ATTI PARLAMENTARI

XVI LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. **LXXVI**
n. **2**

RELAZIONE
SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA
(Anno 2008)

(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 del lavoro, della salute e delle politiche sociali

(SACCONI)

Trasmessa alla Presidenza il 4 settembre 2009

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

PAGINA BIANCA

Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello

A cura di:

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

D.ssa Paola Picotto (Direttore - Dirigente Medico Veterinario)

Dott.ssa Ida Poni (Dirigente Medico)

Dott. Raffaello Lena (Dirigente Farmacista)

D.ssa Mariavirginia Gargiulo (Operatore Tecnico)

In collaborazione con:

Istituto Superiore di Sanità

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

Servizi veterinari delle A.S.L.

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale

Uffici territoriali del Ministero (P.I.F., U.V.A.C. e U.S.M.A.F.)

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

Comando Carabinieri per la Sanità – Roma

Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)

Ministero dell'Economia e delle Finanze

Comando Generale della Guardia di Finanza – Roma

Laboratori Chimici delle Dogane

PAGINA BIANCA

INDICE

Introduzione ..... *Pag.* 7

Base normativa ..... » 9

Raccolta ed elaborazione dati ..... » 11

Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2008 dai diversi organismi competenti ..... » 13

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. ..... » 15

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ..... » 18

Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari ..... » 25

Attività analitica – Laboratori pubblici ..... » 32

Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale ..... » 33

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali ..... » 49

Uffici territoriali del Ministero ..... » 65

Controlli veterinari eseguiti dagli U.V.A.C. ..... » 65

Controlli veterinari eseguiti dai P.I.F. ..... » 70

Controlli eseguiti dagli U.S.M.A.F. ..... » 73

Il sistema di allerta comunitario ..... » 77

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ..... » 83

Riepilogo generale per l'anno 2008 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali settore Salute ..... » 87

Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ..... » 93

Guardia di Finanza ..... » 102

Agenzia delle Dogane ..... » 105

Conclusioni ..... » 107

PAGINA BIANCA

INTRODUZIONE

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con i suoi Uffici centrali e periferici, dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D. Lgs. n. 123 del 3 Marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea. Con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene" , nato per semplificare ed aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari ed estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, la direttiva 89/397/CEE è stata abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04 *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.* Parimenti il D.Lgs n. 123/1993 è stato abrogato con il D.Lgs n. 193/2007

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione. Esso consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

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

Al Ministero, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla Sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il Ministero opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).
Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, opera il **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

Le **Regioni** e le **Province Autonome di Trento e Bolzano** operano a livello territoriale attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, S.I.A.N. (strutture subentrate ai Servizi di Igiene Pubblica, S.I.P.) ed i Servizi Veterinari (S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonchè , per gli accertamenti analitici di laboratorio, attraverso le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), che è l'organo ufficiale ministeriale incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

BASE NORMATIVA

La relazione al Parlamento viene predisposta annualmente per divulgare i risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Ciò al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 in seguito all'uso fraudolento del vino al metanolo che provocò in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e gravi lesioni ad altre 15.

Ai sensi dell'art. 6 della Legge n. 462/1986, con modificazioni del D.L. n. 282/1986 recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari,* il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e repressione.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.

Nei Paesi dell'UE il controllo era armonizzato dalla Direttiva CEE n. 397/1989 relativa al *controllo ufficiale dei prodotti alimentari,* recepita in Italia dal D.Lgs n. 123/1993, poi abrogata dal regolamento CE n. 882/2004. Parimenti il D.Lgs n. 123/1993 è stato abrogato con il D.Lgs n. 193/2007.

Ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento 882/2004 per "controllo ufficiale"si intende quello effettuato dalle autorità competenti secondo parametri stabiliti.

Ai sensi dell'articolo 8 i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Pertanto le competenti autorità degli Stati Membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che devono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.

In Italia, il **D.P.R. 14 luglio 1995** è *l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.*

Con il Reg (CE) 882/2004 è subentrato il piano Nazionale Pluriennale Integrato di Controllo (MANCP) in base al quale le Regioni/Province Autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che devono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

Ai sensi dell'Art. 1, comma 3, i controlli relativi ai residui di fitofarmaci e quelli relativi a residui di sostanze ormonali e medicinali veterinari, seguono un loro programma con propria normativa, come pure non rientrano nel campo di applicazione del presente D.P.R. le acque minerali.

Il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venirne a contatto, commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione, ed è indirizzato a tutte le fasi di produzione (lavorazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e commercializzazione).

Ai sensi dell'art. 10 i controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

A) **Esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti;**

B) **Ispezioni**

- ◊ stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto
- ◊ prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usati per la loro preparazione o per i materiali destinati a venirne a contatto
- ◊ procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione
- ◊ processi tecnologici di produzione degli alimenti
- ◊ presentazione, etichettatura e modalità di conservazione

C) **Prelievo** e successiva **analisi dei campioni**. Gli accertamenti analitici sono compiuti dai laboratori della A.S.L., degli IZS, dell'ICQ e da altri Laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti.

D) **Esame del materiale scritto o altro documento** in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

E) **Esame dei sistemi di controllo adottati dall'impresa** (HACCP), compresa la formazione del personale.

RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI

Entro il 1° marzo di ogni anno, i servizi Veterinari (S.V.) e i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL, le A.R.P.A. e gli I.Z.S. trasmettono alla Regione /Provincia autonoma di appartenenza i dati specificati in appositi modelli di rilevazione **(Modelli A e Modelli B)** riportati nell'Appendice 2 del D.P.R. 14 luglio 1995, modificata dal D.M. 8 ottobre 1998.

Le Regioni/Province Autonome, effettuate le necessarie verifiche elaborano i dati a livello regionale o di Provincia Autonoma, trasmettendoli entro il 31 Maggio al Ministero del Lavoro, della Salute e Politiche Sociali sezione Salute unitamente ad una relazione dettagliata sui risultati.

L'acquisizione delle informazioni da parte delle Regioni/Province e la successiva trasmissione al Ministero, avviene mediante i suddetti modelli o mediante registrazione su supporto magnetico.

Nel Reg (CE) 882/2004 è previsto che tutte le attività del controllo ufficiale rientrino nel piano integrato di controllo nazionale pluriennale (MANCP/PNI), che ha lo scopo di illustrare in modo esauriente il sistema di controllo nazionale e le attività connesse. Ogni Stato Membro deve trasmettere alla Commissione europea una relazione annuale entro il mese di Giugno di ciascun anno. Pertanto la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione ha chiesto alle Regione/ Province Autonome e alle altre Amministrazioni coinvolte nel controllo ufficiale di trasmettere i modelli relativi all'attività di vigilanza e controllo sui prodotti alimentari entro Febbraio dell'anno successivo alla rilevazione.

Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, alcuni controlli ufficiali sui prodotti alimentari non fanno parte della presente rilevazione, in quanto oggetto di altri flussi informativi disciplinati da disposizioni più specifiche della U.E.

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche
- quantità massime di residui antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari; controlli veterinari all'importazione
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati

PAGINA BIANCA

Risultati delle attività di vigilanza e controllo ufficiale effettuate nel 2008 dai diversi organismi competenti

PAGINA BIANCA

ATTIVITA' ISPETTIVA Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Le ispezioni riguardano:

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

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

c) *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);

d) *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc);

e) *trasporti:* in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod 06);

f) *ristorazione pubblica* (cod 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc);

g) *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);

h) *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod.09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.)

Nel modello vengono riportati:

il **numero di unità operative** che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l'anno;

il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il **totale di campioni prelevati**;

i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni,

suddiviso nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- i*giene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica,* ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione,* riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

I provvedimenti amministrativi e **notizie di reato** (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

Il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni, sono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento. I simboli grafici sono utilizzati secondo la seguente legenda:

Con ↓ si evidenzia, *rispetto al 2007, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un decremento di oltre l'1%.*

Con ↑ si evidenzia, *rispetto al 2007, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un incremento di oltre l'1%.*

Il simbolo ≈ è stato usato quando, *rispetto al 2007, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo è usato quando il valore rilevato ricade all'interno dell'intervallo tra – 1% e + 1%.*

Fig. 1

S.I.A.N. - 2008

		PRODUTTORI PRIMARI	2007	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2007	DISTRIBUZIONE	2007	TRASPORTI	2007	RISTORAZIONE	2007	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2007
ABRUZZO	N° di unità controllate	234	↑	696	↑	1.672	↑	344	≈	3.638	↑	508	≈
	N° di ispezioni	270	↑	440	↑	1.396	↑	222	↑	3.616	↑	458	≈
	N° di unità con infrazioni	4	↑	82	↑	286	↑	32	↑	664	↑	184	↑
BASILICATA	N° di unità controllate												
	N° di ispezioni												
	N° di unità con infrazioni												
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	9	↓	133	↓	300	↓	6	↓	978	≈	137	↓
	N° di ispezioni	7	↓	227	↓	430	↓	6	↓	1.124	≈	162	↓
	N° di unità con infrazioni	1	↑	22	≈	37	↑	0	≈	335	↑	53	↑
CALABRIA	N° di unità controllate	429	↓	1.463	≈	2.990	≈	894	↓	2.804	≈	787	≈
	N° di ispezioni	377	↓	621	≈	2.335	↓	503	≈	1.807	↓	620	↓
	N° di unità con infrazioni	7	≈	41	≈	122	↓	12	↓	162	↓	44	↓
CAMPANIA	N° di unità controllate	363	↓	1.588	≈	11.687	↓	1.731	≈	8.760	↓	3.595	↓
	N° di ispezioni	735	↑	1.887	≈	13.393	↓	2.187	≈	11.129	↓	4.340	≈
	N° di unità con infrazioni	25	↓	310	↓	1.537	↑	347	↑	1.578	↑	812	↑
EMILIA R.	N° di unità controllate	205	≈	496	≈	2.734	≈	84	↓	11.257	≈	2.695	≈
	N° di ispezioni	239	↓	740	≈	5.359	≈	83	↓	14.187	≈	3.345	≈
	N° di unità con infrazioni	58	↑	168	↑	695	↑	0	↓	3.348	↑	846	↑
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	10	≈	31	↓	380	↓	10	↓	1.132	≈	374	↑
	N° di ispezioni	10	≈	67	↑	527	≈	10	↓	1.548	≈	424	↑
	N° di unità con infrazioni	2	↑	10	↑	72	↑	0	≈	475	↑	137	↑
LAZIO	N° di unità controllate	265	↓	374	≈	3.735	↓	312	≈	6.625	≈	1.307	≈
	N° di ispezioni	476	↓	572	≈	5.886	↓	358	≈	9.236	↓	1.976	≈
	N° di unità con infrazioni	25	↑	51	↓	566	↓	23	≈	1.576	↓	307	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	24	↓	182	↑	891	≈	6	↓	1.766	≈	443	≈
	N° di ispezioni	30	↓	248	≈	1.217	↑	6	↓	2.285	≈	608	≈
	N° di unità con infrazioni	1	↑	23	↓	173	≈	2	↑	496	↑	146	↑
LOMBARDIA	N° di unità controllate	732	↑	1.036	↑	6.339	↑	248	↓	7.959	≈	4.359	↑
	N° di ispezioni	1.320	↑	2.894	↑	11.395	↑	0	↓	14.941	↑	8.248	↑
	N° di unità con infrazioni	1	↓	209	↓	1.203	↓	0	↓	2.199	↓	1.357	↓
MARCHE	N° di unità controllate	11	↓	269	≈	1.284	↓	111	↑	1.698	↓	534	≈
	N° di ispezioni	10	↓	308	≈	1.567	≈	96	↑	1.853	↓	575	≈
	N° di unità con infrazioni	0	↓	26	↓	96	≈	6	↑	463	↑	102	↓
MOLISE	N° di unità controllate	1.380	≈	609	↑	866	↑	307	≈	855	≈	197	↓
	N° di ispezioni	920	≈	733	↑	1.193	↑	476	≈	1.195	≈	317	↓
	N° di unità con infrazioni	28	↓	26	↓	2	↓	0	≈	35	↓	0	↓
PIEMONTE	N° di unità controllate	99	≈	843	↓	1.915	↓	26	↓	7.270	↑	2.351	↑
	N° di ispezioni	52	↓	1.371	≈	2.283	↓	27	↓	8.396	↑	2.677	↑
	N° di unità con infrazioni	0	↓	118	≈	226	≈	0	≈	859	↑	285	↓
PUGLIA	N° di unità controllate	1.599	↓	830	↓	7.587	↑	1.345	↓	3.093	≈	1.076	↓
	N° di ispezioni	941	↓	785	≈	3.597	≈	1.217	↓	2.893	≈	1.071	≈
	N° di unità con infrazioni	42	≈	62	≈	370	↓	40	↓	340	↑	74	↓
SARDEGNA	N° di unità controllate	0	↓	459	↓	1.050	↓	56	↓	1.856	↓	163	↓
	N° di ispezioni	0	↓	579	↓	1.128	↓	57	↓	1.988	↓	156	↓
	N° di unità con infrazioni	0	↓	83	↑	146	↑	0	≈	367	↑	34	↑
SICILIA	N° di unità controllate												
	N° di ispezioni												
	N° di unità con infrazioni												
TOSCANA	N° di unità controllate	153	↓	574	≈	1.725	↓	81	↓	4.527	≈	1.203	↑
	N° di ispezioni	198	↓	2.610	↑	2.278	↓	88	↓	5.992	≈	1.546	↑
	N° di unità con infrazioni	44	↑	229	↑	441	↑	5	↓	1.346	↑	492	↑
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	0	≈	158	≈	241	↑	0	↓	736	↓	77	↑
	N° di ispezioni	0	≈	184	↑	271	↑	0	↓	760	↓	83	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	8	↑	3	≈	0	≈	26	↓	3	↑
UMBRIA	N° di unità controllate	29	↑	223	≈	612	≈	64	↓	1.434	≈	405	≈
	N° di ispezioni	29	↑	279	≈	679	≈	65	↓	1.600	≈	474	≈
	N° di unità con infrazioni	2	↑	29	↑	54	≈	2	↑	254	≈	69	↑
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	3	↑	12	↑	16	↓	0	≈	40	↓	3	↓
	N° di ispezioni	0	≈	10	↓	10	↓	0	≈	80	↓	1	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	4	↑	1	↓	0	≈	12	↓	0	↓
VENETO	N° di unità controllate	254	↓	833	↑	3.903	↑	410	↓	6.600	↓	1.567	≈
	N° di ispezioni	295	↓	1.251	↑	4.468	≈	454	↓	7.433	↓	1.965	↓
	N° di unità con infrazioni	13	↑	137	↓	307	↓	13	↑	960	↓	176	↓

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., alla data del 31 Maggio 2009 le Regioni Basilicata e Sicilia non hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva. In **Fig. 1** sono riassunti i dati delle attività ispettive pervenute dalle Regioni e Province Autonome e lo scostamento, rispetto al 2007, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2008. Il riepilogo nazionale invece, è riportato il **Fig. 2** e in **Fig. 3**. Viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **166.309** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **22,9%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**723.101**). Delle unità ispezionate, il **18,0%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore dei *produttori* e dei *confezionatori* degli alimenti che vendono direttamente al consumatore finale, seguita dalla *ristorazione.* Quanto esposto dalla **Fig. 3** viene anche illustrato graficamente.

L'andamento negli anni che vanno dal 1999 al 2008 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4**, dove si nota come tale attività abbia subito un notevole incremento dopo il 2001, sia per quel che riguarda il numero di attività operative sottoposte a controllo che per il numero totale di ispezioni effettuate. La percentuale del **17,6%** di unità operative con infrazioni del 2008 è superiore rispetto alla percentuale dell'anno scorso (**16,6%**) e in linea con il valore medio di **17,5%** registrato dal 1999 al 2008.

Fig. 2 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva dei SIAN

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	107.155	29.004	25.303	155.598	17.381	13.436	253.179	44.329	77.716	723.101
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.739	10.799	10.723	38.204	3.565	2.470	56.015	17.013	21.781	166.309
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.909	15.806	12.950	46.462	3.475	2.380	69.967	22.096	29.046	208.091
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	253	1.638	1.111	5.226	179	303	12.317	3.178	5.121	29.326
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.688	9.622	5.611	13.678	81	66	3.192	4.554	5.087	45.579
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	60	174	102	335	1	0	230	126	190	1.218
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	146	1.431	696	3.478	114	97	7.707	2.172	2.904	18.745
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	179	1.367	637	2.992	136	59	6.125	2.148	2.620	16.263
c) Composizione	6	31	16	21	1	0	49	14	24	162
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	17	20	79	9	0	28	14	10	179
e) Etichettatura e presentazione	7	76	52	277	4	3	156	31	87	693
f) Altro	109	458	196	493	30	80	1.385	318	504	3.573
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	369	3.134	1.518	5.080	128	272	14.551	3.868	5.147	34.067
b) Notizie di reato	24	112	59	200	26	54	294	67	79	915

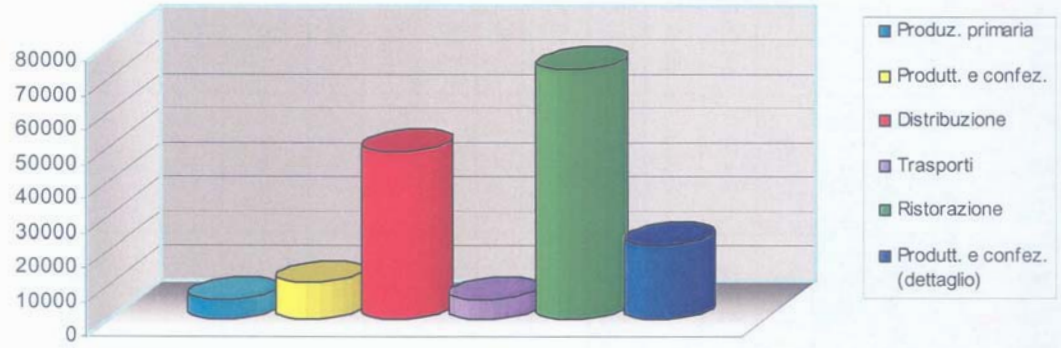
(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Fig. 3 Attività ispettiva dei S.I.A.N.per l'anno 2008

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
n° di unità controllate	5.739	10.799	48.927	6.035	73.028	21.781	***166.309***
n° di unità con infrazioni	253	1.638	6.337	482	15.495	5.121	***29.326***
% di unità irregolari	4,4	15,2	13,0	8,0	21,2	23,5	***17,6***

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

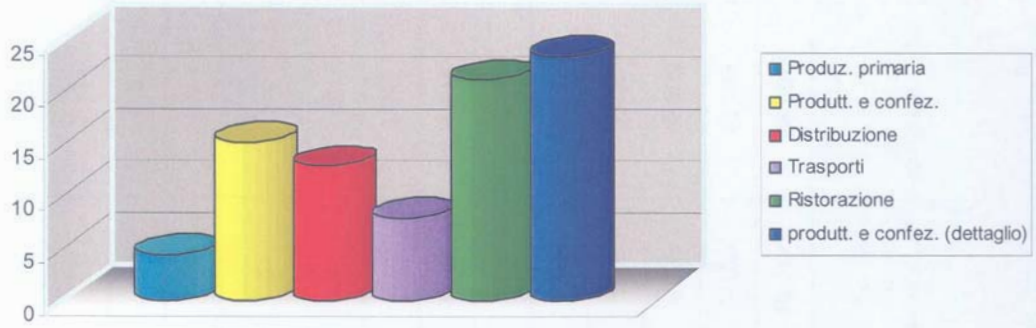


Fig. 4 - S.I.A.N.– Raffronto anni 1999-2008

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	25.988	52.099	51.404	251.125	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309
Numero di ispezioni	32.344	68.822	67.771	312.032	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	4.230	9.687	10.340	40.878	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326
% di unità con infrazioni	16,3	18,6	20,1	16,3	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008

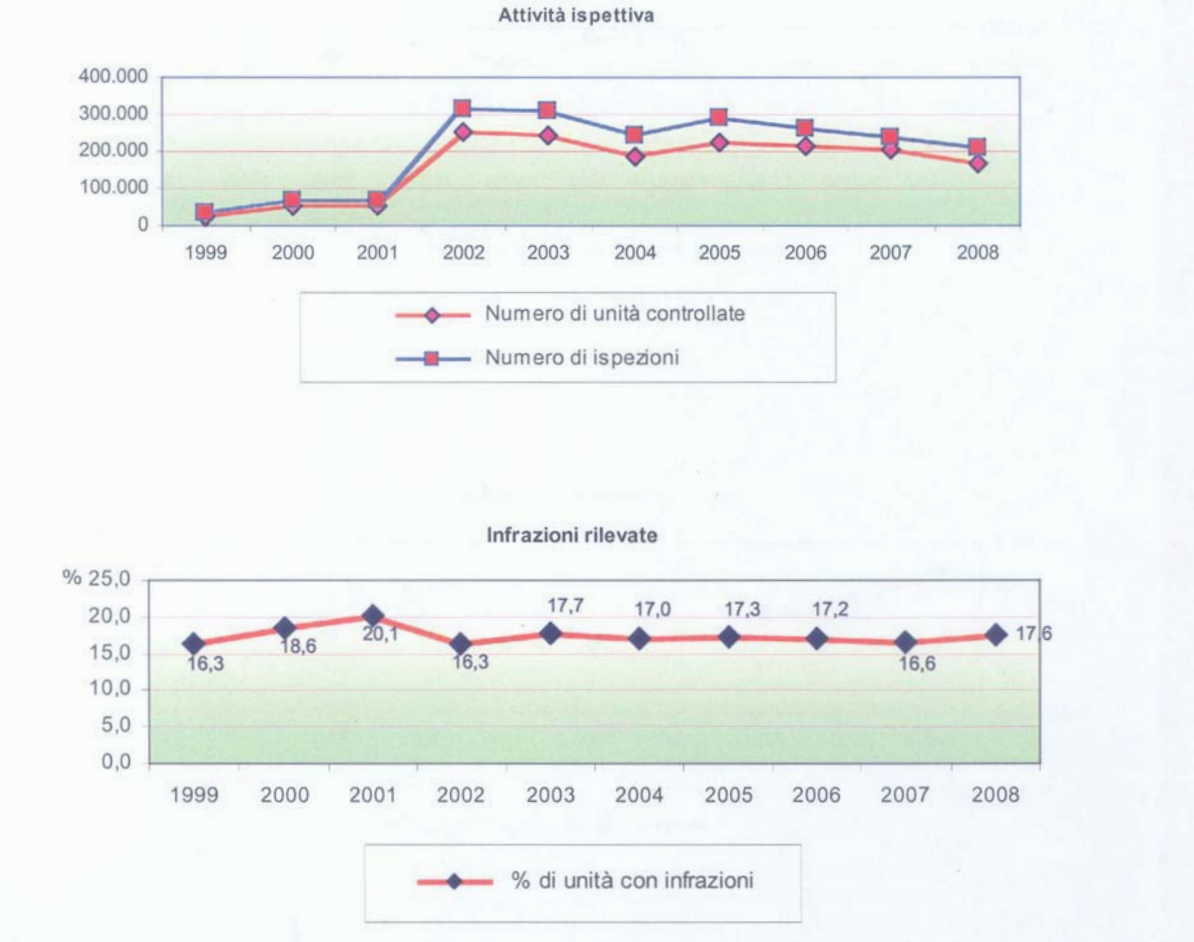


Fig. 5 - S.I.A.N.– Raffronto anni 1999-2008

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	11.467	19.199	19.079	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998	45.579
Campioni non regolamentari	755	986	885	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218
% di campioni irregolari	6,6	5,1	4,6	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008



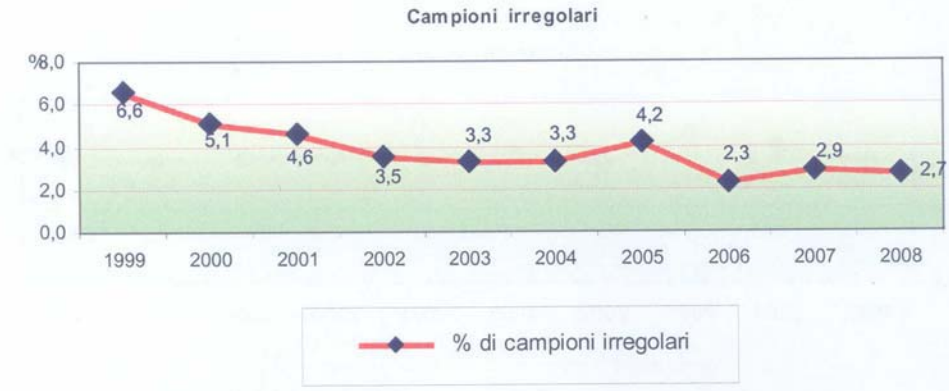


Fig. 6 - S.I.A.N. Distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	18.745	16.263	162	179	693	3.573	**39.615**
% delle infrazioni	47,3	41,1	0,4	0,5	1,7	9,0	

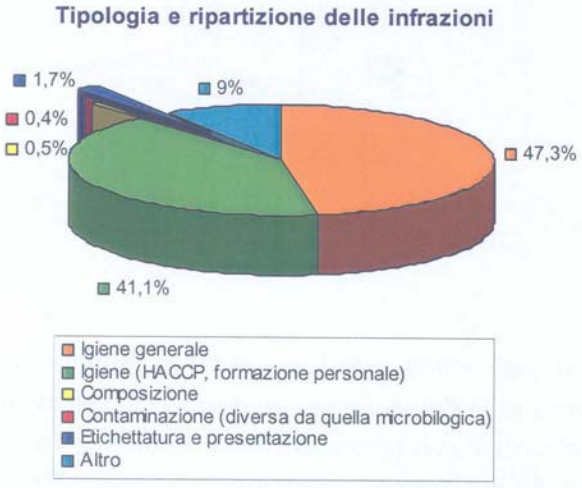
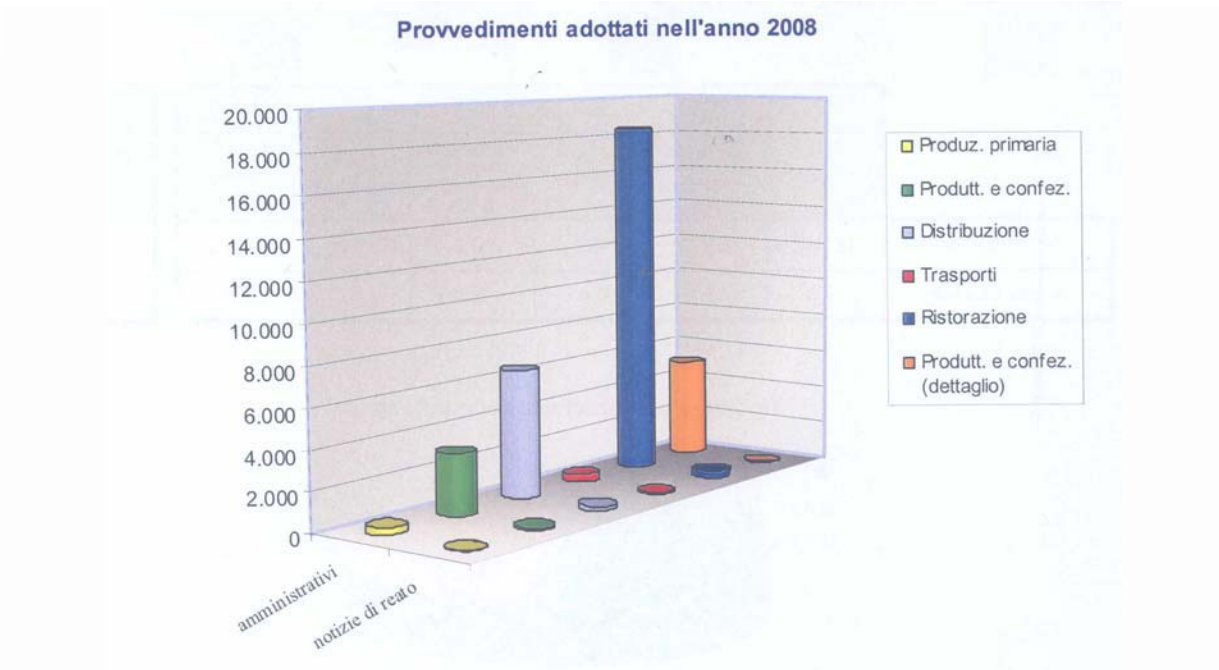


Fig. 7 - S.I.A.N. Provvedimenti adottati

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	369	3.134	6.598	400	18.419	5.147	**34.067**
notizie di reato	24	112	259	80	361	79	**915**



Un analogo raffronto negli ultimi dieci anni, inerente l'attività di campionamento praticata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5.** Si nota un decremento dell'attività di campionamento a partire dal 2003 e, per quel che riguarda le percentuali di campioni irregolari rilevate, una graduale riduzione degli stessi, facendo registrare il valore più basso nel 2006, ossia il 2,3%.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Fig. 6,** dove risulta che la maggior frequenza di irregolarità si riscontra ancora nell'ambito dell'igiene (del personale, delle strutture, HACCP, ecc).

