolare (decreto legislativo n. 181 del 22 maggio 1999). Quindi, le categorie di merci sulle quali, effettuando monitoraggi a fini conoscitivi, si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonelle in carni di pollame), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché



impongono l'esame delle "successive 5 partite". Le stesse considerazioni valgono anche per i prodotti della pesca (percentuali comprese tra il 42,86% ed il 60,34%) per il latte e le uova (rispettivamente il 43,81% per i prodotti a base di latte e il 5,38% per le uova).

Esaminando le percentuali del controllo documentale e fisico per U.V.A.C. di competenza (tabella 7.2), si evidenziano percentuali di controllo diverse applicate dai vari U.V.A.C. Ciò può derivare sia dalle diverse tipologie e dalle differenti provenienze delle merci che vengono spedite nel territorio di competenza (es. regioni con vocazioni produttive particolari) sia dall'attivazione di allerta comunitarie che in alcuni casi possono interessare solo determinate destinazioni e pertanto causare un aumento nella percentuale dei controlli solo per alcuni U.V.A.C.

Dalla tabella 7.2 emerge come la maggior parte delle partite provenienti dai Paesi dell'UE nel 2016 sia destinata alle Regioni del nord Italia e, in particolare alla Lombardia (387.274 partite), Veneto (341.917), Emilia-Romagna (164.789), Piemonte (151.232), seguite da Lazio, Toscana e Campania. Un discorso a parte deve essere fatto per l'U.V.A.C del Trentino-Alto Adige, in cui l'elevato numero di partite prenotificate (389.402) è strettamente correlato al fatto che le partite sono composte da piccoli quantitativi di merci differenti per cui ogni partita dà origine ad una prenotifica.

Nella tabella 7.3 sono riportate le partite prenotificate, controllate e respinte, in base al Paese UE di provenienza. Dalla tabella risulta che i principali Paesi dell'UE che spediscono prodotti verso l'Italia sono: Germania, Francia, Austria, Spagna, Olanda e Danimarca. Su questi Paesi, considerato l'elevato numero di partite introdotte, si è concentrato il maggior numero di controlli anche di laboratorio, tenendo conto che la normativa sugli scambi intra-UE impone che i controlli debbano essere effettuati a destino in modo casuale e non discriminatorio.

Nella tabella 7.4 sono riportati, per tipologia di merce, i risultati dei controlli seguiti da respingimenti effettuati nel corso del 2016. Si segnala che sotto il termine "respingimento" sono comprese sia le rispedizioni al Paese di origine, sia le distruzioni o l'utilizzo per altri fini previa trasformazione del prodotto.

Nella colonna "partite regolarizzate" sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le regolarizzazioni effettuate durante il 2016 hanno riguardato 8 partite, un numero pressoché pari a quello relativo all'anno precedente (7 partite).

Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 77 che, su un totale di 7.796 partite controllate, rappresentano una percentuale pari allo 0,99%, leggermente superiore a quella riscontrata nel 2015 (0,94%).

I respingimenti hanno riguardato in particolare i prodotti della pesca (41 partite), i molluschi (17 partite) e le carni suine (7 partite) e sono scaturiti principalmente da irregolarità di laboratorio (59), e in minor misura da ispezioni veterinarie sfavorevoli (16). Solo in 2 casi da non conformità documentali.



Le partite non conformi sono state principalmente distrutte (41), rispedite (22), destinate ad altri provvedimenti (es. depurazione molluschi) (9) e in minima parte trasformate (1).

A seguito di ogni respingimento per irregolarità di laboratorio, le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza hanno poi subito un controllo sistematico.

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate per esami di laboratorio sfavorevoli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano sono in totale 59. Essi hanno riguardato in massima parte i prodotti della pesca (tabella 7.5).

Una parte rilevante dei riscontri sfavorevoli è stata causata dalla presenza di mercurio (21) nei prodotti della pesca, di Escherichia Coli (9) nei molluschi bivalvi, di Listeria monocytogenes (6) nei prodotti della pesca e infine, di Salmonella (7) principalmente nelle carni di pollame.

Le partite sottoposte a rispedizione, considerate in relazione ai Paesi di origine delle merci, sono riportate nella tabella 7.3. La percentuale di respingimento, considerata in relazione alle partite sottoposte al controllo, varia tra lo 0 ed il 6,38%. Delle 100 partite di merci respinte (incluse le partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano) 43 provengono dalla Spagna, 21 dalla Polonia e 10 dalla Francia.

Per le partite non conformi sono stati attuati provvedimenti restrittivi quali la distruzione, rispedizione, trasformazione o altri provvedimenti (es. depurazione molluschi).

Per le non conformità, che rappresentano un rischio per la salute dei consumatori, la normativa nazionale prevede che le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza siano sottoposte ad un controllo sistematico con blocco delle partite fino ad esito degli esami di laboratorio. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole dei 5 controlli consecutivi. Nel 2016 gli U.V.A.C. hanno comminato 28 sanzioni per mancata registrazione e 134 sanzioni per violazioni ad altri obblighi (tabella 7.4).

In Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intra-UE, oltre che con il sistema informativo comunitario TRACES (TRAde Control and Expert System) utilizzato per la gestione degli scambi intra-UE di animali vivi e di alcuni prodotti di origine animale, anche con il sistema Nazionale SINTESIS (modulo U.V.A.C.), che costituisce il punto di riferimento principale per la registrazione degli operatori e per la registrazione delle partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano di provenienza dall'UE. Il continuo aggiornamento del sistema Nazionale SINTESIS, iniziato nel 2011, ha consentito di semplificare gli adempimenti amministrativi da parte delle imprese verso gli uffici U.V.A.C., nonché verso le Aziende Sanitarie Locali (ASL), rispettando i principi previsti dal Codice dell'Amministrazione Digitale (dlgs. 82/2005 e s.m.i) e di proiettare il sistema verso futuri sviluppi di interoperabilità e cooperazione con altri sistemi nazionali ed europei.

Nel 2016 circa il 95,57% delle prenotifiche (+ 1,37% rispetto al 2015) sono state effettuate dagli operatori attraverso l'inserimento in SINTESIS delle partite oggetto di



scambi intra-UE. Questo anche grazie all'attività degli UVAC ai quali sono stati assegnati specifici obiettivi di struttura per assicurare la verifica di conformità e attendibilità dei dati raccolti nei sistemi informativi.

Gli aggiornamenti del sistema nazionale SINTESIS rappresentano un importante traguardo per la gestione sanitaria dei controlli negli scambi intra-UE in quanto aumentano l'efficacia delle azioni per tracciare le merci nel settore veterinario. Nel 2016 sono state realizzate ulteriori modifiche del sistema SINTESIS che hanno inciso profondamente sulla qualità dei controlli sulle partite in arrivo da altri Paesi U.E.

In particolare occorre citare due importanti interventi:

- Costituzione e gestione degli elenchi degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004, di tutti i Paesi dell'UE e dei Paesi facenti parte del SEE: tramite una complessa operazione di recupero delle informazioni anagrafiche presenti sui siti ufficiali dei Paesi UE, sono state costituite le anagrafiche di tali stabilimenti sul Sistema SINTESIS; sono state inoltre create le funzioni gestionali (modifica, cancellazione, inserimento) di tale patrimonio informativo ed è stato affidato agli Uffici U.V.A.C. il compito di aggiornare tempestivamente tali liste, in funzione dei cambiamenti che intervengono sulle liste Ufficiali pubblicate sul sito web della Commissione europea; tale intervento, sia riguardo agli aspetti tecnici che organizzativi, ha permesso di realizzare le condizioni necessarie per la seconda importante modifica del Sistema.
- Costituzione del modulo di SINTESIS riguardante le notifiche di Allerta (RASFF Rapid alert System Food and Feed), sia nazionali che europee: il modulo consente di registrare e gestire tutte le notifiche di allerta relative a prodotti di origine animale e vegetale e materiali a contatto di provenienza nazionale, UE e Paesi terzi; in questo contesto è stata affidata agli uffici U.V.A.C. la gestione delle notifiche di allerta sui prodotti di origine animale provenienti da paesi dell'UE. La costituzione di tale patrimonio informativo ha permesso di legare alle notifiche di allerta UE, la gestione dei relativi controlli rafforzati che vengono innescati al momento dell'inserimento delle notifiche di allerta in SINTESIS. Lo sviluppo e l'aggiornamento di tale sistema proseguirà anche in futuro per rispondere in modo sempre più efficace al raggiungimento degli obiettivi sanitari che sono alla base della sua istituzione.

Infine, si evidenzia che sono state date disposizioni agli U.V.A.C. per l'attuazione di alcuni controlli nel settore delle uova e ovoprodotti e per la ricerca degli additivi negli alimenti.

Per quanto riguarda le uova e gli ovoprodotti è stato sviluppato un programma di campionamento sulle partite spedite in Italia da altri Paesi dell'Unione europea. La necessità di sviluppare il programma è derivata da alcune notifiche RASFF per la presenza di salmonella in uova e ovoprodotti provenienti da alcuni Stati membri e ai focolai di salmonellosi umana associati probabilmente al consumo di uova che hanno coinvolto diversi Stati membri (rapporto ECDC/EFSA). Il programma, che sarà attuato dal 5 dicembre 2016 al 30 giugno 2017 a scopo di monitoraggio, intende rafforzare i



controlli per la salmonella, ma anche per taluni pericoli chimici considerati i flussi commerciali di uova e ovoprodotti verso l'Italia e i controlli di laboratorio disposti dagli U.V.A.C. negli ultimi anni.

In riferimento agli esami per gli additivi alimentari sono state date istruzioni agli U.V.A.C. per attuare il "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari" predisposto dalla Direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (nota DGISAN 0004166 del 10/2/2015). Tale piano, di durata quadriennale (2015-2018), considera tra i suoi obiettivi la necessità di verificare la conformità degli alimenti alla normativa vigente in materia di additivi alimentari e la valutazione dell'esposizione del consumatore a queste sostanze. A tal fine è previsto che i controlli siano effettuati in tutte le fasi della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti includendo alimenti prodotti sul territorio nazionale, dell'Unione europea o provenienti da Paesi terzi. Pertanto, anche per quanto riguarda i prodotti spediti da altri paesi UE, tali analisi hanno lo scopo di accertare la regolarità dell'impiego degli additivi e in particolare la possibile presenza non autorizzata di tali sostanze o non dichiarata in etichetta o in quantità superiori ai limiti consentiti dal Reg. (UE) 1129/2011.

Nel 2016 gli U.V.A.C. hanno svolto una preziosa opera di coordinamento dell'attività di vigilanza e controllo veterinario sulle partite di prodotti di origine animale provenienti dagli altri Stati dell'Unione europea.

Se si considera che al momento, la Commissione europea non è orientata ad estendere l'utilizzo di TRACES alla registrazione dei dati riguardanti gli scambi di prodotti di origine animale, si comprende come la maggior parte dei dati continuerà ad essere gestita unicamente dal sistema nazionale SINTESIS confermando il ruolo essenziale svolto dagli U.V.A.C. sia per la tracciabilità che per il controllo sanitario delle merci provenienti dagli altri Paesi dell'UE. A tal scopo, un importante strumento di cui dispongono gli U.V.A.C. per l'organizzazione dei controlli è rappresentato dal sistema delle registrazioni/convenzioni obbligatorie (legge 24 aprile 1998, n. 128). Si evidenzia al riguardo l'elevato numero di operatori registrati (al 31/12/2016 32.469 - tabella 7.5) che ogni anno si interfacciano con il sistema SINTESIS per una gestione più semplice ed efficace della movimentazione delle partite. L'uso di tale strumento informatico ha consentito, infatti, di semplificare gli adempimenti amministrativi da parte delle imprese verso gli uffici UVAC, nonché verso le Aziende Sanitarie Locali (ASL), rispettando i principi previsti dal Codice dell'Amministrazione Digitale (d.lgs. 82/2005 e s.m.).

In relazione a quanto riportato nei capitoli precedenti, non esistono importanti criticità nelle attività di controllo attuate dagli U.V.A.C. che rappresentano una realtà unica nell'UE con un ruolo fondamentale soprattutto in occasione della gestione di crisi sanitarie che necessitano di un'azione uniforme e immediata da parte del Servizio Veterinario nazionale.

E' importante infine evidenziare che le attività di controllo e campionamento effettuate dagli U.V.A.C. sono rivolte a prodotti che originano da Stati dell'UE che si muovono all'interno dell'Unione sulla base delle garanzie fornite dall'autorità sanitaria del Paese



membro speditore. Pertanto, in accordo alle norme europee, i Paesi destinatari, fatte salve eventuali situazioni di rischio emergente o di sospetto, possono attuare, a scopo di monitoraggio, solamente controlli a sondaggio e non discriminatori sull'origine per verificare la conformità dei prodotti alla normativa dell'Unione. Inoltre, i prodotti di provenienza UE, un volta introdotti sul mercato nazionale, continuano a essere soggetti all'attività di vigilanza sanitaria attuata dalle unità sanitarie locali.



Tabella 7.1 - Partite di prodotti di origine animale per consumo umano prenotificate nel 2016

Descrizione Settore	Partite	Quantità (Kg)	Controllo fisico	% contr. su partite	Controllo laboratorio	% analisi lab. su partite contr.	Partite respinte
Carni bovine	180.317	338.614.685	728	0,40%	313	42,99%	-
Carni suine	175.009	974.985.265	877	0,50%	362	41,28%	7
Carni ovi-caprine	12.126	23.554.637	86	0,71%	33	38,37%	-
Carni equine	5.613	21.232.459	37	0,66%	15	40,54%	-
Carni di pollame	28.969	64.375.733	209	0,72%	159	76,08%	5
Carni di coniglio o selvaggina	4.142	8.459.904	18	0,43%	10	55,56%	-
Carni preparate	92.747	151.918.543	287	0,31%	115	40,07%	1
Altre carni	6.729	9.087.267	15	0,22%	7	46,67%	-
Pesci	570.939	307.811.642	2.274	0,40%	1.154	50,75%	42
Crostacei	59.678	38.677.173	358	0,60%	216	60,34%	2
Molluschi	176.990	112.717.577	890	0,50%	472	53,03%	17
Pesce preparato	39.817	81.485.732	198	0,50%	118	59,60%	3
Altri prodotti della pesca	3.748	2.069.364	7	0,19%	3	42,86%	-
Latte e crema di latte	141.164	2.008.268.809	436	0,31%	191	43,81%	-
Derivati del latte	395.109	950.567.369	950	0,24%	408	42,95%	1
Uova e derivati	10.627	64.340.873	372	3,50%	20	5,38%	-
Altri prodotti commestibili	21.095	116.437.152	46	0,22%	20	43,48%	-
Budella, vesciche, stomaci	3.047	16.771.647	8	0,26%	3	37,50%	-
Totali	1.927.866	5.291.375.831	7.796	0,40%	3.619	46,42%	78

Tabella 7.2 – Partite prenotificate, controllate e respinte

Descrizione UVAC	Partite prenotificate, controllate e respinte per U.V.A.C.									
	Partite	1		2		3		4	5	6
		Controllo Fisico		Controllo Laboratorio		Respinte				
		N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% respinte su controllate			
COMPARTIMENTO ABRUZZO-MOLISE	24636	325	1,32%	157	48,31%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO CALABRIA	9747	102	1,05%	59	57,84%	2	1,96%			
COMPARTIMENTO CAMPANIA-BASILICATA	82370	957	1,16%	445	46,50%	13	1,36%			
COMPARTIMENTO EMILIA-ROMAGNA	164789	595	0,36%	353	59,33%	43	7,23%			
COMPARTIMENTO FRIULI VENEZIA GIULIA	54213	277	0,51%	40	14,44%	5	1,81%			
COMPARTIMENTO LAZIO	142103	358	0,25%	189	52,79%	4	1,12%			
COMPARTIMENTO LIGURIA	50508	227	0,45%	118	51,98%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO LOMBARDIA	387274	848	0,22%	542	63,92%	2	0,24%			
COMPARTIMENTO MARCHE-UMBRIA	51360	972	1,89%	346	35,60%	2	0,21%			
COMPARTIMENTO PIEMONTE	151232	1100	0,73%	406	36,91%	2	0,18%			
COMPARTIMENTO PUGLIA	76978	1206	1,57%	316	26,20%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO SARDEGNA	15733	298	1,89%	170	57,05%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO SICILIA	50948	442	0,87%	92	20,81%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO TOSCANA	92047	764	0,83%	265	34,69%	13	1,70%			
COMPARTIMENTO TRENTINO-ALTO ADIGE	389402	323	0,08%	133	41,18%	4	1,24%			
COMPARTIMENTO VALLE D'AOSTA	559	10	1,79%	10	100,00%	0	0,00%			
COMPARTIMENTO VENETO	341917	1629	0,48%	499	30,63%	10	0,61%			
	2085814	10433	0,50%	4140	39,68%	100	0,96%			

*sono incluse anche le partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano



Tabella 7.3 - Partite prenotificate, controllate e rispedite per Paese Membro di origine (*)

PAESE MEMBRO	1	2	3	4	5	6	7
	Partite prenotificate	N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% resp. su partite contr.
GERMANIA	382996	1390	0,36%	575	41,37%	4	0,29%
FRANCIA	366462	2618	0,71%	798	30,48%	10	0,38%
AUSTRIA	318628	515	0,16%	170	33,01%	0	0,00%
SPAGNA	310806	2289	0,74%	1045	45,65%	43	1,88%
OLANDA	203143	883	0,43%	365	41,34%	2	0,23%
DANIMARCA	110517	407	0,37%	166	40,79%	0	0,00%
GRECIA (GR)	73897	252	0,34%	102	40,48%	0	0,00%
POLONIA	55346	329	0,59%	177	53,80%	21	6,38%
REGNO UNITO	48701	222	0,46%	100	45,05%	2	0,90%
BELGIO	33991	105	0,31%	59	56,19%	1	0,95%
IRLANDA	25640	160	0,62%	87	54,38%	1	0,63%
CROAZIA	20863	73	0,35%	17	23,29%	0	0,00%
SLOVENIA	20654	88	0,43%	33	37,50%	2	2,27%
PORTOGALLO	19353	169	0,87%	93	55,03%	4	2,37%
ROMANIA	17641	233	1,32%	108	46,35%	5	2,15%
UNGHERIA	16794	301	1,79%	93	30,90%	2	0,66%
REP.CECA	14520	90	0,62%	23	25,56%	0	0,00%
NORVEGIA	13487	52	0,39%	16	30,77%	0	0,00%
LITUANIA	10739	94	0,88%	67	71,28%	3	3,19%
SVIZZERA	6727	22	0,33%	7	31,62%	0	0,00%
REP.SLOVACCA	3196	64	2,00%	6	9,38%	0	0,00%
SVEZIA	1971	9	0,46%	7	77,78%	0	0,00%
ESTONIA	1697	4	0,24%	1	25,00%	0	0,00%
LETTONIA	1541	17	1,10%	11	64,71%	0	0,00%
ISLANDA	1302	16	1,23%	2	12,50%	0	0,00%
FAROE (SOLE)	1077	8	0,74%	3	37,50%	0	0,00%
MALTA	993	13	1,31%	3	23,08%	0	0,00%
BULGARIA	740	4	0,54%	3	75,00%	0	0,00%
LIECHTENSTEIN	564	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
FINNLANDIA	450	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
LUSSEMBURGO	450	1	0,22%	0	0,00%	0	0,00%
CIPRO	420	1	0,24%	0	0,00%	0	0,00%
SAN MARINO	276	3	1,09%	3	100,00%	0	0,00%
GROENLANDIA	169	1	0,59%	0	0,00%	0	0,00%
MONACO (PRIN.)	58	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
ANDORRA	5	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
totale	2085814	10433	0,50%	4140	39,68%	100	0,96%