La **Fig. 7** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2008 nei diversi settori.Quanto esposto in **Fig. 7** viene illustrato nel seguente grafico.

Questi dati, nel complesso, evidenziano che le maggiori irregolarità notificate dai S.I.A.N. coinvolgono principalmente la ristorazione e l'attività di produzione e confezionamento al dettaglio. Si evidenzia, altresì, come ancora numerose risultino le irregolarità riscontrate nell'igiene generale e dell'-HACCP, nonostante l'entrata in vigore del D.Lgs n. 155 nel 1997. Questo trend era già stato rilevato nel 2006 e nel 2007.

Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)

In **Fig. 8** sono riassunti i risultati delle attività svolte dai servizi veterinari pervenuti dalle Regioni e Province Autonome e lo scostamento, rispetto al 2007, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni. Anche in questo caso i dati non rappresentano l'intero territorio nazionale; alla data del 31.05.2009, solo la Regione Basilicata non ha fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva svolta dai servizi veterinari. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10.**

Le unità controllate sono state **245.921** (il **50,9%** di quelle totali segnalate sul territorio), **l'8,4%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni **(Fig. 10).**

La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio* **31,3 %** seguono i settori della *ristorazione* (**13.9%**) e *distribuzione* (**10,3%**).

Confrontando l'attività ispettiva dal 1999 al 2008 anche per i S.V. si nota un decremento negli anni del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è stata pari all'8,4% nel 2008 superiore a quella avutasi negli anni precedenti (vedi **Fig. 11**).

Dal 1999 al 2008 il numero di campioni prelevati è aumentato, mentre in netta diminuzione sono i campioni risultati irregolari, facendo registrare il valore più basso proprio nel triennio 2006-2008 (**0,7%**) come risulta dalla **Fig.12.**

Le **Fig. 13** e **14,** ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle per i S.I.A.N.

In particolare, dalla **Fig. 13** si nota che anche nel caso dei S.V. il maggior numero di infrazioni proviene dal settore dell'igiene (del personale, delle strutture, dell'HACCP).

Fig. 8

S.V. - 2008

		PRODUTTORI PRIMARI	2007	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2007	DISTRIBUZIONE	2007	TRASPORTI	2007	RISTORAZIONE	2007	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2007
ABRUZZO	N° di unità controllate	68	↓	389	↑	1.050	≈	771	↑	348	↑	431	↓
	N° di ispezioni	4.092	↓	4.361	↓	1.266	≈	784	↑	347	↑	375	↓
	N° di unità con infrazioni	24	↑	39	↓	44	↑	28	↓	24	↓	2	↓
BASILICATA	N° di unità controllate												
	N° di ispezioni												
	N° di unità con infrazioni												
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	196	≈	113	≈	202	↓	0	↓	57	≈	217	↓
	N° di ispezioni	252	↑	310	≈	414	↓	0	↓	62	≈	305	↓
	N° di unità con infrazioni	5	≈	6	↑	14	↓	0	≈	2	≈	8	≈
CALABRIA	N° di unità controllate	1.154	↑	203	↓	3.911	↑	1.443	≈	1.015	≈	3.105	↑
	N° di ispezioni	9.350	↓	2.120	≈	9.533	↑	2.289	≈	1.823	↓	4.483	↑
	N° di unità con infrazioni	13	↓	9	↓	178	≈	44	↓	76	↑	15	↓
CAMPANIA	N° di unità controllate	14.646	↑	1.220	≈	10.874	≈	3.922	≈	2.881	≈	4.161	≈
	N° di ispezioni	24.810	≈	14.940	≈	22.923	≈	3.834	≈	2.965	≈	4.189	↓
	N° di unità con infrazioni	242	≈	293	↑	590	↓	113	↓	193	↓	208	↓
EMILIA R.	N° di unità controllate	18.405	↓	2.555	≈	4.511	≈	881	↓	1.348	≈	23	↓
	N° di ispezioni	97.659	↓	69.981	↑	8.941	≈	1.080	↓	1.871	↑	98	↓
	N° di unità con infrazioni	3.101	↑	1.301	↑	659	↓	234	↑	373	↑	5	↑
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	3.306	≈	358	≈	842	≈	186	↓	131	≈	410	↓
	N° di ispezioni	5.855	≈	8.738	↑	1.796	↓	124	↓	133	≈	1.146	≈
	N° di unità con infrazioni	58	↓	99	↓	37	↓	0	≈	4	≈	17	↓
LAZIO	N° di unità controllate	7.199	≈	574	≈	5.916	≈	1.599	↓	1.249	≈	1.126	↓
	N° di ispezioni	8.967	≈	13.538	≈	9.986	≈	1.486	↓	1.409	↓	1.832	≈
	N° di unità con infrazioni	48	↓	151	↑	474	↓	37	≈	51	≈	107	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	2.852	↑	221	↓	1.126	≈	3	↓	125	↓	436	≈
	N° di ispezioni	5.285	≈	4.872	≈	2.444	↓	4	↓	183	↓	728	↑
	N° di unità con infrazioni	66	↑	74	↑	201	≈	0	↓	27	↓	59	≈
LOMBARDIA	N° di unità controllate	857	≈	2.131	≈	10.880	≈	161	↓	1.586	↑	1.522	≈
	N° di ispezioni	8.369	↓	12.182	≈	26.035	≈	327	↓	2.098	↑	1.982	≈
	N° di unità con infrazioni	430	≈	877	↓	2.399	≈	6	≈	450	↓	311	≈
MARCHE	N° di unità controllate	939	↓	87	↓	136	↓	48	↓	102	↓	131	↓
	N° di ispezioni	1.860	↓	2.088	↓	134	↓	48	↓	109	↓	133	↓
	N° di unità con infrazioni	1	≈	0	↓	0	↓	0	≈	0	↓	0	↓
MOLISE	N° di unità controllate	975	≈	134	≈	723	≈	227	≈	53	≈	147	↓
	N° di ispezioni	343	≈	248	↓	1.733	↓	230	≈	53	≈	133	≈
	N° di unità con infrazioni	3	≈	13	↓	16	↓	0	≈	0	≈	10	↑
PIEMONTE	N° di unità controllate	10.340	↑	1.367	≈	2.851	≈	557	↓	88	↓	1.890	≈
	N° di ispezioni	21.606	↑	9.358	↓	3.886	↓	531	↓	97	↓	2.192	≈
	N° di unità con infrazioni	579	≈	610	↑	483	↓	13	↓	33	↑	364	↑
PUGLIA	N° di unità controllate	2.633	↓	829	≈	5.383	≈	2.218	≈	1.325	≈	2.539	↓
	N° di ispezioni	3.926	≈	5.014	↑	7.824	↓	2.334	↓	1.352	↑	3.558	≈
	N° di unità con infrazioni	22	≈	55	↑	255	≈	31	≈	107	↑	350	↑
SARDEGNA	N° di unità controllate	91	↓	128	↓	320	↓	214	↓	23	↓	620	↓
	N° di ispezioni	1.126	↓	1.014	↓	4.813	↓	201	↓	20	↓	3.030	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	2	↓	2	≈	0	≈	0	≈	6	≈
SICILIA	N° di unità controllate	11.840	≈	1.052	≈	5.024	≈	2.230	≈	1.073	↑	2.093	↓
	N° di ispezioni	72.990	≈	5.497	↓	7.210	≈	2.145	↑	1.101	↑	2.527	↓
	N° di unità con infrazioni	51	↓	142	↓	163	↓	8	≈	104	↑	13	↓
TOSCANA	N° di unità controllate	7.168	≈	1.028	≈	2.049	≈	432	↓	421	≈	1.612	↓
	N° di ispezioni	22.539	≈	19.709	↓	3.249	≈	569	≈	469	≈	2.196	≈
	N° di unità con infrazioni	333	≈	586	↑	551	↑	19	↑	250	↑	651	↑
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	3.031	≈	167	≈	313	↓	92	↑	56	↓	289	↓
	N° di ispezioni	6.668	≈	2.804	≈	335	↓	92	↑	56	≈	289	↓
	N° di unità con infrazioni	3	≈	5	≈	4	≈	0	≈	4	↓	3	≈
UMBRIA	N° di unità controllate	4.221	↓	191	≈	671	↑	458	↓	545	≈	719	↑
	N° di ispezioni	6.378	≈	6.588	≈	1.141	↓	442	↓	652	↓	730	↑
	N° di unità con infrazioni	52	≈	19	↓	90	≈	4	≈	103	↓	70	↓
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	2	↓	202	↑	55	↑	4	↓	0	≈	89	↑
	N° di ispezioni	27	↓	2.192	↑	319	↑	16	↓	0	≈	285	↓
	N° di unità con infrazioni	0	↓	18	↓	6	≈	0	↓	0	≈	0	↓
VENETO	N° di unità controllate	26.591	≈	1.019	≈	3.971	≈	2.588	≈	586	≈	2.127	≈
	N° di ispezioni	93.774	≈	27.960	↓	18.272	↓	2.846	≈	1.077	≈	3.980	≈
	N° di unità con infrazioni	333	≈	69	≈	88	≈	9	≈	5	≈	66	↑

Fig. 9 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva dei S.V.

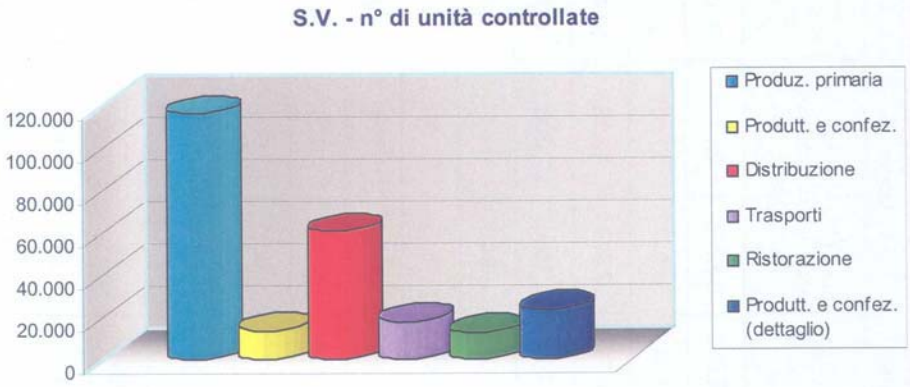
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	217.319	15.734	7.233	97.032	13.564	22.796	56.070	10.832	42.591	483.171
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	116.437	13.968	6.165	54.643	6.017	12.017	9.043	3.945	23.686	245.921
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	395.876	213.414	43.967	87.567	7.074	12.287	10.485	5.338	34.191	810.199
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5.364	4.368	910	5.324	156	388	1.082	724	2.264	20.580
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	266.657	30.947	3.234	14.082	84	41	540	596	5.853	322.034
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.049	655	88	381	5	0	25	17	169	2.389
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2.105	3.288	513	3.062	117	121	490	339	1.297	11.332
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.168	2.774	590	2.623	174	168	468	334	1.458	9.757
c) Composizione	79	50	5	51	2	7	13	4	6	217
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	115	69	24	120	39	0	21	8	25	421
e) Etichettatura e presentazione	148	185	40	684	19	52	40	17	284	1.469
f) Altro	584	673	133	527	30	62	179	68	212	2.468
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3.059	4.244	892	5.289	168	98	793	398	2.213	17.154
b) Notizie di reato	104	186	46	376	19	10	38	45	124	948

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Fig. 10– *Attività ispettiva dei S.V. per l'anno 2008*

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
n° di unità controllate	116.437	13.968	60.808	18.034	12.988	23.686	***245.921***
n° di unità con infrazioni	5.364	4.368	6.234	544	1.806	2.264	***20.580***
% di unità irregolari	4,6	31,3	10,3	3,0	13,9	9,6	***8,4***



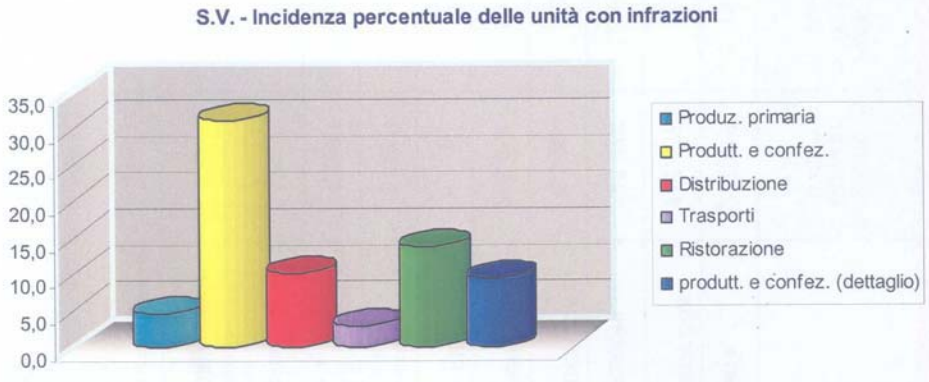


Fig. 11– *S.V. Raffronto anni 1999-2008*

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	31.993	69.292	65.502	356.857	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900	245.921
Numero di ispezioni	56.825	326.768	320.592	1.148.797	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490	810.199
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	2.782	2.657	2.990	16.911	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382	20.580
% di unità con infrazioni	8,7	3,8	4,6	4,7	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008

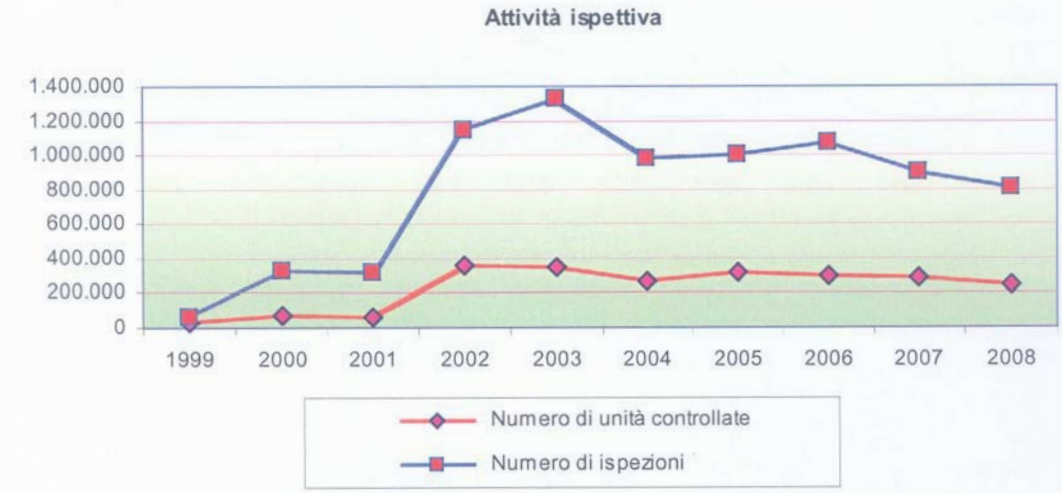




Fig. 12 S.V. *Raffronto anni 1999-2008*

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	11.415	45.996	36.364	208.657	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354	322.034
Campioni non regolamentari	435	1.215	914	3.820	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389
% di campioni irregolari	3,8	2,6	2,5	1,8	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008

S.V. - Attività di campionamento



S.V. - Campioni irregolari

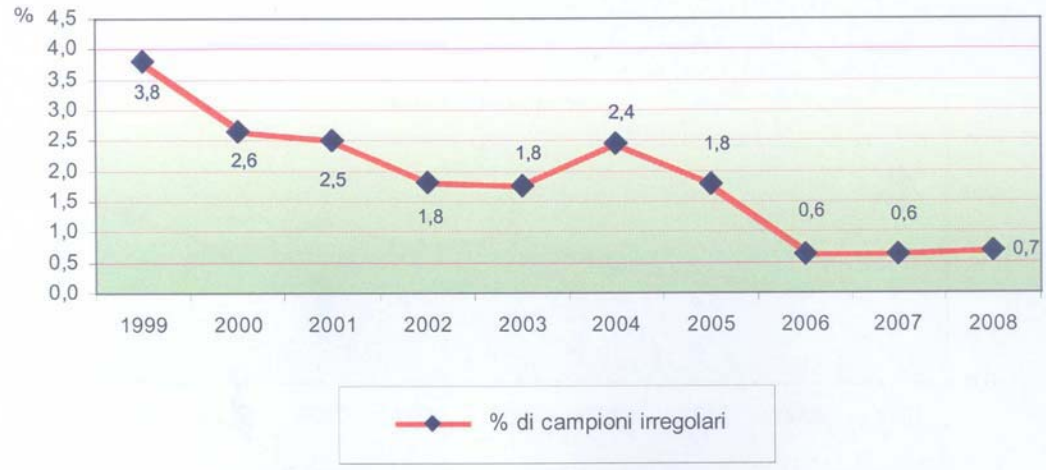
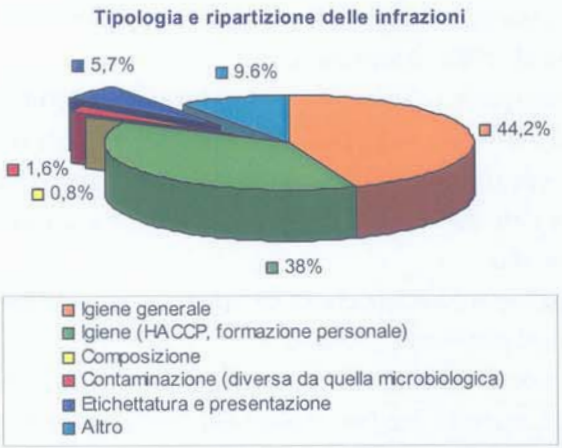


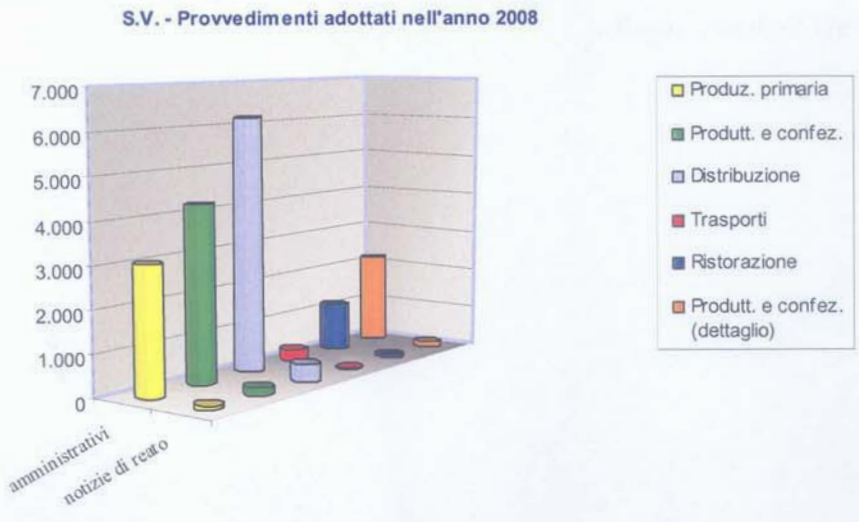
Fig. 13 S.V. *Distribuzione delle infrazioni*

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbio-logica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	11.332	9.757	217	421	1.469	2.468	**25.664**
% delle infrazioni	44,2	38,0	0,8	1,6	5,7	9,6	



PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	3.059	4.244	6.181	266	1.191	2.213	**17.154**
notizie di reato	104	186	422	29	83	124	**948**

Fig.14 S.V. *Provvedimenti adottati*



ATTIVITA' ANALITICA– Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) inviano la sintesi dei risultati dell'attività analitica , utilizzando il predisposto Modello B relativo all'analisi dei campioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito dei controlli analitici sui campioni.

Il modello B riporta il totale dei campioni analizzati durante l'anno e quelli risultati irregolari a causa di una o più non conformità (un campione per il quale si riscontrino più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta nella colonna "irregolari", ma ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente delle infrazioni, la cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni").

Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle **contaminazioni microbiologiche** (da Salmonella, Listeria monocytogenes, o altro), chimiche e di altro tipo (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), nonché quelle riguardanti la **composizione** (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), l'**etichettatura** e la **presentazione** (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.).

Gli alimenti vengono distinti in base alla **classe di appartenenza.** Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

- *prodotti lattiero-caseari,* esclusi gelati e dessert (indicati nella specifica categoria)
- *uova o ovoprodotti,* esclusi i prodotti trasformati contenenti uova, come dessert e salse (citate alle voci corrispondenti)
- *grassi e oli,* esclusi i grassi del latte (inclusi nei prodotti lattiero-caseari)
- *zuppe, brodi e salse,* inclusi aceto, mostarda e maionese
- *erbe e spezie,* incluso il sale e i suoi succedanei
- *piatti preparati,* inclusi i panini farciti

Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti di origine vegetale, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari.

Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)

Il dettaglio del numero dei campioni analizzati dalle ARPA per ogni Regione e Provincia Autonoma e della quantità degli stessi campioni risultata non conforme, è riportato nella **Fig. 15** e relativo grafico, mentre i risultati riepilogativi nazionali dell'attività di controllo ufficiale svolta da tutte le A.R.P.A. durante il 2008 sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 16.** Non sono inclusi i dati del laboratorio A.R.P.A. delle Regioni Calabria, Basilicata e Sicilia che non hanno trasmesso i risultati nonostante i ripetuti solleciti.

Durante il 2008, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e da Laboratori di sanità pubblica istituiti presso alcune regioni un totale di 67.808 campioni di alimenti e bevande, di cui 1.437 sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del 2,1% identica al 2007.

Un raffronto dell'attività analitica delle A.R.P.A. negli anni dal 1999 al 2008, schematizzato nella **Fig. 17**, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 1999 fino al 2004, con fluttuazioni negli anni successivi e un aumento nel 2007 e 2008. La percentuale di campioni irregolari è la più bassa riscontrata nel periodo 1999-2008.

Nella **Fig. 18** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse hanno interessato principalmente le contaminazioni microbiologiche diverse da quelle dovute a Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, le contaminazioni chimiche diverse da quelle dovute a micotossine e metalli pesanti.

La **Fig. 19** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.

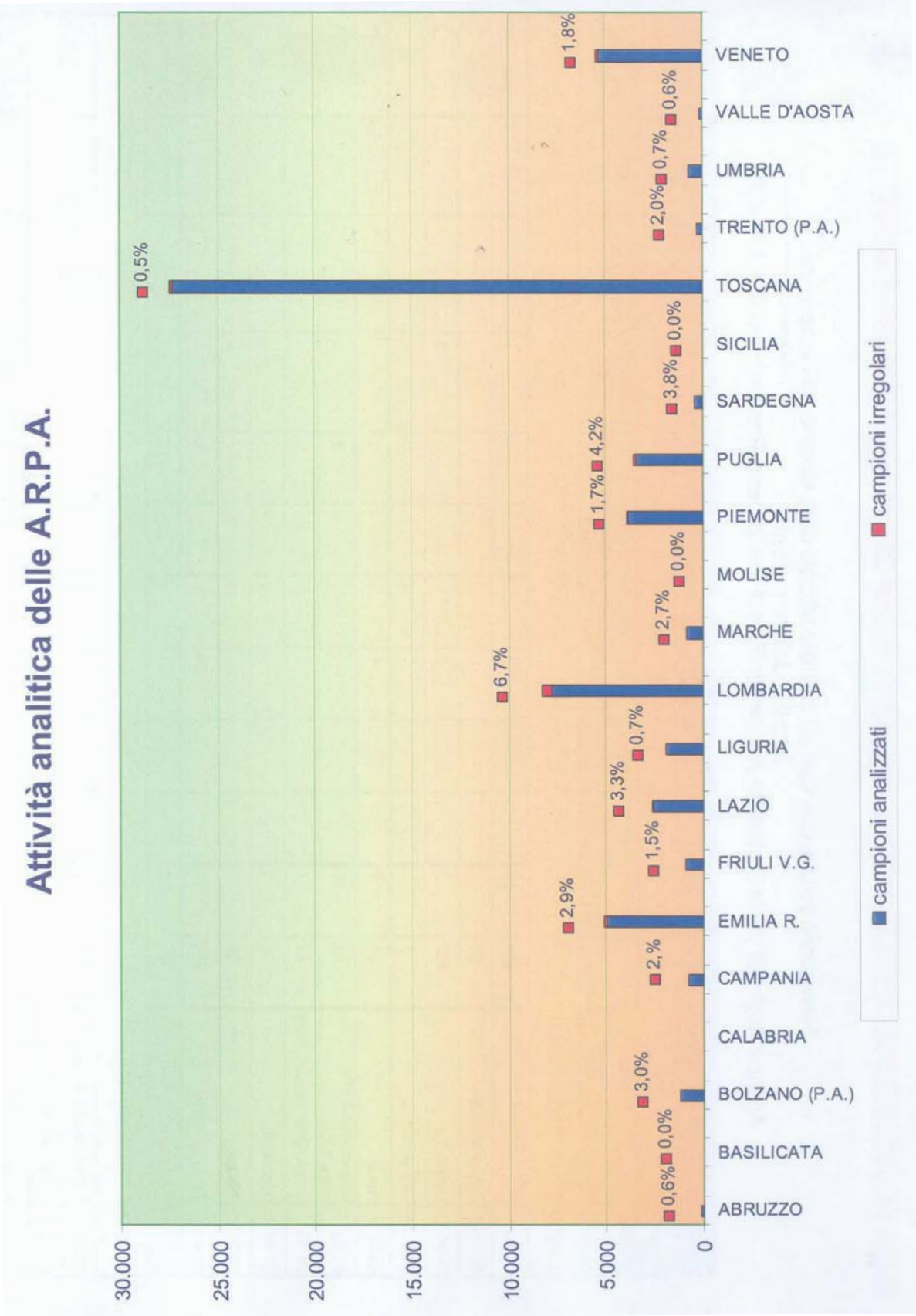
Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sulla frutta secca e spuntini, sui grassi e oli e sugli additivi.

Quanto esposto dalla **Fig. 19** viene anche illustrato graficamente.

Fig. 15

A.R.P.A. - 2008

		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, cacciagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni	6				31	1	9	4	13	8	3	2				1					93
	analizzati						1															
	irregolari																					
BASILICATA	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	141	7	122	46	47	21	111	136	9	46	61	18			1		332	49		17	18
	analizzati	1		2	3	9	1	6	1		4	3	2					1	2			
	irregolari																					
CALABRIA	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
CAMPANIA	N° campioni	2				94	146	141	68	24	25	23	16	10	16	4	5	64		12	80	54
	analizzati					5		8	2									1				
	irregolari																					
EMILIA R.	N° campioni	143	25	184	240	131	124	950	149	187	200	384	15	151	73	22	210	1.067	241	1	292	164
	analizzati	1		8	2	20	5	28	6	2	2	11	2			2	29	1	6		7	13
	irregolari																					
FRIULI V.G.	N° campioni	137	37	277	93	1		14								25		15			309	
	analizzati			12	2																	
	irregolari																					
LAZIO	N° campioni					268	46	336	921	29	85	139	43		12	4	9	330	67	1	232	38
	analizzati					27		18	15									22			2	
	irregolari																					
LIGURIA	N° campioni	118	8	67	38	233	109	268	456	86	50	94	9		18	29	77	80	90	5	72	18
	analizzati						2	4	3		1				3						1	
	irregolari																					
LOMBARDIA	N° campioni	70	8	14	35	371	136	1.903	1.138	89	662	200	43	331	20	136	115	2.135	15	28	225	106
	analizzati	4		2	4	35	6	117	73	4	8	3	1	35	2	11	5	167	3	5	31	7
	irregolari																					
MARCHE	N° campioni					176	57	146	234	30	26	34		55		20	28	11	23			
	analizzati					1	1	12	1		5						3					
	irregolari																					
MOLISE	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
PIEMONTE	N° campioni	202	56	164	17	50	148	626	600	765	81	175	21	18	74	32	101	274	137	7	172	130
	analizzati	1		2		6	3	14	7	4	4						2	7	5		8	2
	irregolari																					
PUGLIA	N° campioni	143	8	231	145	243	211	953	109	56	158	280	45	19	6	53	26	504	70	5	101	6
	analizzati	6		9	11	25	14	39		1	3	17	3				2	8			3	
	irregolari																					
SARDEGNA	N° campioni	7				33	13	125	37	2	14	37	6	10	4	6	3	84	5		5	8
	analizzati	1				1		7				6										
	irregolari																					
SICILIA	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
TOSCANA	N° campioni	345	7	23.062	35	73	59	709	269	71	90	121	8	182	11	31	121	1.327	89	7	109	571
	analizzati	18	1			2		17	6	2	1				1		16	53	5			7
	irregolari																					
TRENTO (P.A.)	N° campioni	29			5	10	9	61	78			47	3		1		3	9				1
	analizzati	1						2									2					
	irregolari																					
UMBRIA	N° campioni	23	1	5	5	36		121	192	2	23	138			9	3	7	24	36	4	11	59
	analizzati											3			1			1				
	irregolari																					
VALLE D'AOSTA	N° campioni	7				10	3	36	33	4	5	15		5		1	4	6	37			
	analizzati																1					
	irregolari																					
VENETO	N° campioni	41	12	55	26	274	142	1.324	796	181	300	186	91	180	105	122	84	795	190	29	246	155
	analizzati	0				15	5	37	7	2	2	6	1				1	7	1			14
	irregolari																					


Attività analitica delle A.R.P.A.
VENETO
VALLE D'AOSTA
UMBRIA
TRENTO (P.A.)
TOSCANA
SICILIA
SARDEGNA
PUGLIA
PIEMONTE
MOLISE
MARCHE
LOMBARDIA
LIGURIA
LAZIO
FRIULI V.G.
EMILIA R.
CAMPANIA
CALABRIA
BOLZANO (P.A.)
BASILICATA
ABRUZZO
1,8%
0,6%
0,7%
2,0%
0,5%
3,8%
0,0%
1,7%
4,2%
0,0%
2,7%
6,7%
0,7%
3,3%
1,5%
2,9%
2,%
3,0%
0,0%
0,6%
30.000
25.000
20.000
15.000
10.000
5.000
0
campioni irregolari
campioni analizzati

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande

Analisi dei campioni

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione**A.R.P.A./P.M.P.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi c conservati	495	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
04 01 02	Latte pastorizzato	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	157	2	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
04 01 04	Latte sterilizzato	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	26	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 02	Latte e crema di latte concentrati	64	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	425	17	-	-	15	1	-	-	-	1	-	17
	TOTALE	1.325	33	-	-	29	1	-	1	1	1	-	33
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	65	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	135	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Fig. 16

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine ovine, caprine, equine	23.223	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	107	3	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3
02 04	Altre carni	165	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	444	19	10	3	3	-	-	3	-	-	-	19
TOTALE		23.939	23	12	3	5	-	-	3	-	-	-	23
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	62	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
03 03	Filetti e trance di pesce	66	3	-	-	-	-	1	2	-	-	-	3
03 05	Molluschi gasteropoidi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	351	18	2	-	14	-	-	2	-	-	-	18
03 08	Mollusci cefalopodi	35	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	114	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e mollusch	31	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE		687	28	2	-	19	-	1	6	-	-	-	28

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	17	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	16	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marin	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.992	108	8	-	5	-	-	37	13	29	29	121
15 07 01 001	Olio di oliva	362	26	1	-	4	-	-	5	7	1	3	21
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	899	63	-	-	1	-	-	4	20	29	6	60
15 12	Oli e grassi idrogenati	239	15	-	-	5	-	-	4	-	6	-	15
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	31	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	TOTALE	2.296	130	8	-	16	-	-	42	13	35	29	143
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	266	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.276	24	-	-	5	-	1	13	3	1	2	25
21 03	Prep. per salse e salse	479	12	-	-	7	1	-	3	-	1	-	12
22 10	Aceti commestibili e succedanei	85	4	-	-	1	-	-	2	-	1	-	4
	TOTALE	2.147	40	-	-	14	1	1	18	3	3	2	42

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1.151	26	6	-	13	2	-	7	2	-	1	31
11 00	Prodotti della macinazione	1.417	26	-	-	11	7	-	6	4	-	-	28
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.572	96	2	-	36	1	-	18	29	9	1	96
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2.637	98	10	2	52	-	-	21	10	3	5	103
19 03 01	Paste alimentari secche	893	22	-	-	11	-	-	8	4	-	-	23
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	826	48	5	4	37	-	-	3	2	-	-	51
19 03 03	Paste alimentari speciali	507	8	1	-	3	-	-	2	-	-	2	8
	TOTALE	**9.003**	**324**	**24**	**6**	**163**	**10**	**-**	**65**	**51**	**12**	**9**	**340**
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.485	63	1	6	40	-	6	13	8	1	-	75
08 00	Frutta	2.139	58	-	-	34	-	-	14	8	3	-	59
	TOTALE	**5.624**	**121**	**1**	**6**	**74**	**-**	**6**	**27**	**16**	**4**	**-**	**134**
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.645	21	2	1	3	7	1	4	1	-	2	21
25 00	Sale da cucina	83	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTALE	**1.728**	**22**	**2**	**1**	**3**	**7**	**1**	**4**	**1**	**1**	**2**	**22**
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta		13	-	-	7	-	-	5	1	1	2	16
22 02	Altre bevande non alcoliche		19	-	-	4	-	-	8	4	4	3	23
	TOTALE	**2.143**	**32**	**-**	**-**	**11**	**-**	**-**	**13**	**5**	**5**	**5**	**39**

RIEPILOGO NAZIONALE

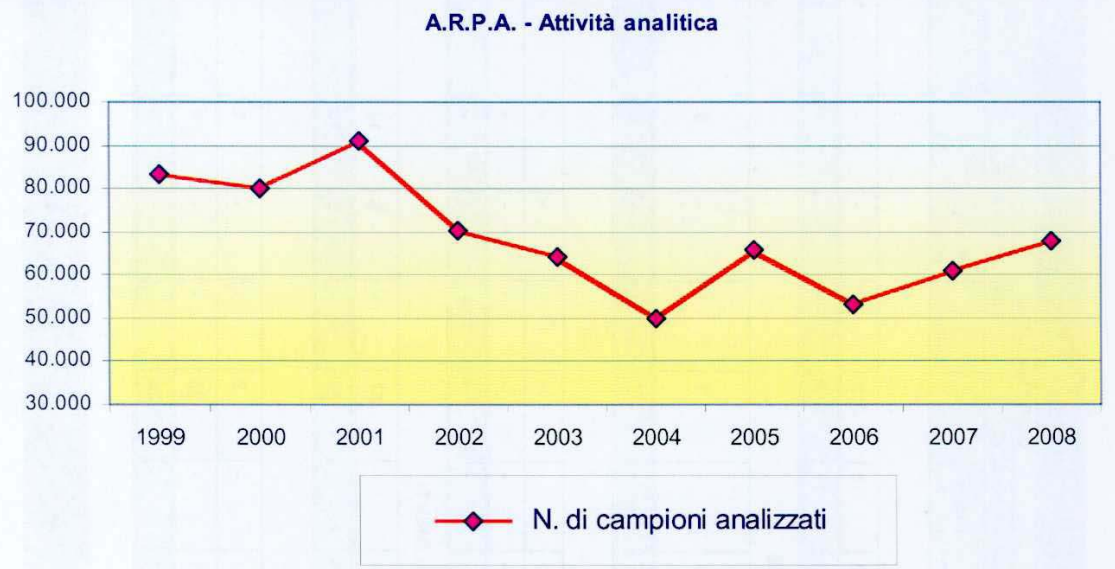
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1.151	26	6	-	13	2	-	7	2	-	1	31
11 00	Prodotti della macinazione	1.417	26	-	-	11	7	-	6	4	-	-	28
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1.572	96	2	-	36	1	-	18	29	9	1	96
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2.637	98	10	2	52	-	-	21	10	3	5	103
19 03 01	Paste alimentari secche	893	22	-	-	11	-	-	8	4	-	-	23
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	826	48	5	4	37	-	-	3	2	-	-	51
19 03 03	Paste alimentari speciali	507	8	1	-	3	-	-	2	-	-	2	8
	TOTALE	9.003	324	24	6	163	10	-	65	51	12	9	340
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.485	63	1	6	40	-	6	13	8	1	-	75
08 00	Frutta	2.139	58	-	-	34	-	-	14	8	3	-	59
	TOTALE	5.624	121	1	6	74	-	6	27	16	4	-	134
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.645	21	2	1	3	7	1	4	1	-	2	21
25 00	Sale da cucina	83	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTALE	1.728	22	2	1	3	7	1	4	1	1	2	22
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta		13	-	-	7	-	-	5	1	1	2	16
22 02	Altre bevande non alcoliche		19	-	-	4	-	-	8	4	4	3	23
	TOTALE	2.143	32	-	-	11	-	-	13	5	5	5	39

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.431	270	32	19	219	-	-	-	14	-	-	284
	TOTALE	7.431	270	32	19	219	-	-	-	14	-	-	284
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.164	22	-	-	1	1	-	6	7	7	1	23
	TOTALE	1.164	22	-	-	1	1	-	6	7	7	1	23
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	85	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
31 00	Coloranti	18	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
	TOTALE	103	5	-	-	-	-	-	-	6	-	-	6
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli aliment	1.872	59	-	-	37	-	9	13	-	2	1	62
	TOTALE	1.872	59	-	-	37	-	9	13	-	2	1	62
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, no nominati altrove	482	4	-	-	2	-	-	1	2	-	-	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.024	48	1	-	23	-	-	8	3	13	2	50
	TOTALE	1.506	52	1	-	25	-	-	9	5	13	2	55
	TOTALE NAZIONALE	67.808	1.437	88	35	673	171	25	233	138	97	59	1.519

Fig. 17 - *Raffronto anni 1999-2008*

A.R.P.A. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	83.229	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808
Campioni irregolari	3.692	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437
% di campioni irregolari	4,4	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008



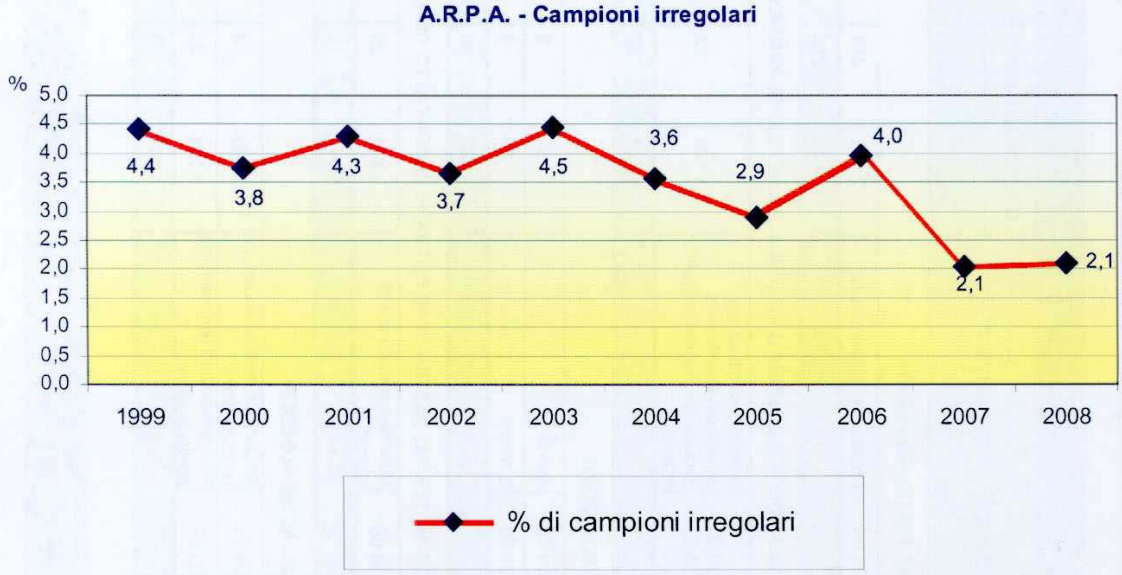


Fig. 18 *A.R.P.A. Distribuzione delle infrazioni*

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	88	35	673	171	25	233	138	97	59	1.519
% infrazioni	5,8	2,3	44,3	11,3	1,6	15,3	9,1	6,4	3,9	

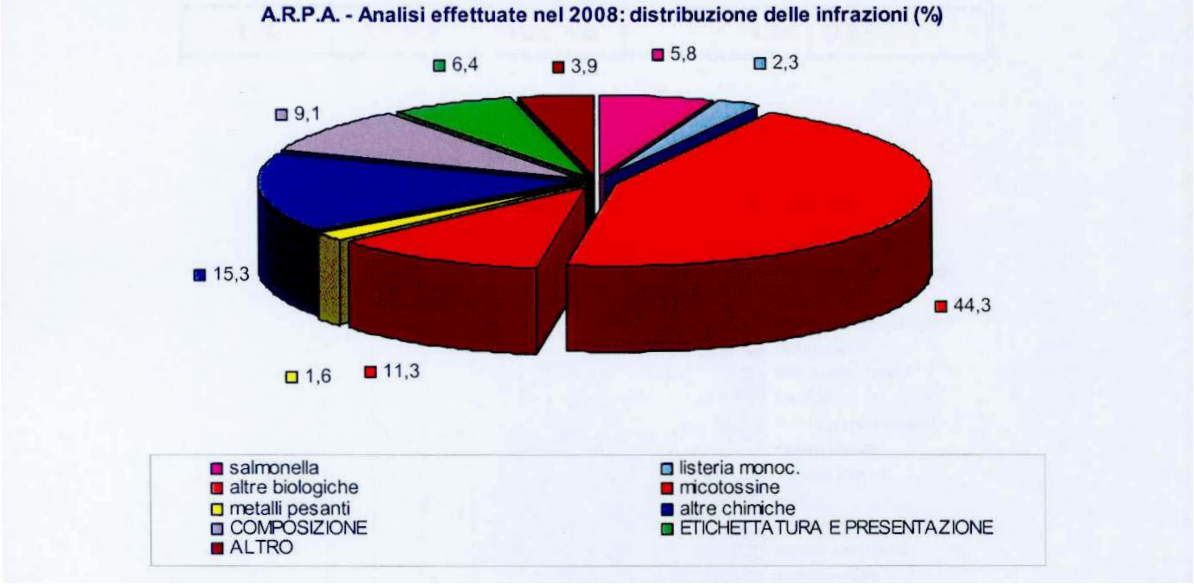


Fig. 19 *A.R.P.A. Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti*

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.325	33	2,5
Uova e ovoprodotti	135	1	0,7
Carni e loro preparazioni	23.939	23	0,1
Pesci, crostacei, molluschi	687	28	4,1
Grassi e oli	2.296	130	5,7
Zuppe, brodi, salse	2.147	40	1,9
Cereali e prod. panetteria	9.003	324	3,6
Frutta e verdura	5.624	121	2,2
Erbe, spezie, caffè, tè	1.728	22	1,3
Bevande non alcoliche	2.143	32	1,5
Vino	2.386	49	2,1
Bevande alcoliche	375	7	1,9
Gelati e dessert	970	39	4,0
Cacao e sue preparazioni	380	8	2,1
Dolciumi	522	13	2,5
Frutta secca, spuntini	2.072	159	7,7
Piatti preparati	7.431	270	3,6
Prodotti per alim. particolare	1.164	22	1,9
Additivi	103	5	4,9
Materiali a contatto con alim.	1.872	59	3,2
Altri alimenti	1.506	52	3,5
TOTALI	**67.808**	**1.437**	**2,1**

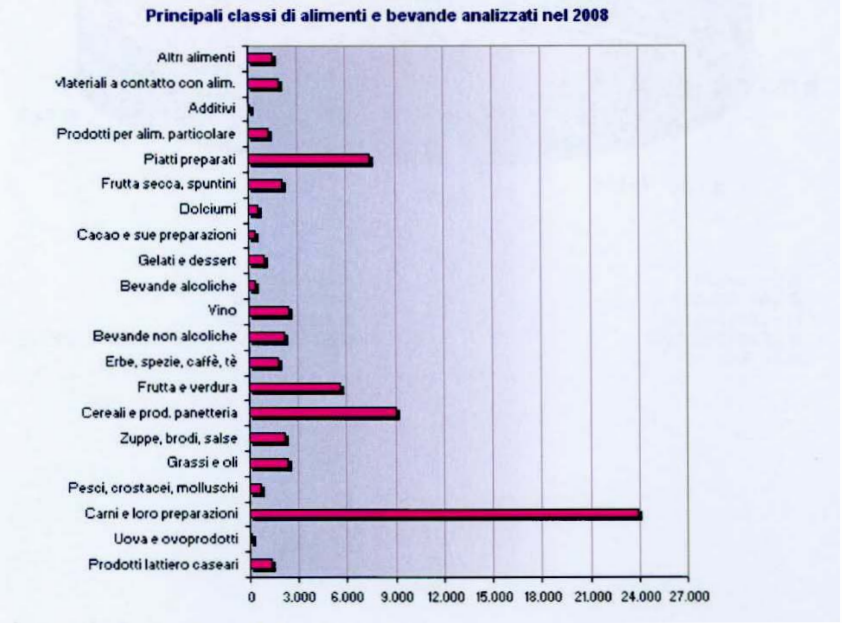
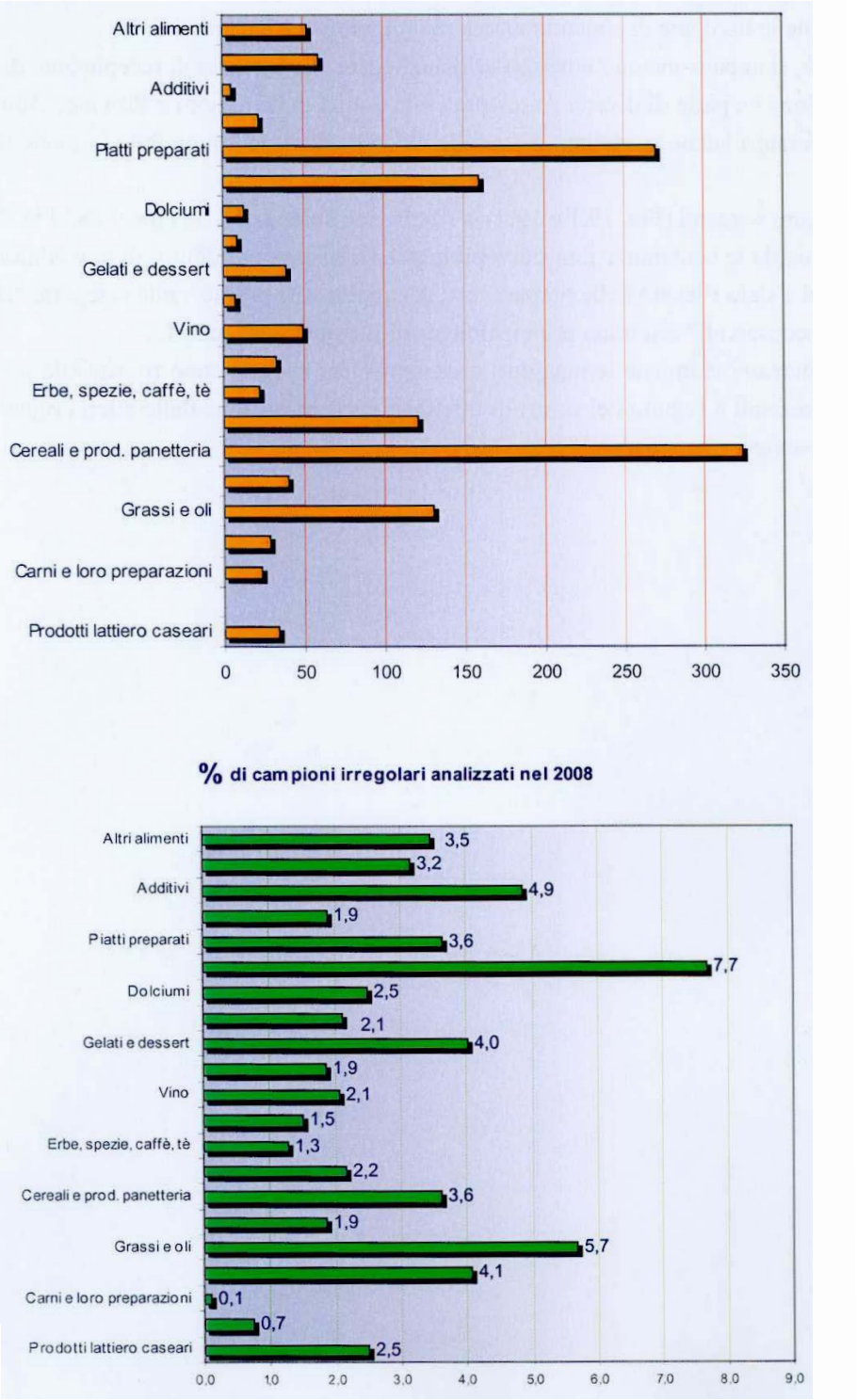


Fig. 19 *Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti*



Come era stato evidenziato nella relazione dell'anno precedente si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro".

Nonostante le diverse proposte di informatizzazione dei dati, che non hanno portato ancora alla revisione del sistema, quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche.

Nonostante ciò, si notano ancora numerose criticità, legate alla lentezza di recepimento di questa proposta di innovazione da parte di diversi Assessorati alla Sanità delle regioni e Province Autonome. Inoltre non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto.

Pertanto, le figure seguenti (Fig. 19.1 e 19.2) si riferiscono solo ai dati trasmessi da 11 A.R.P.A.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nelle preparazioni gastronomiche pronte, nella categoria "latte e crema di latte, freschi o conservati" e si tratta principalmente di E.coli e Stafilococchi.

Per le contaminazioni chimiche le maggiori contaminazioni rilevate sono riferite alla presenza di idrocarburi in oli vegetali a seguito dei controlli effettuati per l'attivazione delle allerta riguardanti l'olio di girasole di provenienza ucraina.

Mod. B-ARPA attività analitica-altre contaminazioni microbiologiche	E.coli	Clostridio	Clostridium perfrigens	enterotossina stafilococcica	Stafilococcus aureus	Stafilococco	Bacillus cereus	Tossina botulinica	Miceti	Muffe	Larve	Lieviti	Insetti	Rettile morto	Roditore	Aumentata carica microbica	Presenza di parassiti	DSP
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI																		
Latte e crema di latte, freschi o conservati	5			5		8												
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																		
Molluschi bivalvi	6																	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																		
Preparazioni di ortaggi senza aceto			1				1			3			1			1		
Prep. per salse e salse								1									1	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																		
Cereali										2			1					
Prodotti della macinazione																1		
Pane, altri prodotti della panetteria	3	1				3	4		1	2			4			1	2	
Prodotti di pasticceria e biscotti	1				1					2				1				
Paste alimentari all'uovo	1				4					1		1				1		
8. FRUTTA E VERDURE																		
Legumi, ortaggi, radici, tuberi															1			
Frutta	3					1				1			1					
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																		
Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche						1												
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																		
Succhi e nettari di frutta										1								
Altre bevande non alcoliche										3								
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																		
Cacao e preparazioni a base di cacao											1						2	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																		
Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca										2							2	
17. PIATTI PREPARATI																		
Preparazioni gastronomiche	25	3	1		2	15	4											
21. ALTRI ALIMENTI																		
Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	1				4												
Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove																	13	

Fig. 19.1

Mod. B- ARPA attività analitica- altre contaminazioni chimiche e diverse	Nimesulide	Residui di farmaci	Idrossido di calcio	Cloroformio	Caffeina in decaffeinato	Glutine	Composti polari	Idrocarburi	Fumonisine	Deficit di peso	Presenza di nitrati	Istamina	Residui fitofarmaci	Cumarina	Amerimento	Ceneri	Umidità	Acido Benzoico	Acido Sorbico	Anidride solforosa	Frazione polare elevata	Metanolo	Corpi estranei	Caratteristiche organolettiche alterate
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																								
Carni lavorate o comunque preparate											2													
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																								
Filetti e trance di pesce												2												
Preparazione e conserve di												1												
5. GRASSI ED OLI																								
Oli vegetali fluidi o concreti, greggi							9	11													2			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																								
Prep. per salse e salse																								1
Aceti commestibili e succedanei																				2				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																								
Prodotti della macinazione									1															
Pane, altri prodotti della panetteria			2											2		1	2		1				1	3
Prodotti di pasticceria e biscotti																			1					1
Paste alimentari secche															1									
8. FRUTTA E VERDURE																								
Legumi, ortaggi, radici, tuberi		5																						1
Frutta		7											1											
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																								
Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche					1																			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																								
Succhi e nettari di frutta				1														1						
Altre bevande non alcoliche																			1				1	1
11. VINO																								
Vini di uve fresche																			1					
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																								
Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche													1									2		
14. CACAO E PREP. A BASE DI CACAO																								
Cacao e preparazioni a base di cacao														1										
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																								
Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca										1				1										
18. PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																								
Prod. alimentazione particolare (prod. dietetici, alimenti prima infanzia)	2						1											1						1

Fig. 19.2

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

Attualmente gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono considerati enti sanitari di diritto pubblico ed operano quale strumento tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale ed in particolare del servizio Veterinario.

Gli Istituti con le loro 10 sedi centrali e le 90 sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali garantiscono la salute del consumatore attraverso il controllo ufficiale sulla sicurezza degli alimenti, oltre le attività svolte nel settore della sanità animale.

Costituiscono una struttura sanitaria integrata in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente per la salvaguardia della salute dell'uomo.

Svolgono, inoltre, servizi utili per il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, per l'Istituto Superiore di Sanità, per le Aziende Sanitarie Locali, per gli allevatori, per i produttori di alimenti di origine animale, per i produttori di beni e servizi per la zootecnica e per il consumatore finale.

Essi,infatti, costituiscono un supporto operativo per:

- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali

Con il D.M 27.2.2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati.

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2008, la **Fig. 20** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi. Gli stessi dati vengono rappresentati nel corrispondente grafico.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli I.Z.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig.21**).

Nei dati presentati si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2008 sono stati complessivamente **99.108**, in notevole incremento rispetto allo scorso anno **49.764 .**

Dei campioni analizzati **2.057** sono risultati non regolamentari **(2,1%)** inferiore in percentuale rispetto al 2007 **(3,6%)**

La **Fig. 22** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 1999 al 2008 dove si è assistito al maggior numero di analisi principalmente le carni e loro preparazioni.