*sono incluse anche le partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano

Tabella 7.4 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri – anno 2016

Settore Merceologico	Partite Prenotate	Partite contr. fis.	Partite regol.	Partite Respine	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento								
						Partite Rispedite			Partite Trasformate			Partite Distrutte		
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
Carni bovine	180.317	728	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni suine	175.009	877	-	7	0,80%	2	-	3	-	-	-	-	-	2
Carni ovi-caprine	12.125	86	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni equine	5.613	37	1	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	28.969	209	1	5	2,39%	-	-	4	-	-	-	-	1	-
Carni di coniglio o selvaggina	4.142	18	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni preparate	92.747	287	-	1	0,35%	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Altre carni	6.729	15	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pesci	570.939	2.274	-	41	18,00%	-	3	6	-	-	1	-	5	24
Crustacei	59.678	358	3	2	0,56%	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Molluschi	176.990	890	1	17	1,91%	-	3	-	-	-	-	-	6	-
Pesce preparato	39.817	198	1	3	1,52%	-	-	1	-	-	-	-	2	-
Altri prodotti della pesca	3.748	7	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte e crema di latte	141.164	486	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	395.109	950	1	1	0,11%	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Uova e derivati	10.627	372	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	21.095	46	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Budella, vesicole, stomai	3.047	8	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1.927.866	7.756	8	77	0,99%	2	6	14	-	-	1	-	6	35
													4	9



Tabella 7.5 - Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2016)

Tipo di esame	Motivo del repingimento	Prodotti	Partite respinte
Additivi	E 251 - sodio nitrato	Molluschi	2
Analisi chimiche	istamina	Pesci	2
Analisi chimiche	istamina	Pesce preparato	1
Elementi chimici	piombo	Carni suine	2
Elementi chimici	mercurio	Pesci	21
Indagini batteriologiche	Escherichia coli (STEC)	Derivati del latte	1
Indagini batteriologiche	Escherichia coli	Molluschi bivalvi	9
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesci	1
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesci	3
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesce preparato	2
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Carni preparate	1
Indagini batteriologiche	Salmonella	Molluschi	1
Indagini batteriologiche	Salmonella Derby	Carni suine	1
Indagini batteriologiche	Salmonella enteritidis	Carni di pollame	2
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni di pollame	1
Indagini batteriologiche	Salmonella typhimurium	Carni di pollame	2
Indagini parassitarie	Anisakis	Pesci	5
Indagini virologiche	norovirus	Molluschi bivalvi	2
Totale			59



8. RASFF - SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

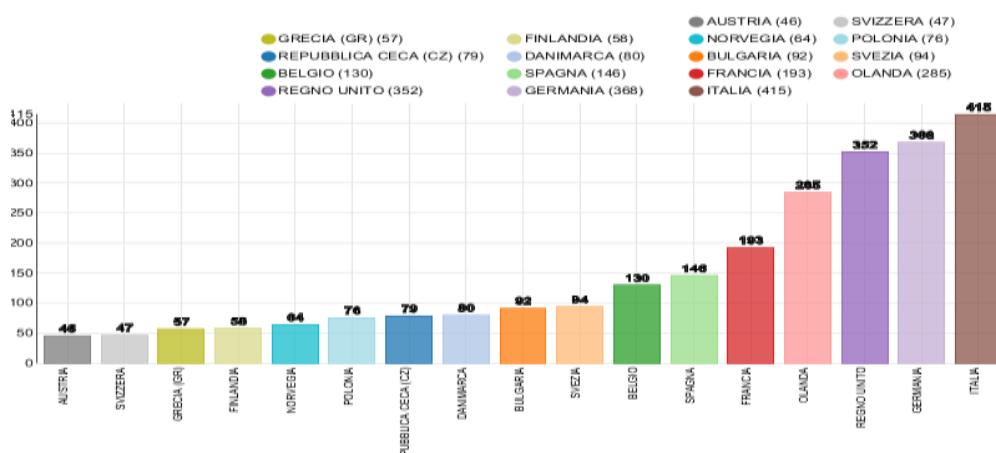
Il sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF) è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento CE 178/2002, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (Regolamento CE 1935/2004), nonché per notificare i rischi diretti ed indiretti per la salute degli animali e dell'ambiente (Regolamento CE 183/2005).

Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero della Salute, riguardanti "le notifiche del sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF), sorveglianza e rischi emergenti", il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è elevato.

Le relazioni annuali sono pubblicate nelle apposite pagine del portale, al link:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema

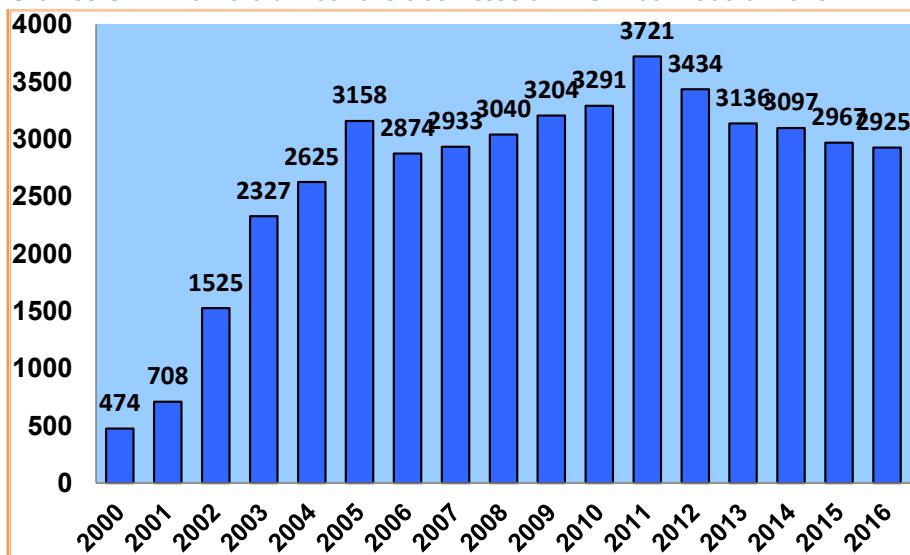
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta rapido europeo - RASFF, l'Italia è risultato il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, come già avviene da anni, con un totale di 415 notifiche, pari al 14,2 %.

Grafico 8.1 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF - Anno 2016



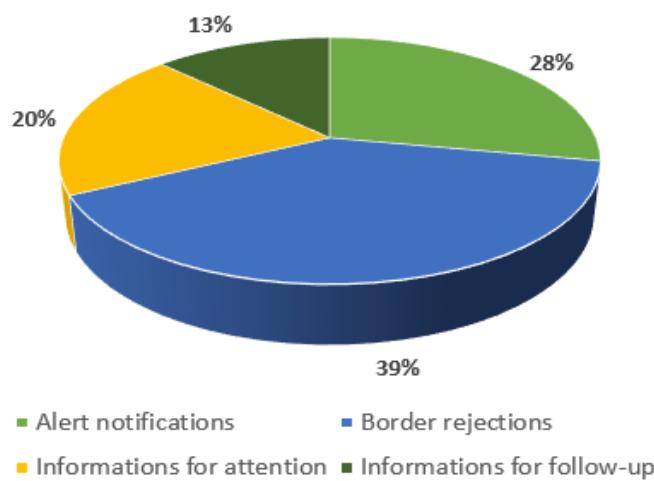
Nell'anno 2016 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, 2925 notifiche, contro le 2967 del 2015 e le 3097 del 2014. Si evidenzia, quindi, una diminuzione delle notifiche come avvenuto negli ultimi anni a partire dal 2012.

Grafico 8.2 - Numero di notifiche trasmesse al RASFF dal 2000 al 2016



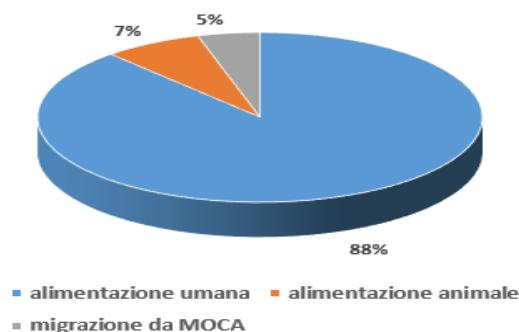
Tra le notifiche ricevute, 819 sono state *Alert notification* (notifiche di allerta, pari al 28%), e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1160 si riferiscono ai *Border rejections* (respingimenti ai confini), mentre le restanti sono state *Information notification* (notifiche di informazione). Tra le *Information* 575 riguardano *Information for attention* mentre 371 sono state *Information for follow up*.

Grafico 8.3 - Notifiche originali trasmesse attraverso il RASFF - anno 2016



Complessivamente 2583 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2649 lo scorso anno), 210 l'alimentazione animale (205 nell'anno 2015) e 132 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (153 lo scorso anno).

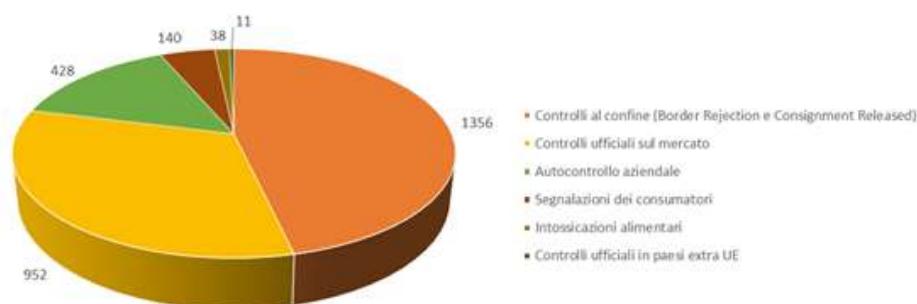
Grafico 8.4 - Tipologia di notifiche trasmesse in RASFF – anno 2016



Le 2925 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise a seguito delle diverse tipologie di controllo/segnalazioni:

Controlli al confine (Border Rejection e Consignment Released)	1356
Controlli ufficiali sul mercato	952
Autocontrollo aziendale	428
Segnalazioni dei consumatori	140
Intossicazioni alimentari	38
Controlli ufficiali in paesi extra UE	11

Grafico 8.5 - Tipologia di segnalazioni pervenute attraverso il RASFF - anno 2016

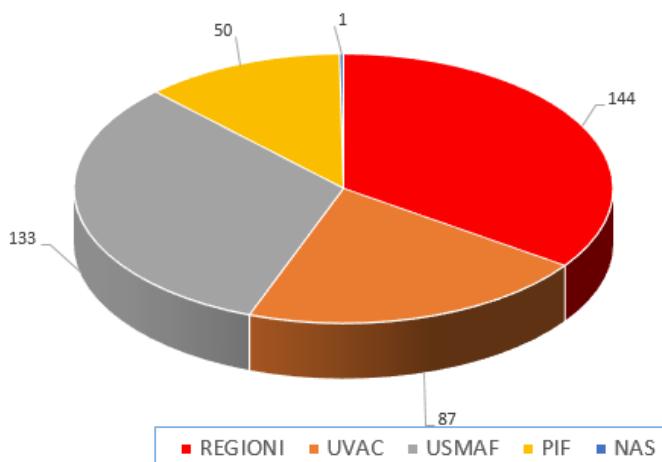


Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale sono state oggetto di notifiche RASFF 145 segnalazioni trasmesse da parte degli Assessorati alla Sanità e ASL, in taluni casi con verifiche effettuate congiuntamente con il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS).



Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 270 irregolarità (374 nel 2016).

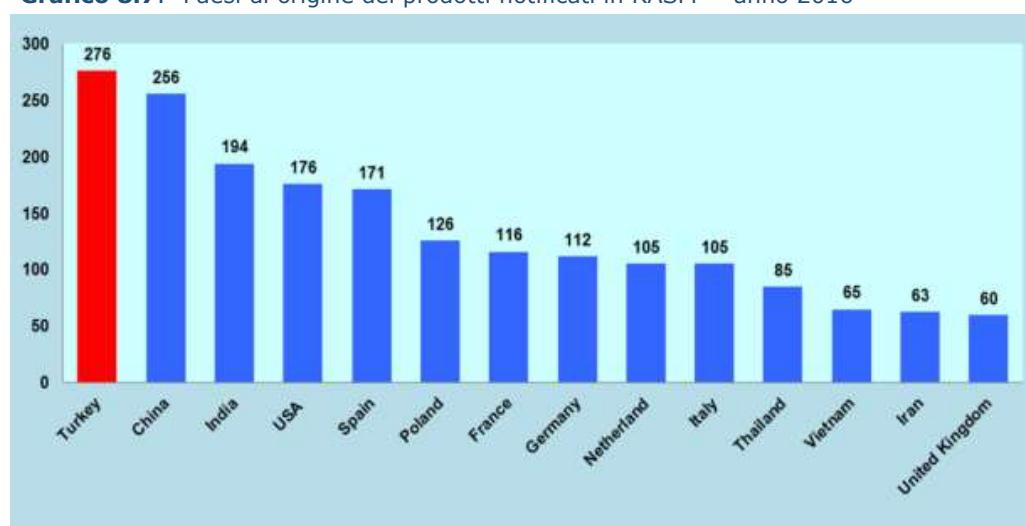
Grafico 8.6 - Numero di segnalazioni 2016 pervenute dal territorio nazionale (Uffici periferici Min. Salute/Regioni/NAS)



Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 105 (115 nel 2015). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute, insieme all'Olanda. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta nona (ottava nel 2015).

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Turchia (276), seguita dalla Cina (256) e dall'India (194).

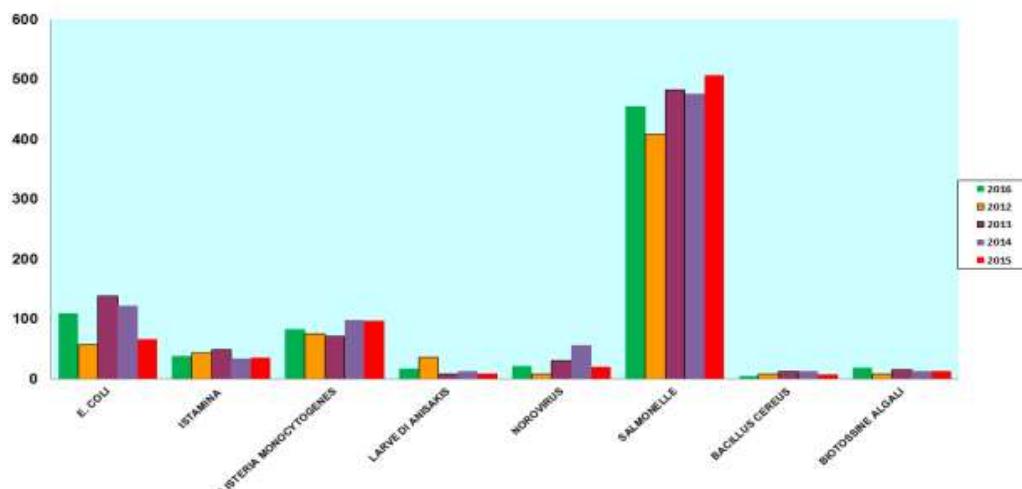
Grafico 8.7.- Paesi di origine dei prodotti notificati in RASFF – anno 2016



Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della salmonella (455 notifiche contro le 507, 476, 482 e le 396 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

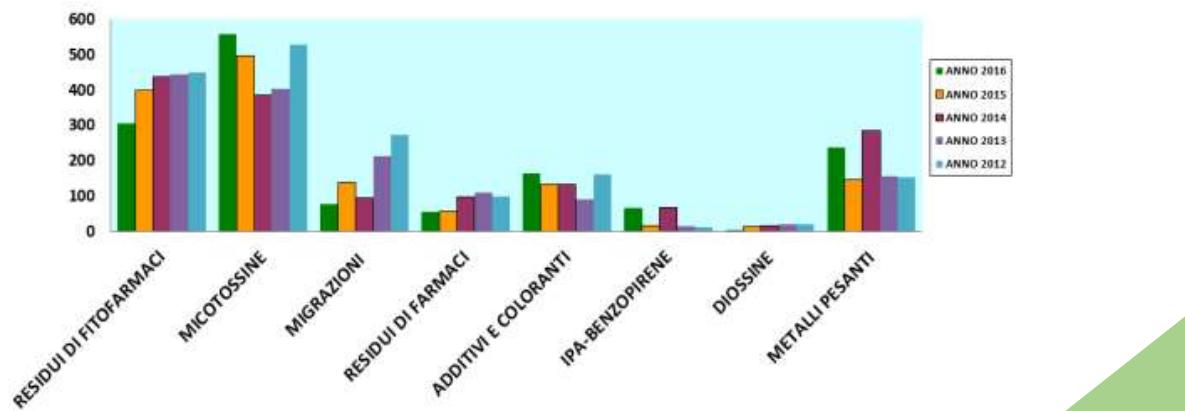
Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per Escherichia coli (110), istamina e casi di sindrome sgombroide (39) e Norovirus (22), quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari.

Grafico 8.8 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici Confronto anni 2012 – 2016



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (558) e i residui di fitofarmaci (306), questi ultimi in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti da metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e residui di farmaci veterinari.

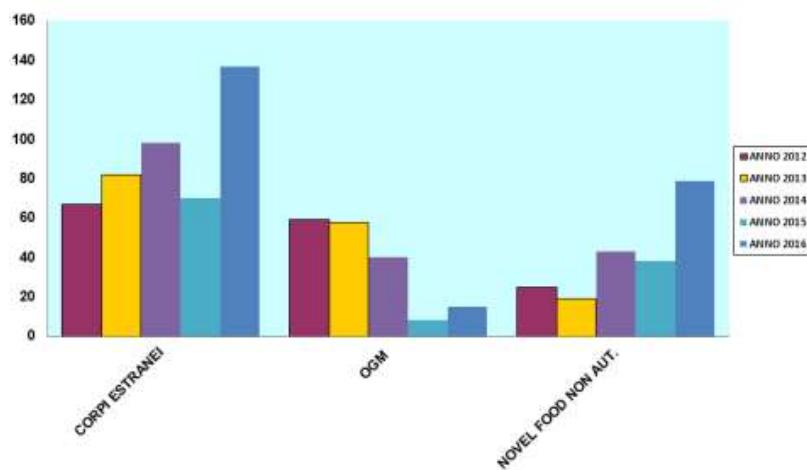
Grafico 8.9 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2012 - 2016



La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine si riferisce alle aflatossine (482), seguite da ocratossina A (61), fumonisine (6) e DON (5).