Le **Fig. 23** e **24** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano infrazioni relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nelle bevande non alcoliche **(8,7%)** seguite dai prodotti

lattiero caseari (**3,1%**), dalla categoria zuppe, brodi e salse, e da altri alimenti.
Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati.

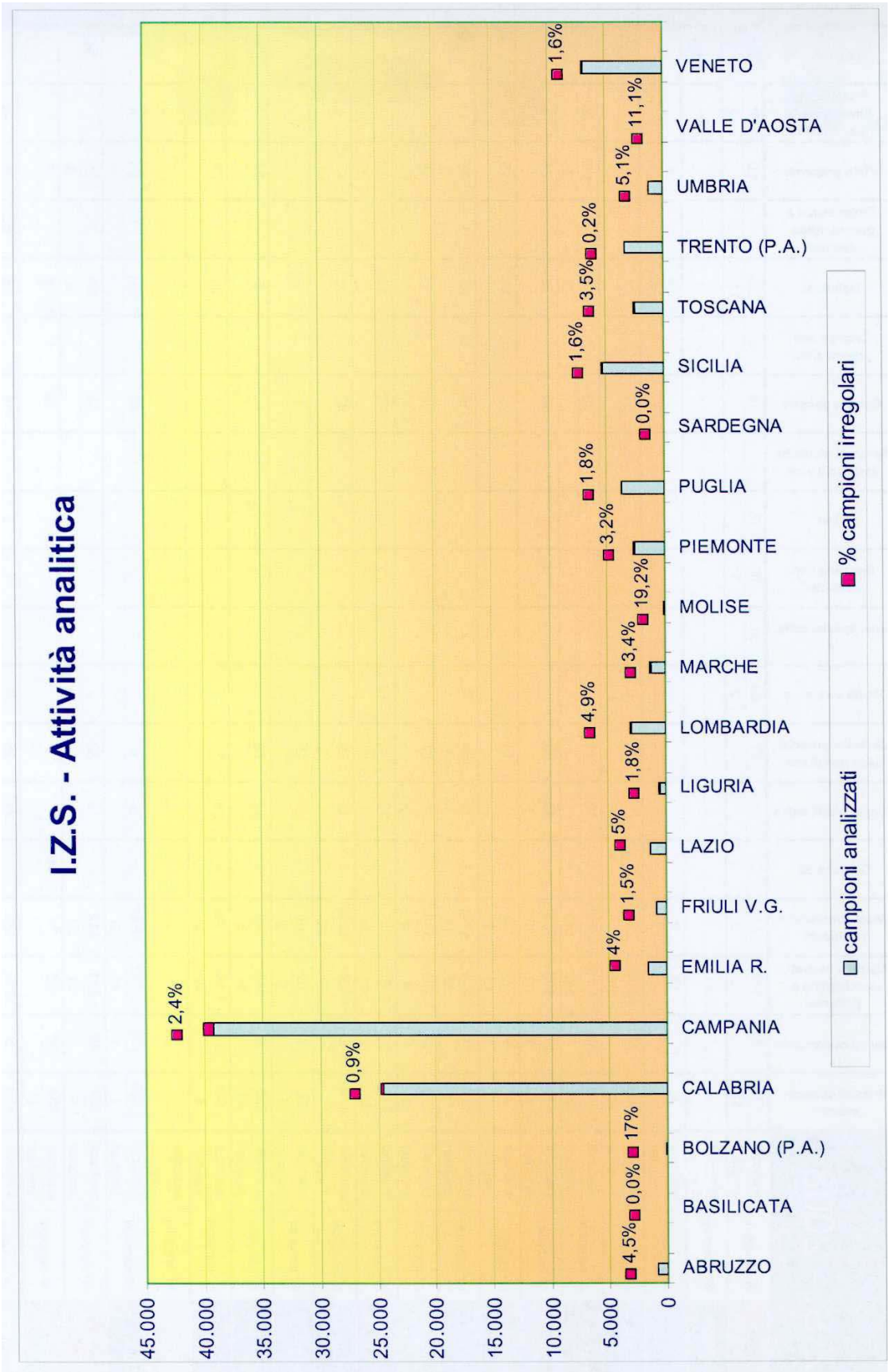
Dall'analisi dei risultati riguardanti la categoria "materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti" si è notato un trend positivo negli anni, con un notevole numero di campioni analizzati. Questi risultati trasmessi da diverse Regioni e Province Autonome, però, si riferiscono a campionamenti microbiologici effettuati presso gli operatori del settore alimentare per il monitoraggio dell' igiene ambientale e non riguardano i controlli ufficiali. In particolare questi campioni si riferiscono a tamponi di superficie e di attrezzature. E' necessario, pertanto, che per il futuro vengano conteggiati, come previsto dalla normativa in vigore, solo i campioni sottoposti a controllo ufficiale.

Si fa presente che mancano i dati da parte dell'I.Z.S. Basilicata e Sardegna. Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro"sono pervenuti solo da 12 istituti. Come per le ARPAT, nelle **Fig 24.1** e **24.2** sono riportati i dati relativi ricadenti nella generica voce "altro".
E' emerso che la contaminazione microbiologica frequente è stata quella da Stafilococcus aureus, seguita da Campylobacter e Yersinia enterocolitica nella classe "latte e crema di latte freschi o conservati" e E. coli nella categoria "altre carni". Questa particolare problematica dovrebbe essere oggetto di ulteriori successivi approfondimenti.
Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce "altro"la maggior irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze inibenti nella categoria "latte e crema di latte freschi o conservati" e solfiti nella categoria carni lavorate o comunque preparate e crostacei.

Fig. 20

I.Z.S. - 2008

		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, cacciagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni	133	8	143	71	22	9	67	69	34	16	76		19	8	25		50	31	2		70
	analizzati	11		9	2			4	2		1					1			2			6
BASILICATA	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	2		19	2											29		1				
	analizzati			3												6						
	irregolari																					
CALABRIA	N° campioni	4.166	73	20.067	211			6	5					51								6
	analizzati	152		64																		5
	irregolari																					
CAMPANIA	N° campioni	16.498	209	17.118	4.755		10	13						29	2	243		179	50			83
	analizzati	621		149	145											3		5				
	irregolari																					
EMILIA R.	N° campioni	440	97	403	433		10	30	1					24		25		24	9		1	43
	analizzati	4	3	32	19		1									1						1
	irregolari																					
FRIULI V.G.	N° campioni	137	37	277	93	1		14								25		15			309	
	analizzati	1		12	2													1				
	irregolari																					
LAZIO	N° campioni	412	16	334	412	1	6	39	2	2				16	1	6	1	37	11			2
	analizzati	11		36	14		1	1										2				
	irregolari																					
LIGURIA	N° campioni	138	12	156	169		7	27						14		1		18				2
	analizzati	1		4	4		1															
	irregolari																					
LOMBARDIA	N° campioni	709	92	1.269	517		13	107	12					125		16		72		7	3	8
	analizzati	18	2	84	33		1	1								1		5				
	irregolari																					
MARCHE	N° campioni	119	15	404	521	1	6	39						43		26		41	4		34	7
	analizzati	1		14	23			3										2				
	irregolari																					
MOLISE	N° campioni	27	3	16	18			2		1				1		1						4
	analizzati	3		9	2																	
	irregolari																					
PIEMONTE	N° campioni	958	75	949	340	3	44	72						41		4		74				15
	analizzati	48		31	4																	
	irregolari																					
PUGLIA	N° campioni	1.041	87	1.189	1.036	4	28	32	7	7				2		31		159	7			4
	analizzati	6		42	18																	
	irregolari																					
SARDEGNA	N° campioni																					
	analizzati																					
	irregolari																					
SICILIA	N° campioni	1.330	138	1.752	1.834		6	6		1				40		101		45	8		3	3
	analizzati	1	1	46	37													1				
	irregolari																					
TOSCANA	N° campioni	734	46	831	512		15	82	2					68		29	2	39			72	63
	analizzati	9		51	21		1									2		3				
	irregolari																					
TRENTO (P.A.)	N° campioni	854	26	428	71	14		5						36	1	66		16			1.783	
	analizzati	6																				
	irregolari																					
UMBRIA	N° campioni	490	5	368	160		21	25	7		7	3		18		15	5	39	48			2
	analizzati	11		43	7													1				
	irregolari																					
VALLE D'AOSTA	N° campioni	15		37		1												1				
	analizzati	5		1																		
	irregolari																					
VENETO	N° campioni	1.586	110	1.927	2.244	20		27	16					13		213		359			324	
	analizzati	3		63	33									2		10						
	irregolari																					


I.Z.S. - Attività analitica
45.000
40.000
35.000
30.000
25.000
20.000
15.000
10.000
5.000
0
VENETO
VALLE D'AOSTA
UMBRIA
TRENTO (P.A.)
TOSCANA
SICILIA
SARDEGNA
PUGLIA
PIEMONTE
MOLISE
MARCHE
LOMBARDIA
LIGURIA
LAZIO
FRIULI V.G.
EMILIA R.
CAMPANIA
CALABRIA
BOLZANO (P.A.)
BASILICATA
ABRUZZO
1,6%
11,1%
5,1%
0,2%
3,5%
1,6%
0,0%
1,8%
3,2%
19,2%
3,4%
4,9%
1,8%
5%
1,5%
4%
2,4%
0,9%
17%
0,0%
4,5%
% campioni irregolari
campioni analizzati

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande

Analisi dei campioni

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**II.ZZ.SS.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi c conservati	9.436	665	3	5	76	4	-	64	8	1	514	675
04 01 02	Latte pastorizzato	683	6	-	-	-	-	-	3	3	-	1	7
04 01 03	Latte UHT	397	9	-	-	7	-	-	5	-	-	1	13
04 01 04	Latte sterilizzato	3	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
04 01 05	Panna	142	4	1	-	1	-	-	5	-	-	-	7
04 02	Latte e crema di latte concentrati	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	233	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	53	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 05	Burro	220	4	-	1	-	-	-	-	3	-	-	4
04 07	Formaggi, latticini	18.683	227	3	21	147	3	-	2	12	29	10	227
	TOTALE	29.926	916	7	27	231	7	-	81	27	30	526	936
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.044	4	3	-	-	-	-	-	-	-	1	4
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	43	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
	TOTALE	1.087	6	3	-	-	-	-	-	2	-	1	6

Fig. 21

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine	37.503	115	19	14	55	-	-	23	9	-	2	122
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.132	92	52	7	40	-	-	1	-	-	-	100
02 04	Altre carni	462	4	3	-	-	-	-	-	1	-	-	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.689	482	149	151	37	-	-	71	35	66	1	510
	TOTALE	47.786	693	223	172	132	-	-	95	45	66	3	736
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	37	8	-	-	-	-	8	-	-	-	-	8
03 02	Teleostei	1.557	76	-	1	2	6	23	11	2	2	29	76
03 03	Filetti e trance di pesce	1.005	27	-	2	-	-	19	4	3	-	1	29
03 05	Molluschi gasteropoidi	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	6.100	147	11	-	132	1	1	5	-	-	-	150
03 08	Molluschi cefalopodi	1.196	4	-	-	1	-	2	-	-	-	-	3
03 09	Echinodermi	85	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
03 10	Crostacei	979	39	-	-	2	-	10	22	5	-	-	39
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2.022	55	1	31	4	-	4	17	2	-	-	59
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	377	5	2	2	-	-	-	-	-	-	1	5
	TOTALE	13.418	364	14	36	141	7	67	62	12	2	31	372

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marin	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 03	Prep. per salse e salse	159	5	1	2	1	-	-	-	2	-	-	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	175	5	1	2	1	-	-	-	2	-	-	6

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	69	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
11 00	Prodotti della macinazione	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	19	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	105	3	3	-	2	-	-	-	-	-	-	5
19 03 01	Paste alimentari secche	22	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	71	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	298	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	604	9	3	1	6	-	-	1	-	-	-	11
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	90	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
08 00	Frutta	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	121	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	TOTALE	23	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	79	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	**79**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	636	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
	TOTALE	**636**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**2**
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	**12**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	849	24	-	-	-	-	1	5	2	-	16	24
	TOTALE	**856**	**24**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**5**	**2**	**-**	**16**	**24**
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.182	20	5	6	7	-	-	2	-	-	-	20
	TOTALE	1.182	20	5	6	7	-	-	2	-	-	-	20
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	168	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
	TOTALE	168	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli aliment	2.594	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	2.594	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, no nominati altrove	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	240	12	-	-	-	-	-	7	-	-	5	12
	TOTALE	312	12	-	-	-	-	-	7	-	-	5	12
	TOTALE NAZIONALE	99.108	2.057	256	244	518	14	68	258	92	98	583	2.131

Fig. 22 *I.Z.S– Raffronto anni 1999-2008*

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	76.589	78.093	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108
Campioni irregolari	1.349	1.705	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057
% c. irregolari	1,8	2,2	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008



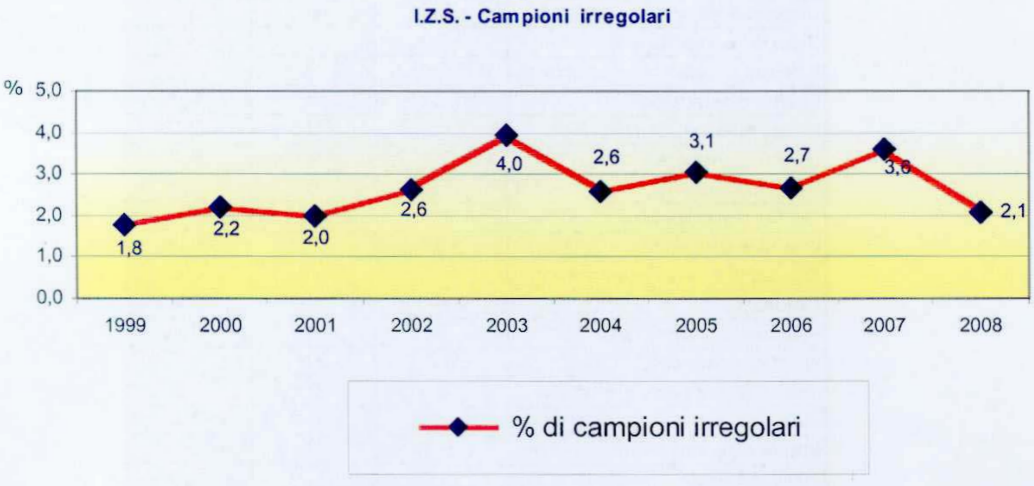


Fig. 23 *I.Z.S. Distribuzione delle infrazioni*

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	256	244	518	14	68	258	92	98	583	2.131
% infrazioni	12,0	11,5	24,3	0,7	3,2	12,1	4,3	4,6	27,4	

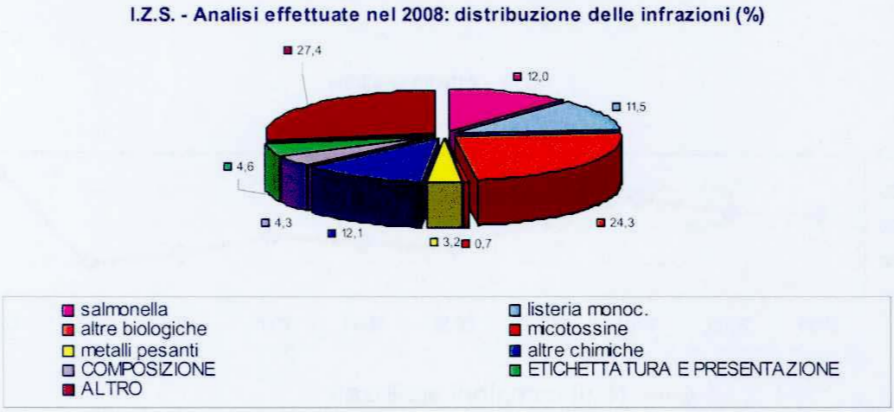
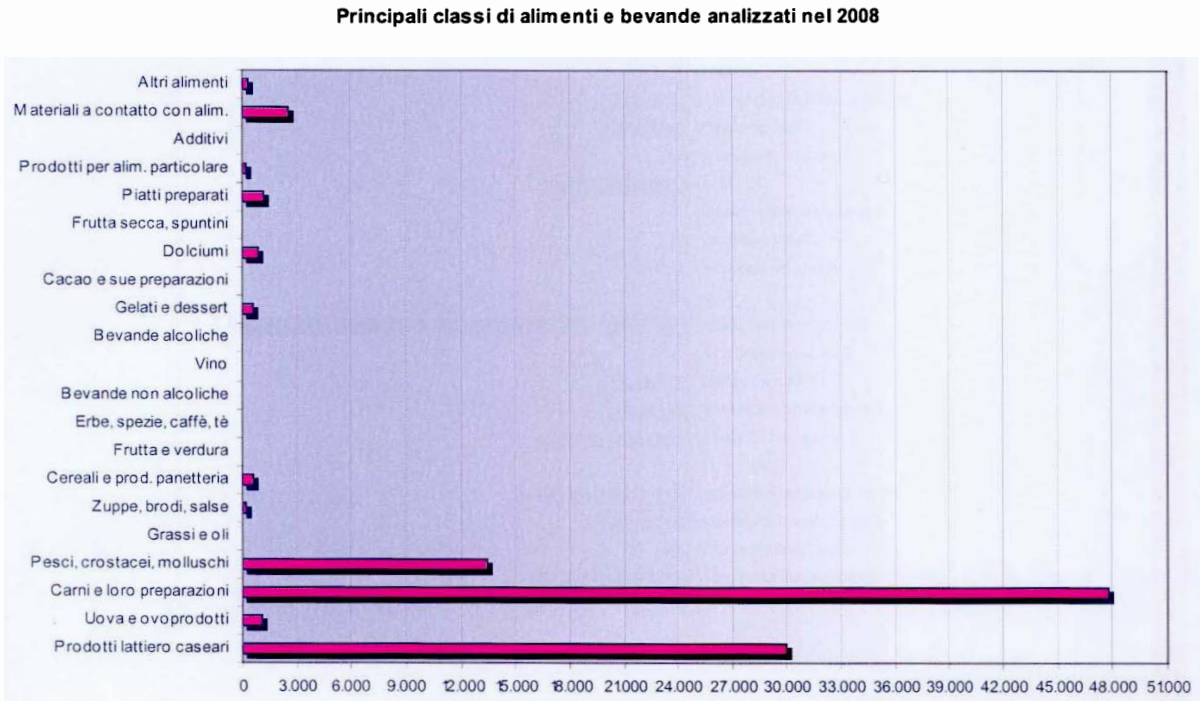
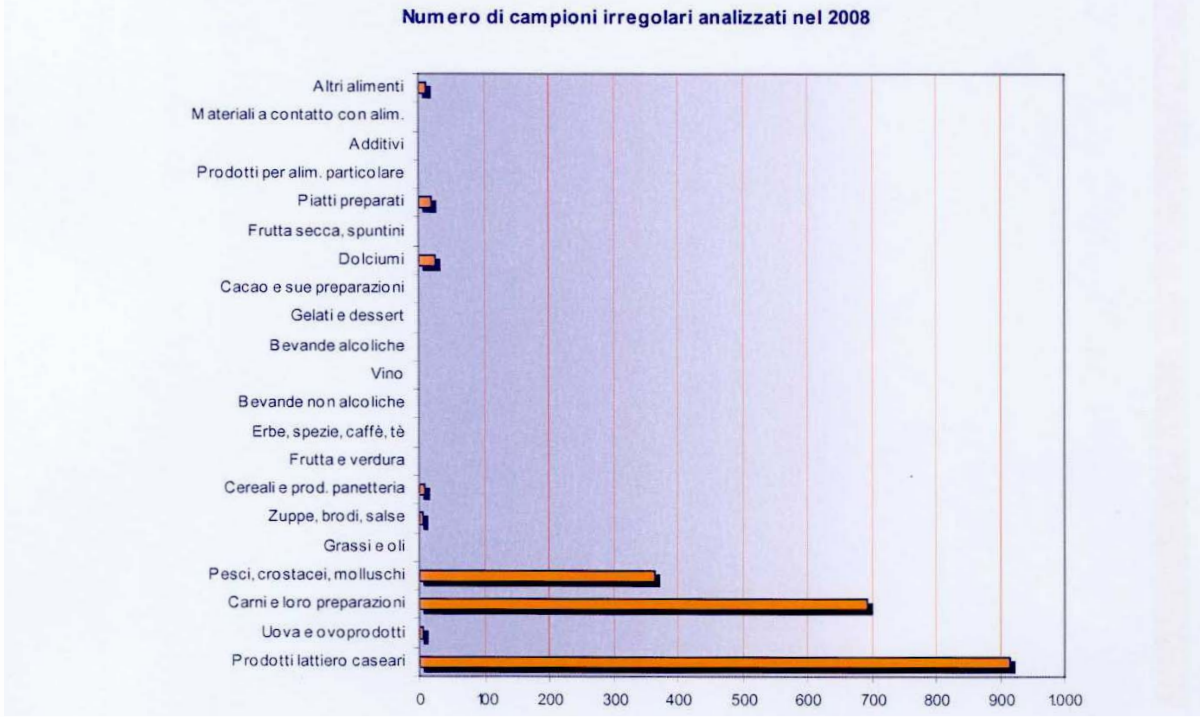


Fig. 24 - *I.Z.S.– Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti*

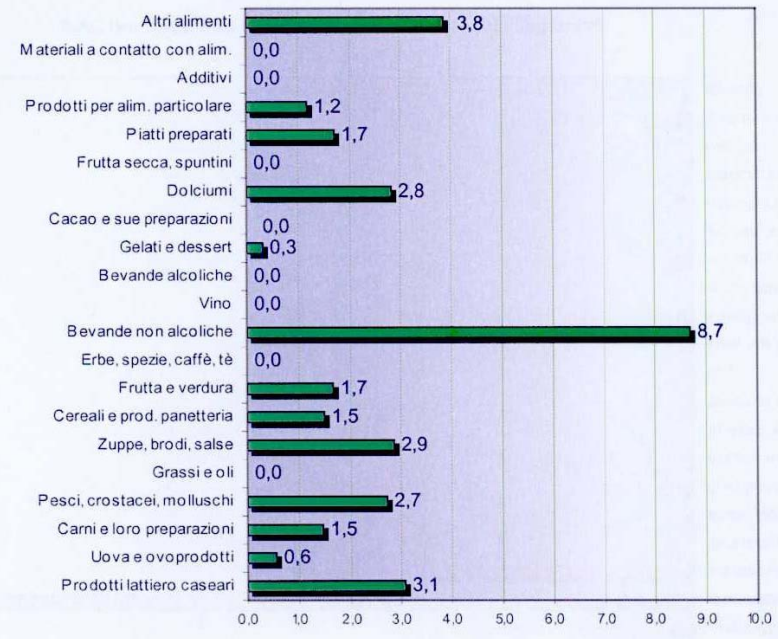
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	29.926	916	3,1
Uova e ovoprodotti	1.087	6	0,6
Carni e loro preparazioni	47.786	693	1,5
Pesci, crostacei, molluschi	13.418	364	2,7
Grassi e oli	67	0	0,0
Zuppe, brodi, salse	175	5	2,9
Cereali e prod. panetteria	604	9	1,5
Frutta e verdura	121	2	1,7
Erbe, spezie, caffè, tè	45	0	0,0
Bevande non alcoliche	23	2	8,7
Vino	79	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	0 ,0
Gelati e dessert	636	2	0,3
Cacao e sue preparazioni	12	0	0,0
Dolciumi	856	24	2,8
Frutta secca, spuntini	8	0	0,0
Piatti preparati	1.182	20	1,7
Prodotti per alim. particolare	168	2	1,2
Additivi	9	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	2.594	0	0,0
Altri alimenti	312	12	3,8
TOTALI	**99.108**	**2.057**	**2,1**

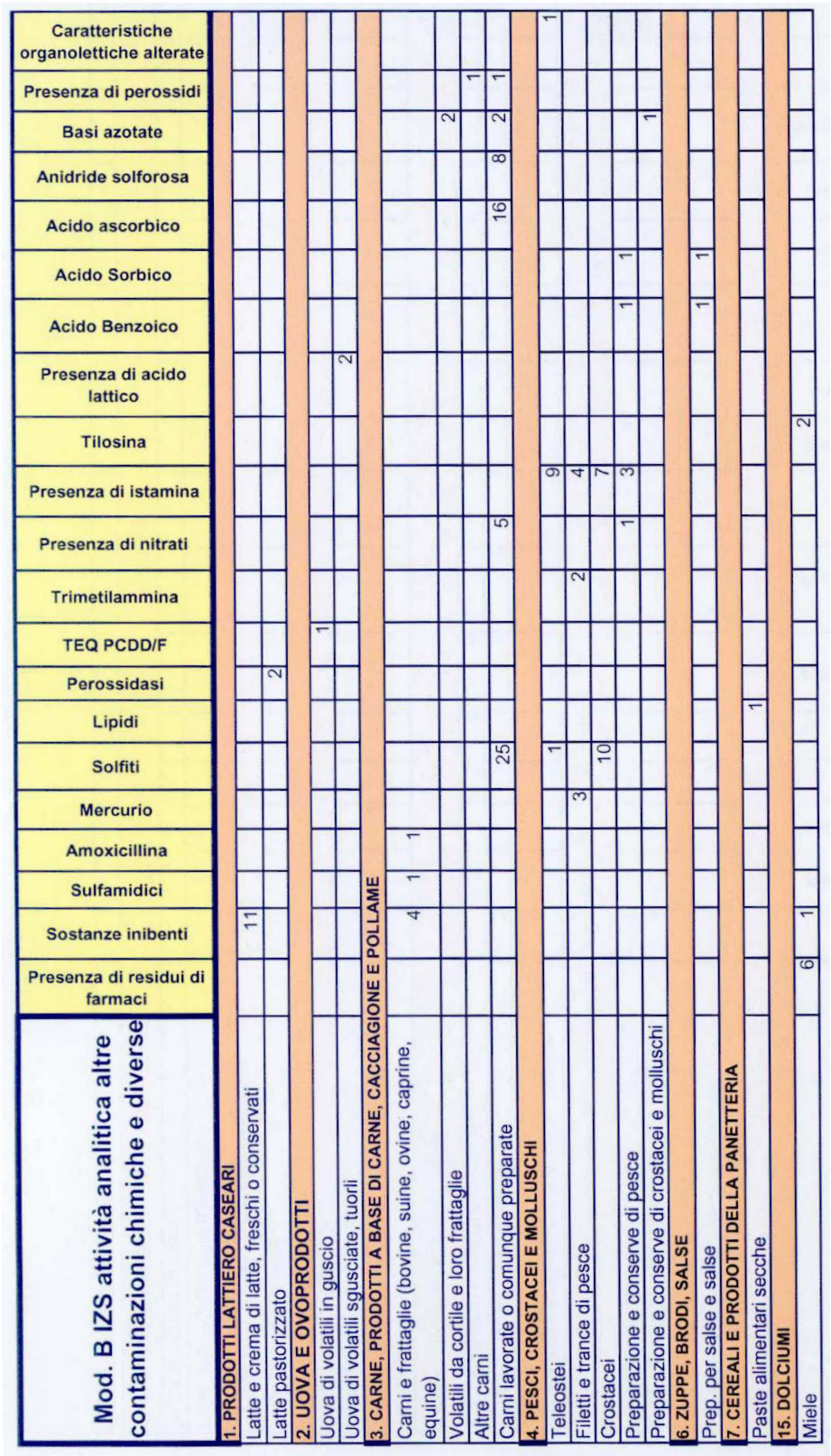
I seguenti grafici illustrano quanto descritto nella **Fig. 24**





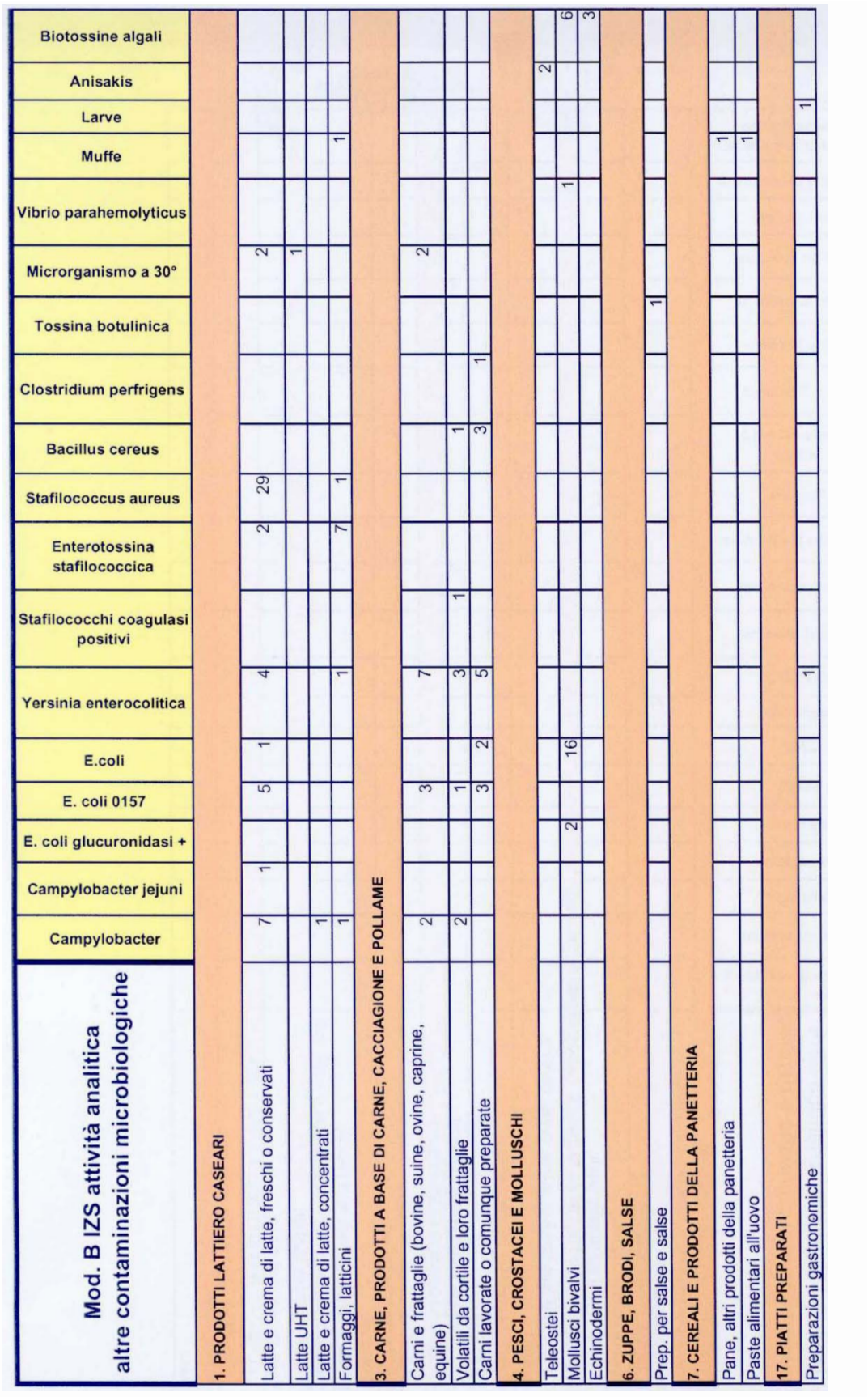
% di campioni irregolari analizzati nel 2008





Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni chimiche e diverse	Presenza di residui di farmaci	Sostanze inibenti	Sulfamidici	Amoxicillina	Mercurio	Solfiti	Lipidi	Perossidasi	TEQ PCDD/F	Trimetilammina	Presenza di nitrati	Presenza di istamina	Tilosina	Presenza di acido lattico	Acido Benzoico	Acido Sorbico	Acido ascorbico	Anidride solforosa	Basi azotate	Presenza di perossidi	Caratteristiche organolettiche alterate
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI																					
Latte e crema di latte, freschi o conservati		11																			
Latte pastorizzato								2													
2. UOVA E OVOPRODOTTI																					
Uova di volatili in guscio									1												
Uova di volatili sgusciate, tuorli														2							
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																					
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)		4	1	1																	
Volatili da cortile e loro frattaglie																			2		
Altre carni																				1	
Carni lavorate o comunque preparate						25					5						16	8	2	1	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																					
Teleostei							1					9									1
Filetti e trance di pesce						3				2		4									
Crostacei							10					7									
Preparazione e conserve di pesce											1	3				1	1				
Preparazione e conserve di crostacei e molluschi																			1		
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																					
Prep. per salse e salse																1	1				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																					
Paste alimentari secche								1													
15. DOLCIUMI																					
Miele		6	1											2							

Fig. 24.1



Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni microbiologiche	Campylobacter	Campylobacter jejuni	E. coli glucuronidasi +	E. coli 0157	E.coli	Yersinia enterocolitica	Stafilococchi coagulasi positivi	Enterotossina stafilococcica	Stafilococcus aureus	Bacillus cereus	Clostridium perfrigens	Tossina botulinica	Microrganismo a 30°	Vibrio parahemolyticus	Muffe	Larve	Anisakis	Biotossine algali
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI																		
Latte e crema di latte, freschi o conservati	7	1		5	1	4		2	29				2					
Latte UHT													1					
Latte e crema di latte, concentrati	1														1			
Formaggi, latticini	1					1		7	1									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2			3		7							2					
Volatili da cortile e loro frattaglie	2			1		3	1			1								
Carni lavorate o comunque preparate				3	2	5				3	1							
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																		
Teleostei														2				
Molluschi bivalvi			2		16										1			6
Echinodermi																		3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																		
Prep. per salse e salse												1						
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																		
Pane, altri prodotti della panetteria															1			
Paste alimentari all'uovo															1			
17. PIATTI PREPARATI																		
Preparazioni gastronomiche						1										1		

Fig.24.2

UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO

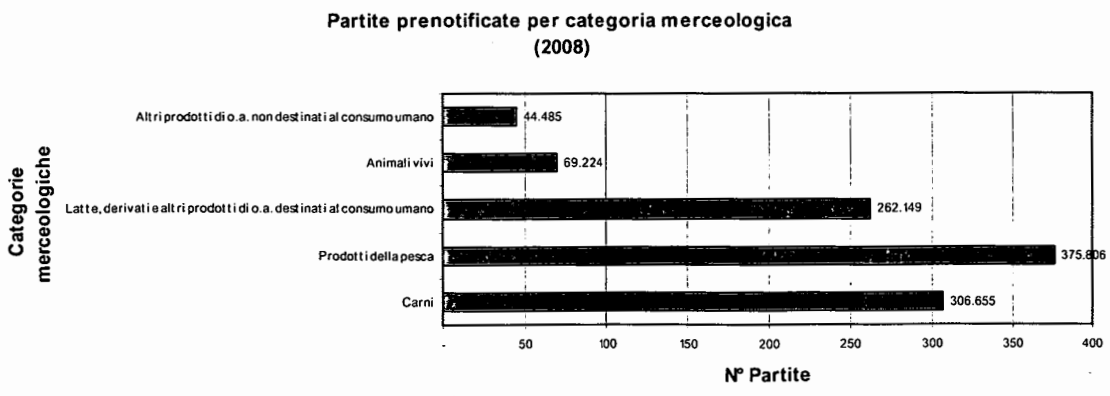
Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera **(U.S.M.A.F.),** gli Uffici Veterinari Periferici **(P.I.F.)** e gli Uffici Veterinari per gli adempimenti Comunitari **(U.V.A.C.).**

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari Periferici, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partire dagli alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partire da alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie. Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione.

U.V.A.C. - Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da altri Paesi dell'U.E.

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali, istituiti con Decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi Membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria. Anche se il sistema si fonda sulla fiducia nelle garanzie fornite dal Paese speditore, le direttive consentono l'effettuazione di controlli, per sondaggio e con carattere non discriminatorio, nel Paese di destinazione. A questi controlli routinari si aggiungono inoltre quelli che possono derivare dall'applicazione di misure di salvaguardia a tutela della salute pubblica o della salute animale. Nel 2008, risultano essere state segnalate, tramite prenotifica, 1.058.319 partite di merci (+1,6% rispetto l'anno 2007) che rappresentano un volume quasi tredici volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi.

Fig. 25



Il 35,5% delle partite è rappresentato da prodotti della pesca (375.806 partite), il 29% da carni (306.655 partite), il 24,8% da latte, derivati e altri prodotti di origine animale (o.a.) destinati al consumo umano (262.149), il 6,5% da animali vivi (69.224 partite) ed il 4,2% da altri prodotti di origine animale non destinati al consumo umano (44.485 partite).

Su queste merci i controlli vengono effettuati dal personale veterinario delle AA.SS.LL. sulla base delle direttive degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) che spesso operano d'intesa con gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome.

Nell'anno 2008 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 9.926 partite, pari allo 0,94% delle partite introdotte dai Paesi comunitari. La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati sugli animali vivi: animali vivi non agricolo zootecnici (9,62%), ovi-caprini (7,54%), suini (6,12%). Le percentuali di controllo sono piuttosto alte anche su squali e squaloidi (11,48%), penne, piume e calugine (3,85%), mentre per tutte le altre tipologie di merci la percentuale di controllo è inferiore al 2,5% delle partite segnalate. Le percentuali relative al controllo documentale e fisico in relazione al Paese di origine risultano comprese tra lo 0,31% relativo alla Finlandia ed il 5,74% della Repubblica Slovacca, risultando decisamente più alte per le partite provenienti dai 2 nuovi Paesi Membri (Bulgaria e Romania) e ciò appare in linea con le indicazioni ministeriali di sottoporre a controllo intensificato tali provenienze. Laddove i controlli documentali e fisici ne hanno suggerito l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale, si è provveduto ad effettuare dei controlli di laboratorio. Nel 2008 su 9.926 partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici, sono stati eseguiti 3.678 controlli di laboratorio.

Per quanto riguarda le carni si rileva che il numero degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici ha rilevanti variabilità (tra il 27,78% ed il 60%) che sembrerebbero essere soprattutto in rapporto con la procedura di sottoporre a controllo le cinque partite successive alla partita riscontrata irregolare.

Infatti, 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 o selvaggina), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché impongono l'esame delle "successive 5 partite".

Le considerazioni riportate al punto precedente, relativamente alla variabilità degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici, valgono anche per i prodotti della pesca (percentuali comprese tra il 10,64% ed il 97,92%) e per latte e uova (percentuali comprese tra il 36,62% ed il 66,67%).

Ai sensi di quanto previsto dalle citate direttive n. 89/662/CEE e n. 90/425/CEE, nel caso di riscontro su una partita, durante un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto, di una zoonosi o malattia degli animali o di altre cause suscettibili di costituire grave rischio per la salute dell'uomo o degli animali, si deve disporre la distruzione della partita o, in taluni casi e ove possibile, il suo respingimento al Paese speditore previa acquisizione del nulla osta delle Autorità competenti.

Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 125 che, su un totale di 9926 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,26%, di poco inferiore a quella dell'anno 2007 (1,22%).

I respingimenti hanno riguardato in particolare gli ovi-caprini (33 partite), il pesce preparato (30 partite) ed i crostacei (18 partite). In base alla tipologia i respingimenti sono risultati per il 10,4% di origine cartolare (assenza o gravi irregolarità nei certificati sanitari), per il 29,6% dovuti a non corrispondenza dal punto di vista fisico tra merce e documenti di accompagnamento e per il 60% conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio.

Fig. 26- Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2008)

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia Merce	Positività
ADDITIVI	ADDITIVI (VARI O ALTRI)	Crostacei	2
	CONSERVANTI	Crostacei	1
ANALISI CHIMICHE E CHIMICO/FISICHE	ISTAMINA	Pesce preparato	1
	ADDITIVI (VARI O ALTRI)	Crostacei	5
	CADMIO	Crostacei	9
	CADMIO	Molluschi	1
	CADMIO	Pesce preparato	1
	ISTAMINA	Teleostei	1
	MERCURIO	Pesce preparato	20
	MERCURIO	Squali e squaloidi	1
INDAGINI BATTERIOLOGICHE	E.COLI	Molluschi	1
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Pesce preparato	4
	SALMONELLE	Carni di pollame	2
	SALMONELLE	Carni preparate	5
	SALMONELLE	Carni suine	1
	YERSINIA ENTEROCOLITICA	Carni bovine	1
INDAGINI PARASSITARIE	ANISAKIS	Pesce preparato	1
	ECHINOCOCCO	Ovi-Caprini	12
INDAGINI VIROLOGICHE	INDAGINI VIROLOGICHE (VARIE O ALTRE)	Altri animali vivi	1
	INDAGINI VIROLOGICHE (VARIE O ALTRE)	Bovini	2
MALATTIE INFETTIVE ED INFESTIVE COMUNI A DIVERSE SPECIE	BLUE TONGUE	Bovini	2
	FEBBRE CATARRALE MALIGNA	Bovini	1
		Somma	**75**

A seguito di ogni respingimento le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza hanno poi subito un controllo sistematico. La situazione è tornata alla normalità solo quando tali controlli sono risultati favorevoli

In alcuni casi si è potuto procedere con la regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza effettuare il respingimento o la distruzione delle partite stesse. Le regolarizzazioni effettuate durante il 2008 hanno riguardato 259 partite, una cifra nettamente inferiore rispetto a quella relativa all'anno precedente (357 partite) a riprova della tendenza, registrata anche nel precedente anno, ad una maggiore e più efficace attività di controllo del rispetto delle regole comunitarie da parte dei nuovi Paesi membri.

Il numero di operatori registrati/convenzionati presso gli UVAC è arrivato a 27.493 (+6% rispetto al 2007). All'aumento del numero di operatori registrati/convenzionati ha in buona parte contribuito l'ingresso nell'UE, a partire dal 1 gennaio 2007, di Romania e Bulgaria. Dal 1996 (9.981) il numero di operatori registrati/convenzionati è aumentato del 175,5% a testimonianza di un continuo incremento del volume dei traffici intracomunitari e di una progressiva maggiore responsabilizzazione da parte degli importatori ottenuta anche grazie all'incisiva azione di controllo di U.V.A.C. e A.S.L.

In Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intracomunitari anche con il sistema Nazionale SINTESI (modulo UVAC), che costituisce il punto di riferimento principale per la tracciabilità dei prodotti di origine animale non contemplati dal sistema informativo comunitario TRACES che registra solo le movimentazioni intracomunitarie di animali vivi e di alcune categorie di prodotti. Si evidenzia, ad esempio, che il sistema nazionale SINTESI è risultato indispensabile nella gestione della recente emergenza sanitaria riguardante il riscontro di diossine in carni suine provenienti dall'Irlanda consentendo il rintraccio in tempo reale di tutte le partite potenzialmente a rischio introdotte in Italia.

Nel corso del 2008 è proseguita l'attività di adeguamento di tale Sistema Informativo per renderlo più aderente alle necessità manifestate dagli utenti principali dello stesso: gli UVAC e gli operatori economici italiani che ricevono partite di animali vivi e prodotti di o.a. dagli altri Paesi Comunitari.

I dati di alcune attività degli U.V.A.C sono riportati nelle Fig. 25 e 26.

P.I.F.– Controlli veterinari eseguiti su animali e prodotti di origine animale spediti in Italia da Paesi Terzi

I P.I.F. italiani svolgono, assieme ai P.I.F. localizzati negli altri Paesi Membri dell'Unione Europea (UE), i controlli sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati dai Paesi Terzi e destinati all'intero territorio dell'UE.

Nel 2008 presso i P.I.F. italiani sono state importate 70.201 partite di animali, prodotti di origine animale (o.a.) e mangimi da oltre 100 Paesi terzi con un aumento dello 0,5% rispetto al 2007. Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 42.714 partite (60,8%) per un peso complessivo di circa 302.534.272 tonnellate, seguito dalle carni con 8.013 partite (11,4%), dagli animali vivi con 5.810 partite (8,3%), latte, derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 4.178 partite (6%), ecc.

Le importazioni di animali hanno riguardato animali di interesse agricolo-zootecnico (equini, bovini, ovi-caprini, ecc.) per un totale di 417 partite e altri animali (pesci tropicali/ornamentali, animali da affezione, animali da laboratorio, invertebrati, ecc.) con un totale di 5.393 partite.

IMPORTAZIONI ANIMALI E PRODOTTI O.A. (2008)

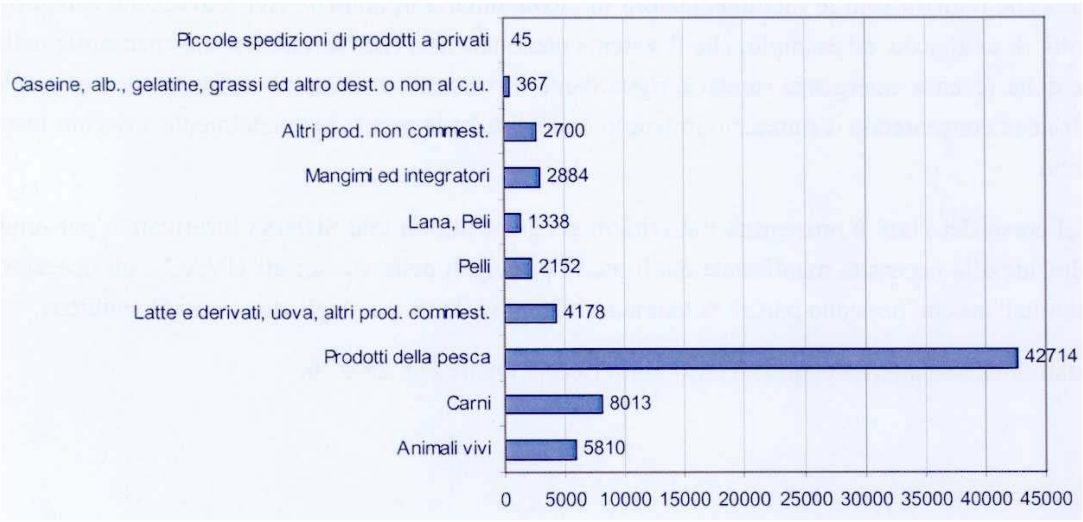


Fig. 27

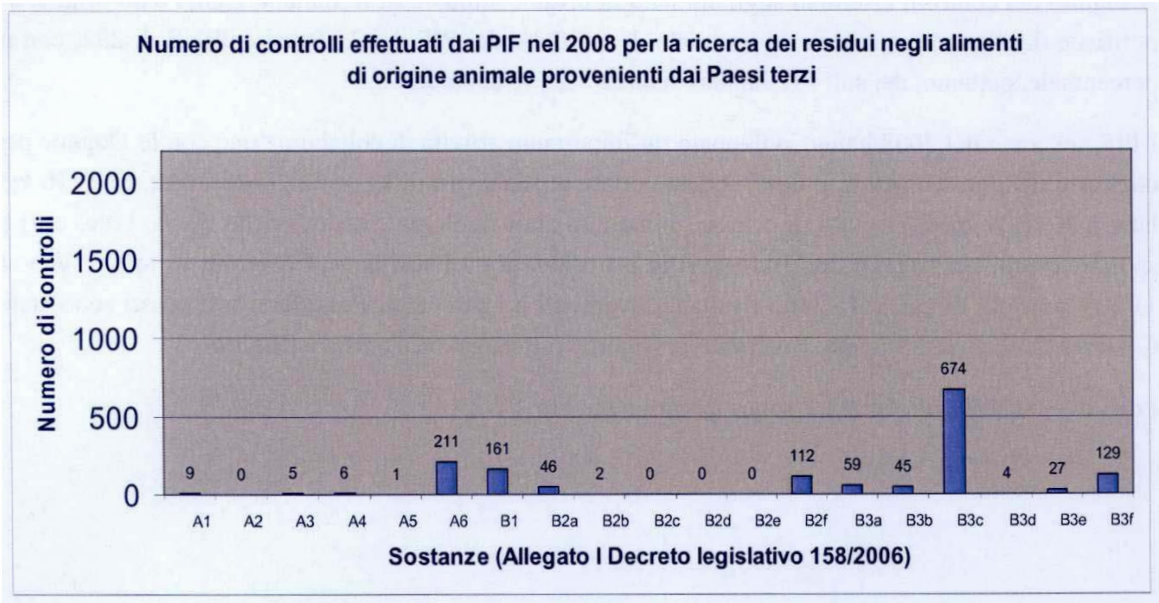
Il controllo su tali merci è stato di tipo sistematico, su ogni partita, al fine di verificare la correttezza della documentazione e l'identità del prodotto.
L'ispezione veterinaria sui prodotti di origine animale è stata condotta invece con una frequenza di controllo diversa a seconda del tipo di prodotto e del Paese di provenienza, come previsto dalla normativa comunitaria.

Quando ritenuto opportuno dai veterinari ispettori, oppure in osservanza di specifiche disposizioni ministeriali o della Commissione Europea, il controllo fisico/materiale è stato integrato da un controllo di laboratorio.

In conformità al regolamento 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, sono stati elaborati due piani di monitoraggio: uno relativo ai controlli per la ricerca dei residui, l'altro ai controlli per la ricerca dei microrganismi loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale importati in Italia (rispettivamente: Piano nazionale di monitoraggio per la ricerca dei residui sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi e Piano nazionale di monitoraggio per la ricerca di microrganismi loro tossine e metaboliti sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi).

Lo scopo dei piani è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. L'intento è quello di assicurare un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti i PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi Terzi, alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

Per quanto riguarda i controlli per la ricerca dei residui (ormoni, antibiotici, sostanze inibenti, contaminanti ambientali ecc.) ai sensi di quanto previsto dalle direttive 96/23/CE e 2003/74/CE (Decreto legislativo n. 158 del 16/03/2006) nel corso del 2008 sono state campionate in totale 819 partite ed effettuate 1491 analisi con 35 positività riscontrate. In particolare è da evidenziare che su 35 risultati sfavorevoli, 19 hanno riguardato la presenza di solfiti nei crostacei importati dalla Tunisia e in misura minore dal Senegal, 9 i metalli pesanti nei prodotti della pesca (da Tailandia, Vietnam, Cile, Indonesia e Croazia), 3 le sostanze incluse nell'allegato IV del Reg. (CE) 2377/90 (da Tailandia, Malesia e Cina) e 4 le sostanze antibatteriche nei prodotti della pesca (da India e Cina).



Per quanto riguarda i controlli microbiologici, sono state campionate 550 partite. Il numero di analisi effettuate è 845 con un numero esiguo di risultati sfavorevoli (solo 13 positività). Questi dati sono sovrapponibili a quelli dell'anno 2007 (938 analisi e 9 positività).

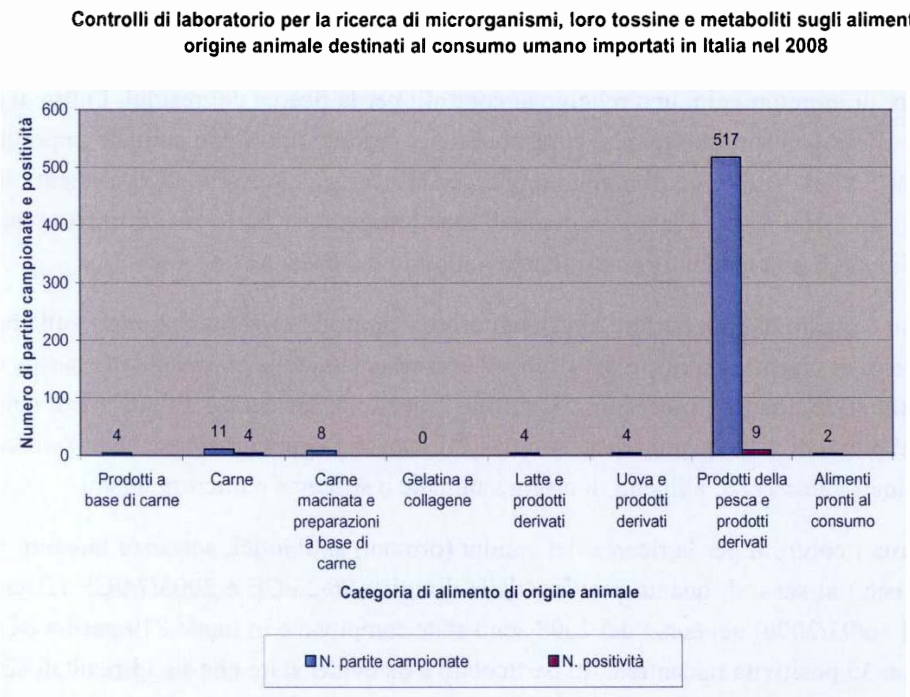


Fig. 29

A seguito dei controlli effettuati sugli alimenti di origine animale i PIF italiani hanno dato origine a 67 notifiche di allerta comunitarie su un totale di notifiche dei PIF dei 27 Paesi dell'UE di 292, con una percentuale, pertanto, dei soli PIF italiani di circa il 23 % del totale.

I PIF nel corso del 2008 hanno sviluppato un'importante attività di collaborazione con le Dogane per il contrasto delle importazioni illegali che ha portato al sequestro di kg 16909,71 di carne, 6129,10 kg di latte e 2691,04 kg di prodotti di origine animale di altra tipologia (prodotti della pesca, latte, ecc) trasportati/spediti nei bagagli dei passeggeri in provenienza da Paesi terzi. I controlli in totale sono stati 11.309 controlli di cui 3815 sono risultati sfavorevoli e i principali Paesi terzi interessati sono stati la Cina, il Marocco, le Filippine, l'Albania, la Nigeria, il Senegal, la Tunisia e l'Egitto.

I dati di alcune attività dei P.I.F sono riportati nelle Fig. 27-29.

U.S.M.A.F. Conrolli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale.

I controlli sanitari in frontiera vengono svolti dagli USMAF, Uffici di Sanità marittima, aerea e di frontiera di questo Ministero.

Gli USMAF sono strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute, dislocate omogeneamente sul territorio nazionale, che svolgono un ruolo determinante in quel settore particolare della sanità pubblica che è la sanità transfrontaliera. I 12 USMAF principali e le loro 35 Unità Territoriali (UT) dipendenti, sono presenti in corrispondenza dei porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire, sul campo, non solo un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie infettive e diffusive legato ai movimenti internazionali di persone e mezzi di trasporto, ma anche di mettere in atto controlli di tipo sanitario su alimenti di origine vegetale, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, farmaci, cosmetici e in generale su merci destinate al consumo umano che possano rappresentare, anche solo potenzialmente, un rischio per la salute e la sicurezza delle persone.

Le attività degli USMAF sono regolamentate dal D.M. 2/5/85 e tra queste vi è la vigilanza igienico – sanitaria all'importazione sui prodotti di origine non animale destinati all'alimentazione umana.

I controlli effettuati possono essere di tre tipi:

- controllo documentale (dei documenti commerciali e certificati) sistematico,
- controllo di identità (ispezione visuale) con frequenza variabile a seconda del tipo di merce e del suo stato (confezionata o meno),
- controllo materiale (su imballaggi, etichettatura, temperatura e analitico), con frequenza variabile dal 5% al 100%) a seconda che si tratti di controllo abituale o accresciuto.

Tutti gli alimenti sono, comunque, sottoposti a controllo documentale per le verifiche generiche e specifiche del tipo di alimento (art. 16 Reg 882).