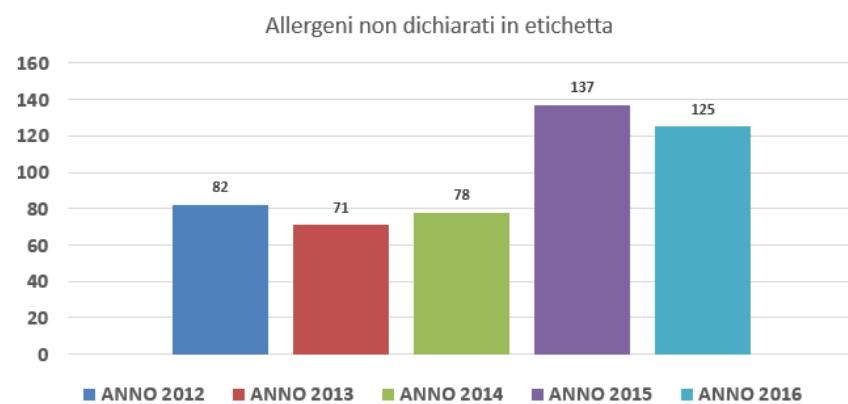
Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel Food non autorizzati e di OGM non autorizzati, risultati questi ultimi in diminuzione se confrontati con gli anni 2012-2014. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un incremento delle notifiche rispetto all'anno precedente.

Grafico 8.10 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati - Confronto anni 2012- 2014



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 125 segnalazioni), di cui la maggior parte riguarda la presenza di soia (17), glutine (16), latte (14), arachidi (11), nocciole (9), uova (8). Tale tipo di notifiche di allerta sono in lieve diminuzione rispetto a quelle riportate nell'anno 2015.

Grafico 8.11 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2012 – 2016

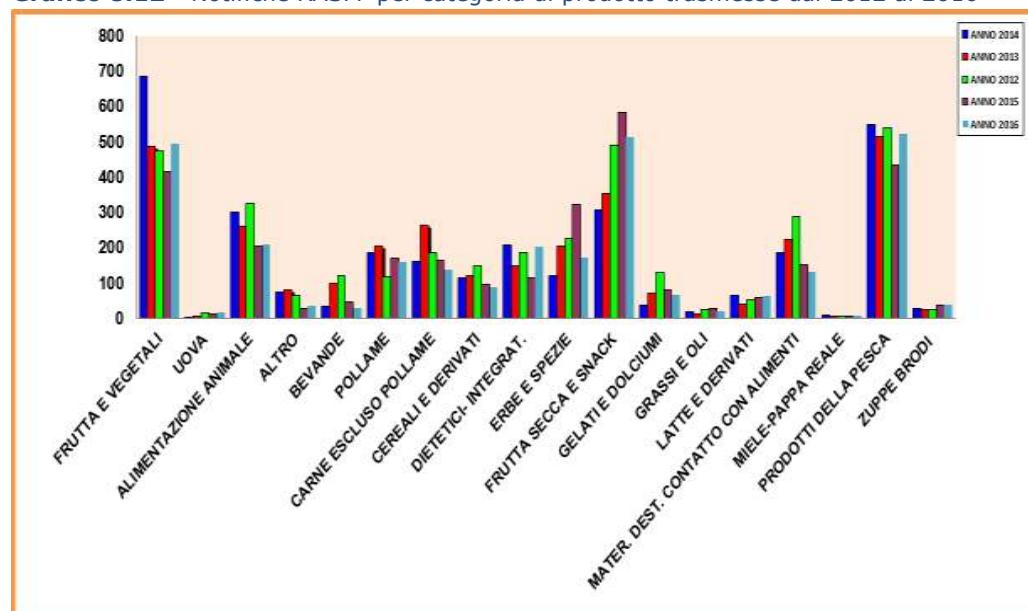


PROBLEMATICHE SANITARIE PER CATEGORIE DI ALIMENTI

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella categoria prodotti della pesca, soprattutto per un elevato contenuto di metalli pesanti e per la presenza di microrganismi patogeni; segue la categoria frutta secca, principalmente per la presenza di micotossine, a seguito di respingimenti al confine (Border rejection) effettuati dagli USMAF; al terzo posto troviamo cibi dietetici e integratori alimentari; le principali irregolarità riscontrate su questa categoria di prodotto sono state sostanze non autorizzate e/o con attività farmacologica, seguite da OGM/novel food non autorizzati.

Il confronto del quadriennio 2012-2016, riportato in grafico 8.12, evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti le categorie di prodotto frutta e vegetali, i prodotti della pesca e i cibi dietetici-integratori alimentari sono risultati in aumento rispetto all'anno 2015 ma in linea con quelli degli anni precedenti.

Grafico 8.12 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2012 al 2016

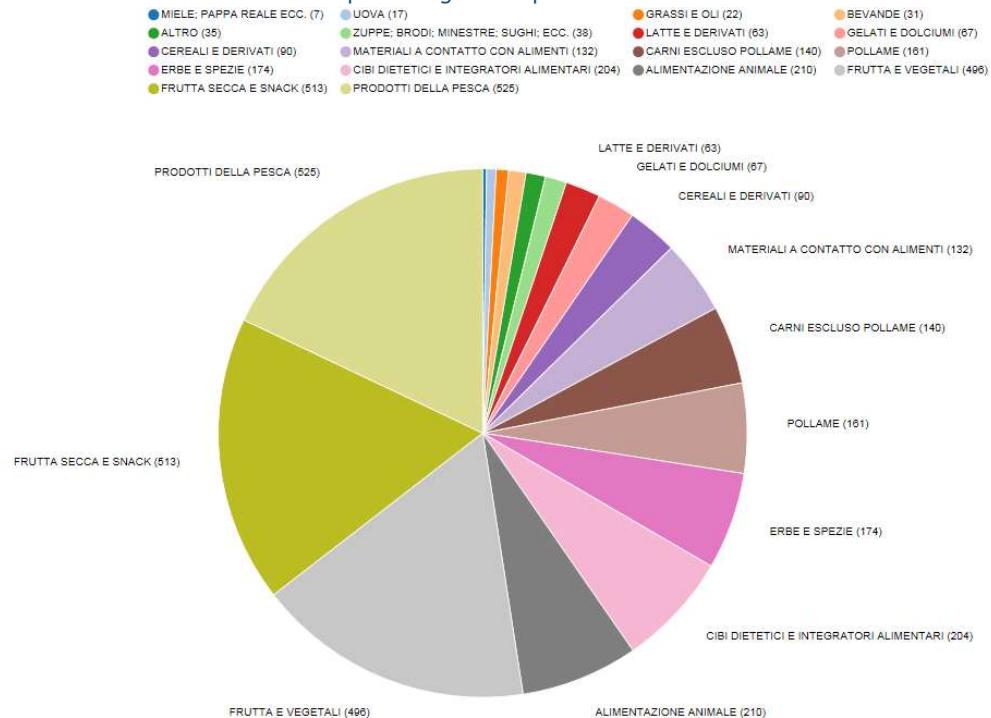


Nel 2016 una diminuzione di irregolarità ha riguardato, invece, le erbe e spezie (grafico 8.12).



Il grafico seguente mostra il numero di notifiche per categorie di prodotto.

Grafico 8.13 - Notifiche RASFF per categorie di prodotto - anno 2016



Come pubblicato nel portale del Ministero, al seguente link:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2583_allegato.pdf

sono state analizzate le principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, come di seguito riassunto. Maggiori dettagli sono riportati nella summenzionata relazione.

Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 525, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato un elevato contenuto di metalli pesanti (134), seguite da presenza di contaminazioni microbiologiche di natura patogena (123), controlli insufficienti (63), additivi alimentari (39), biocontaminanti (38), residui di farmaci veterinari (31). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati contemporaneamente diverse non conformità.

Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche di allerta per rischi sanitari che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 140. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni microbiologiche di natura patogena (90), principalmente *Salmonella* (42), *Escherichia coli* (31) e *Listeria monocytogenes* (18). Seguono i residui di farmaci veterinari (13).

Pollame

Nel corso del 2016 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 161. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni microbiologiche di natura patogena (138), con una netta prevalenza per Salmonella (126).

Latte e derivati

Sono pervenute 63 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (36), le principali contaminazioni sono: Listeria m. (16), E. coli (12) e Salmonella (6).

Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, spesso sui prodotti è presente più di un rischio.

Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 496 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (252), seguiti dalla presenza di microrganismi patogeni (92). Tra queste, 68 si riferiscono alla Salmonella.

Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 513, la maggior parte dovute a respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (353), di cui soprattutto aflatossine (336) e ocratossine (17).

Cereali e derivati

Sono state trasmesse 90 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono verificate per presenza di micotossine (29), soprattutto ocratossine (10), seguite da corpi estranei (19) e allergeni (18).

Erbe e spezie

Complessivamente sono pervenute attraverso il sistema RASFF 174 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di micotossine (67, delle quali 52 sono aflatossine e 14 ocratossine), seguite da contaminazioni con microrganismi patogeni (35, 20 della quali per salmonella).

Cibi dietetici ed integratori alimentari

204 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate comprese nella voce "composition" (148), molte delle quali per presenza di sostanze farmacologicamente attive, seguite da OGM/novel food non autorizzati (72), seguite a loro volta da additivi alimentari e coloranti (25).

Gelati e dolciumi

Le 67 notifiche di allerta pervenute riguardanti gelati e dolciumi hanno evidenziato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, anche se circa la metà delle notifiche ha riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34).



Grassi e oli

Le segnalazioni di non conformità pervenute per grassi e oli sono state 22, soprattutto per i contaminanti industriali IPA e benzopyrene, sui prodotti sono spesso rilevate contemporaneamente diverse tipologie di non conformità.

Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 38 segnalazioni di non conformità pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, la maggior parte per presenza di corpi estranei (11), seguiti dagli allergeni (10).

Bevande

Sono pervenute 31 segnalazioni di non conformità per questa categoria di prodotto. Le irregolarità sono varie.

Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 132 segnalazioni. La maggior parte di non conformità per rischio sanitario riscontrate nei prodotti riguardanti i MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche e formaldeide (78) e la migrazione di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo).

Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, si sono registrate 17 notifiche di non conformità. In 14 casi è stata rilevata la presenza di microrganismi patogeni, tutti riguardanti la Salmonella.

Alimentazione animale

Sono pervenute 210 segnalazioni, di cui la maggior parte ha riguardato la presenza di microrganismi patogeni (113), tutti per Salmonella.

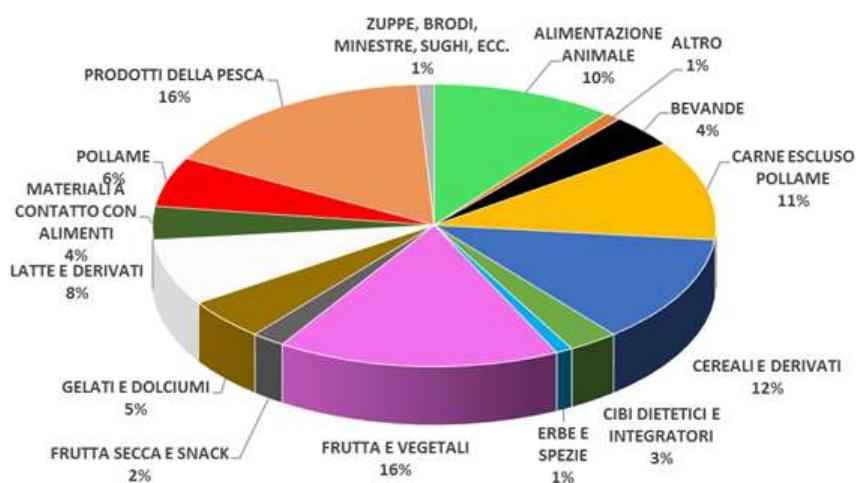
Allerta riguardanti i prodotti di origine nazionale

Per quanto concerne le 105 notifiche riguardanti i prodotti di origine nazionale, si precisa che 65 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 frutta e vegetali e i prodotti della pesca, seguiti da carni escluso pollame e cereali e derivati (grafico 8.14).



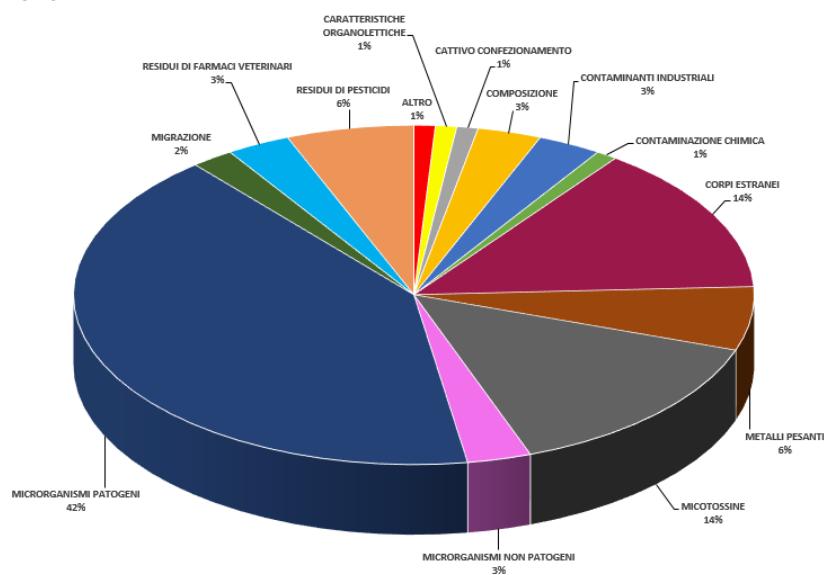
Grafico 8.14 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2016



Anche la tipologia del rischio è risultata abbastanza eterogenea (grafico 8.15), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le notifiche per presenza di micro organismi patogeni, suddivisi in *Salmonella* (21), *Escherichia coli* (11) e *Listeria monocytogenes* (8). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati più patogeni.

Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine, corpi estranei, residui di pesticidi, allergeni e metalli pesanti.

Grafico 8.15 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2016



La *Salmonella* è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti di origine nazionale, soprattutto in prodotti riguardanti pollame (6) e alimentazione animale (9).

Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche pervenute è rappresentato dalla diminuzione delle segnalazioni di non conformità per rischio sanitario trasmesse attraverso il Sistema di Allerta Rapido Europeo per gli Alimenti e i Mangimi – RASFF, da parte degli Stati Membri. Come si può constatare dai dati, infatti, si è passati dalle 3434 notifiche di allerta del 2012 alle 3136 del 2013, alle 3097 del 2014, alle 2967 del 2015 e alle 2925 di quest'anno.

La diminuzione del numero di notifiche di allerta comunitarie in generale, pervenute attraverso il RASFF, è dovuta alle procedure operative della Commissione europea che richiedono la sussistenza di seri rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi, per poter dare avvio al sistema di notifiche di allerta comunitarie. La Commissione europea, infatti, con la Decisione di esecuzione (UE) 2015/1918 della Commissione europea, del 22 ottobre 2015, a norma del Regolamento (CE) 882/2004, ha messo a disposizione degli Stati membri dell'UE un altro sistema informatico, l'Administrative Assistance and Cooperation System (AAC System) per lo scambio di informazioni bilaterali tra Paesi membri riguardanti le segnalazioni di non conformità riscontrate in alimenti e mangimi, che non rappresentano un rischio sanitario. Nel caso di segnalazioni per rischio sanitario, invece, la gestione viene effettuata solo via RASFF.

L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema di allerta RASFF, con un totale di 415 notifiche, pari al 14.2%. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 105 (115 nel

2015). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute come lo scorso anno. Nell'anno 2014 l'Italia era risultata il sesto Paese.

FILIERE

Olio di oliva

Attraverso il sistema RASFF non c'è stata nessuna segnalazione riguardante olio di oliva.

Latte e derivati

Sono pervenute 63 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (36), le principali contaminazioni sono: Listeria m. (16), E. coli (12) e Salmonella (6). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (25), seguita dall'Italia (8).

In particolare 8 notifiche hanno riguardato prodotti di origine italiana, la maggior parte (6) per aflatossina M1 e 2 per Listeria monocitogenes in gorgonzola.

Inoltre l'Italia è stata coinvolta nella distribuzione di 12 prodotti extranazionali notificati attraverso il RASFF.

Molluschi bivalvi

Attraverso il sistema RASFF sono state effettuate 84 notifiche riguardanti molluschi bivalvi.

In particolare 12 notifiche hanno interessato prodotti di origine italiana, soprattutto per E.coli (9).

Inoltre l'Italia è stata coinvolta nella distribuzione di 30 prodotti extranazionali notificati attraverso il RASFF.

Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, spesso sui prodotti è presente più di un rischio.

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Cina.



9. MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

CONTROLLI UFFICIALI SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

Azione a tutela del made in Italy agroalimentare nel mondo e sul web

Con 814 prodotti agroalimentari a denominazione di origine, a indicazione geografica e STG riconosciuti dall'Unione europea[1], l'Italia è leader assoluto nel campo delle eccellenze agroalimentari. Anche il modello di tutela italiano delle indicazioni geografiche (DOP e IGP) è divenuto un riferimento a livello europeo. L'ICQRF agisce su tre linee di azione:

- in qualità di Autorità italiana *ex officio*[2], per far cessare in Europa l'uso illegale delle indicazioni geografiche italiane, ma anche degli Stati membri;
- come Organismo di contatto italiano[3] con gli altri Stati membri in materia di controlli nel settore vitivinicolo, per tutelare i vini italiani a DO e IG in Europa e sul web;
- attraverso la collaborazione con i principali *player* mondiali dell'e-commerce, per garantire la tutela dei prodotti italiani anche sul web.

L'ICQRF interviene sulle piattaforme di Ebay, Alibaba e Amazon come soggetto legittimato (*owner*) a difendere il "nome" delle Indicazioni geografiche italiane. Con Ebay esiste uno specifico accordo per la tutela dei nomi protetti nell'agroalimentare. Con Alibaba ICQRF è stato ammesso ad agire direttamente sul sistema di protezione delle proprietà intellettuali "Aliprotect" mentre ha uno specifico Accordo per la cooperazione sui siti del Gruppo. Amazon Europe, coopera nel bloccare le inserzioni di vendita irregolari di prodotti che evocano o usurpano i nomi di vini italiani protetti.

Nel 2016 l'ICQRF ha avviato procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni che hanno riguardato **971 casi**: 202 sono stati i prodotti in vendita sul *market place* e-Bay, 148 quelli su Amazon e 33 su Alibaba, 72 prodotti hanno riguardato prodotti agroalimentari in vendita su altri *service provider*, 516 prodotti vitivinicoli in vendita sul web e in locali pubblici. Gli interventi che hanno riguardato Paesi extra EU sono stati 108.

Di seguito si riportano, in allegato, grafici e tabelle che illustrano i prodotti contraffatti, i casi in cui l'ICQRF è intervenuto e i Paesi o le piattaforme web coinvolti. Gli interventi sono inoltre ripartiti per strumento di tutela utilizzato (*ex officio*, Autorità "Vino", accordi di cooperazione web).