Il controllo ispettivo di identità ed il controllo materiale con prelievi per la verifica analitica vengono eseguiti in base:

1. ad una valutazione del rischio specifico sulla singola partita, valutato in base al controllo documentale e/o ispettivo;
2. alle disposizioni europee e nazionali, spesso conseguenti ad allerte comunitarie, nelle percentuali stabilite dalle stesse
3. a scopo di monitoraggio nelle percentuali stabilite dal D.P.R. 14.07.95

Globalmente sono sottoposte a controllo ispettivo circa il 10% ed a controllo analitico circa il 5% delle partite in ingresso.

CONTROLLI ESEGUITI NEL 2008 SU ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE E MATERIALI A CONTATTO		
TIPO DI CONTROLLO	**N°**	**%**
Documentale	101.851	100,00%
Ispettivo	11.538	11,33%
Campionamento	5.003	4,91%
Totale ingressi	**101.851**	
PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEL 2008		
Tipo di Provvedimento adottato	**n°**	**%**
Nulla osta rilasciato	101.119	99,28%
Respinto	634	0,62%
Nulla osta con uso per fini diversi	98	0,10%
Totale	**101.851**	

I tre principali cardini del controllo in frontiera degli alimenti di origine non animale e dei materiali destinati a venire in contatto con alimenti risultano essere:

1. il sistema di qualità attraverso Procedure Operative Standard unificate
2. sistemi di verifica attraverso audit
3. sistema informatizzato NSIS-USMAF

Dal 1 gennaio 2008 è attivo un **sistema di qualità** attraverso l'attivazione di **Procedure Operative Standard** unificate sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale che, individuate come priorità da recenti ispezioni comunitarie, sono una risposta al crescente bisogno di qualità e rispondono alla necessità di avere un sistema che regola settori operativi in termini di ottimizzazione delle risorse e delle prestazioni.

Tale sistema di qualità è stato attivato principalmente per:

- potenziare il livello di efficacia sulla sicurezza delle prestazioni effettuate in periferia, le quali devono essere il più possibile, univoche ed omogenee, con lo scopo di garantire una razionalizzazione nell'orientamento della domanda di servizi;
- il riconoscimento di una equivalenza comunitaria sulla sicurezza alimentare che può, ovviamente, essere valutata univocamente solo a livello nazionale ed attraverso la comparazione di sistemi ed alla luce della situazione epidemiologica mondiale;
- disporre di un assetto periferico che dà risposte armonizzate a qualsiasi richiesta ed attiva procedure uguali in qualsiasi circostanza e quindi dare un'immagine di un sistema molto articolato ma unitario.

E' stata attivata da gennaio 2008 anche un'attività di **audit interni** sugli USMAF per la verifica della corretta applicazione delle Procedure Unificate. Per il raggiungimento di quest'obiettivo sono stati determinati criteri operativi per l'individuazione e la formazione di un gruppo di 46 auditor (centrali e periferici) che, sottoposti ad un training estremamente qualificato (un master di 100 ore di formazione con certificazione CEPAS), hanno iniziato la loro attività a partire da giugno 2008 conducendo i prime 6 audit sugli USMAF. Tale attività è programmata anche per il 2009 con gli audit sui rimanenti 6 USMAF.

Infine, nel 2007 è diventato operativo per gli USMAF l'**applicativo informatico N-SIS USMAF.**

Come indica la sua denominazione, l'applicativo è parte integrante del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS); esso consente il collegamento in rete tra gli USMAF e gli Uffici centrali di coordinamento e la esecuzione informatizzata delle attività espletate dagli USMAF.

Dopo una prima fase di transizione, l'applicativo NSIS USMAF è ormai utilizzato in maniera omogenea, capillare e costante da parte di tutti gli USMAF e relative Unità territoriali.

Tale sistema consente, agli uffici centrali, di avere in tempo reale moltissimi dati relativi alle importazioni, utili anche ai fini della rintracciabilità stabilita dal Regolamento Comunitario 178/2002 e permette, inoltre,di:

- verificare ed aggregare in tempo reale tutti i dati delle merci di interesse sanitario in entrata in Italia (produttore, importatore, destinatario, tipologia, origine, provenienza, controlli eseguiti)
- effettuare ricognizioni su periodi temporali, matrici di merci, produttori esteri, importatori, destinatari, punti di ingresso
- effettuare statistiche e studi in risposta a richieste della Commissione europea
- evidenziare criticità operative per una migliore organizzazione del servizio.

Il concorso delle tre iniziative sopradescritte ha comportato una progressiva e costante armonizzazione delle attività di controllo in frontiera, rilevata dai primi audit eseguiti, una più precisa rispondenza ai Regolamenti Comunitari ed alle osservazioni delle ispezioni effettuate dalla Commissione Europea, una più precisa individuazione delle criticità che possono essere risolte in ambito procedurale, per innalzare il livello di efficacia dei controlli ai fini della tutela della salute dei cittadini.

Seguono le schede riassuntive dell'attività di controllo svolta dagli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera nell'anno 2008, per le importazioni di prodotti vegetali.

La tabella riporta in estrema sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF raggruppati per capitoli TARIC e le percentuali di controlli analitici. La percentuale dei campioni analizzati è risultata complessivamente del 5,89% e la percentuale delle partite irregolari è risultata dello 0,75%.

Tabella 1 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE - Importazioni in Italia nel 2008

DESCRIZIONE CAPITOLO TARIC	CAPITOLO TARIC	N°PARTITE	N_CONTROLLI DOCUMENTALI	N_ISPEZIONI	N_PARTITE CAMPIONATE	N_CAMPIONAMENTI	RESPINGIMENTI	Percentuale Ispezioni*	Percentuale Campionamenti*	Percentuale Respingimenti*
08	FRUTTA COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI	21.464	21.464	2148	1097	1305	96	10,01%	5,11%	0,45%
07	ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI	14.755	14.755	2499	1616	1750	40	16,94%	10,95%	0,27%
09	CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE	14.157	14.157	1280	407	489	27	9,04%	2,87%	0,19%
20	PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE	6.470	6.470	671	386	635	21	10,37%	5,97%	0,32%
21	PREPARAZIONI ALIMENTARI DIVERSE	4.972	4.972	1556	134	234	304	31,30%	2,70%	6,11%
12	SEMI E FRUTTI OLEOSI; SEMI, SEMENTI E FRUTTI DIVERSI; PIANTE INDUSTRIALI O MEDICINALI; PAGLIE E FORAGGI	4.437	4.437	678	453	527	67	15,28%	10,21%	1,51%
22	BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI	3.209	3.209	334	97	175	16	10,41%	3,02%	0,50%
17	ZUCCHERI E PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERI	2.791	2.791	278	62	77	1	9,96%	2,22%	0,04%
19	PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA	2.296	2.296	290	104	152	13	12,63%	4,53%	0,57%
10	CEREALI	1.883	1.883	442	277	1118	2	23,47%	14,71%	0,11%
18	CACAO E SUE PREPARAZIONI	1.406	1.406	57	14	23	2	4,05%	1,00%	0,14%
15	GRASSI E OLI ANIMALI O VEGETALI; PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE	1.336	1.336	88	45	81	4	6,59%	3,37%	0,30%
13	GOMME, RESINE ED ALTRI SUCCHI ED ESTRATTI VEGETALI	863	863	46	21	32	3	5,33%	2,43%	0,35%
11	PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO	435	435	88	27	48	10	20,23%	6,21%	2,30%
TOTALE		80474	80474	10455	4740	6646	606	12,99%	5,89%	0,75%

* SU PARTITE PRESENTATE

ATTENZIONE: Su ogni partita puo' essere effettuata piu' di un campionamento e piu' di una analisi, per es. Aflatossine + pesticidi. Per tale peculiarità il numero dei campionamenti e' maggiore del numero delle partite.

IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio. Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reali i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

Complessivamente, nell'anno 2008, sono state trattate 3040 notifiche (2933 nel 2007), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. Tra queste notifiche, 182 (165 nell'anno precedente) riguardano la sola alimentazione animale.

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 468 (pari al 15.4%), risultando, come nel 2007 e 2006, il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate.

Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (439), la Gran Bretagna (343), seguite dall'Olanda, la Polonia, la Spagna e la Francia.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 99 (70 nell'anno precedente), pari al 3.3% di tutte le notifiche, risultando il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania e la Spagna. Nell'anno 2007 era risultato il quarto Paese, dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 513) seguita dalla Turchia, Iran, India e Stati Uniti.

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la Salmonella (334), la Listeria (47), il riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca (28) e di Campylobacter (13), per lo più in prodotti a base di carne. Delle 334 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 90 riguardano l'alimentazione animale.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (930), residui di fitofarmaci (176), migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (170) e metalli pesanti (148). Si è assistito, inoltre, ad un aumento della contaminazione da melamina in prodotti alimentari, con un numero di notifiche di allerta in notevole incremento (58 notifiche contro le 14 dell'anno precedente che riguardavano solo l'alimentazione animale).

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione. Inoltre sono state effettuate notifiche riguardanti l' immissione sul mercato di OGM non autorizzati (34). Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e metalli in prodotti alimentari (80).

Il confronto tra il 2008 e il 2007 è riassunto nella Fig. 30 e nelle tabelle successive (le frecce indicano il confronto rispetto alle segnalazioni dell'anno 2007).

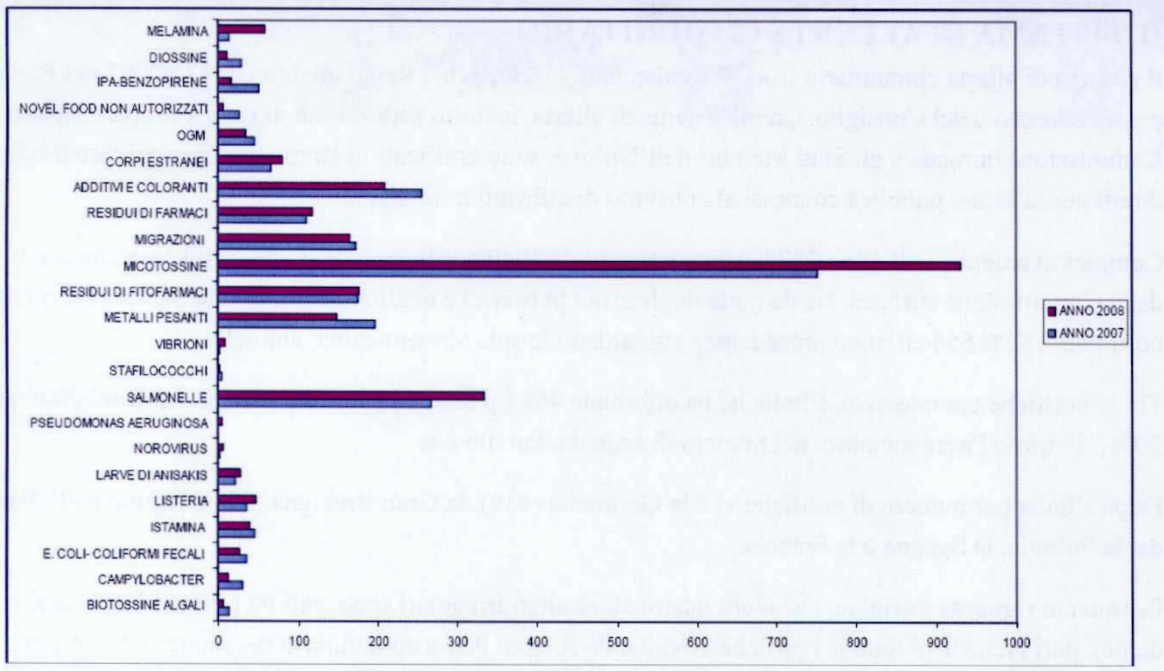


Fig. 30-*Tipologia del rischio:confronto anni 2007-2008*

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
Bacillo Cereus/Pumilus	5
Biotossine Algali	6 ↓
Campylobacter	13 ↓
Trichinella	1
E. Coli- Coliformi Fecali	26 ↓
ISTAMINA (casi di Istaminosi)	37 (2)
Listeria	47 ↑
Larve di Anisakis	28≈
Norovirus	6↑
Pseudomonas Aeruginosa	5↑
Salmonelle	334↑
Stafilococchi	3
Vibrio Cholerae/Vulfinicus	10 ↑

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
Metalli pesanti	148↓
Residui di fitofarmaci	176↓
Micotossine	930↑
Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti	170↓
Residui di farmaci	118 ≈
Additivi e altri coloranti	184↓
Colorante Sudan I, III, IV	25↓
Diossine	12
Melamina	58↑

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
Corpi estranei	80↑
OGM non autorizzati	34↓
Etichettatura non regolamentare	26≈
Novel Food non autorizzati	6↓

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno 2008 riferite alle diverse categorie di prodotti sono, invece, riassunte nella Fig. 31, confrontate con l'anno 2007.

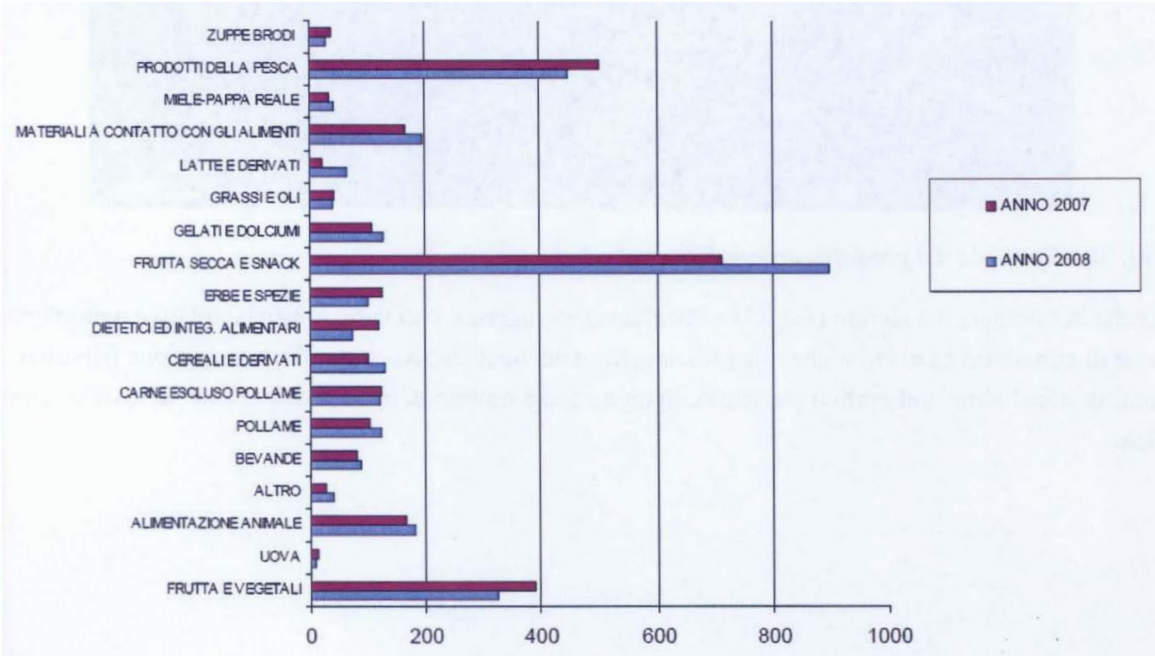


Fig. 31– ***Categorie di prodotti risultati irregolari:confronto anni 2007 e 2008***

Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti dalla frutta e vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale. L'Italia complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2008, in 99 casi.

Una ulteriore segnalazione si riferisce a un alimento prodotto presso una ditta di San Marino. Tra queste notifiche, 80 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato la frutta e vegetali, i cereali e derivati, i prodotti a base di latte, i prodotti della pesca seguiti dalla carne escluso il pollame (Fig. 32).

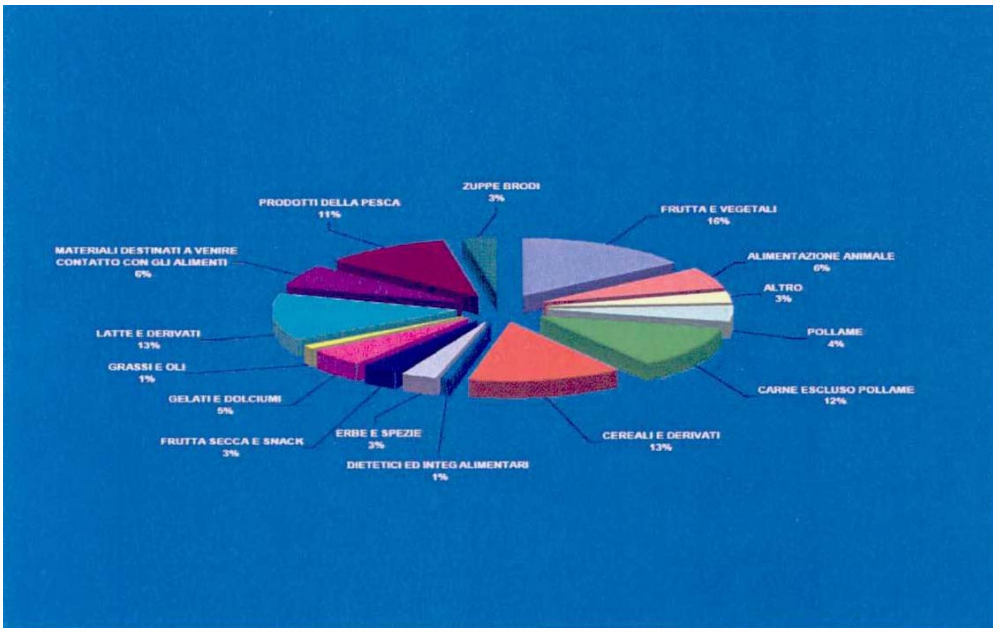


Fig. 32- ***Tipologia dei prodotti nazionali irregolari***

Anche la tipologia del rischio (Fig.33) è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e anche di cattivo stato di conservazione (riportato sotto la voce "altro" nel grafico seguente). In un caso si è trattato di una intossicazione da tossina botulinica.

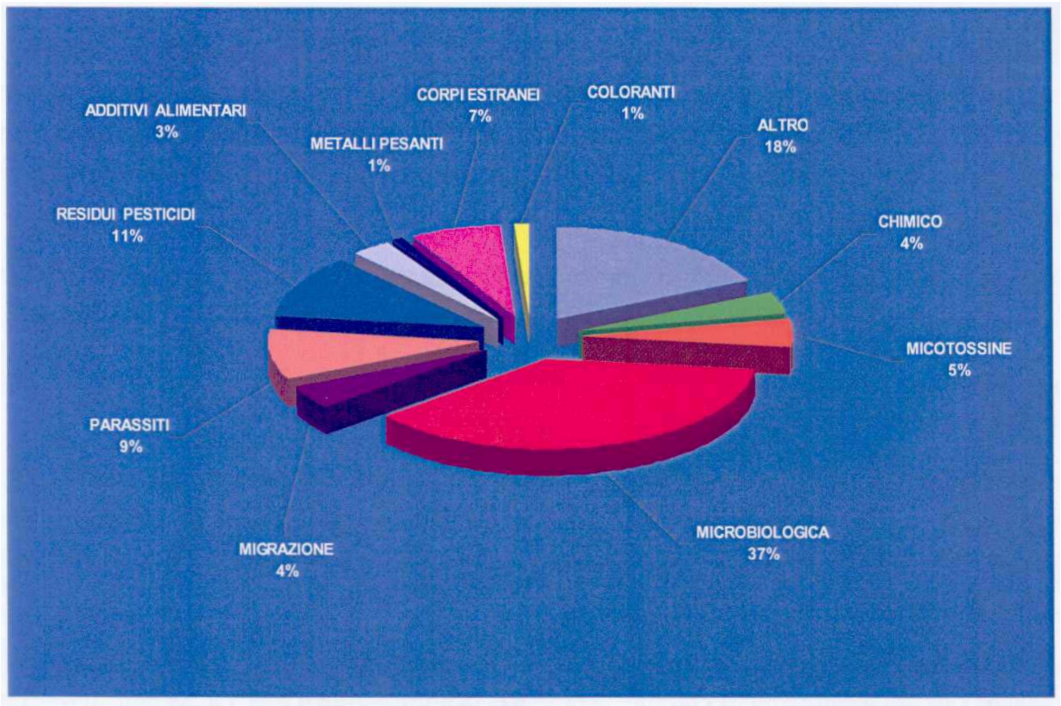


Fig. 33– *Tipologia del rischio*

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di Salmonella e di Listeria seguite da E.Coli . Per i contaminanti chimici sono stati segnalati il riscontro di residui di antiparassitari (complessivamente 11 notifiche), seguiti dal riscontro di micotossine (5 notifiche) e da migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (4 notifiche). Tra le micotossine, tre segnalazioni riguardano le aflatossine, mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di fumonisine (farina di mais) e di patulina (omogeneizzato). Sono state segnalate anche problematiche di vario tipo, relative alla presenza di OGM non autorizzati, presenza di corpi estranei e infestazione da insetti. L'andamento evidenzia, come nell'anno 2007, che la maggior parte delle notifiche sui prodotti nazionali irregolari si riferiscono a problemi di natura microbiologica, con 13 irregolarità per Salmonella e 11 per Listeria. La Salmonella, inoltre, è stata riscontrata, come avvenuto anche nel passato, in prodotti vegetali, oltre che nell'alimentazione animale e nei prodotti di carne e pollame.

L'analisi dei dati emersi nel corso dell'anno 2008 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli.

Se si effettua un confronto con il 2007, si assiste ad un aumento delle notifiche sulla frutta secca e snack, seguita dai prodotti a base di latte, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e cereali e derivati. Si è invece riscontrato un minor numero di notifiche relative ai prodotti della pesca e frutta e vegetali. Per quanto concerne i maggiori contaminanti microbiologici si evidenzia un aumento delle segnalazioni per la Salmonella e la Listeria.

Per i contaminanti chimici si è assistito ad un incremento delle segnalazioni per riscontro di micotossine e ad una diminuzione di notifiche sui metalli pesanti, additivi e coloranti.

Inoltre, vi è stato un significativo aumento delle notifiche per contaminazione da melamina, mentre nel 2007 le segnalazioni riguardavano solo l'alimentazione animale.

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, evidenziano ulteriori problematiche quali traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione e frodi (incluse anche le adulterazioni e contraffazioni di carattere merceologico che hanno interessato anche il vino e l'olio extra vergine di oliva di origine italiana).

Le notifiche sui prodotti nazionali evidenziano ancora, come avvenuto negli anni precedenti, il ricorrente riscontro di costanti irregolarità: tra queste la presenza di corpi estranei e di OGM non autorizzati. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo.

Nell'ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati Regionali, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e delle misure adottate.

Anche i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sempre sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo dei prodotti non conformi).

I risultati completi distinti per classi di prodotto e per tipologia di contaminante sono riportati nel sito web del Ministero. La relazione completa è al link

http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_927_allegato.pdf

mentre l'elenco delle notifiche distinte per rischio, tipologia di prodotto, origine del prodotto è pubblicato al seguente link

http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_927_ulteriorialleg ati_ulteriorealleg ato_0_alleg.pdf

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S., Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

Con l'entrata in vigore della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma (oggi *Comando Carabinieri per la Tutela della Salute*), d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei Carabinieri N.A.S. , sigla che prima si identificava con i "Nuclei Antisofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi di intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministero della Salute. I militari dei N.A.S. hanno i poteri degli Ispettori Sanitari che ne legittimano l'intervento in luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei NAS, che hanno esteso le loro competenze oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. hanno competenze su settori su settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini: acque e bibite, carni ed allevamenti, conserve alimentari, cibi destinati ad una alimentazione particolare, farine, pane e pasta, latte e derivati, oli e grassi, prodotti ittici, salumi e insaccati, vini e alcolici, zuccheri e sofisticanti, ristorazione, prodotti fitosanitari, mangimi e prodotti zootecnici, farmaceutici e sanità, stupefacenti e comunità terapeutiche, interventi vari.

Monitorando continuamente questi settori merceologici viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni ed adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

Nel corso del 2008, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 28.190 ispezioni accertando n. 21.214 infrazioni, di cui n. 15.348 di valenza amministrativa e n. 5.866 penale.

In particolare, le infrazioni più ricorrenti, hanno riguardato, in ambito

⇒ penale i reati di:

- frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate;
- detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 19% delle violazioni contestate;

⇒ amministrativo

- le carenze igienico strutturali e le violazioni della normativa sulla identificazione e la registrazione dei bovini, per il 55% degli illeciti contestati.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi i villaggi turistici, gli stabilimenti balneari, i prodotti della pesca, i bar e le gelaterie, gli agriturismo e le attività di catering;
- monitoraggi, disposti d'intesa con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, che hanno riguardato:
- l'etichettatura degli alimenti
- il rinvenimento di alimenti provenienti dalla Cina contenenti la "melamina",
- la carne suina proveniente dall'Irlanda, sospetta di contaminazione da diossina,
- i distributori automatici di latte crudo,
- i contenitori per alimenti.

In proposito si segnalano le seguenti operazioni di rilievo:

Oli e grassi

NAS di Bari – Operazione "spremuta d'oro" (aprile 2008)

Le indagini hanno consentito di disarticolare un sodalizio criminale, costituito da titolari di oleifici, trasportatori ed intermediari, che hanno prodotto e commercializzato, sul territorio nazionale ed estero, olio extravergine d'oliva sofisticato mediante l'utilizzo di oli di semi, clorofilla e betacarotene. Sono state arrestate 39 persone e sequestrati oltre 25.000 litri di olio sofisticato e 8.000 bottiglie e lattine munite di etichettatura di fantasia riferite ad aziende del settore oleario inesistenti.

Carni ed allevamenti

NAS di Padova - Operazione "falsi sapori" (febbraio 2008)

A conclusione di attività investigativa avviata nel 2007, sono stati segnalati all'autorità Giudiziaria 5 imprenditori di aziende operanti nel settore della lavorazione e commercio di salumi ritenuti responsabili di aver immesso nella filiera commerciale prosciutti sui quali era stato apposto la dicitura "Prosciutto di Parma"e "Prosciutto San Daniele" mediante l'utilizzo di timbri falsificati. Sequestrati 1.796 prosciutti ed i timbri utilizzati per la realizzazione della contraffazione.

NAS di Cremona - "Operazione Corona" (novembre 2008)

Il rinvenimento di prosciutti crudi con marchio "Parma" di provenienza sospetta e la conseguente attività info-investigativa effettuata presso esercizi di vendita al dettaglio e all'ingrosso di alimenti, ha consentito di risalire al fornitore di tali prodotti e di individuare un insidioso modus operandi, che consisteva nella sistematica immissione nella filiera commerciale di salumi in evidente ed avanzato stato di deterioramento mediante peculiare tecnica di "toelettatura" e riconfezionamento. Sono stati sequestarti 32.000 Kg di salumi.

Eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta (maggio-giugno 2007)

Nel mese di dicembre 2008, si sono concluse le attività di profilassi condotte dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute relative alle misure straordinarie di polizia veterinaria per la eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta .

L'operazione, avviata nel mese di maggio 2007 ed attuata con l'impiego di una task force composta da militari del NAS, funzionari e medici veterinari appartenenti a varie Amministrazioni centrali e periferiche, ha consentito di:

- effettuare 484 verifiche sanitarie ad aziende bufaline ed a 164 caseifici;
- identificare elettronicamente 23.764 animali da reddito;
- sequestrare 2.756 capi di bestiame, 19 caseifici, 5 allevamenti, un macello e 295 tonnellate di latte e derivati;
- denunciare all'Autorità Giudiziaria 22 persone ed ulteriori 122 all'Autorità Amministrativa;
- abbattuti 11.843 capi di bestiame.

Farine, Pane e Pasta

N.A.S. di Bologna - Operazione "Grano sicuro"(novembre 2008)

Sono stati sequestrati 6.000 quintali di grano, invaso da insetti e deiezioni di volatili, stoccati all'interno di un deposito interessato da gravissime carenze igienico strutturali.

Un prospetto relativo ai risultati conseguiti dai N.A.S., disaggregati per settore operativo, è riportato nella Fig. 34.

Fig. 34

Sicurezza Alimentare Anno 2008

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE= ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			Persone			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture		Sequestri			
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obl.	Arr.te	Segn.AG	Segn.AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr.Capi	Valore Seq.
Acque e Bibite	620	82	157	43	€ 59.985	0	49	94	258	14	8	26.005	424.156	1.200	€ 1.186.422
Alimenti Dietetici	546	102	109	15	€ 107.557	0	73	62	117	3	1	30.936	74.567	0	€ 918.249
Carni ed Allevamenti	6.398	1.935	4.424	313	€ 405.235	2	857	1.618	10.763	207	220	1.315.415	203.281	74.703	€ 51.278.890
Conserve Alimentari	784	102	325	49	€ 46.330	0	63	182	366	35	4	20.228.412	15.029.239	0	€ 48.878.458
Farine, Pane e Pasta	3.856	274	1.983	493	€ 377.022	0	190	1.280	609	124	28	1.595.800	389.544	400	€ 3.356.698
Latte e Derivati	2.477	374	1.952	79	€ 86.236	0	218	445	1.115	57	48	658.293	326.005	1.910	€ 17.544.918
Mangimi e Prod.Zoot.	557	31	50	8	€ 7.038	0	23	37	311	2	3	251.895	2.153	426	€ 1.015.855
Olii e Grassi	1.447	1.228	298	39	€ 45.222	41	248	212	653	22	15	335.153	93.732	0	€ 2.062.592
Prod. Fitosanitari	1.003	283	172	75	€ 64.383	0	150	122	160	8	15	200.974	136.578	0	€ 2.023.900
Prodotti Ittici	1.568	127	457	56	€ 65.911	0	90	285	166	37	36	138.250	213.484	0	€ 1.680.355
Ristorazione	7.979	1.146	4.665	896	€ 697.167	6	692	2.758	444	297	86	82.195	144.101	29	€ 2.819.668
Salumi ed Insaccati	360	66	179	22	€ 32.478	0	35	107	90	9	4	317.874	46.217	0	€ 2.330.935
Vini ed Alcolici	1.253	360	659	189	€ 189.354	0	197	407	924	23	125	9.505.050	1.697.791	2	€ 25.979.486
Zuccheri e Sofisticanti	345	39	90	18	€ 29.139	0	26	48	266	6	7	94.195	8.026	0	€ 509.585
Totale generale:	29.193	6.149	15.520	2.295	€ 2.212.057	49	2.911	7.657	16.242	844	600	34.780.446	18.788.874	78.670	€ 161.586.000

Valore delle strutture sequestrate o chiuse € 482.060.979

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite.

(1) Settore operativo:Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonchè degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

(2) Campioni di alimenti,medicinali, mangimi ecc.. prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico- biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonchè conformità a regolamenti e leggi

Riepilogo generale per l'anno 2008 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali settore Salute

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2008, sia a livello ispettivo che analitico.

La **Fig. 35** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante le loro ispezioni.

Allo stesso modo, la **Fig. 36** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici (A.R.P.A. e I.Z.S.).

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente controllato **407.128** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **49.862** (pari al **12,2%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni.

Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione (**Fig. 37**).

In particolare le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP, come illustrato nella **Fig. 38**. Le unità operative controllate ammontano al **33.9%** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.200.932**).

Non sono pervenuti i dati, nonostante i ripetuti solleciti, dei *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* delle Regioni Basilicata e Sicilia. Per quanto riguarda i *Servizi Veterinari* non sono pervenuti i dati della regione Basilicata.

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **166.916,** di cui **3.494** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al **2,09%**, inferiore di quella avutasi nel 2008 (2,7%).

Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 39**).

Fig. 35 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva condotta dai S.I.A.N. e dai S.V.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	320.171	43.743	32.526	252.598	30.945	36.232	309.249	55.161	120.307	**1.200.932**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	119.909	23.762	16.430	91.475	9.582	14.487	65.058	20.958	45.467	**407.128**
NUMERO DI ISPEZIONI	400.656	227.799	56.638	131.904	10.549	14.667	80.452	27.434	63.237	**1.013.336**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5.583	5.965	2.024	10.578	335	691	13.399	3.902	7.385	**49.862**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	268.989	40.251	8.655	27.357	165	107	3.732	5.150	10.940	**365.346**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.099	828	181	711	6	0	255	143	359	**3.582**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2.244	4.712	1.217	6.569	231	218	8.197	2.511	4.201	**30.100**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.327	4.072	1.206	5.602	310	227	6.593	2.482	4.078	**25.897**
c) Composizione	86	78	22	94	3	7	62	18	30	**400**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	117	87	44	201	48	0	49	22	35	**603**
e) Etichettatura e presentazione	154	262	90	962	23	55	196	48	371	**2.161**
f) Altro	702	1.120	324	1.009	60	142	1.564	386	716	**6.023**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3.410	7.330	2.387	10.372	296	370	15.344	4.266	7.360	**51.135**
b) Notizie di reato	129	292	104	576	45	64	332	112	203	**1.857**

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

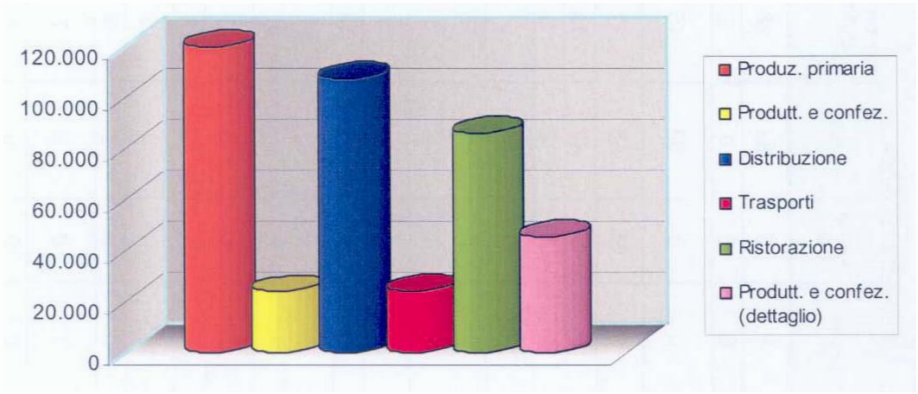
Fig. 36 - Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite dalle A.R.P.A. e dagli I.Z.S.

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	31.251	949	7	27	260	8	0	82	28	31	526	**969**
2. Uova e ovoprodotti	1.222	7	4	0	0	0	0	0	2	0	1	**7**
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	71.725	716	235	175	137	0	0	98	45	66	3	**759**
4. Pesci, crostacei, molluschi	14.105	392	16	36	160	7	68	68	12	2	31	**400**
5. Grassi e oli	2.363	130	8	0	16	0	0	42	13	35	29	**143**
6. Zuppe, brodi, salse	2.322	45	1	2	15	1	1	18	5	3	2	**48**
7. Cereali e prodotti della panetteria	9.607	333	27	7	169	10	0	66	51	12	9	**351**
8. Frutta e verdura	5.745	123	1	6	74	0	6	29	16	4	0	**136**
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.773	22	2	1	3	7	1	4	1	1	2	**22**
10. Bevande non alcoliche	2.166	34	0	0	11	0	0	14	5	5	6	**41**
11. Vino	2.465	49	0	0	0	0	7	10	14	10	8	**49**
12. Bevande alcooliche escluso il vino	375	7	0	0	0	0	0	3	1	3	0	**7**
13. Gelati e dessert	1.606	41	5	0	36	0	0	0	2	0	0	**43**
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	392	8	0	0	3	2	0	3	0	0	0	**8**
15. Dolciumi	1.378	37	0	0	0	4	1	13	3	1	16	**38**
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2.080	159	0	0	18	145	0	2	0	0	0	**165**
17. Piatti preparati	8.613	290	37	25	226	0	0	2	14	0	0	**304**
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.332	24	0	0	1	1	0	8	7	7	1	**25**
19. Additivi	112	5	0	0	0	0	0	0	6	0	0	**6**
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4.466	59	0	0	37	0	9	13	0	2	1	**62**
21. Altri alimenti	1.818	64	1	0	25	0	0	16	5	13	7	**67**
TOTALE	**166.916**	**3.494**	**344**	**279**	**1.191**	**185**	**93**	**491**	**230**	**195**	**642**	**3.650**

Fig. 37- Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e dai S.V.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	***TOTALI***
n° di unità controllate	119.909	23.762	107.905	24.069	86.016	45.467	***407.128***
n° di unità con infrazioni	5.583	5.965	12.602	1.026	17.301	7.385	***49.862***
% di unità irregolari	4,7	25,1	11,7	4,3	20,1	16,2	***12,2***

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

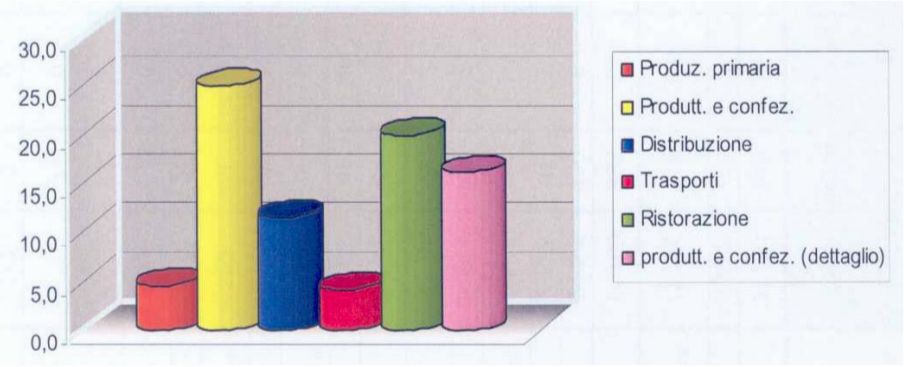


Fig. 38 Attività ispettiva: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	30.100	25.897	400	603	2.161	6.023	**65.184**
% delle infrazioni	46,2	39,7	0,6	0,9	3,3	9,2	

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

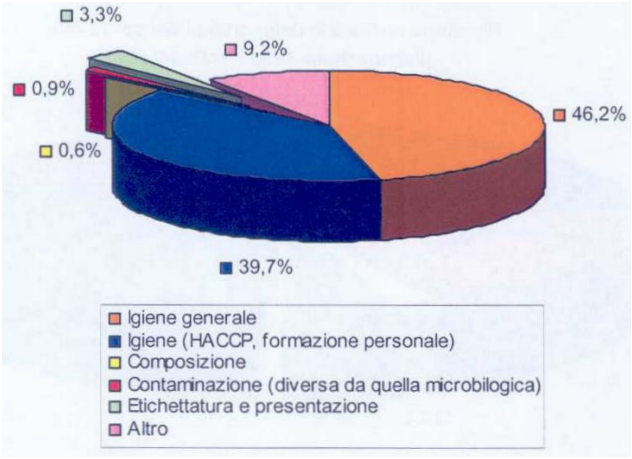
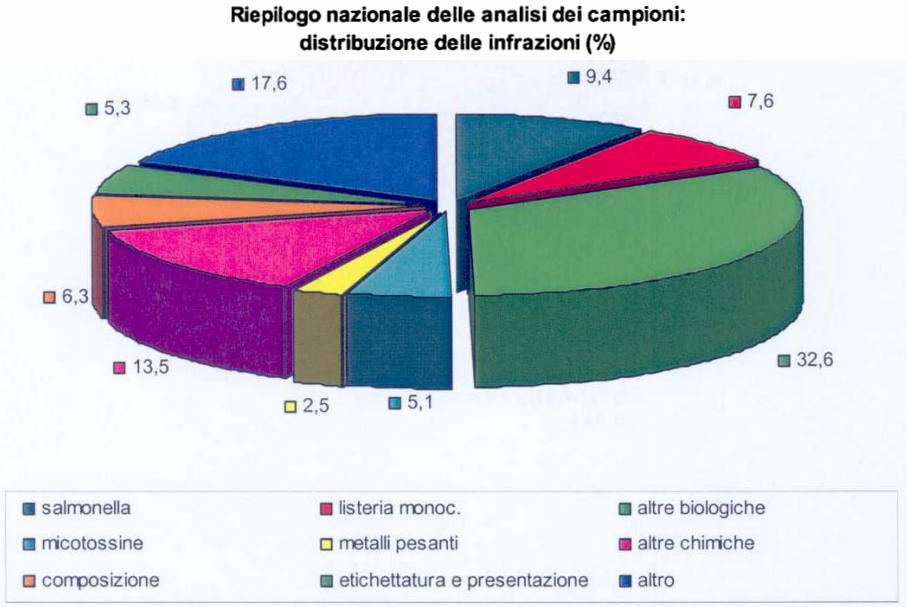


Fig. 39 Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	344	279	1.191	185	93	491	230	195	642	3.650
% infrazioni	9,4	7,6	32,6	5,1	2,5	13,5	6,3	5,3	17,6	



Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)

L'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), istituito dall'art. 10 della Legge 462/86 con il nome di Ispettorato centrale repressione frodi, è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle Politiche agricole e forestali che opera sul territorio nazionale per prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

L'Ispettorato, inoltre, svolge le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati operanti nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata.

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, nell'assolvimento dei compiti sopra descritti, opera con proprio organico e propria organizzazione amministrativa, avvalendosi, per il reclutamento, la formazione generale, il trattamento economico e giuridico della gestione unitaria assicurata dalla Direzione Generale dei servizi amministrativi.

A livello centrale, l'Ispettorato si articola in due Direzioni generali e in un ufficio dirigenziale di livello non generale e, a livello periferico, in dodici uffici e cinque laboratori di livello non generale.

La Direzione generale della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori di analisi, articolata in cinque uffici, programma le attività istituzionali, procede al monitoraggio e alla valutazione dei programmi operativi, svolge attività di indirizzo, coordinamento e vigilanza sull'attività ispettiva e quella analitica, svolge attività di studio nelle materie di interesse dell'Ispettorato, aggiorna i metodi ufficiali di analisi, gestisce i Comitati di coordinamento di cui agli articoli 4 e 5 del D.M. del 13 febbraio 2003, n. 44, espleta le analisi di revisione e gestisce il sistema informativo ICQ.

La Direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità, è articolata in quattro uffici, provvede al riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione, coordina la vigilanza sugli organismi pubblici e privati di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, certifica le produzioni ecocompatibili, provvede tra le altre cose, alla definizione dei procedimenti amministrativi sanzionatori e ne cura il contenzioso. L'attività operativa viene effettuata dagli Uffici periferici, dislocati sul territorio, lungo tutte le fasi delle filiera (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto, e commercio), per salvaguardare la genuinità, la qualità merceologica e la conformità alle norme delle produzioni e dai 5 laboratori di analisi che verificano l'effettiva composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni. Presso l'Amministrazione centrale opera inoltre un Laboratorio centrale che effettua le analisi di seconda istanza. Le verifiche comportano accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei prodotti, sulla regolare tenuta della documentazione amministrativo – contabile prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni. La vigilanza sulle produzioni a denominazione regolamentata, sui prodotti da agricoltura biologica e su quelli per i quali è previsto un sistema di etichettatura facoltativo, comporta la verifica del possesso e del mantenimento da parte degli Organismi di certificazione dei requisiti previsti, della corretta applicazione del piano di controllo, dell'esistenza di trasparenza, imparzialità e terzietà nei confronti di tutti i soggetti interessati al controllo. In questo ambito l'Ispettorato opera in concorrenza con le Regioni e le Province Autonome. L'Ispettorato attraverso la lotta alle frodi e con azioni di prevenzione e di contrasto agli illeciti, svolge un ruolo di tutela dei consumatori e di salvaguardia dei produttori da fenomeni di sleale concorrenza.

Nel 2008, l'Ispettorato ha effettuato oltre 37.000 sopralluoghi[(1)], controllato circa 29.000 ditte, delle quali l' 11,9% sono risultate irregolari, e circa 90.000 prodotti. Sono stati analizzati circa 9.200 campioni, dei quali 970 sono risultati irregolari (Fig. 40). Sono state elevate circa 4.600 contestazioni amministrative, inoltrate 543 notizie di reato all'Autorità Giudiziaria ed inoltre sono stati eseguiti 517 sequestri, per un valore economico complessivo di circa 182 milioni di euro.

Fig 40- Attività di controllo svolta dall'ICQ nel 2008	
Visite ispettive (n)	37.035
Operatori controllati (n)	28.990
Operatori irregolari / Operatori controllati (%)	11,9
Prodotti controllati (n)	89.724
Campioni analizzati (n)	9.185
Campioni irregolari (%)	10,6
Sequestri (n)	517
Prodotti sequestrati (n.)	794
Valore dei sequestri (€)	181.598.065
Notizie di reato (n)	543
Contestazioni amministrative elevate dall'ICQ (n)	4.547

I controlli hanno interessato, in particolare, il comparto vitivinicolo per il 21%, quello degli oli e grassi per il 15% (in misura nettamente prevalente gli oli di oliva), il settore lattiero caseario per il 10%, il settore dei cereali e derivati per il 6% ed, inoltre, l'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli, l'etichettatura delle carni e i prodotti a base di carne e le conserve vegetali per il 5% e, fra i mezzi tecnici per l'agricoltura, i mangimi ed i fertilizzanti per il 5% (Fig. 41)

Fig. 41- Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici più significativi

Settore	Ispezioni		Ditte controllate		Prodotti controllati		Campioni prelevati	
	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)
Vitivinicolo	9.267	25,02%	6.175	23,59%	21.015	23,42%	2.098	22,14%
Oli e grassi	5.632	15,21%	4.687	17,91%	10.836	12,08%	961	10,14%
Lattiero-caseario	3.801	10,26%	3.100	11,85%	8.950	9,98%	895	9,45%
Ortofrutta	1.739	4,70%	1.508	5,76%	6.050	6,74%	156	1,65%
Carne e prod. a base di carne	1.978	5,34%	1.733	6,62%	4.802	5,35%	-	-
Cereali e derivati	2.168	5,85%	1.806	6,90%	7.275	8,11%	667	7,04%
Uova	1.119	3,02%	990	3,78%	2.220	2,47%	-	-
Conserve vegetali	2.030	5,48%	1.583	6,05%	6.522	7,27%	488	5,15%
Miele	827	2,23%	718	2,74%	2.308	2,57%	255	2,69%
Mangimi e integratori	2.139	5,77%	1.864	7,12%	4.794	5,34%	1.582	16,70%
Fertilizzanti	1.781	4,81%	1.432	5,47%	3.714	4,14%	1.088	11,48%
Sementi	829	2,24%	577	2,20%	2.171	2,42%	722	7,62%
Altri settori	3.726	10,06%	2.978	11,38%	9.067	10,11%	562	5,93%

(1) Il dato include anche i controlli volti a verificare la conformità alle norme previste da talune organizzazioni comuni di mercato (OCM)

I settori dove più intensa è stata l'attività ispettiva, in termini di controlli effettuati, ditte e prodotti controllati, sono stati il vitivinicolo e l'oleario; il maggior numero di campioni è stato prelevato nei settori vitivinicolo, mangimistico e dei fertilizzanti (Fig. 41).

ATTIVITA' ISPETTIVA

L'accertamento delle irregolarità viene effettuato dall'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari attraverso ispezioni presso gli operatori di filiera, nel corso delle quali si procede a controlli fisici e documentali e, se necessario, al prelievo di campioni da sottoporre ad accertamenti analitici. L'attività di controllo è monitorata attraverso un'apposita procedura informatica, da cui sono desunte le informazioni di seguito riportate.

2.1 Frequenza e tipologia delle irregolarità

Le irregolarità rilevate dall'ICQ, sia attraverso l'attività ispettiva che quella analitica, si configurano come violazioni di natura amministrativa o penale. Le irregolarità più frequentemente accertate sono di natura amministrativa; in ragione della pressoché totale generale depenalizzazione degli illeciti in materia agroalimentare; per il settore dei mangimi le non conformità ai requisiti di legge rivestono tuttora rilevanza penale, così come la presenza non dichiarata di OGM nelle sementi, negli alimenti e nei mangimi (Fig. 42).

Nel settore vitivinicolo si registra la percentuale più elevata di operatoti irregolari rispetto alle aziende controllate (22,3%); seguono il settore delle conserve vegetali (12%), delle sementi (11%), delle carni e prodotti a base di carne (9,8%), del lattiero caseario (9,4%), delle uova (8,9%) e quello degli oli e grassi (8,1%).

Fig. 42- Operatori e prodotti irregolari nei vari settori di intervento

Settore	Operatori irregolari (% sul totale dei controllati per settore)	Prodotti irregolari (% sul totale dei controllati per settore)
Vitivinicolo	22,3	11,0
Oli e grassi	8,1	4,1
Lattiero-caseario	9,4	3,8
Ortofrutta	6,5	2,5
Carne e prod. a base di carne	9,8	4,7
Cereali e derivati	5,6	1,6
Uova	8,9	4,6
Conserve vegetali	12,0	3,8
Miele	5,5	1,7
Mangimi e integratori	3,7	2,7
Fertilizzanti	6,4	2,5
Sementi	11,0	6,5
Altri settori[1]	16,3	7,1

1) Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, bevande nervine e surrogati, spezie, birre, conserve di pesce, crostacei e molluschi, integratori alimentari, pesce, molluschi e crostacei, liquori e acqueviti , prodotti fitosanitari, prodotti dietetici, prodotti dolciari, sostanze zuccherine.

Relativamente al settore mangimi, per il quale gli operatori irregolari sono risultati il 3,7% del totale dei controllati, si precisa che la quasi totalità delle irregolarità sono imputabili alla non rispondenza quanti – qualitativa dei prodotti a quanto dichiarato in etichetta nonché ad etichettatura non conforme alla normativa. Per difformità rinvenute all'analisi, pertanto, è proprio il settore mangimistico che ha registrato il maggior numero di notizie di reato (n. 170) (Fig. 43).

Fig. 43- Diffide, prodotti sequestrati, valore del sequestro, notizie di reato e contestazioni amministrative nei vari settori di intervento

Settore	Diffida	Prodotti sequestrati	Valore sequestro	Notizie di reato	Contestazioni amministrative
	(n.)	(n.)	(€)	(n.)	(n.)
Vitivinicolo	56	385	172.161.774	119	2.037
Oli e grassi	46	100	1.542.081	112	392
Lattiero-caseario	-	57	204.899	70	380
Ortofrutta	-	3	349.040	5	79
Carne e prod. a base di carne	-	12	10.065	5	195
Cereali e derivati	-	8	34.661	17	150
Uova	-	3	160	0	105
Conserve vegetali	-	50	1.797.558	4	214
Miele	-	1	2000	1	87
Mangimi e integratori	-	8	6.507	173	77
Fertilizzanti	1	24	73.732	3	317
Sementi	-	53	2.049.546	18	80
Altri settori [1]		90	3.366.042	16	434
TOTALE	**103**	**794**	**181.598.065**	**543**	**4547**

1) Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, bevande nervine e surrogati, spezie, birre, conserve di pesce, crostacei e molluschi, integratori alimentari, pesce, molluschi e crostacei, liquori e acqueviti , prodotti fitosanitari, prodotti dietetici, prodotti dolciari, sostanze zuccherine.

Nel settore vitivinicolo le contestazioni amministrative sono ascrivibili, per lo più, al mancato rispetto dei numerosi obblighi documentali prescritti dalla normativa del settore, nonché ad accertate irregolarità nella designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti, sia per i vini a denominazione d'origine che per i vini da tavola. Anche le irregolarità amministrative accertate negli altri settori, sia nei prodotti generici che in quelli a denominazione regolamentata, sono imputabili, con una certa frequenza, a non conformità nel sistema di etichettatura, presentazione e pubblicità. Gli illeciti a carattere penale si registrano, come già evidenziato, più frequentemente nel settore dei mangimi, a cui seguono il settore degli oli e grassi e il lattiero caseario. Gli illeciti a rilevanza penale, che rappresentano solo il 12% degli illeciti accertati, sono, in genere, riconducibili a ipotesi di contraffazioni o a falsificazioni finalizzate a realizzare indebiti profitti a danno di consumatori ed operatori.

2.2 Analisi delle irregolarità accertate

Si riporta di seguito una sintetica panoramica delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei principali settori di intervento:

Settore vitivinicolo

- irregolare etichettatura e presentazione di vini, sia comuni che di qualità, nonché di vini frizzanti, liquorosi e spumanti;

- irregolare tenuta dei registri di cantina (registri di carico e scarico, imbottigliamento e lavorazione) e/o non conformità alle prescrizioni di legge rilevate sui documenti di accompagnamento;

- difformità nella presentazione delle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza;

- detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina;

- produzione, vendita o comunque distribuzione per il consumo di V.Q.P.R.D. senza i requisiti richiesti per l'uso della relativa denominazione di origine;

- detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli (DOC e IGT) non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina;

Bevande Spiritose

- irregolare etichettatura di liquori per mancata indicazione del lotto di produzione, della sede dello stabilimento, delle indicazioni inerenti all'ingrediente caratterizzante o dell'erronea denominazione di vendita;

- commercializzazione di liquori con titolo alcolimetrico volumico effettivo difforme dal dichiarato;

- imitazione o evocazione di una denominazione protetta nella designazione e presentazione del prodotto.

Sostanze zuccherine

- inosservanza dell'obbligo di tenuta o irregolare tenuta del registro di carico/scarico;

- inosservanza dell'obbligo di conservazione dei registri di carico/scarico.

Oli e grassi

- irregolarità del sistema di etichettatura e presentazione di oli extravergini dovute all'utilizzo di indicazioni relative alla categoria merceologica o ad altre indicazioni obbligatorie non conformi, di indicazioni facoltative non autorizzate, o di informazioni non corrette e trasparenti per il consumatore, offerta alla ristorazione di olio in contenitori non etichettati come prescritto dalla normativa vigente;

- usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per olio extravergine sprovvisto dei prescritti requisiti;

- vendita o detenzione per la vendita di oli di oliva privi delle caratteristiche prescritte dalla normativa vigente;

- irregolarità amministrative di carattere documentale dovute a mancato invio dei riepiloghi semestrali ai competenti Uffici dell'Ispettorato, annotazioni inesatte o incomplete o non veritiere o effettuate in ritardo sui registri di c/s;

- frode in commercio per miscelazione con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore di oli dichiarati extravergini comuni e talora extravergini 100% italiani;

- presenza di principi attivi non consentiti o non dichiarati in oli extravergini sia da agricoltura biologica che comuni;

- caratteristiche organolettiche irregolari di oli dichiarati extravergini di oliva (comuni, o di origine italiana, o comunitaria) e di oli di oliva dichiarati vergini.

Lattiero caseario

- irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette e/o non trasparenti per il consumatore;
- formaggi a DOP risultati non conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione o produzioni immesse in commercio pur non avendo ottenuto la certificazione di conformità della produzione;
- usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta, di un segno distintivo, o di un marchio per designare formaggi generici;
- commercializzazione di formaggi di bufala o di pecora, sia a DOP che generici, o di formaggi di capra ottenuti anche con l'impiego di latte vaccino;
- commercializzazione di formaggi contenenti grassi estranei al latte;
- formaggi generici contenenti conservanti non consentiti o non dichiarati;
- latte pastorizzato privo delle prescritte caratteristiche di legge (perossidasi negativo e con tenori in proteine solubili e sostanza grassa inferiori ai limiti);
- mancata o irregolare tenuta del registro di carico/scarico di latte in polvere o di latte conservato;

Cereali e derivati

- irregolarità in materia di etichettatura relative ad omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni non corrette e trasparenti per il consumatore;
- irregolare tenuta dei registri di carico/scarico previsti per le paste speciali destinate all'esportazione;
- paste secche con parametri analitici difformi dai valori di legge (ceneri o umidità superiori ai limiti, aggiunta di grano tenero).