Tabella 9.1 - Interventi totali ICQRF sul web

Prodotto tutelato	Totale interventi	Di cui cooperazione Web	Di cui Autorità "vino"	Di cui ex officio
Aceto balsamico di Modena	11	1		10
Amarone della Valpolicella	5	4	1	
Arancia di Ribera	9	9		
Asiago	13	13		
Brunello di Montalcino	3	2	1	
Capocollo di Calabria	8	8		
Chianti	1		1	
Collio goriziano	1		1	
Cotechino Modena	1	1		
Dauno (olio EVO)	35	35		
Emilia	1		1	
Garda (olio EVO)	1			1
Gorgonzola	3	3		
Grana Padano	8	8		
Montepulciano d'Abruzzo	4	4		
Pancetta di Calabria	2	2		
Pane di Altamura	1	1		
Panforte di Siena	2	2		
Parmigiano Reggiano	183	130		53
Pecorino di Filiano	1	1		
Pecorino Sardo	2			2
Pecorino Siciliano	3	3		
Peperone di Senise	3	3		
Piadina Romagnola	1	1		
Pistacchio Verde di Bronte	3	3		
Pomodoro di Pachino	2	2		
Prosciutto di Parma	2			2
Prosciutto San Daniele	1			1
Prosecco	350	90	260	
Riviera Ligure (olio EVO)	1			1
Romagna	1		1	
Salam Felino	3	3		
Salamini Italiani alla Cacciatora	2	2		
Salsiccia di Calabria	8	8		
Sardegna (olio EVO)	1			1
Soppressata di Calabria	6	6		
Terra di Bari (olio EVO)	12	12		
Toscana (olio EVO)	10	9		1
Tuscia (olio EVO)	2	2		
Umbria (olio EVO)	2	2		
Vino Nobile di Montepulciano	2	2		
Wine kit evocanti più prodotti	259	9	250	
Zampone Modena	2	2		
Totale	971	383	516	72



Tabella 9.2 - Interventi Autorità "ex officio"

Prodotti	Casi (n)	Paesi coinvolti
Prosecco	255	Germania, Paesi Bassi, Regno Unito, Austria, Repubblica Ceca, Polonia, Romania, Belgio, Irlanda, Portogallo, Grecia, Danimarca
Siti web evocanti più prodotti	150	Regno Unito, Irlanda
Amarone della Valpolicella e Valpolicella ripasso	1	Svezia
Brunello di Montalcino	1	Polonia
Collio Goriziano	1	Slovenia
Emilia	1	Spagna
Romagna	1	Danimarca
UE	410	
Wine kit evocanti più prodotti	100	USA
Prosecco	5	Svizzera, USA, Moldavia, Ucraina
Chianti	1	USA
extra-UE	106	
Totale	516	

Tabella 9.3- Settore vitivinicolo

Prodotti	Casi (n)	Paesi coinvolti
Parmigiano Reggiano	53	Germania, Regno Unito, Francia, Finlandia, Grecia, Polonia
Aceto balsamico di Modena	10	Francia
Pecorino Sardo	2	Irlanda
Prosciutto di Parma	2	Regno Unito, Spagna
Riviera Ligure (olio EVO)	1	Regno Unito
Sardegna (olio EVO)	1	Regno Unito
Toscano (olio EVO)	1	Regno Unito
UE	70	
Prosciutto San Daniele	1	Svizzera
Garda (olio EVO)	1	Svizzera
extra-UE	2	
Totale	72	

Tabella 9.4 - Blocco vendite su web

Prodotti	Totale, di cui:	e-bay	Amazon	Alibaba
Parmigiano Reggiano	130	42	65	23
Prosecco	90	15	72	3
Dauno (olio EVO)	35	35		
Asiago	13	5	2	6
Terra di Bari (olio EVO)	12	12		
Arancia di Ribera	9	9		
Toscano (olio EVO)	9	9		
Wine kit evocanti più prodotti	9		9	
Capocollo di Calabria	8	8		
Grana Padano	8	8		
Salsiccia di Calabria	8	8		
Soppressata di Calabria	6	6		
Amarone della Valpolicella	4	4		
Montepulciano d'Abruzzo	4	4		
Gorgonzola	3	2		1
Pecorino Siciliano	3	3		
Peperone di Senise	3	3		
Pistacchio verde di Bronte	3	3		
Salame Felino	3	3		
Brunello di Montalcino	2	2		
Pancetta di Calabria	2	2		
Panforte di Siena	2	2		
Pomodoro di Pachino	2	2		
Salamini Italiani alla Cacciatora	2	2		
Tuscia (olio EVO)	2	2		
Umbria (olio EVO)	2	2		
Vino Nobile di Montepulciano	2	2		
Zampone Modena	2	2		
Aceto balsamico di Modena	1	1		
Cotechino Modena	1	1		
Pane di Altamura	1	1		
Pecorino di Filiano	1	1		
Piadina Romagnola	1	1		
Totale	383	202	148	33

[1] Dato al 21 dicembre 2016.

[2] Articolo 16 decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, in attuazione dell'art. 13, par. 3, Reg. UE 1151/2012

[3] Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 19 giugno 2014, in attuazione dell'art. 82, par. 2, Reg. CE 555/2008



Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Azione a tutela del *made in Italy* di qualità in ambito nazionale
 Si riportano di seguito i risultati dell'attività di controllo espletata nel corso dell'anno 2016 dall'ICQRF nel settore dei prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli olii d'oliva).

Tabella 9.5 - Attività di controllo dell'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica

Attività ispettiva	Controlli (n)	2.327
	Operatori controllati (n)	1.833
	Operatori irregolari (%)	7,6
	Prodotti controllati (n)	2.917
	Prodotti irregolari (%)	5,9
	Sequestri (n)	28
	Valore dei sequestri (€)	1.525.183,1
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	668
	Campioni irregolari (%)	4,8
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	22
	Contestazioni amministrative (n)	98
	Diffide (n)	49

Analogamente all'attività condotta sui prodotti alimentari generici, i controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sulle produzioni da agricoltura biologica consistono in accertamenti effettuati lungo tutta la filiera, nelle fasi di *commercio, trasformazione, preparazione e produzione*, e in verifiche documentali sugli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

I controlli sui prodotti sono finalizzati sia all'accertamento della conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica sia alla verifica della loro rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che disciplinano, per ogni specifica categoria merceologica di prodotto, identità, qualità e genuinità.

Nel corso dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, nonché accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, si prelevano campioni per successive verifiche di laboratorio.

I controlli analitici prevedono sia la ricerca dell'eventuale presenza di residui di prodotti fitosanitari non consentiti sia l'accertamento della conformità della composizione qual-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

L'azione di controllo complessivamente svolta nel 2016 sui prodotti da agricoltura biologica ha prodotto 22 notizie di reato, 98 contestazioni amministrative, 49 diffide, 28 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di oltre 1 milione e 500.000 €.



La Tabella 9.6 illustra in dettaglio la ripartizione dell'attività di controllo svolta dall'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica nel 2016.

L'attività analitica di seconda istanza svolta sui prodotti da agricoltura biologica nel 2016 dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, ha riguardato:

Tabella 9.6 - Prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Vitivinicolo	2	2
Oli di oliva	4	4
Ortofrutta	1	1
Cereali e derivati	1	0*
Totale	8	7

* campione di riso

Attività di controllo sui prodotti a DOP, a IGP e a STG (esclusi i vini)

Azione a tutela del *made in Italy* di qualità in ambito nazionale. Si riportano di seguito i risultati dell'attività di controllo espletata nel corso dell'anno 2016 dall'ICQRF nel settore dei prodotti a DOP, IGP, STG (esclusi i vini e gli oli d'oliva).

I controlli sulle produzioni a DOP, IGP e STG consistono in accertamenti lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di *commercio e trasformazione*, e in verifiche documentali, in particolare sulla tracciabilità, a carico degli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

I controlli sono finalizzati sia all'accertamento della conformità del prodotto al relativo disciplinare di produzione, sia alla verifica della rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano le specifiche caratteristiche merceologiche. L'attività comporta, dunque, verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, il prelievo di campioni per il successivo controllo analitico.

Detto controllo analitico prevede sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione sia, più in generale, l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

Nel complesso, Tabella 9.7, l'azione di controllo svolta nel 2016 nel comparto dei prodotti a DOP, a IGP e a STG, diversi dai vini, trattati separatamente, ha prodotto 10 notizie di reato, 670 contestazioni amministrative e 21 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 415.000 €.

Tabella 9.7 - Azioni di controllo svolte nel 2016 per DOP, IGP e STG, diversi dai vini



Attività ispettiva	Controlli (n)	2.876
	Operatori controllati (n)	2.097
	Operatori irregolari (%)	22,4
	Prodotti controllati (n)	3.584
	Prodotti irregolari (%)	21,0
	Sequestri (n)	21
	Valore dei sequestri (€)	415.386
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	754
	Campioni irregolari (%)	2,1
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	10
	Contestazioni amministrative (n)	670
	Diffide (n)	297

I principali indicatori sull'azione di controllo svolta sono riassunti nella tabella 9.8 che illustra i dati di dettaglio, dai quali si evidenzia che i prodotti controllati sono stati per il 75,7% DOP e per oltre il 24,2% IGP, mentre quelli a STG sono stati solo lo 0,1%. Nell'ambito dei prodotti a DOP controllati, la ripartizione per settore ha interessato i formaggi (oltre il 49%), gli oli di oliva (oltre il 28%), le carni e i prodotti a base di carne (circa il 12%) e l'ortofrutta (oltre l'8%), mentre per percentuali inferiori cereali e derivati (0,7%), aceti (0,6%) e conserve vegetali (0,4%).

I controlli sulle IGP hanno interessato principalmente ortofrutta (oltre il 37%), carni e prodotti a base di carne (oltre il 30%), oli di oliva (circa l'15%) e aceti (circa l'12%).

Anche i controlli analitici sono stati dedicati principalmente alle produzioni a DOP e a IGP, interessando in larga prevalenza (circa l'80%) i formaggi, seguiti dagli oli di oliva (oltre l'11%).

L'attività analitica di seconda istanza svolta nel 2016 sui prodotti a DOP, IGP e STG dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, ha riguardato 4 campioni (2 formaggi, 1 olio extravergine di oliva e una conserva di pomodoro S Marzano) per 3 dei quali è stata confermata l'irregolarità accertata in prima istanza.



Tabella 9.8 - Attività analitica di seconda istanza svolta nel 2016 sui prodotti a DOP, IGP e STG, diversi dai vini

Settore	Oli di oliva	Lattiero caseario	Ortofrutta	Carni e prodotti a base di carne	Cereali e derivati	Conserve vegetali	Miele	Altri settori
Controlli (n)	664	1.080	463	471	48	15	3	132
Operatori controllati (n)	514	754	326	349	44	12	3	95
Operatori irregolari (%)	19,8	16,6	31,3	33,8	11,4	16,7	33,3*	15,8
Prodotti controllati (n)	901	1.340	548	581	51	16	3	144
Prodotti irregolari (%)	20,5	15,7	28,6	29,6	11,8	12,5	33,3	13,9
Sequestri (n)	5	9	3	2	0	0	0	2
Valore sequestrato (€)	78.435	269.026	28.514	6.411	0	0	0	33.000
Campioni analizzati (n)	88	610	13	9	7	0	2	25
Campioni irregolari (%)	1,1	2,5	0	0	0	0	0	0
Contestazioni amm.ve (n)	85	183	115	227	11	15	1	33
Notizie di reato (n)	0	9	1	0	0	0	0	0
Diffide (n)	78	96	53	59	3	1	1	6

* non significativo

Tabella 9.9 - Prodotti a DOP, IGP e STG analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Oli di oliva	1	1
Lattiero-caseario	2	1
Conserve vegetali	1	1
Totale	4	3

Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Azione a tutela del *made in Italy* di qualità in ambito nazionale. Si riportano di seguito i risultati dell'attività di controllo espletata nel corso dell'anno 2016 dall'ICQRF nel settore dei vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT.

I controlli svolti da ciascun Ufficio ICQRF sui vini a DO e a IGT consistono in accertamenti effettuati lungo la filiera, nelle fasi di *produzione, trasformazione e commercio*, e in verifiche documentali a carico degli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

I controlli su ogni singolo prodotto, ispettivi e analitici, sono finalizzati sia ad accertarne la conformità al relativo disciplinare di produzione sia, più in generale, a verificarne la rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano identità, genuinità, qualità e specifiche caratteristiche merceologiche, in relazione alla categoria dichiarata.

Nel corso dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione e accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista



per legge e sulla conformità dei processi produttivi prelevando, talora, anche campioni per il controllo analitico.

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2016 sui vini a DOCG, DOC e a IGT ha prodotto 47 notizie di reato, 880 contestazioni amministrative, 555 diffide e 113 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 5 milioni di euro.

Tabella 9.10 - Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT.

Attività ispettiva	Controlli (n)	5.770
	Operatori controllati (n)	4.232
	Operatori irregolari (%)	30,5
	Prodotti controllati (n)	8.225
	Prodotti irregolari (%)	21,2
	Sequestri (n)	113
	Valore dei sequestri (€)	5.048.793
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	1.155
	Campioni irregolari (%)	6,5
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	47
	Contestazioni amministrative (n)	880
	Diffide (n)	555

I controlli analitici prevedono sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione sia l'accertamento della conformità della composizione qual-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge. Come si evince dalla tabella che segue, l'attività analitica ha interessato i vini a IGT (46,7% del totale dei vini di qualità analizzati) seguiti da quelli a DOC (38,5%), e, in misura minore, dai vini a DOCG (14,8%). L'incidenza delle irregolarità accertate è stata più elevata (8,2%) nei vini a DOCG, seguiti dalla categoria dei vini a IGT (6,9%) e da quelli a DOC (5,4%).

Tabella 9.11 - Vini a DOCG, a DOC e a IGT - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (%)
Vini a DOCG	171	8,2
Vini a DOC	445	5,4
Vini a IGT	539	6,9
Totale	1.155	6,5

Le analisi di revisione nel comparto dei vini di qualità nel 2016 hanno interessato 16 campioni, ripartiti per categoria di prodotto come indicato nella tabella seguente. Per 15 campioni l'esito irregolare di prima istanza è stato confermato.



Tabella 9.12 - Campioni di vini a DOCG a DOC e a IGT analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Vini a DOCG	2	2
Vini a DOC	6	5
Vini a IGT	8	8
Totale	16	15

L'ICQRF programma annualmente la propria attività di controllo anche sulle produzioni di qualità: prodotti da agricoltura biologica, prodotti a DOP, IGP, STG e vini a DOCG, a DOC e a IGT.

Prodotti da agricoltura biologica

La tabella seguente riporta i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica in relazione al programmato.

Tabella 9.13 - Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Controlli programmati (n)	Controlli realizzati (n)	Realizzato (%)
1.977	2.327	117,7

Nel complesso il livello di realizzazione dei controlli è stato di circa il 118%, superiore al programmato.

Prodotti a DOP a IGP e a STG (esclusi i vini)

La tabella seguente riporta i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP, IGP e STG (esclusi i vini) in relazione al programmato.

Tabella 9.14 - Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP IGP e STG

Controlli programmati (n)	Controlli realizzati (n)	Realizzato (%)
2.387	2.679	112,2

Nel complesso il livello di realizzazione dei controlli è stato del 112% rispetto al programmato.



Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT)

La tabella seguente riporta i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT.

Tabella 9.15 - Realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

Controlli programmati (n)	Controlli realizzati (n)	Realizzato (%)
5.550	5.770	104,0

Nel complesso il livello di realizzazione dell'attività è stato del 104% rispetto al programmato.

Scostamenti rispetto al programmato dei controlli realizzati nell'ambito delle produzioni di qualità

Gli scostamenti dei controlli realizzati sui prodotti di qualità rispetto al programmato sono imputabili al fatto che non tutte le attività che l'ICQRF è chiamato a svolgere annualmente sono prevedibili.

In particolare, rientrano nei controlli non programmabili a inizio anno le indagini di polizia giudiziaria, delegate dalle competenti Procure della Repubblica, svolte sia autonomamente che in concorso con altri organi di controllo.

Inoltre nel 2016 il rafforzamento dell'azione di tutela della qualità del *made in Italy* agroalimentare attraverso la "protezione ex officio" e gli altri strumenti descritti nel Cap. 1. ha determinato il superamento di circa alcuni punti percentuali dei controlli realizzati rispetto al programmato.

SETTORI D'INTERVENTO

I principali settori di intervento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) sono:

- Vitivinicolo
- Oli e grassi
- Prodotti lattiero caseari
- Ortofrutta
- Carni e prodotti a base di carne
- Cereali e derivati
- Uova
- Conserve vegetali
- Miele
- Bevande spiritose
- Zuccheri e integratori



ATTIVITÀ DI CONTROLLO

I risultati dell'attività di controllo dell'ICQRF nel corso dell'anno sugli *alimenti generici (diversi da prodotti biologici e a DOP/IGP, trattati separatamente)*, sono illustrati nella tabella che segue.

Tabella 9.16 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF sugli alimenti generici

Attività ispettiva	Controlli (n)	21.365
	Operatori controllati (n)	12.434
	Operatori irregolari (%)	29,7
	Prodotti controllati (n)	30.554
	Prodotti irregolari (%)	17,3
	Sequestri (n)	243
	Valore dei sequestri (€)	6.335.638
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	4.329
	Campioni irregolari (%)	7,4
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	141
	Contestazioni amministrative (n)	1.988
	Diffide (n)	2.506

I controlli, effettuati principalmente nelle fasi di *trasformazione* e *commercio*, comportano verifiche e accertamenti sulla conformità dei processi di trasformazione, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti, nonché, prelievo di campioni dei prodotti per successivi controlli analitici. Ulteriori controlli vengono eseguiti consultando le informazioni presenti nelle banche dati del comparto agroalimentare, elaborando i dati estratti ed effettuando verifiche e controlli incrociati.

L'attività analitica dei laboratori, a completamento di quella ispettiva, è finalizzata all'accertamento della conformità dei prodotti campionati alle disposizioni previste dalle normative vigenti attraverso l'applicazione di metodi analitici ufficiali. Inoltre, i laboratori svolgono attività di individuazione e ricerca di nuove metodiche di analisi atte 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.

Nel complesso, l'azione di controllo ha prodotto 141 notizie di reato, circa 2.000 contestazioni amministrative e 243 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo superiore ai 6 milioni e 300.000 euro. Dalla tabella 55 nella quale sono riportati i principali indicatori dell'attività svolta sui prodotti agroalimentari generici, si evince che i controlli hanno interessato principalmente i seguenti settori merceologici: vitivinicolo (28,5%), oli di oliva (19,5%) lattiero caseario (12,6%), ortofrutta (6,8%), carne e i prodotti a base di carne (6,4%) cereali e derivati (5,2%), zuccheri e integratori (4,5%) e conserve vegetali (3,7%).



Il Laboratorio centrale di Roma è incaricato delle analisi di revisione atte a garantire il diritto di difesa degli operatori del settore agro-alimentare i cui prodotti, oggetto di controllo ufficiale, siano risultati non conformi alle normative specifiche di settore, così come previsto al comma 5, art. 11, Reg. CE 882/2004.

Tabella 9.17 - principali indicatori dell'attività svolta sui prodotti agroalimentari generici

Settore	Vitivinicolo	Oli di oliva	Altri oli vegetali e grassi	Lattiero-caseario	Ortofrutta	Cani e prodotti a base di carne	Cereali e derivati	Uova	Conserve vegetali	Miele	Zuccheri e integratori	Bevande spirtose	Altri settori *
Controlli (n)	6.081	4.158	123	2.697	1.451	1.378	1.103	577	789	375	953	422	1.258
Operatori controllati (n)	2.782	2.285	86	1.681	1.018	961	760	454	610	295	530	226	826
Operatori irregolari (%)	48,9	22,9	11,6	34,4	20,3	26,5	22,4	20,9	12,6	11,5	43,8	18,1	18,8
Prodotti controllati (n)	8.498	5.268	243	3.786	2.642	1.982	1.661	760	1.241	574	1.233	598	2.068
Prodotti irregolari (%)	28,2	11,8	2,1	19,1	11,5	14,5	10,1	14,5	6,1	4,5	23,8	10,9	9,8
Sequestri (n)	87	62	1	13	16	4	14	7	11	4	4	5	15
Valore sequestrato (€)	2.101.344	972.329	0	207.056	542.180	6.830	275.257	1.496.470	199.064	8.640	1.902	9.757	514.808
Campioni analizzati (n)	1.143	1.078	65	597	90	140	317	0	343	220	9	130	197
Campioni irregolari (%)	8,7	4,4	1,5	6,2	0	7,2	16,4	0,6	11,4	9,5	0	20,0	12,7
Notizie di reato (n.)	32	23	9	37	2	13	3	2	9	2	0	0	9
Contestazioni amministrative (n)	969	247	1	116	105	85	141	82	54	34	19	35	100
Difide (n)	1.138	313	459	81	106	54	29	20	8	221	7	70	

*Altri settori comprende prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali, bevande analcoliche

La tabella seguente illustra, in sintesi, l'attività analitica di seconda istanza svolta dal citato Laboratorio nel 2016 sugli alimenti generici.

Tabella 9.18 - Analisi di revisione svolte dall'ICQRF sugli alimenti generici

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Vitivinicolo	3	1
Oli di oliva	51	31**
Lattiero Caseario	6	6
Carni e derivati	6	6
Cereali e derivati	2	0
Conserve vegetali	14	14
Miele	1	1
Altri settori*	4	3
Totale	87	62

*Altri settori comprende: prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali, bevande analcoliche

** di 22 campioni di olio di oliva analizzati in prima istanza dai Laboratori dell'Agenzia delle Dogane solo 8 sono stati confermati in revisione

ATTIVITÀ DI CONTROLLO PIANIFICATE NEL 2016

L'ICQRF svolge la propria attività di controllo sulla base di un programma annuale, previa individuazione di obiettivi e priorità di intervento, nonché in base ad un'attenta analisi del rischio fondata, tra l'altro, sui seguenti fattori:



- rilevanza economica dei diversi settori merceologici;
- caratteristiche dell'organizzazione produttiva e commerciale delle differenti filiere;
- flussi d'introduzione dei prodotti da Stati membri e da Paesi extracomunitari;
- andamento delle produzioni e dei prezzi di mercato;
- illeciti storicamente accertati.

La tabella seguente illustra, per i diversi settori del comparto alimentare, il grado di realizzazione dell'attività svolta dagli uffici nel 2016 sui prodotti alimentari generici rispetto al programmato.

Tabella 9.19 - Realizzazione dell'attività di controllo svolta dagli uffici rispetto al programmato

Settore	Controlli		
	Programmato (n)	Realizzato (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	4.726	6.081	128,7
Oli di oliva	4.235	4.158	98,2
Altri oli vegetali e grassi	123	123	100
Lattiero caseario	2.009	2.697	134,2
Ortofrutta	1.038	1.451	139,8
Carne e prodotti a base di carne	1.156	1.378	119,2
Cereali e derivati	1.214	1.103	90,9
Uova	617	577	93,5
Conserve vegetali	728	789	108,4
Miele	371	375	101,1
Zuccheri e integratori	609	953	156,5
Bevande spiritose	366	422	115,3
Altri settori*	624	1.258	201,6
Totale	17.816	21.365	119,9

*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari.

Nel complesso è stato effettuato circa il 120% dei controlli programmati.



SCOSTAMENTI RISPETTO AL PROGRAMMATO DEI CONTROLLI REALIZZATI SUI PRODOTTI ALIMENTARI GENERICI

In genere lo scostamento rispetto al programmato dipende dal fatto che non tutte le attività che l'ICQRF è chiamato a svolgere annualmente sono prevedibili. La programmazione delle attività viene rimodulata, in corso d'opera, con particolare riferimento alle seguenti competenze assegnate alla struttura:

controlli straordinari a sostegno delle produzioni colpite da crisi di mercato (L. 71/05);

- controlli nelle filiere agroalimentari ove si siano manifestati o siano in atto andamenti anomali dei prezzi (L. 244/07, art. 2, c.2);
- controlli diretti a contrastare l'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari (L.231/05);
- attività di polizia giudiziaria delegata dalle competenti Procure della Repubblica, svolta sia autonomamente che in concorso con altri organi di controllo.

ILLECITI ACCERTATI DI PARTICOLARE RILIEVO

Anche nel 2016 l'ICQRF ha sviluppato, d'iniziativa o su delega, complesse indagini dirette da diverse Procure della Repubblica su tutto il territorio nazionale.

Le azioni di contrasto alla criminalità agroalimentare sono state svolte da tutti gli Uffici territoriali e dall'Unità Investigativa Centrale dell'ICQRF, con il supporto analitico dei Laboratori.

Le più rilevanti operazioni di Polizia Giudiziaria svolte nel 2016 dall'ICQRF hanno riguardato i settori vitivinicolo, oleario e biologico e sono illustrate, in relazione ai prodotti interessati, in parte nel capitolo sugli alimenti generici e in parte in quello sulle produzioni di qualità.

Olio di oliva - Operazione Mamma Mia

Diretta dalla Procura della Repubblica di Trani (BT), indagini delegate all'Unità Investigativa Centrale (UIC) e all'Ufficio ICQRF Italia sud-est.

Le attività di perquisizione sono state effettuate nella prima settimana di febbraio.

Gli obiettivi totali sono stati 24 (16 aziende, oggetto di sequestro, e 8 persone oggetto di perquisizioni domiciliari e personali). Sono state utilizzate oltre 90 unità di personale. Su alcuni obiettivi è intervenuto anche il personale della Guardia di Finanza.

Le attività hanno portato al sequestro di copiosa documentazione commerciale e informatica nonché al sequestro di 76 tonnellate di olio extravergine di oliva e il ritiro dal mercato di ulteriori 275,6 tonnellate. Nel complesso sono stati sequestrati dall'ICQRF 351.600 litri di olio!

Il complesso sistema di frode prevedeva il ruolo di imprese "cartiere" pugliesi e calabresi che emettevano falsa documentazione attestante l'origine italiana di olio extravergine di oliva, in realtà spagnolo e/o greco. Mediante artifizi e triangolazioni documentali, l'olio



veniva venduto come *Made in Italy* ad ignari imbottiglieri per il confezionamento e la distribuzione sul mercato.

Uova

Sequestrate in provincia di Verona circa 8 milioni di uova fresche non tracciate e in cattivo stato di conservazione. Le indagini sono ancora in corso per verificare eventuali responsabilità a carico di altre ditte coinvolte nei vari trasferimenti dei prodotti.

L'attività dell'ICQRF nella "Terra dei fuochi"

Anche nel 2016 l'ICQRF ha onorato l'impegno, già intrapreso fin dal novembre 2013, dell'intensificazione dei controlli nei 57 Comuni della "Terra dei fuochi", contribuendo in modo concreto a dare certezze ai produttori e ai consumatori sulla qualità dei prodotti campani.

L'attenzione è stata concentrata sui settori dell'agroalimentare maggiormente a rischio per la particolare attitudine produttiva del territorio; il 51% dei prodotti controllati hanno riguardato i settori ortofrutticolo, conserviero e lattiero-caseario.

I risultati sono riportati nella Tabella 9.20. ICQRF ha inoltre reso pubblici i controlli svolti sul sito PROMETEO della Prefettura di Napoli.

Tabella 9.20 - Riepilogo dell'attività di controllo nel settore agroalimentare ad opera dell'ICQRF nei comuni della cosiddetta "Terra dei Fuochi" – 2016

Periodo di riferimento 1 Gennaio – 31 Dicembre	
Controlli (n.)	562
Operatori controllati (n.) / irregolari (n.)	388 / 118
Prodotti controllati (n.) / irregolari (n.), di cui:	846 / 169
<i>LATTIERO CASEARIO</i>	233 / 87
<i>ORTOFRUTTA E CONSERVE VEGETALI</i>	202 / 13
<i>VITIVINICOLO</i>	164 / 50
Campioni analizzati (n.)	188
Campioni irregolari (n.), di cui:	20
<i>MBC D.O.P. e mozzarella di latte di bufala contenenti latte vaccino (n.)</i>	10
<i>Conserve vegetali con presenza di principi attivi dichiarati superiore al limite consentito (n.)</i>	2
<i>Alcol buongusto e bevande spiritose con irregolare composizione (n.)</i>	2
<i>Vino con composizione irregolare per titolo alcolometrico o acidità volatile (n.)</i>	4
<i>Confetti contenenti coloranti non consentiti (n.)</i>	1
<i>Riso Basmati con elevata percentuale di grani danneggiati (n.)</i>	1
Sequestri (n.), per:	20
<i>Irregolarità di etichettatura e documentali in prodotti ortofrutticoli e conservieri (n.)</i>	4
<i>Irregolarità di etichettatura e documentali nei vini (n.)</i>	13
<i>Irregolarità di etichettatura in prodotti lattiero caseari (n.)</i>	1
<i>Mozzarella di latte di bufala contenenti latte vaccino (n.)</i>	1
<i>Alimenti in cattivo stato di conservazione(n.)</i>	1
Diffide (n.), per:	54
<i>Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala (n.)</i>	35
<i>Irregolare etichettatura prodotti alimentari (n.)</i>	1
<i>Irregolarità nel sistema di produzione dei prodotti di qualità (n.)</i>	1



<i>Irregolare tenuta registri sostanze zuccherine (n.)</i>	<i>3</i>
<i>Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari del soggetto immesso nel sistema di controllo (n.)</i>	<i>14</i>
Contestazioni (n.), per:	88
<i>Irregolare etichettatura prodotti alimentari (n.)</i>	<i>32</i>
<i>Irregolarità documentali - Dichiarazioni e Registri - (n.)</i>	<i>25</i>
<i>Alimenti per animali non conformi al dichiarato (n.)</i>	<i>7</i>
<i>Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala (n.)</i>	<i>4</i>
<i>Indebita percezione di aiuti comunitari (n.)</i>	<i>1</i>
<i>Irregolarità nel sistema di produzione dei prodotti di qualità (n.)</i>	<i>3</i>
<i>Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari del soggetto immesso nel sistema di controllo (n.)</i>	<i>15</i>
<i>Ostacolo all'espletamento dell'attività di controllo (n.)</i>	<i>1</i>
Notizia di reato (n.), per	11
<i>MBC D.O.P. e mozzarella di latte di bufala contenenti latte vaccino (n.)</i>	<i>8</i>
<i>Contraffazione di vini a Indicazione Geografica (n.)</i>	<i>2</i>
<i>Falsità documentali (n.)</i>	<i>1</i>

ALTRI ILLECITI ACCERTATI NEI VARI SETTORI MERCEOLOGICI

Gli illeciti rilevati dall'ICQRF nel corso degli accertamenti ispettivi e analitici sono sia di carattere amministrativo che penale. Stante la pressoché totale depenalizzazione delle violazioni in materia agroalimentare, gli illeciti più frequentemente accertati sono di natura amministrativa.

Le violazioni di natura penale sono in genere ascrivibili a frodi in commercio (art. 515 C.P.).

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



CONTROLLI UFFICIALI SULLA QUALITÀ MERCEOLOGICA DI ALIMENTI E BEVANDE GENERICI

Principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori

Vitivinicolo

- Sofisticazione di vini per zuccheraggio e/o annacquamento
- Detenzione di prodotti vitivinicoli "in nero", non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- Frode in commercio per aggiunta di aromi di sintesi a vini generici
- Mosto di uve "moscato" e di spumante "moscato" irregolari all'analisi per assenza dei composti aromatici tipici della varietà dichiarata
- Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini, sia generici, che a denominazione d'origine
- Mosti o vini sottoposti a trattamenti non consentiti, alterati, o contenenti sostanze vietate o comunque di composizione anomala rispetto ai parametri fissati per legge

Oleario

- Olio extravergine di oliva risultato di categoria vergine all'analisi chimica e/o organolettica
- Oli classificati extravergini di oliva, talora anche biologici e 100% italiani, ottenuti per miscelazione con oli lampanti e deodorati
- Oli falsamente classificati come extravergini di oliva, originari del Marocco e della Tunisia, risultati all'analisi chimica e organolettica della categoria "lampante"
- Violazioni delle norme sull'etichettatura e sulla presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine
- Mancata o irregolare tenuta dei registri di C/S

Lattiero caseario

- Formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati
- Mozzarella di latte di bufala ottenute con elevate percentuali di latte vaccino
- Formaggi pecorini e caprini risultati all'analisi aggiunti di latte vaccino
- Formaggi a pasta filata contenenti grassi estranei al latte
- Formaggi pecorini, irregolari per presenza di sostanze non consentite sulla crosta



Ortofrutta

- Irregolare etichettatura di prodotti ortofrutticoli, per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza, qualità e altre indicazioni obbligatorie
- Prodotti ortofrutticoli privi di tracciabilità

Carne e prodotti a base di carne

- Preparazioni di carni suine e bovine irregolari per presenza di carni diverse dal dichiarato
- Preparazioni di carni suine con denominazione di vendita errata e/o irregolari all'analisi per presenza di additivi non consentiti
- Impasti di carne suina di composizione irregolare per aggiunta di acqua non dichiarata in etichetta, o tenore in grasso superiore al limite massimo previsto
- Prosciutto cotto irregolarmente etichettato per omissione o errata indicazione degli ingredienti utilizzati
- Hamburger di carne bovina irregolari per aggiunta di fibra vegetale e/o acqua non dichiarate in etichetta

Cereali e derivati

- Riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- Farina integrale di grano duro con tenore in ceneri superiore al limite di legge riscontrata all'analisi
- Pasta all'uovo con contenuto in uova inferiore al limite previsto

Uova

- Vendita di uova della categoria extra oltre il termine consentito
- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative
- Uova prive di tracciabilità e in cattivo stato di conservazione

Conserve vegetali

- Confetture contenenti additivi non consentiti o non dichiarati in etichetta o con irregolare contenuto in zuccheri
- Conserve di tartufo contenenti spore di tartufo di specie diversa dal dichiarato
- Conserva di pomodoro di composizione non conforme ai requisiti di legge o contenente muffe superiore ai limiti
- Succo di limone risultato all'analisi contenere additivi non consentiti



Miele

- Miele uniflorale, spesso di provenienza comunitaria, avente origine botanica e/o geografica non rispondente alla categoria dichiarata e/o con caratteristiche chimiche/organolettiche anomale
- Miele con sistema di etichettatura irregolare per utilizzo di locuzioni ingannevoli od omissione di indicazioni obbligatorie

Zuccheri e integratori

- Mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico
- Mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità
- Integratori con indicazioni nutrizionali e di salute (claim) non corrette

Bevande spiritose

- Liquore e acquavite con composizione non conforme ai valori legali o al dichiarato
- Mancato adempimento degli obblighi in materia di tracciabilità dei prodotti
- Irregolarità nel sistema di etichettatura

Altri settori (Prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali, bevande analcoliche)

- Mancato adempimento degli obblighi in materia di tracciabilità dei prodotti
- Irregolarità nel sistema di etichettatura
- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative
- Birra con acidità totale superiore al limite di legge

AZIONI CORRETTIVE**Applicazione della diffida**

Nell'ambito delle azioni correttive dell'ICQRF nei confronti degli operatori ha trovato ancora più vasta applicazione l'istituto della diffida in tutti i settori merceologici, come indicato nella Tabella 9.21:



Tabella 9.21 - Applicazione dell'istituto della diffida nei prodotti alimentari generici

Settore	2014 Diffide (n)	2015 Diffide (n)	2016 Diffide (n)
Vitivinicolo	225	716	1.138
Oli di Oliva	114	288	313
Lattiero caseario	91	300	459
Ortofrutta	28	132	81
Carne e prodotti a base di carne	21	164	106
Cereali e derivati	6	82	54
Uova	11	31	29
Conserve vegetali	8	25	20
Miele	1	13	8
Sostanze zuccherine	5	56	221
Bevande spiritose	0	4	7
Altri settori*	17	60	70
Totale	527	1871	2506

*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari.

Semplificazione degli oneri amministrativi

Nell'ambito delle misure volte alla semplificazione ed eliminazione degli oneri burocratici, in attuazione del D.L. 91/2014, "Campolibero", convertito in L. 116/2014, è proseguito anche nel 2016 l'impegno dell'ICQRF nel dare attuazione alla dematerializzazione dei registri di carico e scarico nel settore vitivinicolo, divenuta operativa dal 1º gennaio 2017. In particolare l'ICQRF ha predisposto il decreto di accompagnamento n.1486 del 21/12/2016, finalizzato a supportare gli operatori nella fase di passaggio dalla modalità cartacea della tenuta dei registri vitivinici, consentita fino al 30 aprile 2017, a quella informatica obbligatoria dopo tale data.

I vantaggi, in termini di efficienza ma anche di semplificazione degli oneri burocratici, sono evidenti: le verifiche da parte dell'organo di controllo possono avvenire telematicamente, riducendo la necessità di accessi diretti in azienda e diminuendo la pressione dei controlli ma non l'efficacia e l'efficienza degli stessi.

Procedure operative di controllo ispettivo

La continua evoluzione normativa comunitaria e nazionale dell'intero comparto agroalimentare determina la necessità di aggiornamento delle procedure ispettive in tutti settori di competenza e delle corrispondenti *check-list*, al fine di fornire le linee guida dei controlli competenza e uniformare sia le modalità di esecuzione dei controlli ispettivi, sia la gestione delle irregolarità riscontrate.



Nel corso del 2016 sono state oggetto di revisione le seguenti procedure operative sugli alimenti e le relative *check list* di controllo:

- procedura e check-list "controlli etichettatura carni bovine" (Rev 02), prot. n. 3713 del 17/03/2016;
- procedura e check-list "controlli uova da consumo" (Rev 04), prot. n. 8972 del 11/07/2016;
- procedura e check-list "controlli cereali e derivati" (Rev 05), prot. n. 10328 del 10/08/2016;
- procedura e check-list "controlli settore oleario" (Rev 05), prot. n. 11976 del 30/09/2016.

CONTROLLI ANALITICI

Tutti i laboratori operano in conformità alla norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura", effettuando i controlli sulla base di determinazioni analitiche accreditate dall'Ente unico di accreditamento nazionale ACCREDIA riconosciuto in ambito europeo, in adempimento del Reg. CE 765/2008, e conforme alla norma 17011:2004 "Conformity assessment - General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies".

L'accreditamento in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 riguarda un totale di ben 334 prove accreditate. L'elenco aggiornato delle prove accreditate da ciascun Laboratorio ICQRF, con il relativo riferimento normativo (ove applicabile), è disponibile sul sito della banca on-line di ACCREDIA³.

L'ICQRF dispone di comitati di assaggio, incaricati della valutazione e del controllo ufficiale, delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini ed extravergini di oliva, tramite la metodica definita a livello UE. I comitati di assaggio riconosciuti ai sensi del DM 18 giugno 2014, hanno ottenuto il riconoscimento in ambito internazionale da parte del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Tutti i Laboratori partecipano, inoltre, a **proficiency test**, ovvero circuiti di prova interlaboratorio (ring test) organizzati da Provider, di preferenza accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17043, per valutare le loro performance analitiche, anche al fine del mantenimento dell'accreditamento.

L'armonizzazione del Sistema Qualità ICQRF è garantito dall'Ufficio PREF IV e da un gruppo di lavoro che coinvolge tutti i Responsabili Assicurazione Qualità dei Laboratori.

I laboratori ICQRF svolgono anche attività di ricerca, strumento importante per migliorare l'azione di contrasto alle frodi nel settore agroalimentare, nonché per la valorizzazione delle caratteristiche di qualità degli alimenti. L'ICQRF sviluppa, infatti, nuove metodiche di analisi su matrici agroalimentari, in grado di evidenziare l'eventuale

³ Vedi il sito

http://www.acredia.it/acredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&dipartimento=L,S&desc=Laboratori



ricorso a pratiche produttive fraudolente o identificare nuovi parametri per la caratterizzazione qualitativa degli alimenti.

L'attività di ricerca mira anche all'aggiornamento di metodiche analitiche obsolete in quanto non più coerenti con l'evoluzione delle tecnologie produttive o, comunque, migliorabili con il ricorso a differenti tecniche analitiche.

FORMAZIONE

Nel 2016 gli interventi formativi si sono articolati come di seguito specificato nei settori d'interesse del PNI:

- **Attività a carattere residenziale (*focus group - corsi di formazione e approfondimento*)**
 - Registri dematerializzati nel settore vitivinicolo (durata 4 gg. - 39 partecipanti);
 - Abilitazione per esperti classificatori di carcasse bovine (durata 3 gg. - 9 partecipanti);
 - Spettrometri NMR e di massa isotopica (durata 3 gg. - 6 partecipanti).
- **Attività in videoconferenza (*seminari di aggiornamento/approfondimento/in lingua inglese - incontri/dibattiti*)**
 - I documenti di accompagnamento nel settore vitivinicolo e-AD e le modalità di convalida (durata 1 g. - 136 partecipanti);
 - Implementazione di programmi di ricerca dei laboratori nel settore merceologico lattiero-caseario per la lotta alle contraffazioni e frodi agroalimentari e la tutela del made in Italy (durata 1 g. - 126 partecipanti);
 - Etichettatura dei prodotti agroalimentari: aggiornamenti (durata 1 g. - 100 partecipanti);
 - Feedback del Focus group in Spagna sul settore oleicolo (durata 1 g. - 202 partecipanti);
 - BTSF - New investigation techniques for official controls along the food chain (durata 1 g. - 187 partecipanti);
 - Analisi chemiométrica: trattamento statistico dei dati per la lotta alle contraffazioni e frodi alimentari e tutela del made in Italy (durata 1 g. - 32 partecipanti);
 - Recenti esperienze di controlli sul mercato agroalimentare tedesco – le vendite su Internet (durata 1 g. - 69 partecipanti);
 - I registri telematici delle sostanze zuccherine, paste e sfarinati, burro e latte conservato (durata 1 g. - 201 partecipanti);
 - Feedback del Focus group in tema di attività di polizia giudiziaria e problematiche connesse (durata 1 g. - 168 partecipanti);
 - Uova e ovoprodotti (durata 1 g. - 139 partecipanti);
 - Tracciabilità filiera bufalina (durata 1 g. - 144 partecipanti);
 - Aggiornamento per verificatori interni - SGQ (durata 1 g. - 38 partecipanti);



- Aggiornamento per RAQ e Vice RAQ - Sistema di gestione della qualità nei laboratori (durata 3 gg. - 12 partecipanti);
- Il nuovo reato di autoriciclaggio: precauzioni organizzative ed operative (durata 1 g. - 206 partecipanti);
- BTSF - Controls on contaminants in feed and food (durata 1 g. - 167 partecipanti);
- AAC System Training from EC staff (durata 1 g. - 179 partecipanti);
- Online food and food fraud (durata 1 g. - 80 partecipanti);
- Registri dematerializzati nel settore vitivinicolo (durata 1 g. - 14 partecipanti);
- Il miele: aggiornamenti in materia (durata 1 g. - 190 partecipanti).

- **Grado di raggiungimento degli obiettivi**

- Nel 2016 il grado di realizzazione dell'obiettivo "Numero dei controlli" programmati per gli alimenti generici (17.816) è stato di circa il 120% (119,9).
- Lo scostamento in positivo dell'attività realizzata è imputabile ai fattori operativi già precedentemente enunciati riguardanti i controlli non programmabili.



10. GUARDIA DI FINANZA - Attività svolta nel settore delle frodi agroalimentari

L'impegno della Guardia di Finanza nel settore agroalimentare trova fondamento nelle specifiche competenze di polizia economico-finanziaria e di polizia giudiziaria affidate al Corpo dal vigente quadro normativo.

Nelle sue linee generali, l'azione dell'Istituzione si sviluppa attraverso:

- il controllo economico del territorio;
- la vigilanza sulle movimentazioni doganali delle merci;
- le attività investigative in senso stretto, tese queste ultime alla ricostruzione della filiera del falso ed alla disarticolazione dei gruppi criminali coinvolti.

In linea con le primarie responsabilità operative affidate dalla legge, la Guardia di Finanza è impegnata prioritariamente nel contrasto alle falsificazioni e alle contraffazioni alimentari e, solamente in via incidentale, perlopiù in occasione dello sviluppo di risultanze operative emerse nel corso di altre attività investigative, nella lotta alle sofisticazioni ed alle adulterazioni, ambiti rispetto ai quali sussiste una competenza preminente di altre Forze di Polizia e dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (I.C.Q.R.F.), con i quali il Corpo intrattiene costanti rapporti di collaborazione operativa.

In particolare, i comportamenti delittuosi che, per i loro riflessi economico-finanziari, rientrano a pieno titolo nella competenza della Guardia di Finanza sono riconducibili essenzialmente alle condotte di:

importazione e immissione in commercio di prodotti con la falsa indicazione "made in Italy" o, comunque, riportanti fallaci informazioni in ordine a origine, provenienza e qualità;

commercializzazione di prodotti che riportano ingannevolmente una denominazione di origine o una indicazione geografica protetta (indebito utilizzo dei marchi D.O.P., I.G.P., etc.);

contraffazione di marchi e di segni distintivi dei prodotti.

Analogamente, nell'espletamento delle funzioni di vigilanza dei traffici di merci nell'ambito degli spazi doganali, i Reparti del Corpo agiscono in sinergia con le articolazioni territoriali dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Posto che le frodi nel settore agroalimentare sovente presentano risvolti in termini di falsificazione di documentazione contabile o di accompagnamento delle merci, le specifiche competenze di polizia economico – finanziaria del Corpo risultano funzionali allo sviluppo di approfondimenti sotto il profilo fiscale e patrimoniale, oltre che per i profili direttamente attinenti all'uso distorto di marchi o denominazioni di qualità o di origine.



Dal punto di vista organizzativo, il contrasto all'insieme dei fenomeni in argomento è assicurato da un dispositivo dinamico, flessibile e coordinato che agisce:

a livello centrale, attraverso il Comando Reparti Speciali, nell'ambito del quale operano diversi Nuclei ciascuno competente in relazione a specifiche materie, per lo sviluppo di attività di analisi di rischio mediante le banche dati a disposizione e lo studio di filoni investigativi di ampia portata quantitativa e territoriale, al fine di predisporre piani d'intervento mirati su specifiche tipologie di fenomeni illeciti di rilevante impatto, anche sulla scorta delle *best practices* sviluppate sul territorio;

a livello periferico, mediante la Componente territoriale articolata su oltre 700 Reparti tra Nuclei di polizia tributaria, Gruppi, Compagnie, Tenenze e Brigate.

La crescente attenzione dei Reparti operativi della Guardia di Finanza verso i fenomeni illeciti che interessano questo specifico settore è testimoniata dai risultati conseguiti nel 2016.

In tale periodo, infatti, sono stati complessivamente sequestrati oltre 215 tonnellate di prodotti agroalimentari solidi e quasi 336 mila litri di generi alimentari liquidi, oggetto di frode commerciale e/o sofisticazione (cfr. prospetto in Tabella 60).

I sequestri più consistenti hanno riguardato, nell'ordine, le bevande alcoliche e analcoliche (con circa 1.778 ettolitri), il vino e gli spumanti (con oltre 1.554 ettolitri), i generi alimentari (con oltre 37 tonnellate), i mosti e le uve parzialmente fermentati (oltre 27 tonnellate) nonché l'olio d'oliva (oltre 25 tonnellate).

Il confronto tra i valori percentuali dei sequestri eseguiti nel 2016 per le principali tipologie di prodotto solido evidenzia la prevalenza di prodotti alimentari (18%), seguiti da mosti e uve parzialmente fermentati (circa il 13%) e dall'olio d'oliva (circa il 12%).

Tra i prodotti liquidi, oltre il 53% dei sequestri totali eseguiti ha interessato le bevande alcoliche e analcoliche, seguito da vini e spumanti (circa il 46%).

Dal punto di vista territoriale, la maggior parte dei sequestri di prodotti liquidi eseguiti nel 2016 è stata registrata nelle regioni del Nord mentre per i prodotti solidi i maggiori sequestri hanno interessato il Sud Italia (cfr. prospetto in Tabella 61).

Nello specifico, considerando il dato a livello regionale, il primato dei sequestri dei prodotti solidi spetta alla Sicilia con oltre 56 tonnellate, seguita dalla Sardegna con circa 30 tonnellate e da Campania e Puglia, entrambe con oltre 28 tonnellate. Tali quantità corrispondono rispettivamente al 26,3%, 14,1% e 13,2% del totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 215 tonnellate).

Per quanto riguarda i prodotti liquidi, la maggior parte dei sequestri è stata eseguita in Toscana (oltre 1.145 ettolitri), seguita dal Veneto (oltre 1.054 ettolitri) e dalla Lombardia (oltre 810 ettolitri). Tali quantità corrispondono rispettivamente al 34,1%, 31,4% e 24,1% del totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 3.357 ettolitri).



Si segnalano, di seguito, le attività di servizio di maggior rilievo condotte dai Reparti del Corpo nel 2016, a contrasto delle frodi nel settore in argomento.

OPERAZIONE "FINE TUNING"

L'operazione, condotta dal Nucleo di Polizia Tributaria di Cagliari ha consentito di sottoporre a sequestro, nei confronti di oltre 1000 esercizi commerciali, un ingente quantitativo di confezioni di tonno rosso recanti indicazioni geografiche (tonno rosso di corsa mattanzato nelle tonnare della Sardegna) difformi dalla reale origine del prodotto inscatolato.

L'operazione di servizio, che ha avuto origine nella provincia di Cagliari, si è successivamente estesa a tutto il territorio nazionale e si è articolata in due distinte fasi.

Nel corso della prima, sono state sequestrate oltre 14,2 tonnellate di pesce, stoccate in quasi 35.000 confezioni pronte per essere immesse sul mercato, poiché riportanti sulle etichette di confezionamento delle indicazioni, sia organolettiche che di origine, difformi da quelle caratteristiche del tonno effettivamente conservato.

Nella seconda, previa attenta disamina della documentazione finalizzata all'individuazione dell'origine/destinazione del prodotto confezionato, sono stati individuati i rivenditori al dettaglio ubicati sull'intero territorio nazionale (circa 70 province), procedendo al sequestro del prodotto illegalmente immesso in commercio.

Le operazioni di servizio hanno portato al sequestro di ulteriori 821 chilogrammi di tonno rosso stoccati in 2.465 confezioni, nonché all'accertamento di immissione fraudolenta in commercio di quantitativi di tonno rosso in scatola con indicazioni geografiche di origine mendaci per oltre 61.700 chilogrammi.

OPERAZIONE "PINOCCHIO"

L'operazione, condotta dal Nucleo di Polizia Tributaria di Treviso, su delega della Procura della Repubblica di Venezia, ha consentito il sequestro di oltre 130 mila litri di vino falsamente etichettato come "IGP Puglia Pinot Grigio", pronto per essere messo in commercio.

Le indagini hanno, altresì, consentito l'individuazione di una rete di imprese "cartiere" – con sede in Puglia – incaricate dell'emissione di falsa documentazione attestante l'origine locale delle uve e del vino.

OPERAZIONE DEL GRUPPO DI PALERMO

L'attività, condotta nei primi mesi del 2016 dal Gruppo di Palermo unitamente al locale Ufficio dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, ha portato al sequestro, all'interno del porto del capoluogo siciliano, di un ingente quantitativo di olio destinato all'esportazione in Florida e a Singapore al quale erano state fraudolentemente apposte etichette indicanti false indicazioni organolettiche, idonee ad indurre i consumatori in inganno sulla reale qualità del prodotto.



In particolare l'olio, dichiarato come olio extravergine d'oliva o olio di sana d'oliva, a seguito di apposite analisi cliniche di laboratorio, è risultato essere olio di semi di soia o solamente olio d'oliva (non extravergine).

Le indagini hanno portato alla denuncia del rappresentante legale della società che commercializzava il prodotto nonché al sequestro di oltre 31.000 chilogrammi di olio falsamente etichettato.

Tabella 10.1 - Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'anno 2016 per frodi sanitarie e commerciali

Descrizione genere	Unità di misura	Sequestri
ACETO	LT.	2.226
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	37.685
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	177.712
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	0
CARNE	KG.	746
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	5.032
CEREALI	KG.	2.356
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	773
FRUTTA	KG.	18.157
LATTE E CREME DI LATTE	LT.	129
LEGUMI	KG.	159
LIQUORI E DISTILLATI	LT.	255
MOSTI E UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	27.132
OLIO DI OLIVA	KG.	25.684
OLIO DI SEMI	KG.	25.999
ORTAGGI	KG.	21.981
PANE	KG.	938
PASTE ALIMENTARI	KG.	2.952
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	1.840
PESCE	KG.	17.001
POMODORI	KG.	21.020
PRODOTTI (LIQUIDI) D.O.P. - D.O.C.	LT.	0
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. - D.O.C.	KG.	0
RISO	KG.	1.053
SALUMI	KG.	617
SCATOLAME	KG.	4.028
TE'	KG.	19
VINI E SPUMANTI	LT.	155.406
TOTALE	KG.	215.172
	LT.	335.728



Tabella 10.2 - Ripartizione territoriale dei prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali

	2016		%	
	Kg	Litri	Kg	Litri
COMANDO REGIONALE ABRUZZO	228	671	0,10%	0,20%
COMANDO REGIONALE BASILICATA	3.817	26	1,80%	0,00%
COMANDO REGIONALE CALABRIA	7.615	0	3,50%	0,00%
COMANDO REGIONALE CAMPANIA	28.407	21.785	13,20%	6,50%
COMANDO REGIONALE EMILIA ROMAGNA	239	26	0,10%	0,00%
COMANDO REGIONALE FRIULI V.G.	8.530	41	4,00%	0,00%
COMANDO REGIONALE LAZIO	1.616	455	0,80%	0,10%
COMANDO REGIONALE LIGURIA	8.056	8	3,70%	0,00%
COMANDO REGIONALE LOMBARDIA	2.290	81.031	1,10%	24,10%
COMANDO REGIONALE MARCHE	6.249	1	2,90%	0,00%
COMANDO REGIONALE MOLISE	0	0	0,00%	0,00%
COMANDO REGIONALE PIEMONTE	26.638	11.269	12,40%	3,40%
COMANDO REGIONALE PUGLIA	28.374	79	13,20%	0,00%
COMANDO REGIONALE SARDEGNA	30.305	0	14,10%	0,00%
COMANDO REGIONALE SICILIA	56.572	212	26,30%	0,10%
COMANDO REGIONALE TOSCANA	9	114.599	0,00%	34,10%
COMANDO REGIONALE TRENTO A.A.	750	29	0,30%	0,00%
COMANDO REGIONALE UMBRIA	0	0	0,00%	0,00%
COMANDO REGIONALE VALLE D'AOSTA	0	0	0,00%	0,00%
COMANDO REGIONALE VENETO	5.477	105.495	2,50%	31,40%
Totale complessivo	215.172	335.728	100%	100%

2016				
	Kg	Lt	%Kg	%Lt
Nord	51.980	197.900	24%	59%
Centro	8.102	115.726	4%	34%
Sud e Isole	155.090	22.102	72%	7%
Totali	215.172	335.728	100%	100%



11. AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

IMPORTAZIONI - CONTROLLI AD HOC SVOLTI

Prodotti della pesca

Nel corso del 2016 sono proseguiti le riunioni di coordinamento con l'autorità competente del settore, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nonché con il Ministero della Salute. Tali riunioni hanno perseguito il fine di rafforzare il dispositivo dei controlli nel settore delle spedizioni commerciali di prodotti della pesca, sulla base della specifica analisi dei rischi dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e delle informazioni fornite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, attraverso la realizzazione di uno specifico progetto operativo che interesserà tutte le importazioni di spedizioni commerciali dei prodotti della pesca scortati da certificato di cattura stabiliti dal Reg. CE 1005/2008.

Tali attività di controllo rafforzato saranno finalizzate alla verifica documentale e/o fisica dei prodotti sopra indicati, con particolare riguardo alla corretta compilazione dei certificati di cattura presentati a corredo delle spedizioni dei prodotti della pesca.

A tale scopo saranno individuati alcuni uffici doganali, che, per il potenziamento delle operazioni di controllo, si avvarranno della collaborazione dei punti di contatto territorialmente competenti, designati dalla DCAFC e dalla PEMAC.

Inoltre sono state evase con esito positivo varie richieste di assistenza provenienti da alcuni Uffici territoriali.

Frodi alimentari

Come nei precedenti anni, è proseguita, da parte dell'Agenzia, l'attività di contrasto alla contraffazione dei prodotti alimentari che anche nel 2016 ha portato al conseguimento di importanti risultati.

In via preliminare, al fine di corrispondere correttamente agli obiettivi e finalità perseguiti dal Comitato tecnico, istituito presso il Ministero della Salute, al quale prende parte l'Agenzia, si evidenzia che, nel 2016, nell'ambito delle proprie competenze, nel **settore agro-alimentare** la centrale Unità Intelligence non ha effettuato direttamente attività connesse ai controlli sanitari, ma ha concentrato e indirizzato i propri accertamenti prevalentemente sugli aspetti relativi alla tutela della qualità e dell'origine dei prodotti alimentari, puniti e sanzionati ai sensi degli art. 515 (frode nell'esercizio del commercio) e 517 c.p. (vendita di prodotti industriali con segni mendaci), connessi con il delitto falso di cui all'art. 483 c.p. (falsa dichiarazione di privato in atto pubblico).

In particolare, per quanto riguarda gli aspetti strettamente legati ai controlli sanitari, in via incidentale e come ulteriore sviluppo di una determinata investigazione giudiziaria, congiuntamente al Nucleo Carabinieri Tutela Salute, l'Agenzia ha provveduto ad inoltrare al competente Comando Carabinieri le liste degli operatori economici individuati e già sanzionati dall'Agenzia stessa per frode in commercio nel settore dell'olio di oliva, al fine di poter effettuare controlli mirati e compiere gli ulteriori



approfondimenti di competenza, connessi specificatamente ai profili sanitari e alla tutela della salute del consumatore.

In particolare, come già evidenziato nel 2016 (per il contributo relativo all'anno 2015), relativamente al "latte e derivati", "miele ed altri prodotti dell'alveare", ad ogni buon fine si rappresenta che l'Agenzia ha già svolto negli anni passati - 2013 e 2014 - specifiche attività di analisi e monitoraggio dei flussi di tali prodotti, effettuando specificatamente controlli diretti alla tutela della denominazione di origine (DOP) del parmigiano reggiano, del grana padano e pecorino, predisponendo controlli mirati sia sulle spedizioni dichiarate presso gli Uffici doganali territoriali, nonché presso le sedi delle aziende produttrici.

Le informazioni con gli elementi di valutazione ed analisi di rischio emersi, oltre che agli Uffici doganali territoriali, sono state partecipate anche al MIPAF – ICQRF e alle FF.PP. specialistiche per la valutazione degli eventuali ulteriori profili istituzionali di competenza, a seguito delle quali sono scaturite attività di collaborazione e approfondimenti investigativi congiunti, anche su delega della A.G. competente.

Prodotti da agricoltura biologica

Nel 2016 è proseguita l'attività di controllo nel settore dei prodotti da agricoltura biologica, sulla base delle disposizioni previste dalla Circolare 13/D del 02.08.2013 in stretta collaborazione con l'autorità nazionale competente, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Sono poi proseguiti, congiuntamente ai competenti servizi del MIPAAF, i lavori per l'implementazione dello sportello unico doganale nello specifico settore. In particolare i lavori dell'apposito gruppo dogane/MIPAAF sono stati incentrati sull'attivazione delle misure di controllo inserite nella tariffa doganale d'uso integrata (TARIC) per le merci interessate dalla certificazione biologica, coerentemente a quanto previsto dai competenti servizi dell'UE. Le nuove misure ricopriranno a partire dal 2017 quelle attualmente presenti nella TARIC che sono state già inserite a livello nazionale dietro indicazione del MIPAAF.

Alimenti

Particolare importanza riveste l'attività di controllo alle frontiere sui **prodotti destinati all'alimentazione umana**, ove l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli 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 2016 le seguenti importazioni:

n. 4.259, per un totale di Kg. 58.366.361,82 di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";

n. 48.166, per un totale di Kg. 327.667.307,85 di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";



n. 3.004, per un totale di Kg. 22.040.664,80 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. 13.550, per un totale di Kg. 401.496.258,27 di prodotti del capitolo 07 “ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci”;

n. 32.073, per un totale di Kg. 1.246.254.568,10 di prodotti del capitolo 08 “frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni”;

n. 52.788, per un totale di Kg. 580.297.337,38 di prodotti del capitolo 09 “caffè, tè, mate e spezie”;

n. 4.582, per un totale di Kg. 5.033.641.204,75 di prodotti del capitolo 10 “cereali”;

n. 1.254, per un totale di Kg. 12.216.240,65 di prodotti del capitolo 11 “prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento”;

n. 8.142, per un totale di Kg. 1.504.887.551,78 di prodotti del capitolo 12 “semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi”.

Laboratori chimici

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2016 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.

Formazione

Anche nel 2016 l’Agenzia delle dogane e dei monopoli ha prestato una particolare attenzione alla crescita e alla qualificazione professionale del personale doganale, per mezzo dell’erogazione della formazione prevista dal proprio Piano, assicurando la partecipazione dei dipendenti a corsi interni/esterni di carattere specialistico.

Alla tematica dell’importazione dei prodotti di origine animale a seguito passeggeri nonché delle proibizioni e restrizioni all’importazione (ivi comprese quelle di carattere veterinario e sanitario) l’Agenzia ha dedicato ampio spazio nell’ambito del Corso di formazione “Proibizioni e restrizioni all’importazione e all’esportazione”, destinato a



funzionari doganali, tenutosi a Genova, Palermo, Bologna, Bari, Roma, Milano, Firenze e Venezia tra i mesi di settembre, ottobre e novembre 2016.

Allerta

Nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di istruzioni operative (come ad es. il divieto di importazione di pesci Zebre, dal nome scientifico *Danio rerio*, a seguito del riscontro, da parte di alcuni Stati membri, dell'importazione non autorizzata dal sud-est asiatico di tali esemplari geneticamente modificati).

Su segnalazione del Ministero della Salute, sono state allertate le Direzioni territoriali competenti territorialmente circa il mancato riscontro sul sistema TRACES di alcuni Documenti veterinari Comuni di Entrata - DVCE, presentati a corredo delle dichiarazioni doganali. Sono stati pertanto attivati di volta in volta i dovuti controlli da parte degli uffici periferici interessati, al fine di verificare, congiuntamente alle autorità di confine del Ministero della salute, la veridicità della documentazione veterinaria presentata allo sdoganamento delle merci.

Di tale metodologia è stata data una dimostrazione pratica alla Commissione Europea nel corso di una ispezione della DG SANTE tenutasi in Italia dal 14 al 23 novembre 2016, allo scopo di valutare il sistema dei controlli accresciuti nel settore dei prodotti di origine animale, dei mangimi e degli alimenti non di origine animale presso i Posti d'Ispezione Frontalieri, i Punti di Entrata Designati e i Punti Designati per l'Importazione.

L'attività di controllo svolta dall'Autorità doganale ed i risultati conseguiti hanno continuato a testimoniare il forte impegno dell'Agenzia sia nel settore merci che in quello passeggeri internazionali.

Anche per il 2016 il livello di coordinamento tra le amministrazioni a vario titolo coinvolte nello sdoganamento dei prodotti, si può ritenerne assolutamente soddisfacente, in considerazione anche della ormai completa implementazione dello sportello unico doganale relativamente alla documentazione veterinaria e sanitaria da presentare all'importazione, così come il sistema di comunicazione tra le due Autorità per la diffusione agli Uffici delle dogane delle istruzioni operative connesse ai diversi allerta sanitari diramati dal Ministero della Salute.

L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e il Ministero della salute hanno proseguito nel 2016 la collaborazione volta alla concreta realizzazione dell'interoperabilità telematica, mediante lo svolgimento di riunioni di servizio nell'ambito della task force costituita presso l'Agenzia. Per ogni informazione di dettaglio si rinvia alla [pagina web](#) dedicata⁴, disponibile sul sito web dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Le attività formative organizzate negli anni, anche congiuntamente al Ministero della salute, sono state funzionali a sensibilizzare il personale doganale circa le problematiche

⁴ <http://www.agenziadogane.gov.it/wps/wcm/connect/internet/ed/operatore/aree+tematiche/sportellounicodoganale>



di carattere sanitario e ad approfondirne la relativa conoscenza normativa, consentendo un'utile occasione per lo scambio informativo tra le differenti amministrazioni, per la soluzione di criticità emerse nel corso delle attività di controllo.

Nelle materie di interesse del Piano, si rileva nel 2016 un trend lievemente in crescita delle non conformità riscontrate (4,6 %) alle relative norme di settore dei prodotti importati, da ricondursi principalmente all'aumento del numero di importazioni (5,1 %) di prodotti rientranti nella disciplina del Piano, aumento che ha determinato una risposta altrettanto crescente da parte delle autorità preposte ai controlli in frontiera.

Grafico 11.1 – Trend delle importazioni

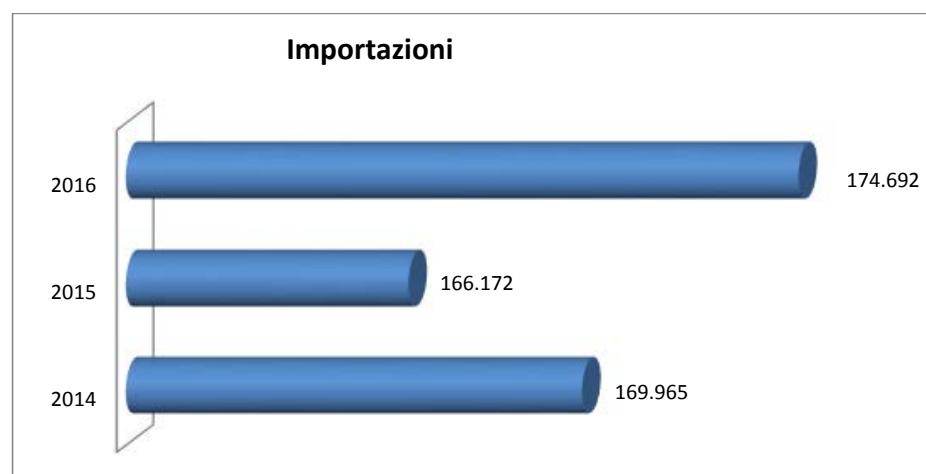


Grafico 11.2 – Trend dei controlli effettuati

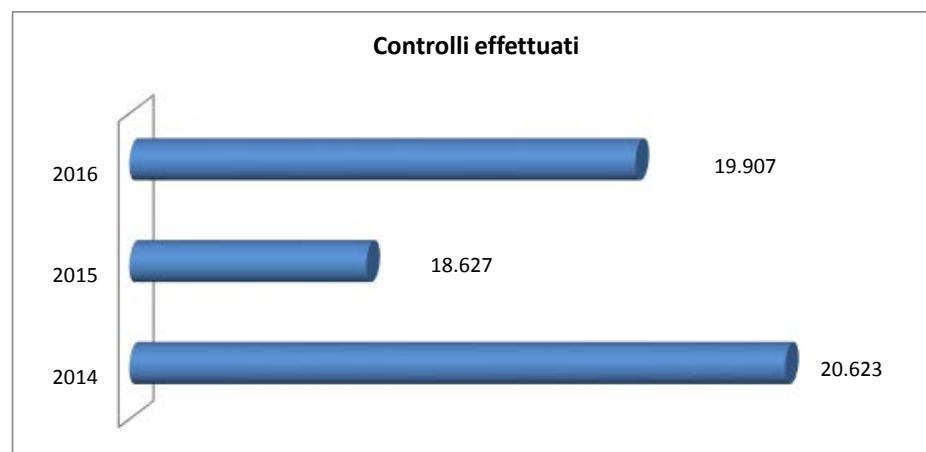
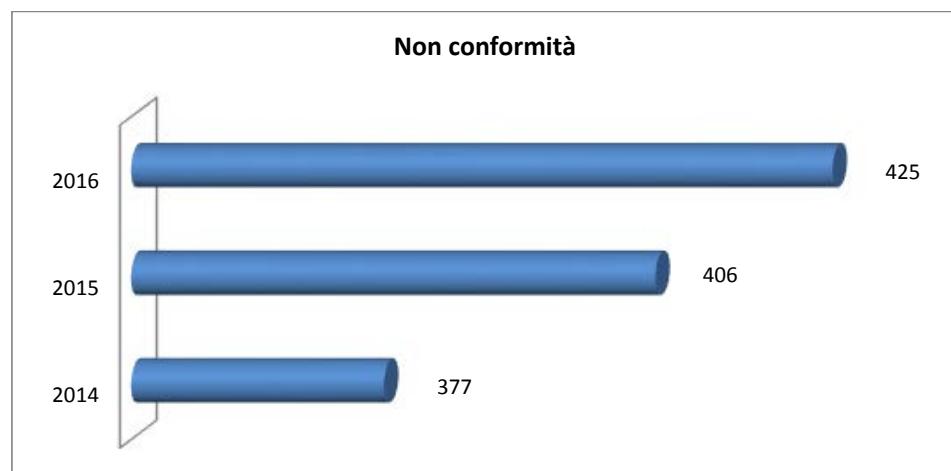


Grafico 11.3 – Trend delle non conformità

Fonte: Banca dati COGNOS

Appendice A - Analisi delle irregolarità di natura microbiologica

Salmonella

Dalle tabelle di sintesi, le irregolarità per *Salmonella* si riscontrano con più frequenza nelle carni e prodotti a base di carne e nei piatti pronti, rispetto ad altre matrici alimentari. In particolare prodotti trasformati a base di carne presentano una percentuale di analisi irregolari pari a circa il 64,88%, prevalentemente riscontrate nelle salsicce sia fresche che cotte e negli insaccati sia cotti che secchi e stagionati. Tra le carni fresche risultano più frequentemente contaminate quelle di pollame rispetto alle suine e bovine. Per quanto riguarda i piatti pronti (ready-to-eat foods) il 94,54 % delle irregolarità per *Salmonella* ha interessato i pasti a base di carne, le polpette e gli hamburger. Considerate le caratteristiche di resistenza delle salmonelle la loro prevalenza in salsicce fresche e in insaccati poco stagionati a base di carne suina potrebbe essere imputabile alla materia prima utilizzata per la loro preparazione. Non è da escludere neppure una ricontaminazione nelle fasi successive alla lavorazione o durante la distribuzione.

Come è noto le salmonelle rappresentano agenti zoonotici di rilevante importanza sanitaria e i sierotipi *S typhimurium* ed *S. enteritidis*, sono quelli più frequentemente associati ad episodi di tossinfezione alimentare umana. Tra le non conformità per *Salmonella* solo lo 0,74% ha riguardato i suddetti sierotipi, riscontrati negli alimenti di origine animale. Questo risultato, oltre che ad un miglioramento delle reti di sorveglianza e dei servizi diagnostici, è probabilmente attribuibile anche al fatto che da diversi anni in Italia, come nel resto degli altri paesi europei, vengono attuati piani nazionali di controllo ufficiale negli allevamenti avicoli, finalizzati alla riduzione della prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* rilevanti per la salute pubblica. Secondo l'ultimo rapporto sulle malattie alimentari diffuse in Europa di EFSA-ECDC, analizzando i dati epidemiologici del periodo compreso tra il 2008 e il 2015, vi sarebbe stata una netta diminuzione nel numero dei casi di salmonellosi umana, una tendenza che dimostra l'efficacia delle misure di controllo messe in atto dai Paesi europei.

Listeria monocytogenes

Le irregolarità per *Listeria monocytogenes* hanno interessato soprattutto le carni e i prodotti a base di carne, i formaggi, i piatti pronti e i prodotti ittici a base di salmone. La percentuale di non conformità più alta, pari all'80%, si è evidenziata negli insaccati e nei prodotti trasformati a base di carne (salumi, salsicce sia fresche che essiccate, carni salate e specialità a base di carne), mentre tra i prodotti lattiero caseari l'89,65% delle non conformità ha interessato prevalentemente i formaggi (caciocavallo, mozzarella, scamorza). Relativamente ai piatti pronti il 63,15% delle irregolarità ha riguardato pasti preparati con carne e pesce, polpette e hamburger.



Listeria monocytogenes è un batterio ubiquitario di derivazione ambientale. È in grado di sopravvivere, sia in condizioni aerobiche che anaerobiche, alle temperature di refrigerazione. La pastorizzazione e i comuni trattamenti termici la distruggono, mentre detto patogeno può persistere a lungo negli ambienti di lavorazione industriale, essendo in grado di aderire alle attrezzature e superfici di lavoro grazie alla proprietà di formare biofilm su materiali inerti, (ad es polietilene, cloruro di polivinile, vetro e acciaio inossidabile). Gli alimenti che non supportano la crescita del batterio sono quelli con pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, i prodotti con pH ≤ 5,0 e aw ≤ 0,94 e i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni. La contaminazione degli alimenti può derivare da ingredienti o materie prime, per contatto con superfici e attrezzature non opportunamente pulite e sanificate, oppure per contaminazione crociata con altri alimenti. Negli alimenti cotti la contaminazione può avvenire dopo trattamento termico o derivare da un insufficiente processo di risanamento. Pertanto le matrici da considerare a rischio di contaminazione da *Listeria monocytogenes* sono gli alimenti crudi, come il latte, o quelli pronti per il consumo, come ad esempio i formaggi a pasta molle (gorgonzola, stracchino, quark) e fabbricati con latte non pastorizzato, i pesci affumicati, i prodotti di gastronomia come le carni fredde e gli affettati, le insalate preconfezionate, i panini, tramezzini, etc. L'infezione contratta a seguito dell'ingestione di alimenti contaminati da *Listeria* è considerata piuttosto grave in quanto il tasso di mortalità si avvicina a quello di altre tossinfezioni come le salmonellosi. Sulla base dell'ultimo rapporto EFSA-ECDC sull'andamento delle zoonosi in Europa, dal 2008 si sarebbe assistito ad un incremento dei casi di listeriosi umana, con un significativo incremento di incidenza nella fascia di popolazione più vulnerabile rappresentata dagli anziani. L'elevato impatto economico e sociale di questa malattia ha reso necessario un rafforzamento a livello europeo delle misure di sorveglianza. La prevenzione della contaminazione richiede, a livello di industria alimentare, la sussistenza di prerequisiti di carattere strutturale e operativi, basati sulla periodica pulizia sanificazione degli ambienti e delle superfici di lavoro, unitamente all'efficace applicazione dei piani HACCP.

Escherichia coli e Staffilococchi

Il Regolamento (CE) 2073/2005 ha stabilito i criteri microbiologici di igiene per valutare l'accettabilità dei processi di lavorazione, trasformazione e manipolazione dei prodotti alimentari. L'applicazione dei suddetti criteri deve costituire parte integrante delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene adottate dagli operatori del settore. Tra i batteri indicatori di igiene della lavorazione si annoverano l'*E. coli*, gli stafilococchi coagulasi positivi, i microrganismi mesofili aerobi e le *Enterobatteriacee*. La presenza di *E. coli* in concentrazione superiore ai limiti fissati dal suddetto Regolamento può indicare la possibile presenza di patogeni derivanti da contaminazione fecale. Al riguardo la normativa europea considera l'utilizzo di tali indicatori più affidabile rispetto ai coliformi fecali o agli streptococchi fecali. Tuttavia i criteri di igiene basati sulla colimetria non sono indicatori della presenza di *E. coli STEC* che verranno trattati in seguito. La misurazione del livello di *E. coli* viene stabilita come criterio di processo per taluni alimenti quali carni macinate e preparazioni a base di carne, formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico, burro e panna a base di latte



crudo o sottoposti a temperatura inferiore a quella di pasteurizzazione, etc. Per quanto riguarda molluschi bivalvi il Regolamento (CE) 2073/2005 indica la misurazione dell'*E coli*, come criterio di sicurezza, con un valore soglia di 230 MPN per 100 g di polpa e di liquido intervalvare, mentre il Regolamento (CE) 854/04 indica il livello di contaminazione da *E coli* dei molluschi per la classificazione sanitaria delle acque marine di produzione e stabulazione.

Dai dati raccolti nel 2016 si evidenzia un superamento dei limiti del Regolamento (CE) 2073/2005 in prodotti di origine animale, in particolare molluschi e formaggi, salsicce e preparazioni a base di carne macinata, piatti pronti e acqua da bere, mentre gli stafilococchi si riscontrano prevalentemente nel latte e nei prodotti derivati. La presenza di germi indicatori di igiene come *E coli* e stafilococchi, in concentrazione superiore ai limiti di legge, indica che le procedure messe a punto dagli operatori, per mantenere sotto controllo l'igiene dei processi di lavorazione e trasformazione alimentare, necessitano di un ulteriore miglioramento. Il rispetto delle norme di buona prassi igienica durante la lavorazione degli alimenti, l'osservanza della catena del freddo nelle fasi di trasporto e conservazione, possono contribuire a migliorarne la qualità igienico sanitaria.

Per quanto riguarda i molluschi, la contaminazione può essere primaria, localizzata cioè nelle aree marine di produzione, o avvenire successivamente alla raccolta, durante il trasporto e la commercializzazione, o a seguito di contaminazione crociata con alimenti e superfici contaminati. L'inquinamento delle aree marine costiere può derivare da eventi naturali, come ad esempio alluvioni, frane, eruzioni vulcaniche, o originare da attività antropiche che comportano l'immissione negli ambienti acquatici di scarichi non adeguatamente depurati. Negli organismi filtratori come i molluschi bivalvi i contaminanti persistenti nell'ambiente come i metalli pesanti e i germi enterici tendono ad accumularsi nei tessuti compromettendone la sicurezza igienico sanitaria.

Un particolare gruppo di *Escherichia coli*, che comprende patogeni a trasmissione alimentare tra i più temibili, è quello dei cosiddetti *E coli STEC* o *VTEC* cioè produttori di verocitossina o shigatossina. La Direttiva (CE) 2003/99/CE, recante "misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, lo pone nell'elenco degli agenti di zoonosi a trasmissione alimentare prioritari ai fini della sorveglianza sanitaria da parte degli Stati membri. L'infezione umana esordisce con diarrea, frequentemente muco ematica, della durata di qualche giorno a cui possono seguire, a seconda delle condizioni cliniche del paziente, anemia emolitica, piastrinopenia e insufficienza renale, sintomi tipici della sindrome emolitico uremica (SEU), la più comune causa di insufficienza renale acuta soprattutto in età pediatrica. L'epidemiologia della malattia umana è particolarmente complessa, in quanto diverse sono le fonti da cui può avere origine la contaminazione. I ruminanti domestici e selvatici rappresentano gli ospiti serbatoio, essendo in grado di albergare gli *E coli STEC* nel tratto gastroenterico per periodi di tempo piuttosto lunghi. La contaminazione di alimenti come latte e carni può derivare da scarsa osservanza delle norme igieniche durante la mungitura o la macellazione. La lunga persistenza dei patogeni nei liquami e le pratiche di fertirrigazione possono contribuire all'inquinamento delle falde acquifere superficiali e delle derrate alimentari che crescono sui terreni coltivati. L'infezione si può quindi trasmettere tramite vegetali, acque potabili e di balneazione e suolo. La propagazione dell'infezione può avvenire



anche per contatto diretto con animali serbatoio o con persone che hanno contratto l'infezione (via oro-fecale). Secondo l'ultimo rapporto EFSA ECDC, l'infezione da *E coli STEC* è al quarto posto tra le zoonosi più comunemente segnalate nell'Unione europea. Dal 2008 a 2013 si è assistito ad un incremento dei casi che si sarebbe stabilizzato negli anni successivi.

Sulla base dei dati sui controlli analitici raccolti nel 2016 la contaminazione da *E coli STEC* si riscontra prevalentemente in alimenti a base di carne, come salsicce, nei piatti pronti a base di carne, in hamburger e formaggi. In particolare nelle carni e prodotti derivati, nei prodotti lattiero caseari e nei piatti pronti, sul totale delle ricerche per *E coli STEC*, sono state evidenziate percentuali di irregolarità rispettivamente del 6,28%, del 3,6% e dell'1,98%. I dati raccolti evidenziano un basso numero di ricerche per i suddetti patogeni, rispetto ad esempio a quelle richieste per *E coli*. Considerati i dati epidemiologici riferiti all'incremento della malattia nella popolazione, sarebbe auspicabile un ulteriore rafforzamento delle misure di sorveglianza sul territorio nazionale, in tutte le fasi della produzione, compresa quella primaria. La sorveglianza dovrebbe essere effettuata non solo in concomitanza con i casi di malattia alimentare, che in Italia sono più frequenti nel periodo estivo, ma lungo tutto l'arco dell'anno, al fine di poter identificare eventuali possibili fonti di contaminazione e individuare misure appropriate di controllo. Il miglioramento delle buone pratiche igieniche durante lo scuoimento e l'eviscerazione delle carcasse al macello e nel corso delle operazioni di mungitura, può contribuire a prevenire la contaminazione delle materie prime. I trattamenti termici di pasteurizzazione e sterilizzazione, comunemente utilizzati nell'industria alimentare, essendo in grado di distruggere gli *E coli STEC* sono sicuramente più efficaci in termini preventivi.

Campylobacter

Le analisi per *Campylobacter* evidenziano una prevalenza di tale batterio nelle carni e preparazioni a base di carne di pollame (2,59% di irregolarità), rispetto alle carni suine e bovine, ove risulta assente, e ad altri prodotti di origine animale come il latte bovino (1,65%). Questi dati sono in linea con quelli dell'ultimo rapporto di EFSA-ECDC sulle zoonosi europee che riporta le carni di pollame come sorgente principale di contaminazione da *Campylobacter*. L'infezione costituisce un problema di salute pubblica emergente, essendosi verificato un incremento del numero di casi registrati nel territorio dell'Unione europea. In quasi la metà degli Stati membri *Campylobacter* continua ad essere il patogeno più segnalato tra il 2008 e il 2015. Secondo le stime di EFSA nel 2015 si sarebbero verificati 229.213 casi con un tasso di notifica pari a 65,5 casi su 100.000 abitanti. I dati si riferiscono agli episodi che hanno avuto conferma di laboratorio e sono stati notificati, per cui il loro numero effettivo potrebbe essere sottostimato. L'infezione decorre generalmente con sintomi lievi, che persistono da 3 a 6 giorni e consistono in diarrea, spesso emorragica, crampi addominali, febbre, mal di testa, nausea e vomito. La malattia può essere letale nel caso di bambini, soprattutto se inferiori ai due anni, degli anziani e dei soggetti immunocompromessi. Possono



inoltre verificarsi complicanze gravi come batteriemia, infiammazioni a carico di fegato e pancreas e aborti spontanei. Le sequele sintomatologiche, anche se non frequenti, possono essere molto serie, includendo artrite reattiva persistente per diversi mesi e disordini neurologici, come la sindrome di Guillain-Barré. La principale fonte di trasmissione è data da carni e prodotti a base di carne crudi o poco cotti, latte crudo, acqua contaminata, come pure da contaminazione crociata tra carni crude e alimenti cotti. La prevenzione di tale infezione si basa su diverse strategie di controllo lungo l'intera catena alimentare, dalla macellazione fino alle successive fasi di manipolazione, lavorazione e trasformazione, sia industriale che domestica. L'osservanza delle buone pratiche igieniche durante la macellazione può contribuire a ridurre la contaminazione delle carcasse avicole da parte di materiale fecale; la disinfezione delle superfici e attrezzi, l'igiene del personale, la cottura, la separazione degli alimenti cotti dalle carni crude potenzialmente contaminate, etc, possono contribuire a ridurre l'infezione da *Campylobacter*. Come per altri patogeni di derivazione fecale la disponibilità di sistemi di smaltimento dei reflui urbani che prevedono anche trattamenti di disinfezione, può essere un'efficace misura di prevenzione.



GLOSSARIO

APPA	- Azienda provinciale per l'ambiente
ARPA	- Azienda regionale per l'ambiente
ASL	- Azienda sanitaria locale
ATECO	- Codici di classificazione delle attività economiche
ATS	- Azienda territoriale per la salute
DOC	- Denominazione di origine controllata
DOCG	- Denominazione di origine controllata e garantita
DOP	- Denominazione di origine protetta
EFSA	- Agenzia europea per la sicurezza alimentare
GHP	- Good hygiene practice
GMP	- Good manufacturing practice
HACCP	- Hazard analysis and critical control points
ICQRF	- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi
IGP	- Indicazione geografica di provenienza
IGT	- Indicazione geografica tipica
IZS	- Istituto zooprofilattico sperimentale
MIPAAF	- Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali
MPN	- Most probable number
NAC	- Nucleo anti frode dei Carabinieri
NAS	- Comando Carabinieri per la tutela della salute
NSIS	- Nuovo sistema informativo sanitario
PIF	- Posti di ispezione frontaliera
RASFF	- Rapid alert sistem, food and feed
SIAN	- Servizi igiene degli alimenti e nutrizione
SINTESIS	- Sistema integrato per gli scambi e le importazioni
STG	- Specialità tradizionale garantita
SV	- Servizi veterinari
USMAF	- Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera
UVAC	- Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari



INDICI

Indice dei grafici

Grafico 2.1 - Riepilogo nazionale: n° di unità controllate.....	13
Grafico 2.2 - Riepilogo nazionale: incidenza percentuale delle unità con infrazioni	13
Grafico 2.3 - Tipologia e ripartizione delle infrazioni.....	14
Grafico 2.4 - Tipologia e ripartizione delle infrazioni.....	16
Grafico 2.5 - Tipologia e ripartizione delle infrazioni.....	17
Grafico 2.6 - Ispezioni per unità di impresa alimentare.....	31
Grafico 2.7 - Trend 2010 – 2016 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate.	32
Grafico 3.1 - Andamento dell'attività di campionamento	38
Grafico 3.2 – Distribuzione dei campioni prelevati suddivisi per tipologia di matrice.....	40
Grafico 3.3 - Ripartizione percentuale campioni per gli “altri prodotti alimentari”.	41
Grafico 3.4 – Ripartizione percentuale dei campioni di MOCA.....	42
Grafico 3.5 – Ripartizione delle non conformità per categoria alimentare.....	49
Grafico 3.6 – Distribuzione delle non conformità per tipo di analisi	50
Grafico 4.1 - ispezioni nei settori del PNI	56
Grafico 4.2 - non conformità rilevate nei settori del PNI	57
Grafico 4.3 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori	60
Grafico 4.4 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori ..	60
Grafico 4.5 - andamento delle ispezioni nel quadriennio.....	61
Grafico 4.6 - andamento delle attività di campionamento nel quadriennio	61
Grafico 4.7 - andamento delle non conformità nel quadriennio.....	62
Grafico 4.8 - trend delle sanzioni penali rilevate nel quadriennio	62
Grafico 4.9 - trend delle sanzioni amministrative rilevate nel quadriennio	62
Grafico 5.1 - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale	71
Grafico 5.2 - Percentuali paesi esportatori di alimenti 2016	74
Grafico 5.3 – Principali paesi di provenienza del caffè 2016	75
Grafico 5.4 - Principali paesi di provenienza delle banane nel 2016	76
Grafico 5.5 - Principali paesi di provenienza di Nocciole nel 2016	76
Grafico 5.6 - Respingimento degli alimenti 2016 (valori percentuali)	78
Grafico 5.7 - Importazione MOCA (Percentuali dei Paesi di provenienza) 2016	79
Grafico 5.8 - Respingimenti MOCA (valori percentuali) 2016.....	80
Grafico 5.9 - Andamento respingimenti 2012 – 2016.....	80
Grafico 8.1 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF - Anno 2016	102
Grafico 8.2 - Numero di notifiche trasmesse al RASFF dal 2000 al 2016.....	103
Grafico 8.3 - Notifiche originali trasmesse attraverso il RASFF - anno 2016	103
Grafico 8.4 - Tipologia di notifiche trasmesse in RASFF – anno 2016	104
Grafico 8.5 - Tipologia di segnalazioni pervenute attraverso il RASFF - anno 2016.....	104
Grafico 8.6 - Numero di segnalazioni 2016 pervenute dal territorio nazionale (Uffici periferici Min. Salute/Regioni/NAS)	105
Grafico 8.7 .- Paesi di origine dei prodotti notificati in RASFF – anno 2016	105
Grafico 8.8 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici Confronto anni 2012 – 2016	106
Grafico 8.9 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2012 - 2016.....	106
Grafico 8.10 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati - Confronto anni 2012- 2014.....	107
Grafico 8.11 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2012 – 2016	107
Grafico 8.12 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2012 al 2016.....	108
Grafico 8.13 - Notifiche RASFF per categorie di prodotto - anno 2016.....	109
Grafico 8.14 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2016.....	112



Grafico 8.15 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2016.....	113
Grafico 11.1 – Trend delle importazioni	148
Grafico 11.2 – Trend dei controlli effettuati	148
Grafico 11.3 – Trend delle non conformità	149

Indice delle mappe

Mappa 3.1 – Distribuzione geografica dell’attività di campionamento	39
Mappa 3.2 – Distribuzione geografica del numero di analisi	45

Indice delle tabelle

Tabella 2.1 – S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016. I dati della Regione Umbria sono riportati separatamente	11
Tabella 2.2 - Regione Umbria: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016.....	12
Tabella 2.3 – Riepilogo nazionale dell’attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V.....	13
Tabella 2.4 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazion	14
Tabella 2.5 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Prov. Autonome. I dati dell’Umbria sono riportati nella tabella successiva.....	15
Tabella 2.6 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dalla Regione Umbria.....	15
Tabella 2.7 – Attività ispettiva negli anni 2012 – 2016, dati complessivi nazionali.....	16
Tabella 2.8 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. nel 2016.....	18
Tabella 2.9 - Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2016.	23
Tabella 2.10 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N e dai S.V. della Regione Umbria nel 2016.	29
Tabella 2.11 - Ispezioni effettuate per unità di impresa alimentare. Trend 2010 – 2016.	30
Tabella 2.12 - Trend 2010 – 2016 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate.	31
Tabella 3.1 - Andamento dell’attività di campionamento	38
Tabella 3.2 – Distribuzione geografica dell’attività di campionamento	39
Tabella 3.3 – Numero di campioni prelevati per categoria alimentare	40
Tabella 3.4 - Analisi su matrici di origine animale.....	43
Tabella 3.5 - Analisi su matrici di origine vegetale.....	43
Tabella 3.6 - Analisi su acqua destinata al consumo e bevande	44
Tabella 3.7 - Analisi sui materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (M.O.C.A)	44
Tabella 3.8 - Analisi su matrici di origine e composizione diversa dalle precedenti	44
Tabella 3.9 – Distribuzione geografica del numero di analisi	45
Tabella 3.10 - Ripartizione delle determinazioni analitiche per laboratorio	46
Tabella 3.11 - Non conformità per matrici di origine animale.....	47
Tabella 3.12 - Non conformità per matrici di origine vegetale	47
Tabella 3.13 - Non conformità per bevande.....	47
Tabella 3.14 - Non conformità per MOCA	48
Tabella 3.15 - Non conformità per matrici di origine diversa dalle precedenti.....	48
Tabella 4.1 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI	56
Tabella 4.2 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI	57
Tabella 4.3 - Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori.	59
Tabella 5.1 – Dati sui controlli all’importazione di alimenti non o.a. e MOCA	71
Tabella 5.2 – Riepilogo generale USMAF 2016	72
Tabella 5.3 - Paesi esportatori di alimenti nel corso del 2016.....	73



Tabella 5.4 – Tipologia degli alimenti importati nel corso del 2016	74
Tabella 5.5 – Tipologia di analisi eseguite sugli alimenti nel corso del 2016	77
Tabella 5.6 – Cause di respingimento analitico degli alimenti nel corso del 2016	77
Tabella 5.7 - Paesi esportatori di MOCA nel corso del 2016	78
Tabella 5.8 - Respingimenti MOCA su base analitica nel corso del 2016	79
Tabella 6.1 – Risultati complessivi dell'attività di controllo dei PIF italiani 2016.....	88
Tabella 6.2 - Controlli indirizzati 2016	89
Tabella 6.3 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti dell'apicoltura 2016	90
Tabella 6.4 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2016..	90
Tabella 6.5 - Controlli per biotossine e epatite A nei molluschi bivalvi 2016	91
Tabella 6.6: - Risultati del programma di campionamento per metalli pesanti in prodotti della pesca e cefalopodi negli ultimi 3 anni.....	91
Tabella 6.7 - Risultati del programma di campionamento per sali d'ammonio quaternari nei prodotti lattiero caseari 2016	91
Tabella 6.8 - Risultati del programma di campionamento per fenilbutazone e cadmio in carni equine importate attraverso i PIF italiani nel 2016	92
Tabella 6.9 - Campionamenti per la ricerca di additivi alimentari.....	92
Tabella 7.1 - Partite di prodotti di O.A. per consumo umano prenotificate nel 2016	99
Tabella 7.2 - Partite prenotificate, controllate e respinte.....	99
Tabella 7.3 - Partite prenotificate, controllate e rispedite per Paese Membro di origine (*) ..	100
Tabella 7.4 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri – anno 2016.....	100
Tabella 7.5 - Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2016).....	101
Tabella 9.1 - Interventi totali ICQRF sul web	116
Tabella 9.2 - Interventi Autorità "ex officio"	117
Tabella 9.3 - Settore vitivinicolo	117
Tabella 9.4 - Blocco vendite su web	118
Tabella 9.5 - Attività di controllo dell'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica	119
Tabella 9.6 - Prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione	120
Tabella 9.7 - Azioni di controllo svolte nel 2016 per DOP, IGP e STG, diversi dai vini	120
Tabella 9.8 - Attività analitica di seconda istanza svolta nel 2016 sui prodotti a DOP, IGP e STG, diversi dai vini.....	122
Tabella 9.9 - Prodotti a DOP, IGP e STG analizzati in revisione, diversi dai vini	122
Tabella 9.10 - Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT.	123
Tabella 9.11 - Vini a DOCG, a DOC e a IGT - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione	123
Tabella 9.12 - Campioni di vini a DOCG a DOC e a IGT analizzati in revisione.....	124
Tabella 9.13 - Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica ...	124
Tabella 9.14 - Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP IGP e STG	124
Tabella 9.15 - Realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT	125
Tabella 9.16 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF sugli alimenti generici.....	126
Tabella 9.17 - principali indicatori dell'attività svolta sui prodotti agroalimentari generici ...	127
Tabella 9.18 - Analisi di revisione svolte dall'ICQRF sugli alimenti generici	127
Tabella 9.19 - Realizzazione dell'attività di controllo svolta dagli uffici rispetto al programmato	128
Tabella 9.20 - Riepilogo dell'attività di controllo nel settore agroalimentare ad opera dell'ICQRF nei comuni della cosiddetta "Terra dei Fuochi" – 2016	130
Tabella 9.21 - Applicazione dell'istituto della diffida nei prodotti alimentari generici.....	135
Tabella 10.1 - Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'anno 2016 per frodi sanitarie e commerciali	142
Tabella 10.2 - Ripartizione territoriale dei prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali	143





170760024730