Uova

- vendita, detenzione per vendere o commercializzazione di uova sia di categoria A in imballaggi privi di fascetta e di dispositivi di etichettatura;
- commercializzazione di uova non conformi alle indicazioni dichiarate nell'etichetta o nell'imballaggio;
- commercializzazione di uova prive delle caratteristiche di peso e/o qualità prescritte dalla legge.

Carne e prodotti a base di carne

- vendita di carni bovine riportanti in etichetta indicazioni non previste dal relativo disciplinare adottato;
- mancanza del sistema per garantire veridicità delle informazioni obbligatorie e facoltative relative a carni di animali o gruppi di animali;
- commercializzazione di carni bovine con indicazioni obbligatorie riportate in etichetta non corrispondenti al vero;
- commercializzazione di carni bovine e avicole con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie;
- commercializzazione di carni bovine con etichettatura irregolare evocante un'indicazione geografica protetta;
- commercializzazione di carni avicole con tenore in acqua superiore a quanto previsto dalla normativa vigente;
- usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta, di un segno distintivo, o di un marchio per designare carni e prodotti trasformati di carni generici.

Miele

- mieli con origine geografica e botanica difforme dal dichiarato o con composizione non conforme ai parametri di legge;
- irregolare etichettatura di mieli per omissione di indicazioni obbligatorie (data di preferibile consumo, paese di origine);
- commercializzazione di miele con denominazione di vendita non consentita.

Ortofrutta

- irregolarità in materia di etichettatura relative ad omissione e/o mendace informazione in merito all'origine dei prodotti o all'impiego di locuzioni non corrette e trasparenti per il consumatore;
- imitazione o evocazione di una denominazione protetta nella designazione e presentazione di prodotti generici;
- commercializzazione di prodotti ortofrutticoli non correttamente classificati.

Conserve vegetali

- passata di pomodoro con irregolare etichettatura per mancata indicazione del luogo di origine o di provenienza;
- non corretta e trasparente informazione del consumatore attraverso etichettatura, presentazione e pubblicità delle conserve vegetali, con particolare riferimento all'ingrediente caratterizzante evidenziato, alla denominazione di vendita, alla sede dello stabilimento di produzione;
- utilizzo di denominazioni di vendita non conformi alle caratteristiche prescritte dalla normativa vigente;
- mancata indicazione in etichetta del luogo di origine o di provenienza
- conserve di pomodoro (passata e pelati) con requisiti merceologici (peso sgocciolato, muffe, bucce) non rispondenti ai limiti di legge;

Settore mangimi

- produzione e/o commercializzazione di mangimi con composizione quali/quantitativa non rispondente al dichiarato, con particolare riferimento ai tenori vitaminici e dei metalli, nonché delle proteine gregge, fibra, ceneri e grassi;
- commercializzazione di mangimi contenenti mais e soia OGM non dichiarati;
- commercializzazione di materie prime per mangimi in data successiva a quella di scadenza;
- etichettatura mancante di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, numero di lotto, stabilimento di produzione, tenori analitici) o con indicazioni facoltative ingannevoli, non ammesse o riportate esclusivamente in lingua straniera;

Settore fertilizzanti

- titoli in elementi della fertilità inferiori al dichiarato o ai valori minimi previsti;
- irregolarità nel sistema di etichettatura per assenza o non conformità delle indicazioni obbligatorie e facoltative;
- presenza di metalli pesanti in quantità superiori ai limiti legali in fertilizzanti di natura organica e ammendanti;
- immissione sul mercato di concimi a base di nitrato di ammonio ed elevato titolo di azoto.

Sementi

- sementi contenute in imballaggi sprovvisti di cartellinatura ufficiale o commercializzate con cartellinatura irregolare;
- commercializzazione di prodotti sementieri con requisiti difformi da quelli previsti o non iscritte nel registro nazionale o nel catalogo comune europeo;
- sementi con indice di germinabilità inferiore ai limiti di legge o con presenza di semi estranei superiore al limite legale.

Prodotti fitosanitari

- commercializzazione e/o utilizzo di prodotti fitosanitari non autorizzati;
- commercializzazione di fitofarmaci privi di indicazioni obbligatorie in etichetta (denominazione del prodotto, della ditta, della quantità netta e del numero di partita o del numero del lotto);
- irregolare commercializzazione di fitofarmaci per contenuto in principi attivi inferiore a quanto riportato in etichetta;
- commercializzazione di fitofarmaci contenenti principi attivi diversi dal dichiarato.

Incidenza delle irregolarità

Le attività di controllo svolta dall'ICQ ha comportato l'accertamento di una quota significativa di irregolarità nella fase del commercio. La maggior parte degli illeciti accertati sono riconducibili a irregolari sistemi di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti o ad irregolarità di carattere amministrativo. Nel complesso, tali irregolarità rappresentano circa il 30% delle contestazioni amministrative rilevate nel corso del 2008 dagli Uffici periferici e dai Laboratori dell'Ispettorato. Il maggior numero di irregolarità, pari a circa il 43% del totale, sono state accertate nel settore vitivinicolo. Di queste circa il 69% sono da imputare ad irregolarità formali. Seguano, a distanza, il settore oli e grassi (9,9%), il lattiero caseario (oltre 8,8%), i fertilizzanti (circa il 6,3 %), i mangimi (4,9%), le conserve vegetali (4,3%), il settore carne e derivati (3,9%). Analizzando i dati relativi alle notizie di reato, all'Autorità Giudiziaria nel 2008, il 31,9% è riferito al solo settore mangimistico, posti i relativi illeciti ancora in alveo penale. Il 43% delle informative di reato inoltrate dai Laboratori dell'Ispettorato si riferiscono a mangimi con composizione quali/quantitativa non rispondente al dichiarato.

Natura del rischio derivante dalle irregolarità

La tipologia di irregolarità accertate dall'ICQ sono condotte fraudolente, che incidendo sulla qualità del prodotto, si riconducono essenzialmente ad una mendace informazione del consumatore e suscettibili di originare fenomeni di sleale concorrenza.

Cause d'origine delle irregolarità

Le irregolarità di carattere amministrativo di natura essenzialmente formale, sono riconducibili, prevalentemente, alla particolare complessità della legislazione regolante taluni settori e agli onerosi adempimenti amministrativi richiesti agli operatori. Nel corso del 2008 si è riscontrato, rispetto all'anno precedente, un incremento dei provvedimenti cautelati sia in termini numerici che in valore dei prodotti sequestrati.

GUARDIA DI FINANZA

La Guardia di Finanza è una Forza di Polizia ad ordinamento militare che ha competenza generale per la prevenzione e la repressione di tutti gli illeciti economici e finanziari.

I compiti istituzionali sono fissati dalla legge base n. 198 del 23 aprile 1959 che è stata successivamente integrata ed attualizzata dal decreto legislativo n. 68 del 19 marzo 2001 e possono essere raggruppati in due macroaree, identificabili nella missione, primaria e d'esclusiva, di polizia finanziaria ed economica ed in quella di concorso, unitamente alle altre Forze di Polizia e alle Forze Armate, al mantenimento dell'ordine e della sicurezza pubblica e della difesa politico-militare delle frontiere.

Nel settore della "polizia finanziaria"rientrano tutti i servizi in materia di

⇒ lotta all'evasione ed all'elusione fiscale e contributiva, in tutte le loro manifestazioni (segmento "entrate");

⇒ contrasto alle frodi di finanziamenti comunitari e nazionali destinati a sostegno delle politiche agricole e strutturali di coesione economica e sociale (segmento "uscite").

I compiti di "polizia economica"abbracciano tutti i servizi finalizzati alla

⇒ lotta al riciclaggio ed all'usura, alla falsificazione degli strumenti di pagamento, ai reati societari, bancari e finanziari (segmento "mercato dei capitali");

⇒ lotta al carovita, alle pratiche commerciali anticoncorrenziali ed ingannevoli, alla contraffazione ed alla pirateria, alle frodi commerciali ed alimentari, alle infiltrazioni criminali nel mondo degli appalti (segmento "mercato dei beni e dei servizi").

Nell'ambito delle missioni concorsuali rientra soprattutto il contrasto ai traffici illeciti ed alla criminalità organizzata sotto il profilo patrimoniale, per impedire l'accumulazione, l'utilizzo ed il rivestimento dei proventi illeciti nel circuito economico legale (segmento "sicurezza").

Le strategie d'impiego del Corpo per l'assolvimento dei compiti istituzionali sono fissate ogni anno dal Ministro dell'Economia ed delle Finanze, mediante la Direttiva Generale per l'azione amministrativa e la gestione. Per l'adempimento delle missioni a cui è preposta, la Guardia di Finanza si è dotata di una struttura composta dal Comando Generale, dai Reparti Speciali, dalle strutture territoriali organizzate in Comandi Interregionali, Regionali e Provinciali.

Linee di intervento nel settore alimentare

La menzionata Direttiva Generale per l'azione amministrativa e la gestione del Ministero dell'Economia e delle Finanze non individua per la Guardia di Finanza specifiche linee di intervento nel comparto della sicurezza alimentare.

Le frodi e/o irregolarità in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti scoperte dal Corpo, invece, derivano dall'approfondimento degli elementi acquisiti nell'ambito dell'attività di polizia economica e finanziaria. A tal fine infatti la Guardia di Finanza esegue una molteplicità di interventi ed un sistematico controllo economico del territorio che si concretizzano nell'effettuazione di investigazioni, accessi ed ispezioni anche presso operatori del settore alimentare per controllare l'adempimento degli obblighi imposti dalla normativa tributaria e da altre norme finanziarie.

A questo tipo di servizi vanno aggiunte le attività investigative a tutela del mercato concorrenziale: si tratta di indagini spesso estese a tutti i segmenti delle filiere commerciali e quindi anche di quella agroalimentare, che, essendo tese a preservare direttamente le imprese legali ed i consumatori da fenomeni distorsivi della concorrenza, comportano l'esigenza di riscontri diretti sui prodotti oggetto di trasformazione, commercio o vendita. L'obiettivo, in tale ambito, è quello di individuare le strutture produttive

ovvero i canali di approvvigionamento dei beni, allo scopo di ricostruire i traffici illeciti, che sono spesso gestiti da agguerrite associazioni criminali.

Il Corpo, inoltre, concorre con l'Agenzia delle Dogane nell'esecuzione delle specifiche attività di controllo al confine finalizzate a verificare la laicità dei traffici di importazione ed esportazione di prodotti agroalimentari. A ciò va aggiunto che la Guardia di Finanza, ai sensi dell'art. 6 del D.L. 18 giugno 1986 n. 282 (convertito, con modifiche, nella Legge 7 agosto 1986 n. 462), opera-unitamente al Corpo Forestale dello Stato, all'Arma dei Carabinieri, all'AGEA, al Comando Carabinieri, Politiche Agricole e all'Agenzia delle Dogane in concorso con l'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e con i Nuclei Antisofisticazione dell'Arma dei Carabinieri nella prevenzione e repressione delle frodi e delle sofisticazioni alimentari. Il Comitato tecnico contemplato dall'art. 5 del D.M. 13 febbraio 2003, n. 44, cui partecipano tutte le Amministrazioni prima elencate, ha il compito di rendere più agevole la concertazione di azioni volte ad ottenere una più energica lotta alle frodi ed un efficace controllo del territorio.

In virtù dei propri compiti istituzionali, pertanto, i Reparti della Guardia di Finanza svolgono una serie di accessi, ispezioni, e verifiche presso operatori economici, per finalità fiscali e di polizia economica e finanziaria, nell'ambito delle quali in alcune circostanze i militari operanti prendono notizia della possibile sussistenza di frodi commerciali[1] in materia di sicurezza alimentare, per cui procedono agli a adempimenti di polizia giudiziaria previsti dal Codice.

Risultati conseguiti e principali operazioni eseguite

Nelle Fig. 44 e 45, si riportano:

-prospetto riepilogativo dei quantitativi di prodotti alimentari sequestrati dal Corpo nel 2008 per frodi in materia di sicurezza degli alimenti e di truffe commerciali (Fig. 44);

-consuntivo dei risultati riguardanti il solo settore delle frodi in materia di sicurezza alimentare (Fig. 45)

[1]Per frodi commerciali siintendono le condotte delittuase consistenti nell'immissione in circolazione di prodotti con nomi o segni distintivi atti ad indurre in inganno il compratore sull'origine, proveninza o qualità, anche con riferimento ad alimenti o bevende la cui denominazione d'origine e geografica o le cui caratteristiche sono protetti.

Descrittiva settore	Sofisticazioni su prodotti alimentari e agricoli														
	Calabria	Emilia Romagna	Friuli V. G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	Veneto	Totale
INTERVENTI	3	1	1	5	2	1	2	4	3	6	6	9	5	3	51
TRIBUTI EVASI (EURO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENE PECUNIARIE MINIME €	516	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.865.856	0	0	1.866.372
VIOLAZIONI	2	1	1	3	2	1	2	2	0	5	5	5	3	3	35
DELITTI	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	2	0	7
CONTRAVVENZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3
ILLECITI AMMINISTRATIVI	1	1	1	3	2	1	2	2	0	1	4	3	1	3	25
ALTRE VIOLAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VERBALIZZATI	2	1	1	3	2	1	3	2	0	6	6	5	3	3	38
NON DENUNCIATI	1	1	1	3	2	1	3	2	0	1	4	3	1	3	26
ARRESTATI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	4
PIEDE LIBERO	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	1	0	8
ARRESTO PRETORILE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IGNOTI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fig. 44– *Prospetto riepilogativo dei quantitativi di prodotti alimentari sequestrati dal Corpo nel 2008 per frodi in materia di sicurezza degli alimenti e di truffe commerciali.*

Descrizione genere		Sequestri													
	Unità misura	Calabria	Emilia Romagna	Friuli V.G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	TOTALE
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LT.	0	0	0	0	0	0	0	2.957	0	0	0	0	0	2.957
BULBI E TUBERI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
CAVIALE, SALMONE, TONNO, ECC.	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	308	0	0	308
FORMAGGI E LATTICINI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91.413	105.000	0	0	196.413
OLIO DI OLIVA	Kg.	1	30	3	1.283	388	13.472	40	0	5.893	0	0	67.081	2.676	90.867
PRODOTTI DELLA PANETTERIA ORDINARIA	Kg.	305	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		305
UVA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43.000	43.000
VINI E SPUMANTI	LT.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67.700	67.700
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	178

Fig. 45– *Consuntivo dei risultati riguardanti il solo settore delle frodi in materia di sicurezza alimentare.*

AGENZIA DELLE DOGANE

LABORATORI CHIMICI DELL'AGENZIA DELLE DOGANE

L'Agenzia delle Dogane svolge, in base alle pertinenti norme comunitarie e nazionali, tutte le funzioni ed i compiti ad essa attribuiti dalla legge in materia di dogane, circolazione delle merci e di fiscalità interna connessa agli scambi internazionali, nonché in materia di accise e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Nel settore extratributario, l'Agenzia concorre con le autorità nazionali al presidio, nelle fasi dello sdoganamento delle merci, della salute e della sicurezza della collettività e del mercato. Nell'esercizio di tali funzioni quale autorità e amministrazione doganale, e nel perseguimento della propria missione e dei propri scopi istituzionali, l'Agenzia esercita le proprie attribuzioni assicurando controlli in tempo reale selezionati in base alle più evolute tecniche di analisi dei rischi. In tal senso la capacità di analisi e controllo del personale degli uffici delle dogane, in collaborazione con le altre Autorità di frontiera, produce una costante e dinamica azione di contrasto alle attività illecite e di contestuale tutela dei traffici commerciali a presidio della sicurezza dei consumatori e del mercato. Per far fronte ai propri compiti, con sempre maggiore efficienza ed efficacia, l'Agenzia è articolata sul territorio con propri uffici - Direzioni Regionali, Uffici delle dogane, Sezioni Operative territoriali e Laboratori chimici – che, per mezzo di qualificate risorse umane supportate dalle più moderne tecnologie a supporto dell'attività di controllo in tutte le fasi relative alle operazioni di sdoganamento delle merci, forniscono il miglior servizio all'utenza anche attraverso la concessione di agevolazioni e della generale automazione degli adempimenti. L'attività degli Uffici doganali è costantemente indirizzata ad assicurare la tempestiva e costante collaborazione con le autorità sanitarie e veterinarie di frontiera (PIF e USMAF) e con le altre Amministrazioni pubbliche, che concorrono a rendere efficace l'attività svolta e prevenire e contrastare gli illeciti. Tale collaborazione si è peraltro intensificata in relazione ai numerosi allerta di natura sanitaria che hanno interessato l'Unione Europea. Tra questi si segnalano quelli relativi ai rischi di contaminazione da residui di medicinali veterinari, additivi e coloranti, metalli pesanti, micotossine, residui di pesticidi, migrazione metalli nei materiali a contatto, agenti patogeni e sostanze estranee (melamina). Con particolare riferimento a quest'ultimo allarme sanitario derivante dalla presenza di melamina in latte in polvere prodotto in Cina, l'Agenzia, in stretta collaborazione con l'Autorità di vigilanza in materia di sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ha immediatamente innalzato il livello dei controlli, indirizzando l'analisi dei rischi sullo specifico ambito merceologico, con l'introduzione di appositi profili di rischio sia di natura oggettiva che soggettiva. A seguito di specifiche analisi, sono stati segnalati ai competenti Comandi Carabinieri per la Tutela della Salute, i soggetti che hanno posto in essere importazioni nei settori merceologici di riferimento. Il rafforzamento dei controlli ha determinato, tra l'altro, il sequestro di 40 tonnellate di farina di riso contaminata da melamina. L'Agenzia svolge attività di accertamento, a supporto degli altri soggetti istituzionali, per la verifica della sussistenza e la validità di provvedimenti amministrativi di carattere autorizzatorio, rilasciati da altri soggetti istituzionali, tra cui rivestono particolare rilievo quelli relativi alle licenze di import/export e alle certificazioni sanitarie. L'Agenzia svolge, come previsto dagli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), attività di controllo dei bagagli dei passeggeri, anche ai sensi del decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 (Reg. CE n. 745/2004) in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori rispettivamente per il loro consumo personale e con finalità non commerciale. Nel 2008 sono stati effettuati in totale 52.482 controlli sui passeggeri, di cui 39.329 sono risultati conformi e 13.153 non conformi, col conseguente sequestro di 36.634 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

L'Agenzia svolge attività di accertamento, a supporto degli altri soggetti istituzionali, per la verifica della sussistenza e la validità di provvedimenti amministrativi di carattere autorizzatorio, rilasciati da altri soggetti istituzionali, tra cui rivestono particolare rilievo quelli relativi alle licenze di import/export e alle certificazioni sanitarie. L'Agenzia svolge, come previsto dagli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), attività di controllo dei bagagli dei passeggeri, anche ai sensi del decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 (Reg. CE n. 745/2004) in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori rispettivamente per il loro consumo personale e con finalità non commerciale. Nel 2008 sono stati effettuati in totale 52.482 controlli sui passeggeri, di cui 39.329 sono risultati conformi e 13.153 non conformi, col conseguente sequestro di 36.634 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari). Nel corso del 2008 sono state effettuate 267.224 operazioni (delle quali ne sono state sottoposte a controllo fisico o documentale 60.378, con 1075 difformità riscontrate) per lo sdoganamento di merci che il Piano Pluriennale Nazionale Integrato intende monitorare. L'Agenzia concorre, in particolare, insieme ad altre Autorità, al mantenimento di adeguati livelli di controllo nel settore dei prodotti destinati al consumo umano effettuando, ad esempio, verifiche in materia di organismi geneticamente modificati (OGM) e contrastando e reprimendo i casi dei crimini perpetrati attraverso la sofisticazione o contraffazione degli alimenti (come nei casi dei pomodori "San Marzano" e dell'olio di oliva), innalzando le capacità di risposta, in ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica. L'alta professionalità del personale addetto, unitamente all'elevato standard tecnologico della strumentazione tecnica di cui si dispone, hanno conferito ai Laboratori Chimici delle Dogane una rilevanza strategica nel settore della vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande. Il Piano Pluriennale Nazionale Integrato di cui al Reg. CE 882/2004 rappresenta un importante strumento di collaborazione (rafforzata com'è noto dalla sottoscrizione del Memorandum d'intesa del 2007) tra l'amministrazione doganale e sanitaria e a tal fine l'Agenzia delle Dogane effettua un costante monitoraggio dei dati relativi alle attività di controlli ed alle analisi nel settore dei mangimi animali. La tutela della salute dei consumatori, con particolare riguardo al controllo degli alimenti e dei prodotti per la zootecnia, ha continuato a rappresentare uno dei punti di interesse specifico nell'ambito delle Linee guida per le attività di verifica, controllo ed antifrode, ai fini della prevenzione e del contrasto delle violazioni e degli illeciti tributari ed extratributari relative all'anno 2008. Per tale motivo, nel corso del 2008, sono state promosse e svolte numerose azioni con le altre Autorità coinvolte nei controlli all'importazione per contrastare l'introduzione fraudolenta di alimenti e prodotti di origine animale nonché degli animali provenienti da Paesi a rischio, soggetti o meno a restrizioni CITES.

CONCLUSIONI

L'analisi dei dati evidenzia alcune criticità ricorrenti.

In particolare è necessario che sia garantita da parte degli operatori del settore alimentare la corretta applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate sono ancora numerose, nonostante che tali principi siano stati normati sin dal 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare cooperino attivamente con i loro associati, soprattutto per quanto riguarda i principi di igiene generale.

Un ulteriore aspetto critico da evidenziare, riguarda la tempistica della trasmissione delle schede di rilevazione dei dati, considerando che ogni Stato membro deve inviare la relazione annuale del Piano Integrato Pluriennale dei controlli presso la Commissione europea entro il mese di giugno di ciascun anno. Pertanto, per mantenere questa tempistica, non sono stati inclusi i dati di alcune Regioni e/o Laboratori che non hanno trasmesso ancora i modelli di rilevazione, nonostante i solleciti effettuati. In particolare, per quanto riguarda l'attività ispettiva dei SIAN, le Regioni Basilicata e Sicilia non hanno fatto pervenire i modelli. Analogamente, per quanto riguarda i SV la Regione Basilicata non ha trasmesso le schede richieste. Per quanto concerne l'attività analitica non sono pervenuti i dati ARPA della Calabria, Basilicata e Sicilia. Inoltre, per quanto riguarda gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, non sono pervenuti dati dalla Basilicata e dalla Sardegna.

Altri punti critici rilevati sono rappresentati dall'uso della modulistica. Il Modello A di rilevazione dati (attività ispettiva) non permette di rendicontare l'attività ispettiva effettuata sul territorio nazionale dalle A.S.L. alla luce dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene". Inoltre, la compilazione del Modello B di rilevazione dati (analisi dei campioni) costituisce esclusivamente un adempimento burocratico in quanto non è effettivamente utilizzabile come strumento di rendicontazione dell'attività analitica svolta a livello regionale. La scheda B, infatti, non fornisce informazioni dettagliate sulla tipologia di contaminazione microbiologica o chimica riscontrata, eccetto le poche voci espressamente definite, poiché inglobate in generici campi definiti "altre contaminazioni". Quest'anno, rispetto all'anno scorso, si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione, soprattutto per avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro". Nonostante le diverse proposte di informatizzazione dei dati, che non hanno portato ancora alla revisione del sistema, quest'anno si è riuscito a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazione microbiologiche e chimiche e favorire, di conseguenza, una categorizzazione dei rischi lungo la filiera alimentare. Nonostante ciò, si notano ancora numerose criticità, legate alla lentezza di recepimento di questa proposta di innovazione da parte di diversi Assessorati e Laboratori.

Per far fronte a specifiche nuove esigenze di programmazione regionale, senza tuttavia trascurare le richieste della Commissione europea, si renderà necessario apportare definitivamente delle modifiche ai modelli A e B in uso, anche per ottimizzare i flussi informativi annuali relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Questa esigenza, già emersa lo scorso anno, dovrà anche essere oggetto di incontri tecnici. Nonostante le iniziative intraprese a livello centrale, con alcune proposte di database condivisi, non si è assistito ad una adesione da parte di varie Regioni. Questo obiettivo dovrà essere necessariamente realizzato prevedendo una revisione dei sistemi informativi. Sarà pertanto necessario che le Regioni e Province Autonome cooperino fattivamente attraverso i tavoli tecnici e, soprattutto, nell'ambito della cabina di regia, che è stata istituita presso il Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, con la partecipazione delle regioni al fine di armonizzare i flussi informativi. Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande rileva la presenza di Salmonella e Listeria in diverse categorie alimentari. La contaminazione degli alimenti da parte di questi microrganismi patogeni è confermata dalle allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità Europea: infatti su un totale di 99 allerta nel 2008, 13 hanno riguardato alimenti per presenza di Salmonella e 11 per la presenza di Listeria. Anche il rapporto sulle zoonosi dell'ECDC individua la Salmonella come il germe responsabile del maggior numero di casi umani in Italia. Nonostante la frequenza di riscontro della Listeria negli alimenti sia simile a quello della Salmonella, si registra un minor numero di casi di listeriosi (dati ECDC). Ciò può essere ricondotto al fatto che la malattia si sviluppa in seguito alla ingestione di alimenti contaminati con livelli di Listeria superiori a 100 ufc/g. Inoltre, si evidenzia una costanza nel livello di contaminazione da micotossine e metalli pesanti nelle diverse filiere alimentari. In particolare la presenza di micotossine risulta significativa nei prodotti alimentari per i quali sono definiti livelli massimi comunitari (frutta secca, cereali e spezie).

La contaminazione da metalli pesanti risulta, per quanto concerne il cadmio e il piombo, distribuita su tutte le tipologie di produzione alimentare e, per quanto riguarda il mercurio, presente nei prodotti della pesca (pesci predatori). Dai dati relativi alle non conformità non sembra tuttavia emergere una condizione di particolare criticità anche in considerazione dei dati relativi alla esposizione della popolazione Italiana a questi contaminanti, desumibili dai rapporti delle tasks di Cooperazione Scientifica della UE che riportano livelli di assunzione dei contaminanti citati inferiori alle dosi cautelative di riferimento. Si evidenzia altresì dai dati del sistema di allerta – analogamente a quanto avvenuto negli anni precedenti per il Sudan, colorante cancerogeno fraudolentemente utilizzato – l'occasionale riscontro di numerose non conformità riconducibili ad emergenze sanitarie (melamina in diversi alimenti anche destinati a soggetti vulnerabili, come nel caso degli alimenti destinati alla prima infanzia).

Va inoltre evidenziato sempre dai dati del sistema di allerta, il riscontro di numerose infrazioni nel settore additivi in merito alla presenza di solfiti, sostanza compresa nell'elenco degli allergeni e quindi meritevole di particolare attenzione sanitaria.

La diversificazione delle produzioni alimentari, in relazione ai differenti settori merceologici e alle dimensioni degli OSA, determina un non omogeneo grado di consapevolezza degli OSA nelle modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza dei prodotti.

Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma infatti una netta prevalenza di non conformità nell'ambito della igiene generale (prerequisiti) , nella applicazione del sistema HACCP e nella formazione del personale. Risulta quindi indispensabile prevedere un programma generale di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA al fine di consentire una capacità di risoluzione efficace e definitiva delle non conformità, anche attraverso il corretto impiego dell'audit, strumento introdotto dai regolamenti del pacchetto igiene e non ancora utilizzato adeguatamente in tutto il territorio nazionale. La non adeguata applicazione dei sistemi di autocontrollo (prerequisiti – HACCP) si ripercuote anche nella ricorrenza di non conformità riscontrate nell'ambito della attività analitica di controllo dei prodotti alimentari finiti. Infatti, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive sia in ambito microbiologico che in ambito chimico, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime, se non si realizza una corretta modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo.