

SENATO DELLA REPUBBLICA

XVII LEGISLATURA

Doc. LXXVI

n. 1

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

(Anno 2012)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(LORENZIN)

Trasmessa alla Presidenza il 4 ottobre 2013

PAGINA BIANCA

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e della
Nutrizione*

*Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello
Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare
e Sistemi di Allerta*

A cura di:

Dott.ssa Antonella Magliacca

Dott. Raffaello Lena

D.ssa Mariavirginia Gargiulo

elaborazione dati e impostazioni grafiche: Michele de Martino

In collaborazione con:

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

Servizi veterinari delle A.S.L.

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Laboratori di Sanità Pubblica

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale

PAGINA BIANCA

INTRODUZIONE	7
ATTIVITÀ ISPETTIVA SVOLTA DAI SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.).....	13
ATTIVITÀ ISPETTIVA SVOLTA DAI SERVIZI VETERINARI (S.V.)	21
RIEPILOGO GENERALE per l'anno 2012 sulle attività di controllo ufficiale a livello ispettivo ed analisi dei trend.....	30
Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL	30
Campionamenti effettuati in base a quanto previsto dal DPR 14/07/95	34
Analisi dei trend	36
ATTIVITA' ANALITICA – Laboratori pubblici.....	39
Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)	40
Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.Z.S.S.).....	55
RIEPILOGO GENERALE per l'anno 2012 sulle attività di controllo ufficiale da parte dei laboratori pubblici ed analisi dei trend.....	71
Analisi dei trend	74
UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE	78
PIF: controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2011 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.....	78
UVAC : Scambi intracomunitari -controlli veterinari prodotti di origine animale	95
USMAF- Controlli all'importazione degli alimenti di origine non animale e di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.....	101
IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA per alimenti e mangimi - sorveglianza dei rischi attuali ed emergenti.....	107
Le non conformità.....	112
COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE.....	117
Operazioni di rilievo	120
MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI – dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)	127
Prodotti alimentari di qualità regolamentata - Controlli ufficiali - 2012	128
Qualità merceologica degli alimenti - controlli ufficiali - 2012.....	142
Attività analitica - controlli ufficiali - 2012.....	148
GUARDIA DI FINANZA.....	155
AGENZIA DELLE DOGANE.....	160
CONCLUSIONI	166
INDICE DELLE FIGURE	169

PAGINA BIANCA

INTRODUZIONE

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2012, sia a livello ispettivo che analitico.

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

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

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

I controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

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

Le ispezioni riguardano:

- A. *produttori primari* (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc);
- B. *produttori e confezionatori* (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- C. *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- D. *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc);

- E. *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);
- F. *ristorazione pubblica* (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- G. *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- H. *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e “prevalentemente” venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

Nel modello A vengono riportati:

- il **numero di unità operative** che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);
- il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l’anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l’anno;
- il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell’igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);
- il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell’ispezione);
- il **totale di campioni prelevati**;
- i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);
- il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:
 - *igiene generale*, relativa all’igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);

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

Nella **Fig. 1** sono riportati il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni e vengono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono utilizzati secondo la seguente legenda:

con  si evidenzia, rispetto al 2011, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un decremento;

con  si evidenzia, rispetto al 2011, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un incremento;

il simbolo  è stato usato quando, rispetto al 2011, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo  è usato quando il valore rilevato resta sostanzialmente invariato.

Figura 1 – Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2012

SIAN - 2012		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità totale	174	1.258	2.166	1.350	5.949	468
	Numero di unità controllate	46	141	316	136	908	351
	Numero di ispezioni	48	168	338	142	1.012	373
	Numero di unità con infrazioni	10	18	29	24	110	11
BASILICATA	Numero di unità totale	65	193	2.166	1.350	5.949	468
	Numero di unità controllate	23	105	316	136	908	351
	Numero di ispezioni	46	155	338	142	1.012	373
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità totale	355	627	1.979	94	8.083	984
	Numero di unità controllate	8	118	290	21	991	114
	Numero di ispezioni	8	149	360	21	1.149	129
	Numero di unità con infrazioni	0	33	116	2	640	46
CALABRIA	Numero di unità totale	3.380	638	3.675	1.472	6.552	1.544
	Numero di unità controllate	78	142	838	191	1.088	288
	Numero di ispezioni	82	202	1.081	256	1.382	391
CAMPANIA	Numero di unità totale	7.671	3.276	23.336	7.452	25.113	7.659
	Numero di unità controllate	386	854	5.332	880	5.807	1.431
	Numero di ispezioni	421	963	5.265	867	6.761	1.643
EMILIA R.	Numero di unità totale	4.647	2.942	15.875	2.356	39.156	7.997
	Numero di unità controllate	258	536	3.194	69	10.209	2.913
	Numero di ispezioni	571	896	5.539	72	12.651	4.050
FRIULI V.G.	Numero di unità totale	0	176	4.427	130	10.094	2.643
	Numero di unità controllate	2	43	499	3	1.196	293
	Numero di ispezioni	2	50	556	3	1.286	315
LAZIO	Numero di unità totale	8.570	2.902	18.932	1.979	3.921	8.124
	Numero di unità controllate	262	385	2.656	180	5.310	1.123
	Numero di ispezioni	378	496	3.529	191	6.219	1.391
LIGURIA	Numero di unità totale	1.899	461	8.932	461	15.644	3.669
	Numero di unità controllate	32	185	954	42	2.243	587
	Numero di ispezioni	38	342	1.236	42	3.391	921
LOMBARDIA	Numero di unità totale	26.282	3.702	15.821	0	45.757	12.416
	Numero di unità controllate	644	816	5.920	0	19.360	4.631
	Numero di ispezioni	794	1.551	8.524	0	30.844	8.792
	Numero di unità con infrazioni	84	217	1.268	0	6.942	1.255

SIAN - 2012		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	
MARCHE	Numero di unità totale	4.588	1.350	6.900	1.352	12.662	2.181	
	Numero di unità controllate	204	411	1.396	67	1.495	447	
	Numero di ispezioni	195	733	1.733	65	1.602	485	
	Numero di unità con infrazioni	39	55	83	1	220	92	
MOLISE	Numero di unità totale	83	202	1.320	362	2.265	247	
	Numero di unità controllate	27	66	317	42	526	87	
	Numero di ispezioni	27	104	412	47	542	40	
	Numero di unità con infrazioni	0	14	35	0	62	8	
PIEMONTE	Numero di unità totale	1.555	2.835	14.940	4.967	31.789	12.589	
	Numero di unità controllate	151	644	1.520	0	6.916	2.100	
	Numero di ispezioni	158	937	1.931	0	7.813	2.337	
	Numero di unità con infrazioni	33	229	424	0	2.349	653	
PUGLIA	Numero di unità totale	1.916	2.117	16.178	5.038	15.213	3.572	
	Numero di unità controllate	299	468	1.956	301	1.828	561	
	Numero di ispezioni	485	577	2.567	305	2.064	673	
	Numero di unità con infrazioni	8	103	264	6	324	148	
SARDEGNA	Numero di unità totale	8.899	1.121	6.563	863	10.759	1.876	
	Numero di unità controllate	124	721	2.575	122	4.982	993	
	Numero di ispezioni	127	1.029	3.174	119	6.319	1.393	
	Numero di unità con infrazioni	7	81	185	6	559	76	
SICILIA	Numero di unità totale	34.153	2.896	9.709	1.986	16.855	4.556	
	Numero di unità controllate	268	783	2.534	206	3.396	1.202	
	Numero di ispezioni	272	759	2.890	214	3.537	1.747	
	Numero di unità con infrazioni	4	123	399	0	503	181	
TOSCANA	Numero di unità totale	18.203	1.395	11.907	1.552	24.041	4.327	
	Numero di unità controllate	158	291	1.028	22	4.996	1.108	
	Numero di ispezioni	145	672	1.532	27	6.033	1.298	
	Numero di unità con infrazioni	20	136	197	8	1.410	298	
TRENTO (P. A.)	Numero di unità totale	17.000	482	1.394	195	5.869	353	
	Numero di unità controllate	70	311	199	1	581	181	
	Numero di ispezioni	70	384	218	0	601	210	
	Numero di unità con infrazioni	0	8	6	0	42	18	
UMBRIA	Numero di unità totale	7.452	373	2.703	439	8.052	1.811	
	Numero di unità controllate	21	171	520	6	1.627	397	
	Numero di ispezioni	23	240	693	6	2.014	503	
	Numero di unità con infrazioni	3	43	87	1	591	125	
VALLE D'AOSTA	Numero di unità totale	52	148	781	1	2.493	218	
	Numero di unità controllate	0	9	34	0	225	23	
	Numero di ispezioni	0	16	89	0	381	34	
	Numero di unità con infrazioni	0	3	21	0	100	6	
VENETO	Numero di unità totale	12.316	3.153	17.375	4.414	48.790	6.887	
	Numero di unità controllate	403	814	3.629	303	7.365	1.485	
	Numero di ispezioni	443	1.172	5.086	268	8.215	1.734	
	Numero di unità con infrazioni	17	79	241	5	1.068	192	

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

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., tutte le Regioni hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva. Per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a undici AA.SS.LL. su dodici. Tutti i dati sono riassunti nella **Fig. 1.** con lo scostamento, rispetto al 2011, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2012.

Il riepilogo nazionale, invece, è riportato in **Fig. 2.** 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 **152.665** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **17,6%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**867.577**). Di queste il **23,5%** ha manifestato infrazioni.

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

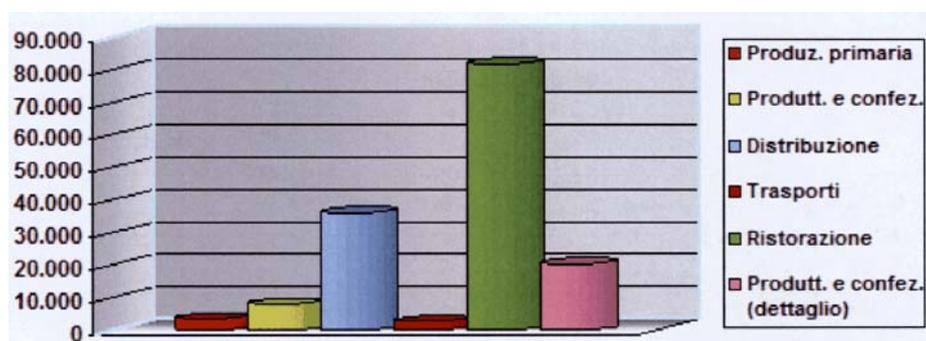
Quanto esposto nella **Fig. 3** viene anche illustrato graficamente.

L'andamento negli anni che vanno dal 2003 al 2012 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4.** Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del **23,5%** di unità con infrazioni del 2012 è però aumentata rispetto a quella del 2011, in costante aumento dal 2007.

Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2012

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	3.464	8.014	36.208	2.776	81.750	20.453	152.665
n° di unità con infrazioni	328	1.584	6.273	164	22.311	5.154	35.814
% di unità irregolari	9,5	19,8	17,3	5,9	27,3	25,2	23,5

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

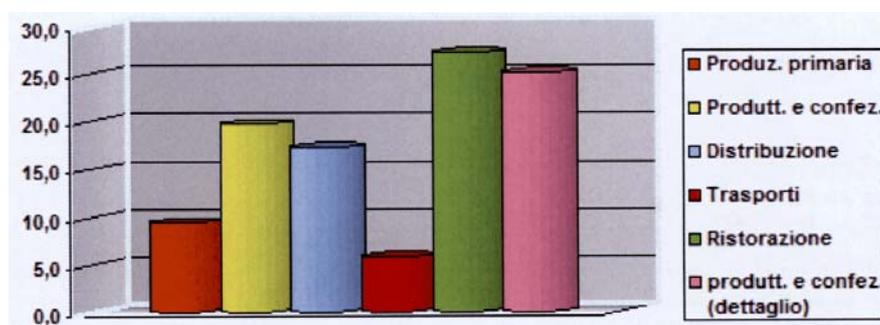
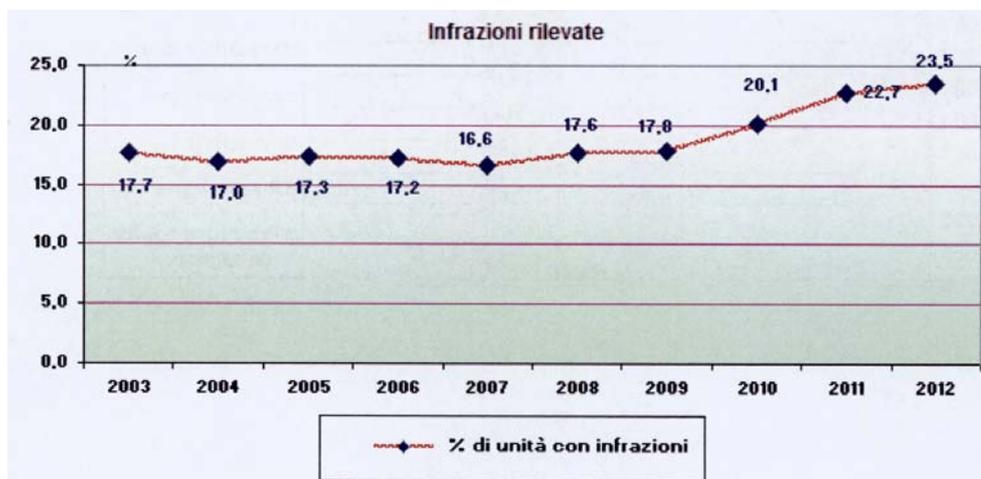
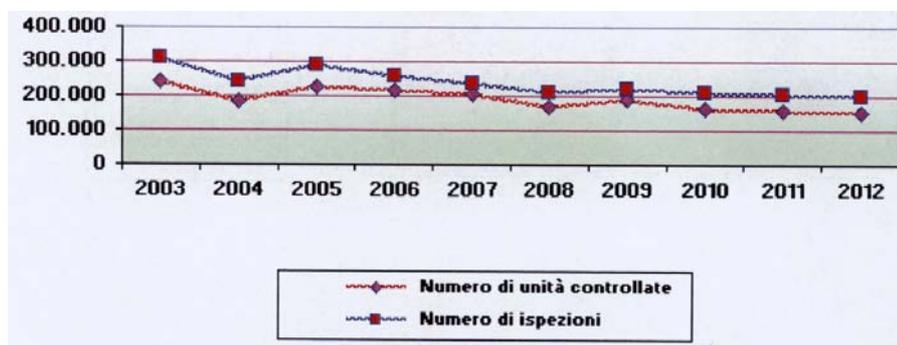


Figura 4 – SIAN: confronto degli ultimi 10 anni (2003-2012)

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309	189.255	163.769	155.654	152.665
Numero di ispezioni	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035	210.370	204.882	198.943
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326	33.703	32.844	35.262	35.814
% di unità con infrazioni	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8	20,1	22,7	23,5
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012



Attività ispettiva



Un analogo raffronto negli ultimi dieci anni inerente l'attività di campionamento effettuata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5**. Si nota una diminuzione dell'attività di campionamento rispetto all'anno precedente con una percentuale di campioni irregolari rilevata pari al **2,8%** contro il **3,1%** del 2011.

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 2012 nei diversi settori.

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

Figura 5 – SIAN: confronto delle attività di campionamento degli ultimi 10 anni (2003-2012)

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	73.853	58.013	70.548	62.490	57.998	45.579	50.230	36.075	41.374	38.914
Campioni non regolamentari	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218	1294	649	1.298	1.092
% di campioni irregolari	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7	2,6	1,8	3,1	2,8
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012

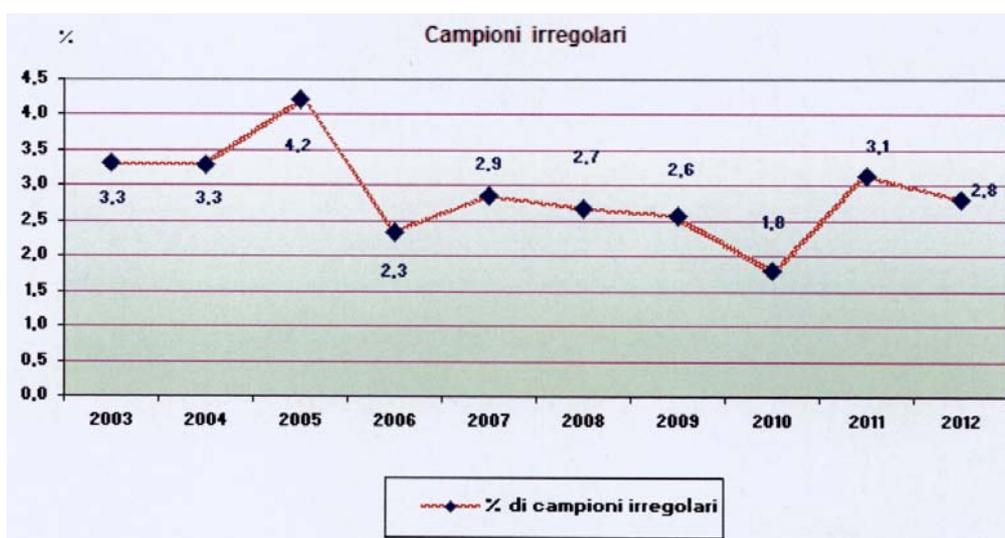


Figura 6 – SIAN: distribuzione delle infrazioni rilevate nel 2012

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	25.292	11.557	1.131	199	2.328	11.001	51.508
% delle infrazioni	49,1	22,4	2,2	0,4	4,5	21,4	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

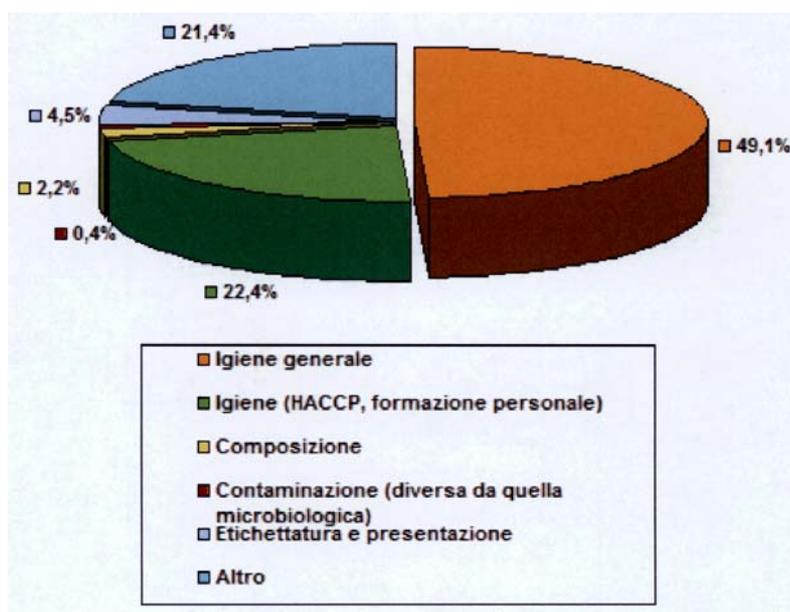
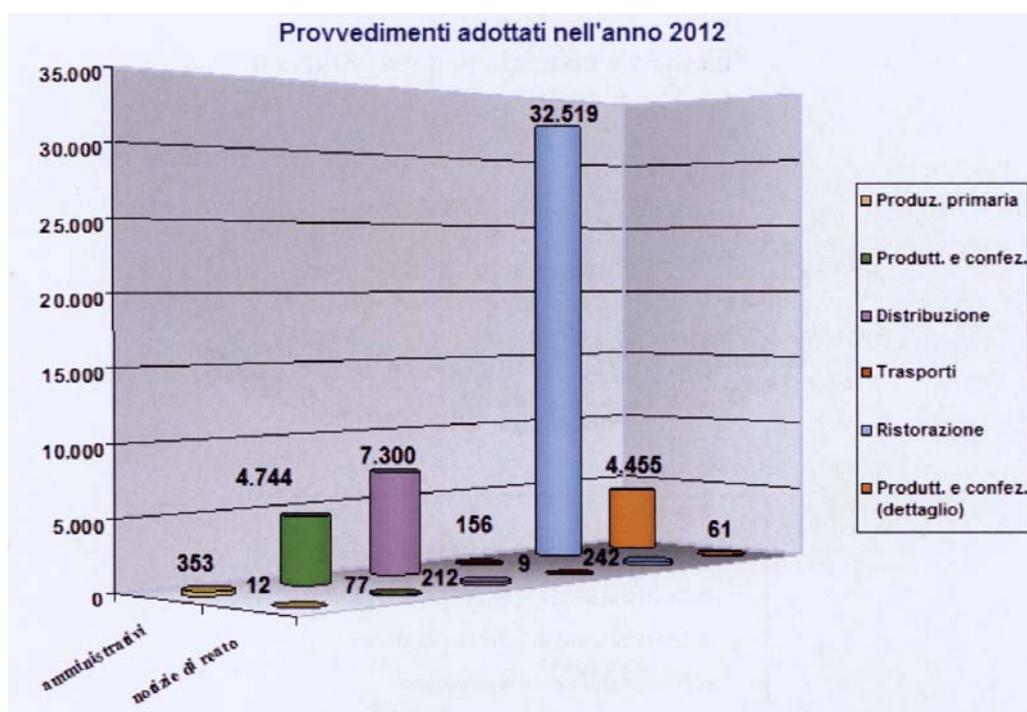


Figura 7 – SIAN: provvedimenti adottati nel 2012

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
PROVVEDIMENTI							
amministrativi	353	4.744	7.300	156	32.519	4.455	49.527
notizie di reato	12	77	212	9	242	61	613



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 2011, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni. Anche in questo caso i dati sono pervenuti da tutte le Regioni. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10**.

Per quanto riguarda la Regione Marche i dati si riferiscono a dodici AA.SS.LL. su tredici; La Regione Calabria ha fornito i dati di quattro AA.SS.LL. su undici; la Puglia i dati di undici AA.SS.LL. su dodici.

Le unità controllate sono state **166.985**, il **27,1%** di quelle totali segnalate sul territorio (**616.481**). Il **9,0%** delle unità controllate sono risultate irregolari durante le ispezioni (**Fig. 10**).

La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nella categoria dei produttori e confezionatori (**23%**), seguono i settori della ristorazione (**18,9%**) e di produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (**13,9%**).

Confrontando l'attività ispettiva dal 2003 al 2012 per i S.V. si nota ancora un decremento del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è pari al **9,0%** sovrapponibile a quella del 2011 (**8,8%**) (**Fig. 11**).

Dal 2007 il numero dei campioni prelevati è sistematicamente diminuito con un'unica eccezione per l'anno 2010. I campioni risultati irregolari sono pressoché stazionari e pari allo **0,9%**, come risulta dalla **Fig.12**.

Le **Figg. 13** e **14**, ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle per i S.I.A.N e cioè la distribuzione delle infrazioni e i provvedimenti adottati in ambito amministrativo e notizie di reato.

In particolare, dalla **Fig. 13** si nota che anche nel caso dei S.V. il maggior numero di infrazioni provengono dal settore dell'igiene generale e dell'HACCP.

Figura 8 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2012

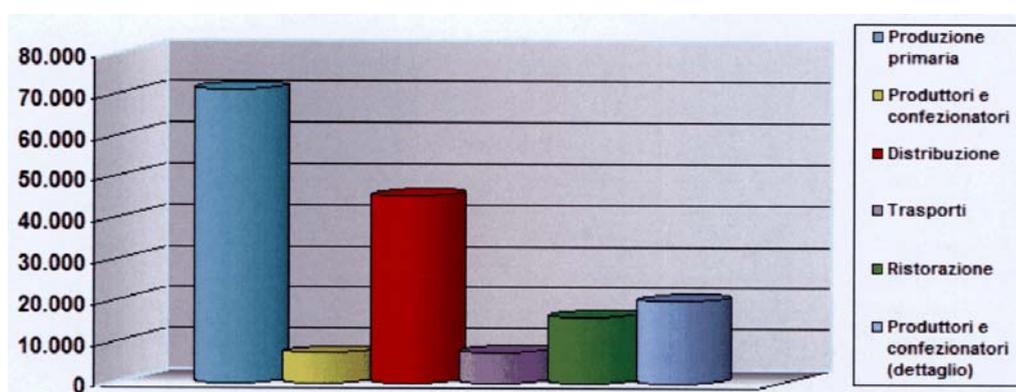
S.V. - 2012		PRODOTTORI PRIMARI	PRODOTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODOTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità totale	632	287	2.417	1.173	889	157
	Numero di unità controllate	61	133	1.046	352	256	332
	Numero di ispezioni	79	118	1.276	246	278	369
	Numero di unità con infrazioni	2 ↓	3 ↓	61 ↓	28 ↓	5 ↓	23 ↑
BASILICATA	Numero di unità totale	4	115	2.417	1.173	889	157
	Numero di unità controllate	4	105	1.046	352	256	332
	Numero di ispezioni	6	689	1.276	246	278	369
	Numero di unità con infrazioni	1 ↓	6 ↓	61 ↑	28 ↑	5 ↓	23 ↓
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità totale	418	689	2.067	96	8.116	1.164
	Numero di unità controllate	44	172	208	0	103	236
	Numero di ispezioni	67	549	433	0	118	376
	Numero di unità con infrazioni	14 ↑	92 ↑	45 ↑	0 →	13 ↑	102 ↑
CALABRIA	Numero di unità totale	9.397	274	4.294	2.526	2.918	3.224
	Numero di unità controllate	2.426	272	2.576	653	1.043	1.772
	Numero di ispezioni	6.259	4.329	3.359	792	1.109	1.947
	Numero di unità con infrazioni	31 ↓	39 ↑	135 ↓	2 ↓	58 ↑	20 ↓
CAMPANIA	Numero di unità totale	52.294	1.697	12.362	16.440	35.153	1.503
	Numero di unità controllate	4.813	986	4.594	479	4.597	645
	Numero di ispezioni	9.620	16.999	14.657	560	7.311	2.484
	Numero di unità con infrazioni	33 ↑	51 ↑	167 ↑	17 ↑	282 ↑	19 ↓
EMILIA R.	Numero di unità totale	650	0	14.001	2.356	39.156	294
	Numero di unità controllate	195	0	994	235	548	227
	Numero di ispezioni	245	0	2.624	315	843	612
	Numero di unità con infrazioni	176 ↓	0 →	209 ↓	1 ↓	195 ↑	44 ↑
FRIULI V.G.	Numero di unità totale	4.890	78	737	221	0	687
	Numero di unità controllate	1.361	78	289	10	11	330
	Numero di ispezioni	1.639	1.640	308	10	11	377
	Numero di unità con infrazioni	53 ↑	8 ↑	72 ↓	2 →	11 ↑	146 ↑
LAZIO	Numero di unità totale	14.933	305	8.618	2.122	1.087	1.840
	Numero di unità controllate	2.227	298	4.959	809	732	991
	Numero di ispezioni	6.886	6.681	9.155	735	798	1.467
	Numero di unità con infrazioni	43 ↓	67 ↓	508 ↑	12 ↓	169 ↑	166 ↑
LIGURIA	Numero di unità totale	7.655	3	2.259	66	1.363	1.340
	Numero di unità controllate	3.615	3	693	51	152	454
	Numero di ispezioni	3.466	7	943	53	165	632
	Numero di unità con infrazioni	89 ↑	2 ↑	101 ↓	3 ↑	23 ↓	181 ↓
LOMBARDIA	Numero di unità totale	171	567	22.599	874	0	2.441
	Numero di unità controllate	110	294	10.205	162	2.396	1.376
	Numero di ispezioni	719	650	21.117	587	3.629	2.985
	Numero di unità con infrazioni	19 ↓	25 ↓	2.103 ↓	28 ↑	967 ↓	290 ↓

S.V. - 2012		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
MARCHE	Numero di unità totale	33.252	637	5.749	1.646	11.712	2.521
	Numero di unità controllate	998	209	1.312	324	886	1.051
	Numero di ispezioni	1.171	224	1.423	338	533	1.278
	Numero di unità con infrazioni	11	11	103	2	59	39
MOLISE	Numero di unità totale	500	111	508	408	121	62
	Numero di unità controllate	423	32	321	15	2	3
	Numero di ispezioni	155	39	332	0	0	0
	Numero di unità con infrazioni	52	5	5	0	0	0
PIEMONTE	Numero di unità totale	17.422	1.320	7.284	1.681	1.565	2.454
	Numero di unità controllate	5.511	1.272	4.754	506	24	1.607
	Numero di ispezioni	5.189	4.934	5.713	514	24	1.641
	Numero di unità con infrazioni	135	501	944	36	8	354
PUGLIA	Numero di unità totale	3.229	646	7.966	3.900	3.901	4.471
	Numero di unità controllate	1.221	505	4.169	939	1.574	2.820
	Numero di ispezioni	2.824	4.070	6.645	1.186	1.944	3.133
	Numero di unità con infrazioni	30	109	321	45	231	341
SARDEGNA	Numero di unità totale	21.403	444	1.773	1.851	2.882	2.951
	Numero di unità controllate	7.146	431	1.229	728	257	2.398
	Numero di ispezioni	4.237	1.739	3.516	587	224	3.280
	Numero di unità con infrazioni	94	103	87	0	10	137
SICILIA	Numero di unità totale	15.320	666	8.990	3.892	7.399	3.735
	Numero di unità controllate	8.661	596	2.278	565	778	971
	Numero di ispezioni	5.379	1.258	2.821	593	787	1.072
	Numero di unità con infrazioni	13	25	186	17	41	71
TOSCANA	Numero di unità totale	20.229	821	4.767	1.582	7.621	4.032
	Numero di unità controllate	5.350	662	957	147	1.160	1.311
	Numero di ispezioni	13.012	7.694	1.453	191	1.376	1.854
	Numero di unità con infrazioni	248	436	430	20	633	601
TRENTO (P.A.)	Numero di unità totale	4.160	0	256	70	0	574
	Numero di unità controllate	3.074	0	196	11	59	154
	Numero di ispezioni	4.372	0	770	0	71	159
	Numero di unità con infrazioni	46	0	20	0	12	9
UMBRIA	Numero di unità totale	24.613	217	2.000	439	8.052	1.826
	Numero di unità controllate	1.111	150	436	5	670	480
	Numero di ispezioni	1.422	3.412	766	7	824	636
	Numero di unità con infrazioni	123	73	92	0	254	147
VALLE D'AOSTA	Numero di unità totale	2	551	44	0	0	242
	Numero di unità controllate	2	297	31	0	0	170
	Numero di ispezioni	26	920	79	0	0	337
	Numero di unità con infrazioni	0	12	3	0	0	6
VENETO	Numero di unità totale	37.827	652	4.896	3.806	4.256	2.311
	Numero di unità controllate	22.948	625	3.080	1.153	462	1.951
	Numero di ispezioni	54.993	12.583	8.866	1.016	737	3.155
	Numero di unità con infrazioni	318	73	159	7	35	46

Figura 10 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva per l'anno 2012

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	71.301	7.120	45.296	7.341	15.020	19.907	166.985
n° di unità con infrazioni	1.531	1.641	5.777	228	3.024	2.765	14.966
% di unità irregolari	2,1	23,0	12,8	3,1	18,9	13,9	9,0

S.V. - n° di unità controllate



S.V. - percentuale di unità con infrazioni

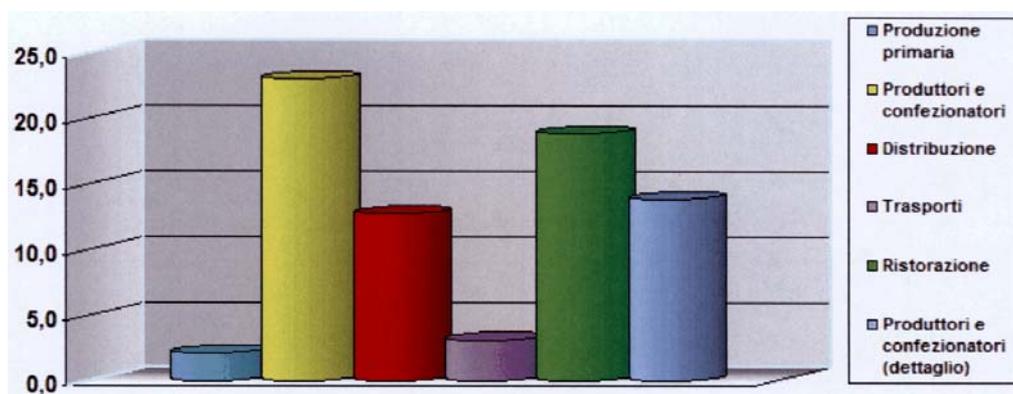


Figura 11 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2012

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	348.030	260.717	313.384	293.665	289.900	245.921	281.357	239.955	202.542	166.985
Numero di ispezioni	1.323.821	980.929	1.005.893	1.072.134	901.490	810.199	764.486	636.583	455.922	336.273
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	21.835	15.105	21.045	16.630	20.382	20.580	21.155	18.085	17.918	14.966
% di unità con infrazioni	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4	7,5	7,5	8,8	9,0
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012

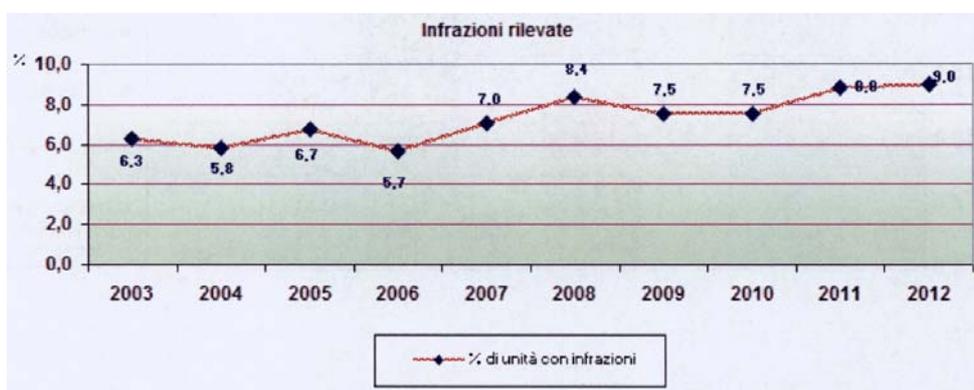
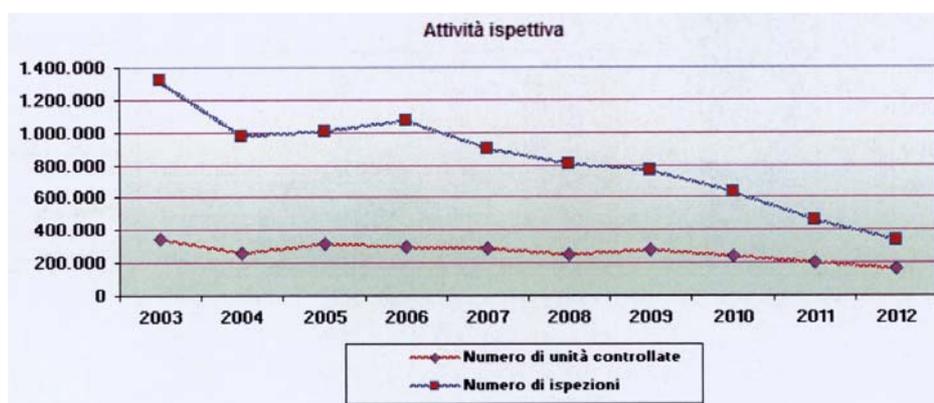


Figura 12 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2012

Attività di campionamento										
Numero di campioni prelevati	337.851	257.986	498.646	427.333	487.354	322.034	294.597	336.733	170.318	162.240
Campioni non regolamentari	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389	2.773	2.323	1.435	1.517
% di campioni irregolari	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7	0,9	0,7	0,8	0,9
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012

S.V. - Attività di campionamento



S.V. - Campioni irregolari

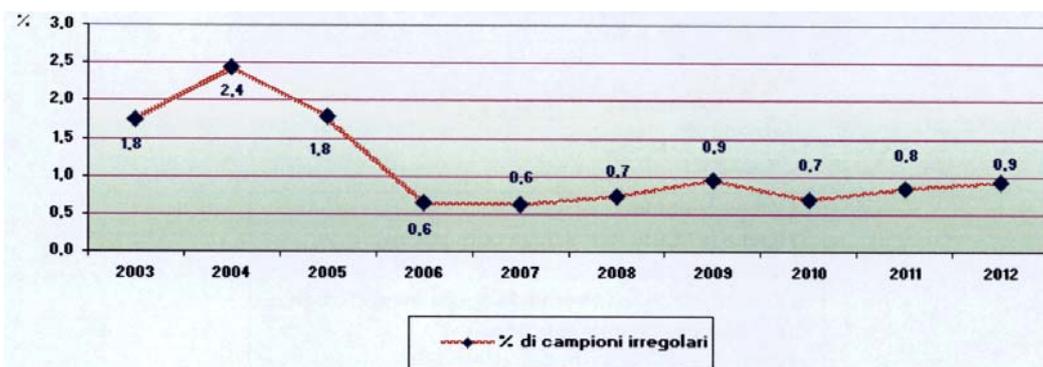


Figura 13 – Servizi Veterinari: Distribuzione delle infrazioni 2012

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	13.430	8.166	264	206	1.003	3.921	26.990
% delle infrazioni	49,8	30,3	1,0	0,8	3,7	14,5	100

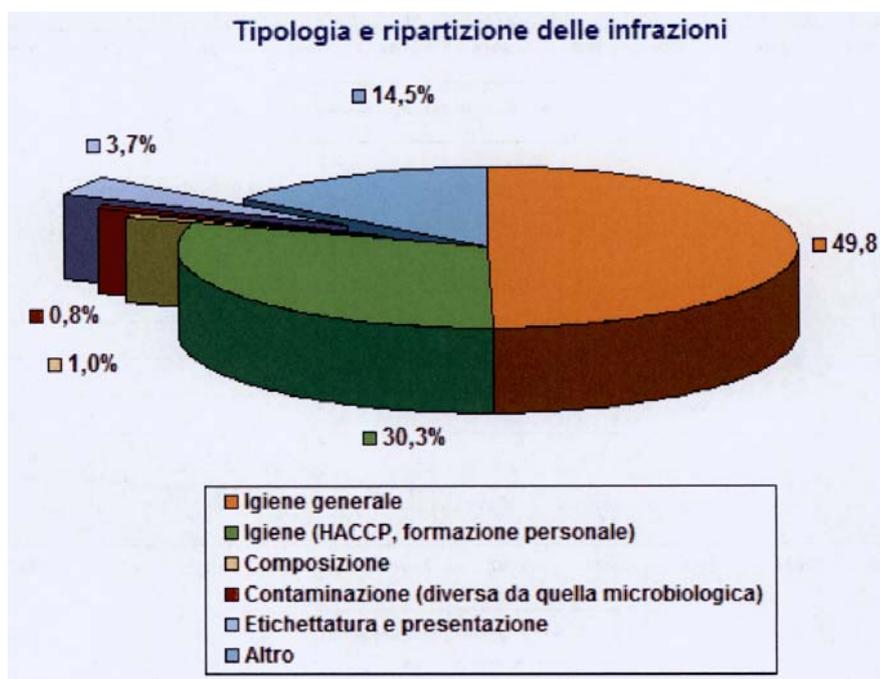
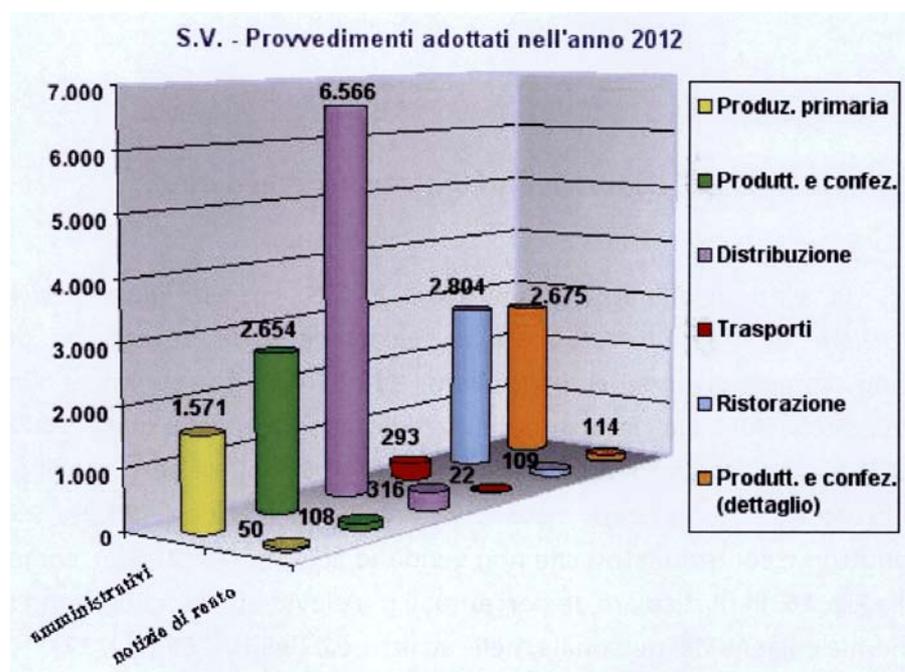


Figura 14 – Servizi Veterinari: Provvedimenti adottati nell'anno 2012

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
PROVVEDIMENTI							
amministrativi	1.571	2.654	6.566	293	2.804	2.675	16.563
notizie di reato	50	108	316	22	109	114	719



RIEPILOGO GENERALE per l'anno 2012 sulle attività di controllo ufficiale a livello ispettivo ed analisi dei trend

A I 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 2012, a livello ispettivo. La **Fig. 15** 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.

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 **319.650** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **50.780** (pari al **15,9%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**25,9%**) seguite da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (**21,3%**), come illustrato nella **Fig. 16**. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (**Fig. 17**).

Le unità operative controllate ammontano al **21,5 %** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.484.058**).

Figura 16 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	74.765	15.134	81.504	10.117	97.770	40.360	319.650
n° di unità con infrazioni	1.859	3.225	12.050	392	25.335	7.919	50.780
% di unità irregolari	2,5	21,3	14,8	3,9	25,9	19,6	15,9

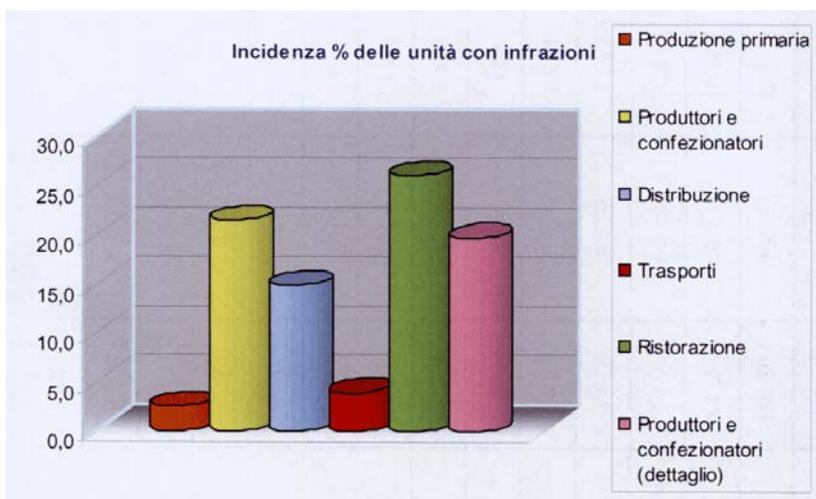
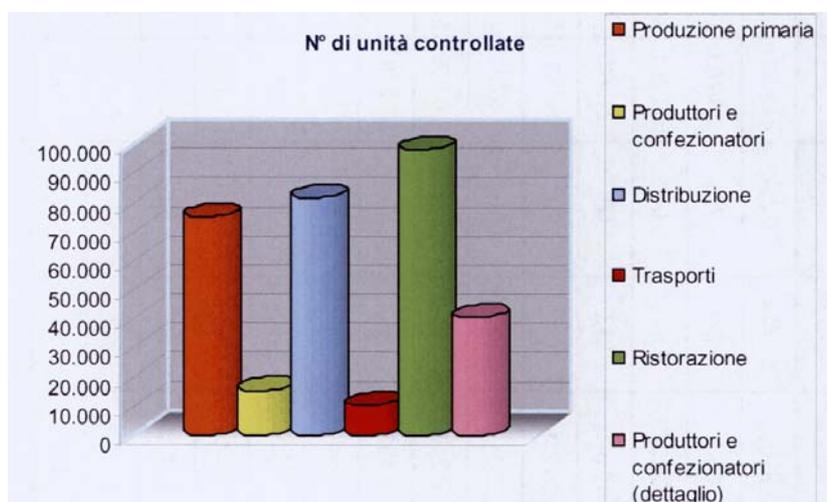
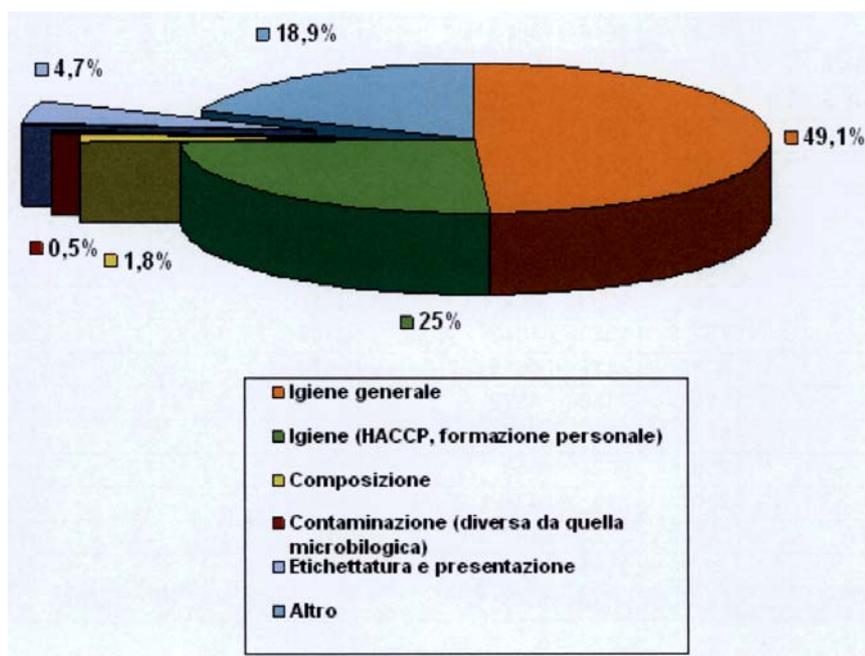


Figura 17 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	38.722	19.723	1.395	405	3.731	14.922	78.898
% delle infrazioni	49,1	25,0	1,8	0,5	4,7	18,9	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni



Campionamenti effettuati in base a quanto previsto dal DPR 14/07/95

Tenendo conto dei dati pervenuti dalle Regioni e Province Autonome attraverso il Modello A di rilevazione, così come anche richiesto dal comitato LEA, è stata calcolata la percentuale di campionamenti effettuati sul totale dei programmati, negli esercizi di commercializzazione e di ristorazione, in base a quanto disposto dagli articoli 5 e 6 del DPR 14/07/95.

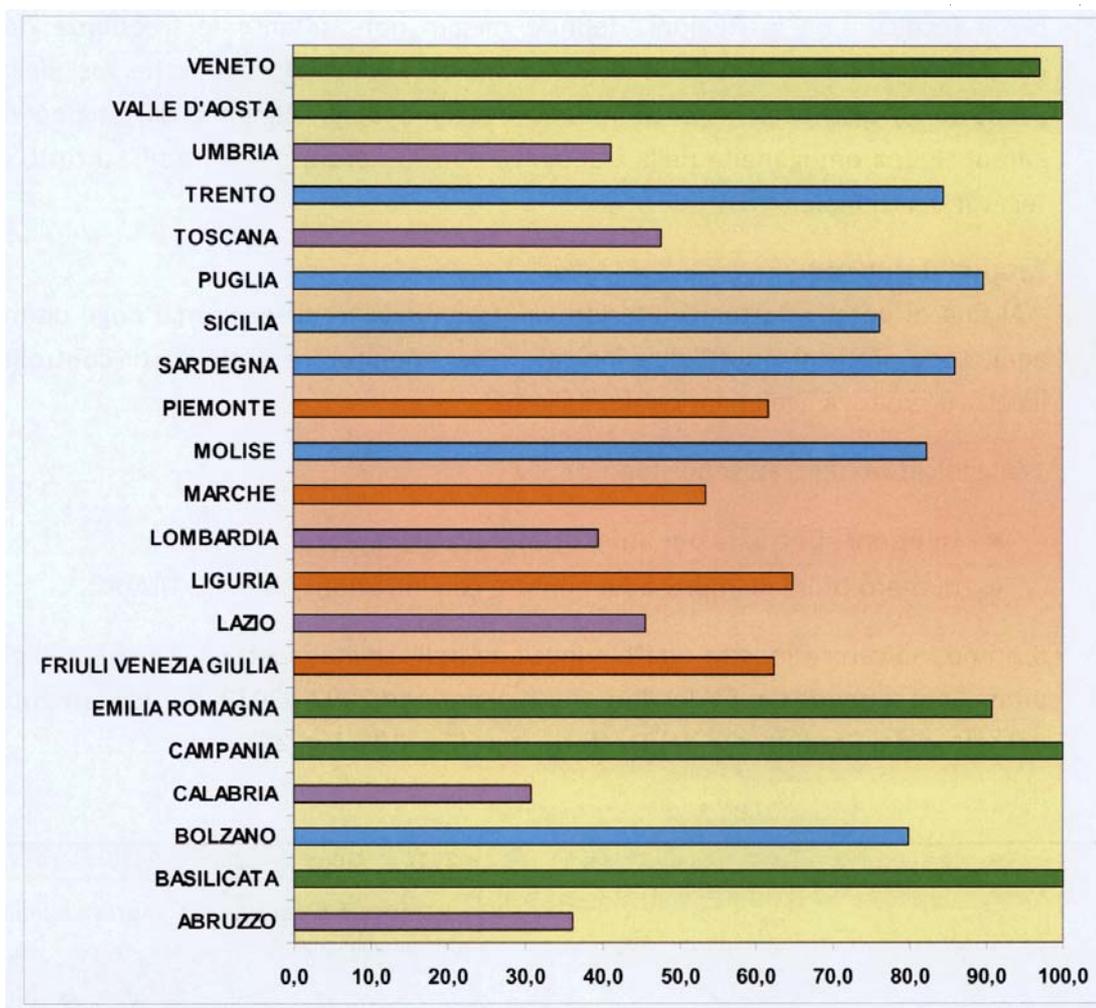
I dati complessivi sono riportati nella **Fig. 18**.

Figura 18 – Confronto tra i campionamenti effettuati dai SIAN e SV e quelli previsti dal DPR 14/07/1995

	SIAN	SV	TOTALE SIAN+SV	TOTALE PREVISTO DPR 1995	%
ABRUZZO	488	114	602	1664	36,2
BASILICATA	634	649	1283	802	100,0
BOLZANO	607	411	1018	1276	79,8
CALABRIA	457	354	811	2637	30,8
CAMPANIA	2877	5946	8823	7025	100,0
EMILIA ROMAGNA	3373	1814	5187	5718	90,7
FRIULI VENEZIA GIULIA	463	658	1121	1797	62,4
LAZIO	1406	1616	3022	6615	45,7
LIGURIA	1088	601	1689	2610	64,7
LOMBARDIA	2739	1983	4722	11964	39,5
MARCHE	557	487	1044	1955	53,4
MOLISE	163	192	355	432	82,2
PIEMONTE	1868	1653	3521	5717	61,6
SARDEGNA	782	1060	1842	2143	86,0
SICILIA	2498	2118	4616	6071	76,0
PUGLIA	2151	2138	4289	4788	89,6
TOSCANA	1615	751	2366	4969	47,6
TRENTO	250	409	659	781	84,4
UMBRIA	220	211	431	1048	41,1
VALLE D'AOSTA	203	32	235	220	100,0
VENETO	4374	2141	6515	6709	97,1
TOTALE	28813	25338	54151	76941	

Le percentuali dei campionamenti effettuati rispetto a quanto previsto dal summenzionato DPR, sono riportate nelle **Fig.18 e 19**.

Figura 19 – Confronto tra i campionamenti effettuati dai SIAN e SV e quelli previsti dal DPR 14/07/1995



Si può osservare che poche Regioni (in colore verde) hanno effettuato un numero di campioni uguale o superiore al 90% dei campionamenti richiesti. Le regioni indicate in colore azzurro e arancio hanno effettuato rispettivamente campionamenti compresi tra il 70% ed il 90% e tra l'50% e il 65%. Come si evidenzia dalla Tabella diverse regioni (indicate in colore viola) hanno effettuato un numero di campionamenti negli esercizi di ristorazione e commercializzazione inferiore al 50%. Questo andamento, che rappresenta una diminuzione dei campioni prelevati nel corso degli anni, è osservato, come evidenziato nei precedenti paragrafi, sia per i SIAN che per i Servizi veterinari.

Pertanto, come era stato espresso negli anni passati, sarà necessario, attraverso tavoli tecnici con le Regioni, definire meglio non soltanto le frequenze dei controlli, ma anche il numero di campioni da prelevarsi nelle varie fasi della produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti. Ciò al fine di garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

Analisi dei trend

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

Gli indicatori utilizzati sono stati:

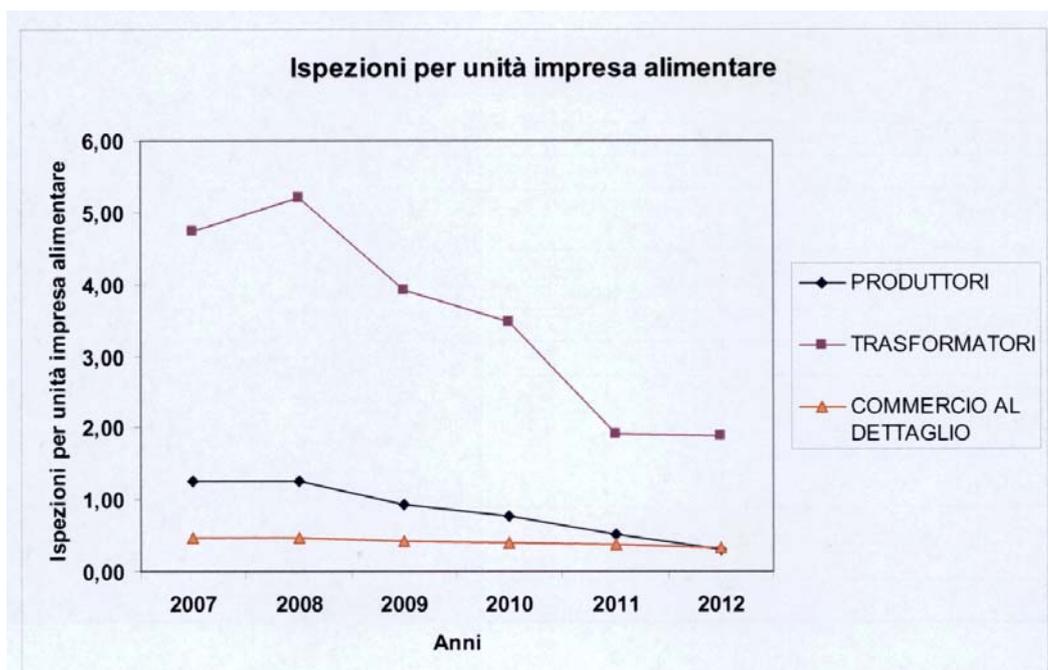
- ispezioni effettuate per unità di impresa alimentare
- numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni /numero UIA % .

Il primo indicatore mostra una diminuzione dell'attività ispettiva nel corso degli ultimi anni tenendo conto dei dati riferiti al periodo 2007 - 2012, particolarmente nei settori dei Produttori e dei Trasformatori (**Fig. 20 e Fig. 21**).

Figura 20 – confronto dati sulle ispezioni effettuate dal 2007 al 2012

		2007	2008	2009	2010	2011	2012
		ispezioni per unità di impresa alimentare					
PRODUTTORI		1,27	1,25	0,93	0,78	0,51	0,29
TRASFORMATORI		4,73	5,21	3,92	3,48	1,92	1,90
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	1,77	1,74	1,59	1,06	0,87	0,86
	Dettaglio (cod. 04)	0,54	0,52	0,50	0,49	0,51	0,40
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,39	0,34	0,29	0,19	0,18	0,10
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,39	0,40	0,36	0,33	0,26	0,20
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	0,28	0,26	0,23	0,24	0,23	0,22
	Collettiva (cod. 08)	0,50	0,50	0,43	0,49	0,42	0,40
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		0,54	0,53	0,56	0,52	0,50	0,47
COMMERCIO AL DETTAGLIO		0,48	0,46	0,42	0,39	0,37	0,32
TOTALI		0,84	0,84	0,69	0,61	0,46	0,36

Figura 21 – grafico di confronto dati sulle ispezioni effettuate dal 2007 al 2012

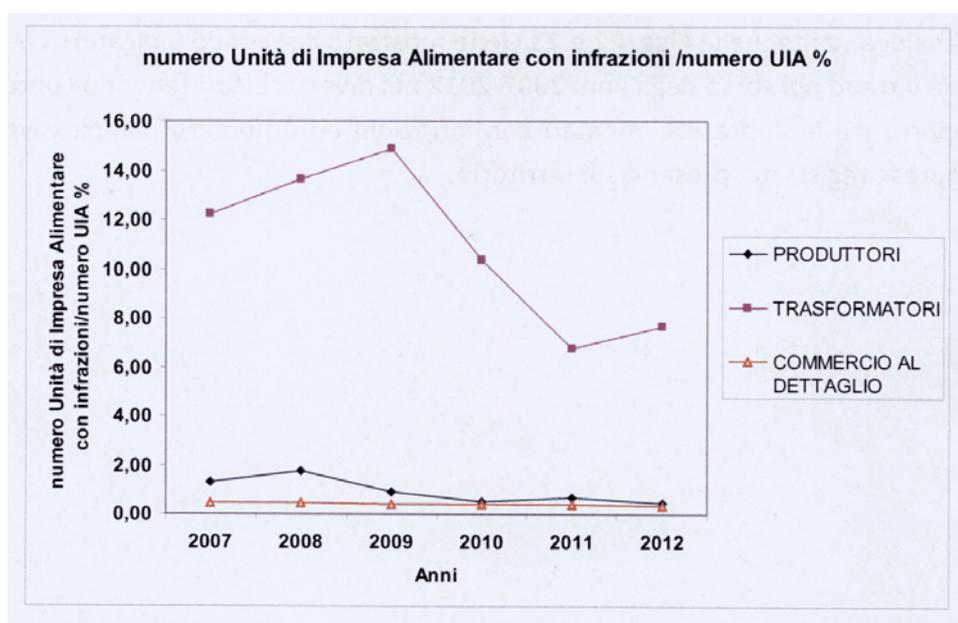


Analogamente, nelle **Figg. 22 e 23** viene mostrato il secondo indicatore che evidenzia il trend nel corso degli anni 2007-2012 nei diversi settori tenendo conto del rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

Figura 22 – confronto dati rapporto tra Imprese con infrazioni e Totale Imprese dal 2007 al 2012

		2007	2008	2009	2010	2011	2012
		numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni /numero UIA %					
PRODUTTORI		1,32	1,74	0,93	0,48	0,68	0,43
TRASFORMATORI		12,24	13,64	14,87	10,37	6,78	7,64
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	5,44	6,22	7,16	7,25	4,98	4,76
	Dettaglio (cod. 04)	4,50	4,19	4,12	4,22	4,44	3,90
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	1,39	1,08	0,97	0,57	0,75	0,37
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	1,37	1,91	1,55	0,59	0,79	0,71
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	4,65	4,33	4,11	4,49	4,94	4,85
	Collettiva (cod. 08)	7,34	7,07	6,85	7,23	6,96	5,96
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		5,75	6,14	6,45	5,88	6,56	6,45
COMMERCIO AL DETTAGLIO		4,65	4,58	4,49	4,57	4,81	4,51
TOTALI		4,03	4,15	3,86	3,66	3,67	3,42

Figura 23 – grafico di confronto del rapporto tra Imprese con infrazioni e Totale Imprese dal 2007 al 2012



ATTIVITA' ANALITICA – Laboratori pubblici

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

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

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

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

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

Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)

Il dettaglio del numero dei campioni analizzati dalle ARPA e dai Laboratori di Sanità Pubblica, istituiti presso alcune Regioni, e la quantità degli stessi campioni risultata non conforme, è riportato nella **Fig. 24** e relativo grafico (**Fig. 25**). I risultati riepilogativi nazionali sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 26**. La Regione Sardegna non ha inviato i dati dei laboratori IZS e ARPA. Per le Regioni E. Romagna e Molise i campioni sono stati analizzati dai rispettivi Istituti Zooprofilattici e non dagli ARPA. La Regione Lombardia non ha invece trasmesso i dati dei laboratori ARPA. La Regione Molise non ha inviato i dati dei laboratori ARPA poiché non sono accreditati, mentre i dati dei laboratori IZS sono stati inseriti nel sistema NSIS; anche i dati relativi all' IZS Abruzzo sono stati inseriti nel sistema NSIS.

Durante il 2012, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e da Laboratori di Sanità Pubblica, un totale di **22.076** campioni di alimenti e bevande, di cui **407** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **1,8%**. Un raffronto dell'attività analitica negli anni dal 2003 al 2012, schematizzato nella **Fig. 27**, mostra, per il 2012, un lieve aumento del numero di campioni analizzati rispetto al 2011 ma un calo complessivo rispetto agli anni 2003-2009.

Nella **Fig. 28** (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, contaminazioni chimiche di varia natura.

La **Fig. 29** 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, la maggiore percentuale di irregolarità sui campioni analizzati è stata rilevata nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, seguiti da cereali e prodotti della panetteria e da bevande non alcoliche.

Quanto esposto dalla **Fig. 29** viene anche illustrato graficamente.

Figura 25 – Campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati nell'attività analitica svolta dalle ARPA e LSP nel 2012

Attività analitica delle A.R.P.A. e Laboratori di Sanità Pubblica

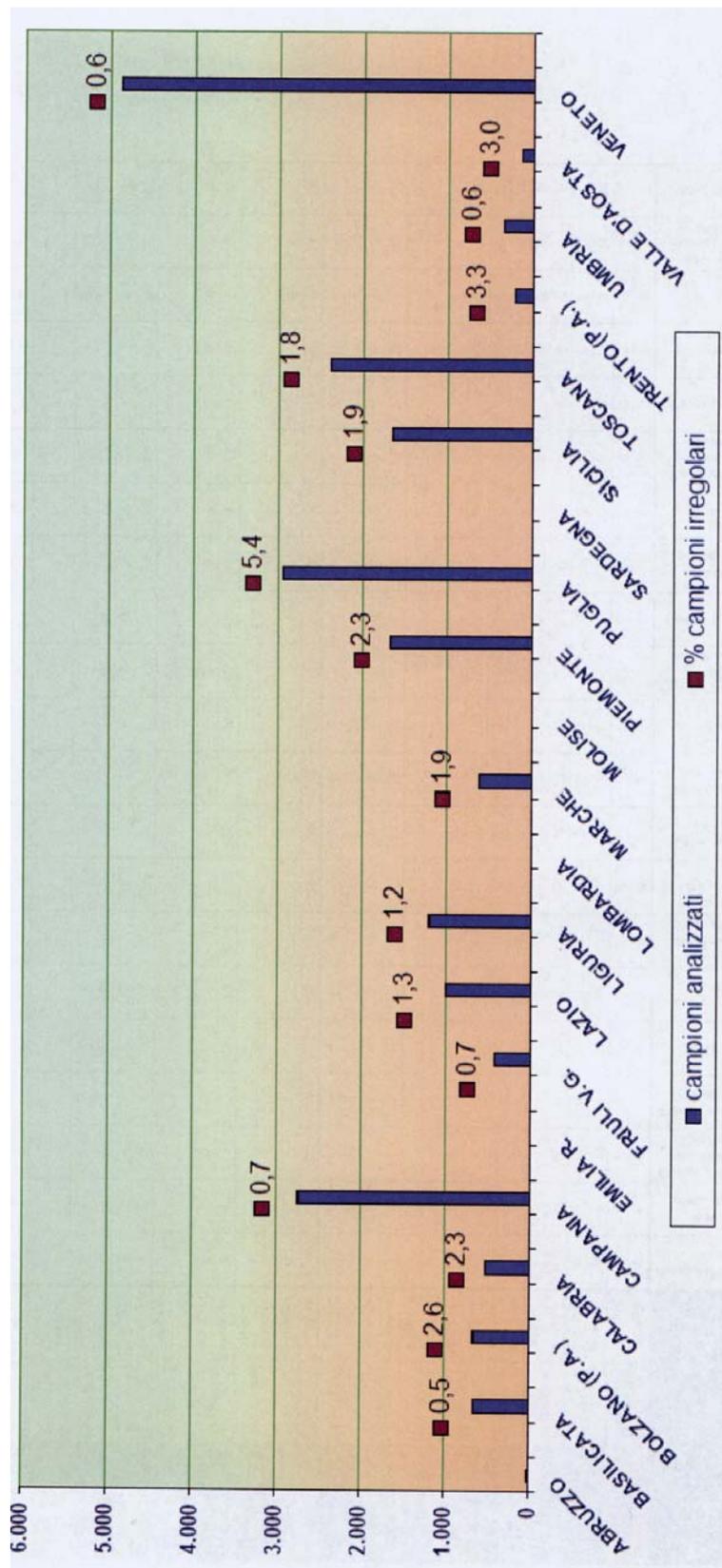


Figura 26 – Attività di controllo ufficiale di ARPA e LSP nel 2012

RIEPILOGO NAZIONALE												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	160	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pastorizzato	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 04	Latte sterilizzato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Stero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	96	8	-	-	7	-	-	1	-	-	8
	TOTALE	384	8	-	-	7	-	-	1	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 09	Uova di volatili sgusciate, fuori	37	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2
	TOTALE	57	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2

3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	142	2	-	-	1	-	-	-	-	1	2
	TOTALE	233	2	-	-	1	-	-	-	-	1	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 05	Molluschi gasteropodi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Mollusci bivalvi	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 07	Mollusci cefalopodi	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	70	1	-	-	-	-	1	-	-	1	1

5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.193	24	-	-	-	-	2	19	-	3	24
15 07 01	Olio di oliva	101	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03	Olio di oliva extravergine	723	4	-	-	-	-	1	2	1	-	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	148	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1.379	24	-	-	-	-	2	19	-	3	24
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	44	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	627	9	-	-	-	-	2	6	1	1	10
21 03	Prep. per salse e salse	257	3	-	-	-	-	1	-	2	-	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	61	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	TOTALE	1.043	14	-	-	-	-	4	6	-	2	15

7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	598	10	-	-	3	6	-	1	-	-	10
11 00	Prodotti della macinazione	684	14	-	-	1	6	-	1	-	-	14
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	821	41	-	-	1	-	6	18	15	2	42
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.116	33	-	-	24	-	-	-	1	8	33
19 03 01	Paste alimentari secche	617	12	-	-	6	-	-	2	-	4	12
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	434	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4
19 03 03	Paste alimentari speciali	279	6	-	5	-	-	-	-	-	1	6
	TOTALE	4.549	120	-	5	39	12	6	22	16	21	121
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2.105	21	5	-	5	3	-	6	-	-	22
08 00	Frutta	1.207	18	-	-	4	-	-	10	-	4	18
	TOTALE	3.312	39	5	-	9	3	-	16	-	7	40
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	628	8	-	-	5	1	-	3	-	3	12
25 00	Sale da cucina	256	10	-	-	-	-	-	10	-	-	11
	TOTALE	884	18	-	-	5	1	-	13	-	4	23
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	444	7	-	-	3	1	-	3	-	-	7
22 02	Altre bevande non alcoliche	500	16	-	-	12	-	-	7	-	4	30
	TOTALE	944	23	-	-	15	1	-	10	-	7	37

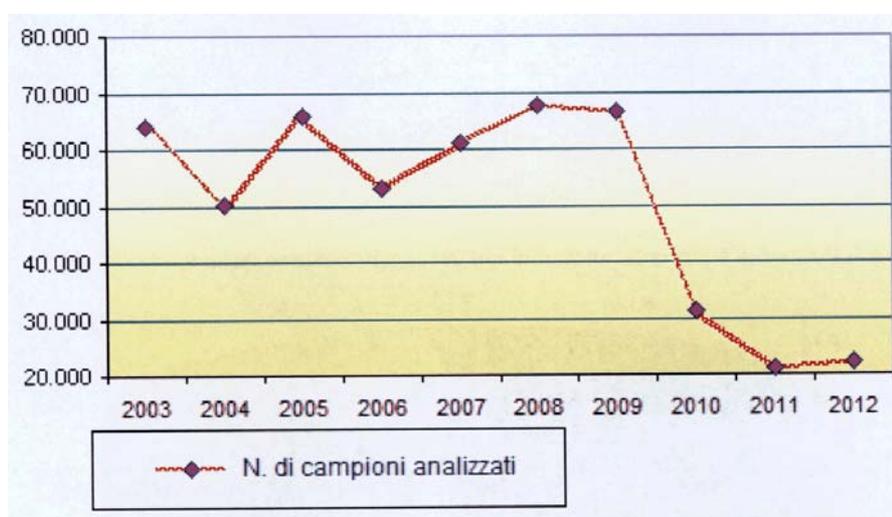
11. VINO												
22 04	Mosti	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	1.026	14	-	3	-	1	5	2	2	1	14
	TOTALE	1.028	14	-	3	-	1	5	2	2	1	14
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	123	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	109	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTALE	238	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	426	7	-	5	-	-	-	-	-	2	7
	TOTALE	426	7	-	5	-	-	-	-	-	2	7
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	182	3	-	1	-	-	1	-	-	1	3
	TOTALE	182	3	-	1	-	-	1	-	-	1	3
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	137	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
04 10	Miele	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	161	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta	752	11	-	-	-	19	-	-	-	2	21
	TOTALE	752	11	-	-	-	19	-	-	-	2	21

17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	3.468	49	5	6	60	-	-	1	-	-	72	
	TOTALE	3.468	49	5	6	60	-	-	1	-	-	72	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	824	10	-	-	3	-	-	1	3	3	10	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	824	10	-	-	3	-	-	1	3	3	10	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	77	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
31 00	Coloranti	9	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
	TOTALE	86	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	917	45	-	-	4	-	9	19	6	1	12	
	TOTALE	917	45	-	-	4	-	9	19	6	1	12	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	62	2	-	-	1	-	-	-	-	-	2	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.077	12	-	2	2	-	-	3	-	3	12	
	TOTALE	1.139	14	-	2	3	-	-	3	-	3	14	
TOTALE NAZIONALE		22.076	407	10	13	159	36	10	96	42	42	61	469

Figura 27 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2003 – 2012

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

A.R.P.A. E LSP - Attività analitica



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

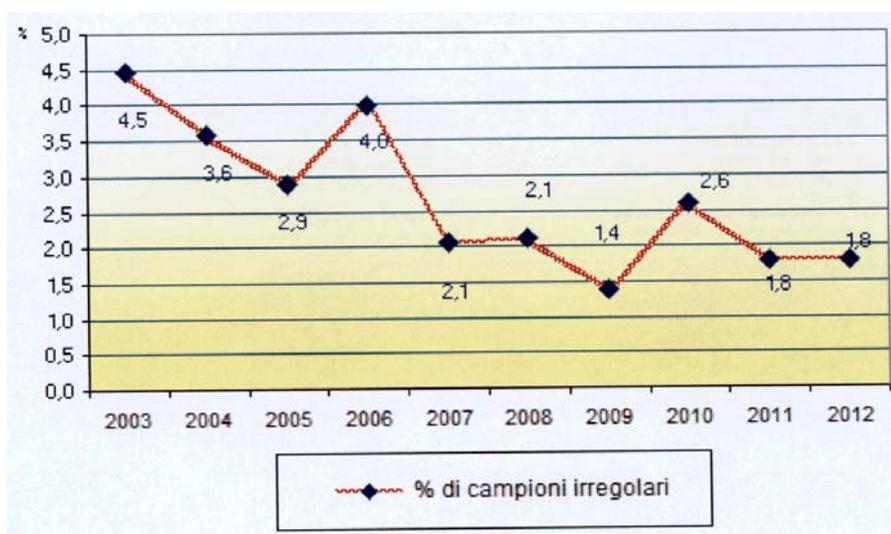


Figura 28 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni 2012

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	10	13	159	36	10	96	42	42	61	469
% infrazioni	2,1	2,8	33,9	7,7	2,1	20,5	9,0	9,0	13,0	100,0

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2012: distribuzione delle infrazioni (%)

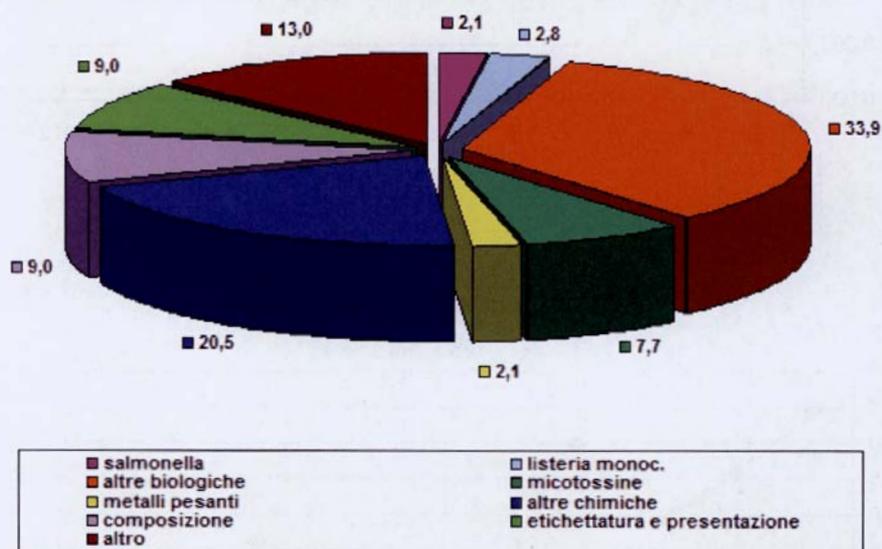
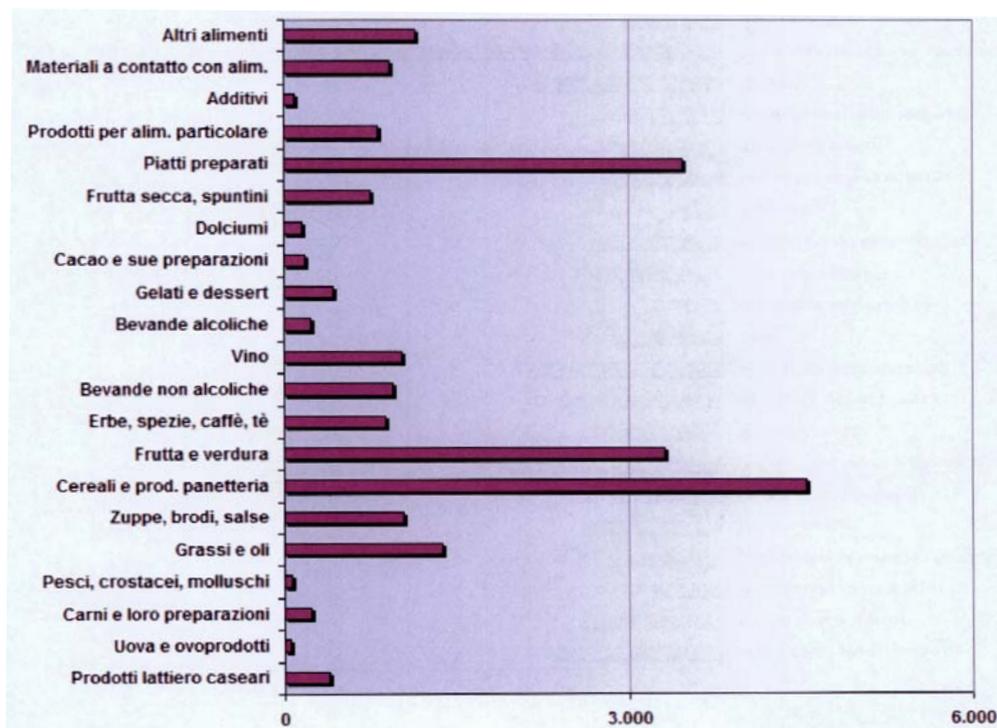
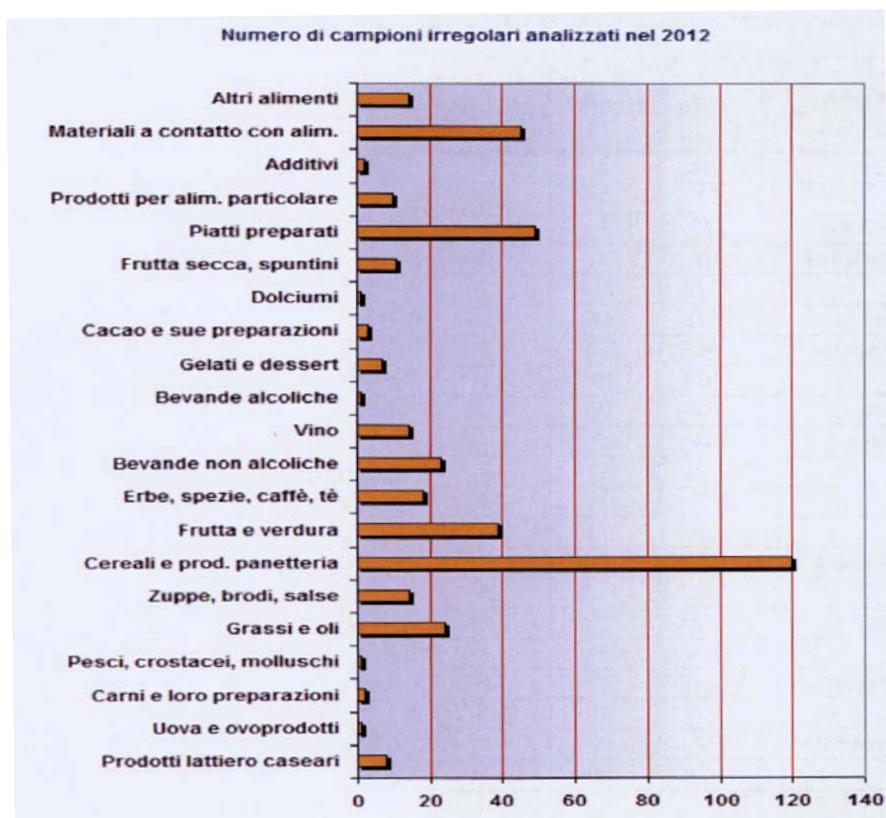


Figura 29 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2012

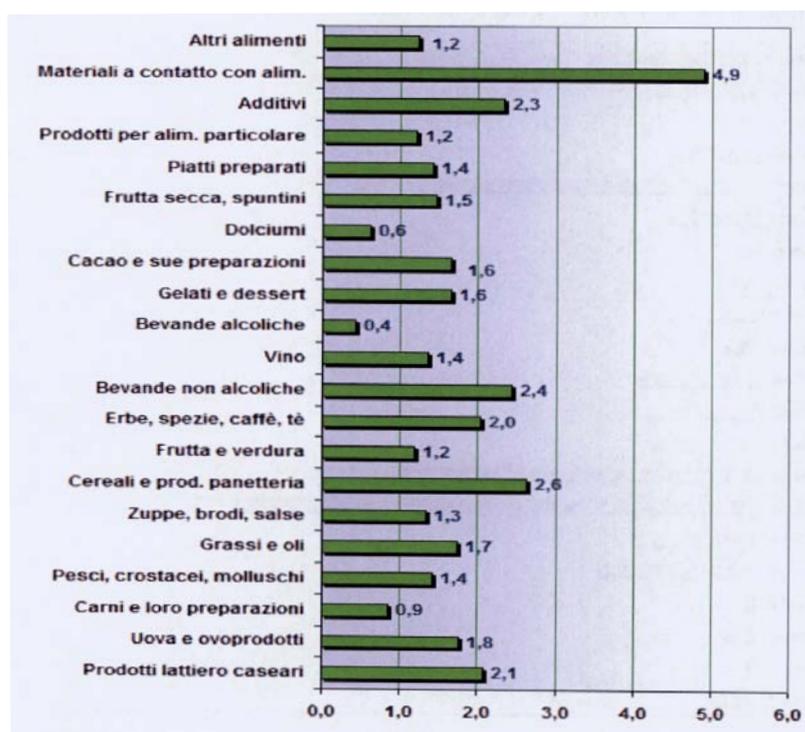
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	384	8	2,1
Uova e ovoprodotti	57	1	1,8
Carni e loro preparazioni	233	2	0,9
Pesci, crostacei, molluschi	70	1	1,4
Grassi e oli	1.379	24	1,7
Zuppe, brodi, salse	1.043	14	1,3
Cereali e prod. panetteria	4.549	120	2,6
Frutta e verdura	3.312	39	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	884	18	2,0
Bevande non alcoliche	944	23	2,4
Vino	1.028	14	1,4
Bevande alcoliche	238	1	0,4
Gelati e dessert	426	7	1,6
Cacao e sue preparazioni	182	3	1,6
Dolciumi	161	1	0,6
Frutta secca, spuntini	752	11	1,5
Piatti preparati	3.468	49	1,4
Prodotti per alim. particolare	824	10	1,2
Additivi	86	2	2,3
Materiali a contatto con alim.	917	45	4,9
Altri alimenti	1.139	14	1,2
TOTALI	22.076	407	1,8

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2012





% di campioni irregolari analizzati nel 2012



Come già da diversi anni si sono intraprese iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce “altro”. In particolare si era auspicato l’inserimento dei dati relativi ai laboratori IZS e ARPA/LSP nel nuovo flusso informativo NSIS; purtroppo solo l’IZS dell’Abruzzo e la sezione del Molise hanno utilizzato la nuova procedura, che comunque a partire dall’anno prossimo dovrà essere necessariamente utilizzata da tutti i laboratori pubblici.

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

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

Pertanto, la **Fig. 30** si riferisce solo ai dati trasmessi da 16 Laboratori regionali.

Il maggior riscontro di non conformità riguarda la migrazione di sostanze chimiche da materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti, seguiti da presenza di parassiti in campioni di cereali e prodotti della panetteria.

Mod. B (attività analitica)	Pseudomonas	E.coli	Stafilococchi	Bacilli	Clostridi	Muffe e Lieviti e Alghe	Parassiti	Altri patogeni alimentari come batteri, virus e protozoi	Pesticidi	Altre sostanze allergeniche (additivi, aromi e componenti alimentari)	Sostanze di migrazione	OGM	Rischi chimici prev. di natura merceologica	Caratteristiche organolettiche alterate	altri rischi fisici
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	2	2												1	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														1	
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME					1										
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI							1								
5. GRASSI ED OLI														4	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE						1	2							2	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA	3	4	5	8	23	5	1	3	6	17	3	3			
8. FRUTTA E VERDURE	1				3		17								
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'			1	2	1	2	2						10		
10. BEVANDE NON ALCOLICHE	4		2			5	4			1				9	2
11. VINO										2				1	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO															
13. GELATI E DESSERT								3						2	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO							4								
15. DOLCIUMI							2						1		
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI						1	4								
17. PIATTI PREPARATI						5	1	3							
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	14	15	14	3	5	3	3			1				1	1
19. ADDITIVI															
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI	2							2			33				
21. ALTRI ALIMENTI							1								

Figura 30 – ARPA e dai LSP: Attività analitica: Modello B 2012

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

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

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

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

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

Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

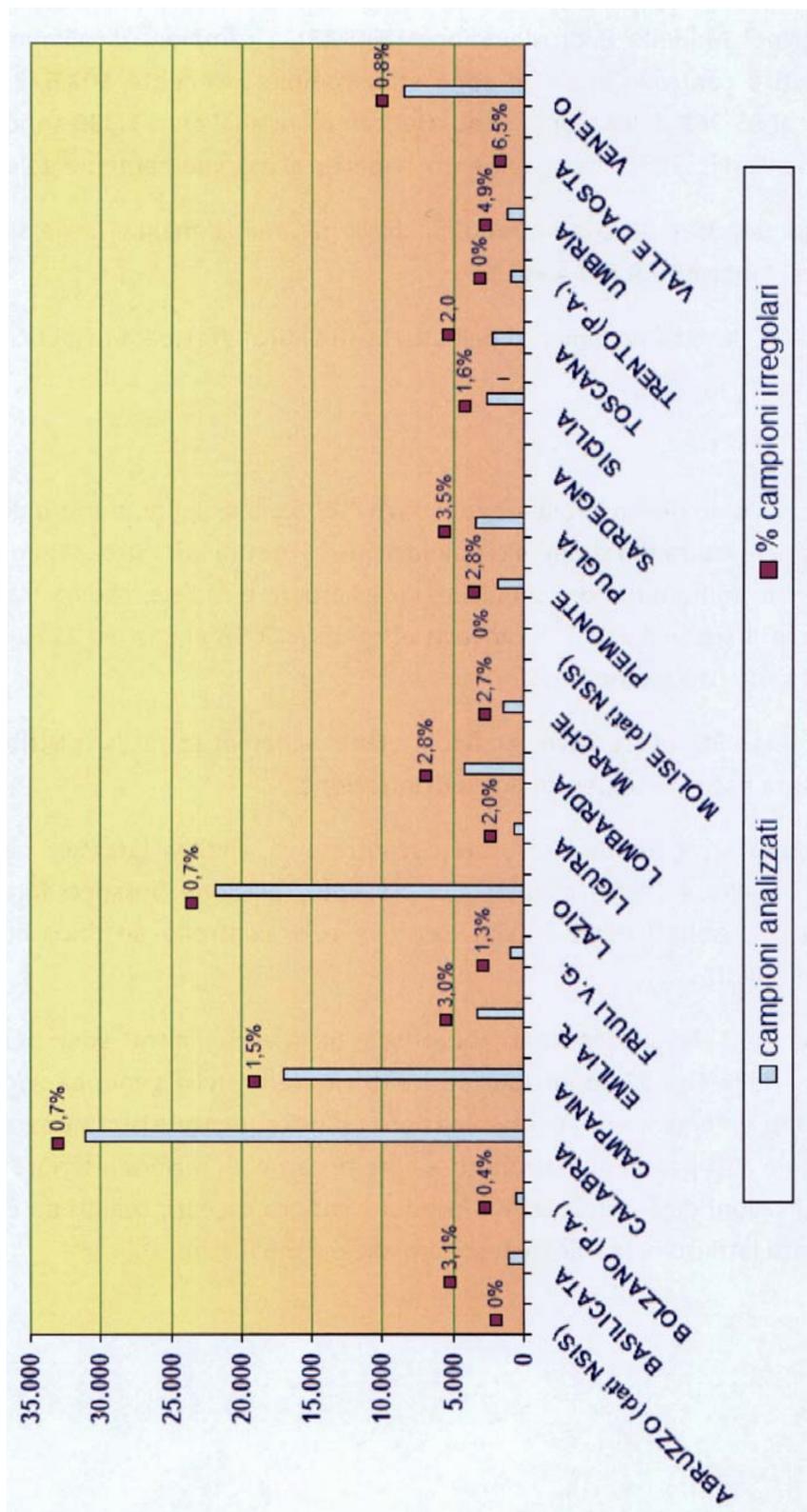
- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie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

Con il DM 27/02/2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati.

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2012, la **Fig. 31** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi, mentre nella **Fig. 32** viene evidenziata l'incidenza tra campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati.

Figura 32 – Campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati nell'attività analitica svolta dagli I.Z.S.S. nel 2012

I.Z.S.S. - Attività analitica



I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 33**). I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **102.572**, in aumento rispetto ai **95.941** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **1.339** sono risultati non regolamentari (**1,3%**) in lieve aumento rispetto al dato percentuale del 2011 (**1,2%**).

Le **Figg. 34, 35 e 36** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P. .

La **Fig. 34** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2003 al 2012.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli II.ZZ.SS. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano quelle relative alle contaminazioni chimiche. L'IZS Abruzzo e Molise, che ha trasmesso i dati attraverso il sistema NSIS, ha invece effettuato 5098 analisi su 1870 campioni dei quali 74 sono risultati non conformi.

Nella **Fig. 36** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate in additivi (**16,7%**), seguiti da vino (**3,5%**). Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati.

Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro" sono pervenuti da 20 sezioni. Nella **Fig. 37** sono riportati i dati ricadenti nella generica voce "altro". Da questi dati emerge che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni in prodotti a base di carne. In misura inferiore sono emerse contaminazioni da Stafilococchi in prodotti lattiero caseari, seguiti da E. coli sempre in prodotti lattiero caseari e in pesci, crostacei e molluschi.

3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	47.898	131	39	30	38	-	2	15	29	-	153
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	565	17	5	5	8	-	-	-	-	1	19
02 04	Altre carni	184	4	4	-	-	-	-	-	-	-	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	7.245	301	133	94	25	-	1	45	2	1	318
	TOTALE	55.892	453	181	129	71	-	3	60	31	1	494
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	56	12	-	-	1	-	11	-	-	-	12
03 02	Teleostei	1.728	107	3	2	57	-	28	16	3	2	111
03 03	Filetti e trance di pesce	723	47	1	2	1	-	4	29	5	1	48
03 05	Molluschi gasteropodi	156	6	-	-	2	-	4	-	-	-	6
03 06	Mollusci bivalvi	6.421	107	24	-	87	-	3	20	-	-	134
03 07												
03 08	Mollusci cefalopodi	453	14	1	1	-	-	6	2	2	3	15
03 09	Echinodermi	61	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1
03 10	Crostacei	485	20	-	-	-	-	-	16	4	1	21
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.275	44	2	16	9	-	-	13	-	2	45
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	219	2	-	1	-	-	-	1	-	-	2
	TOTALE	11.577	360	31	22	157	-	56	98	14	6	395

5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	19	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
15 01	Grassi alimentari animali	14	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello istruito	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	114	3	-	-	-	-	1	-	-	-	3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	215	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
21 03	Prep. per salse e salse	134	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	368	3	2	-	-	-	1	-	-	-	3

7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	272	8	-	-	-	3	1	-	-	-	3	1	8
11 00	Prodotti della macinazione	188	9	1	-	-	-	6	-	1	-	2	-	10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	289	2	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	337	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
19 03 01	Paste alimentari secche	86	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 03	Paste alimentari speciali	149	2	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	2
	TOTALE	1.371	24	1	1	1	5	7	-	2	-	8	1	25
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	607	8	-	-	-	7	-	-	1	-	-	-	8
08 00	Frutta	264	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
	TOTALE	871	9	-	-	-	7	-	1	1	-	-	-	9
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	191	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
25 00	Sale da cucina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	192	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	64	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
22 02	Altre bevande non alcoliche	129	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	TOTALE	193	3	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1	3

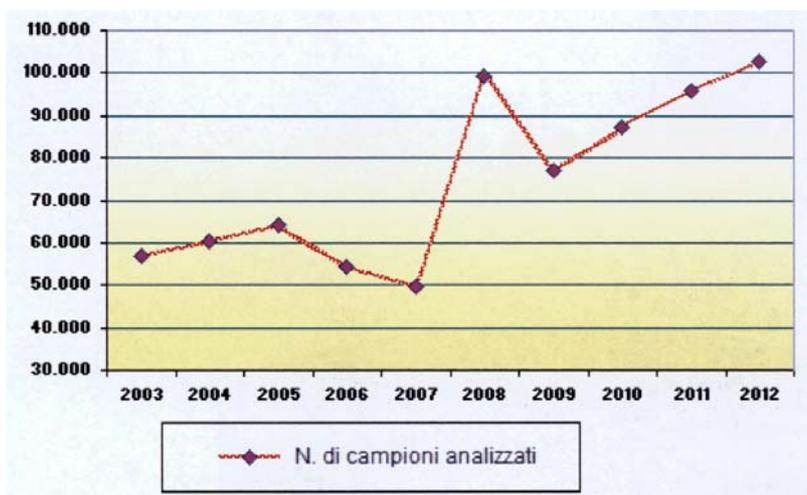
11. VINO												
22 04	Mosti	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	82	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	86	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	21	-									
13. GELATE E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	462	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2
	TOTALE	462	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	68	-									
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	498	3	-	-	1	-	-	1	-	-	3
	TOTALE	528	3	-	-	1	-	-	1	-	-	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	86	2	-	-	-	-	-	3	-	-	3
	TOTALE	86	2	-	-	-	-	-	3	-	-	3

17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.739	34	5	13	11	-	-	3	-	2	34
	TOTALE	1.739	34	5	13	11	-	-	3	-	2	34
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	639	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	TOTALE	639	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	18	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	18	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	484	5	-	-	2	-	-	-	-	9	11
	TOTALE	491	5	-	-	2	-	-	-	-	9	11
TOTALE NAZIONALE		102.572	1.339	233	255	512	31	60	198	58	71	1.433

Figura 34 – Attività analitica degli IZS: Raffronto anni 2003-2012

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192	95.941	102.572
Campioni irregolari	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547	2.304	1.148	1.339
% di campioni irregolari	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6	1,2	1,3
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012

I.Z.S. - Attività analitica



I.Z.S. - Campioni irregolari

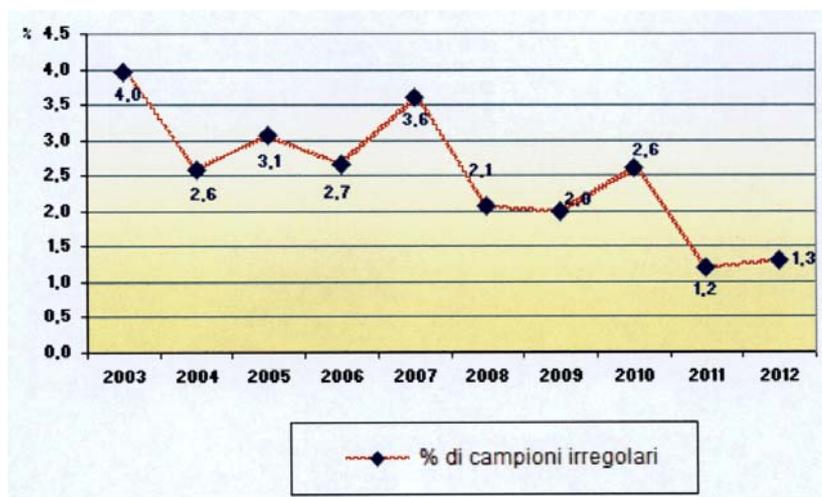


Figura 35 – Attività analitica degli IZS: distribuzione delle infrazioni del 2012

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			composizione	etichettatura e presentazione	altro	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	233	255	512	31	60	198	58	15	71	1.433
% infrazioni	16,3	17,8	35,7	2,2	4,2	13,8	4,0	1,0	5,0	

I.Z.S. - Analisi effettuate nel 2012: distribuzione delle infrazioni (%)

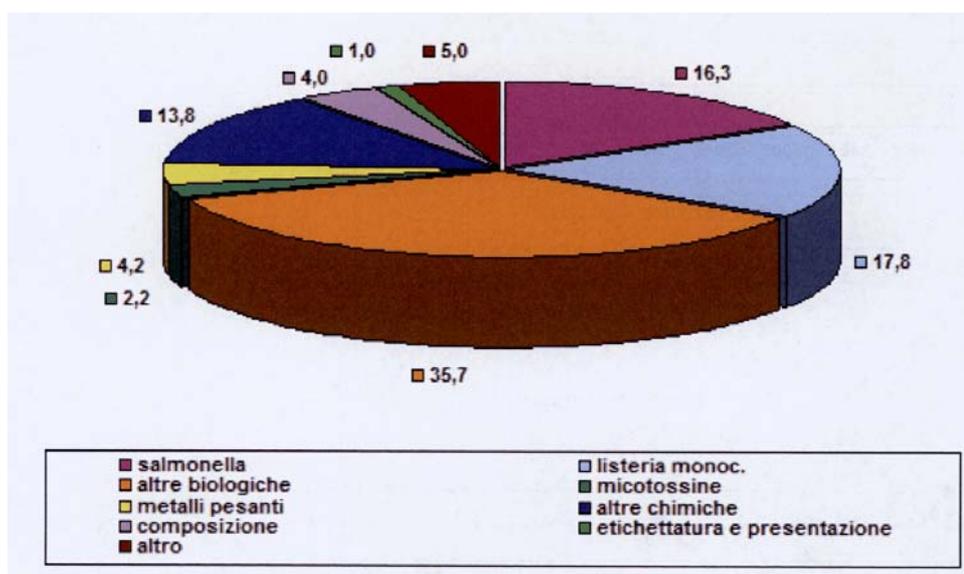
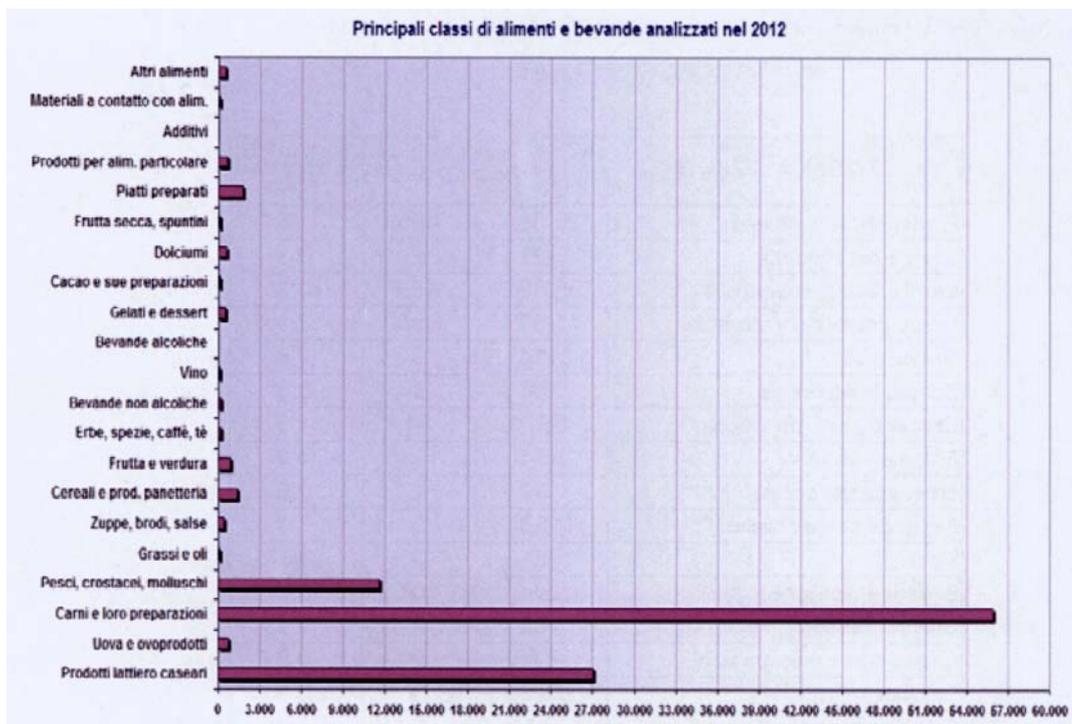
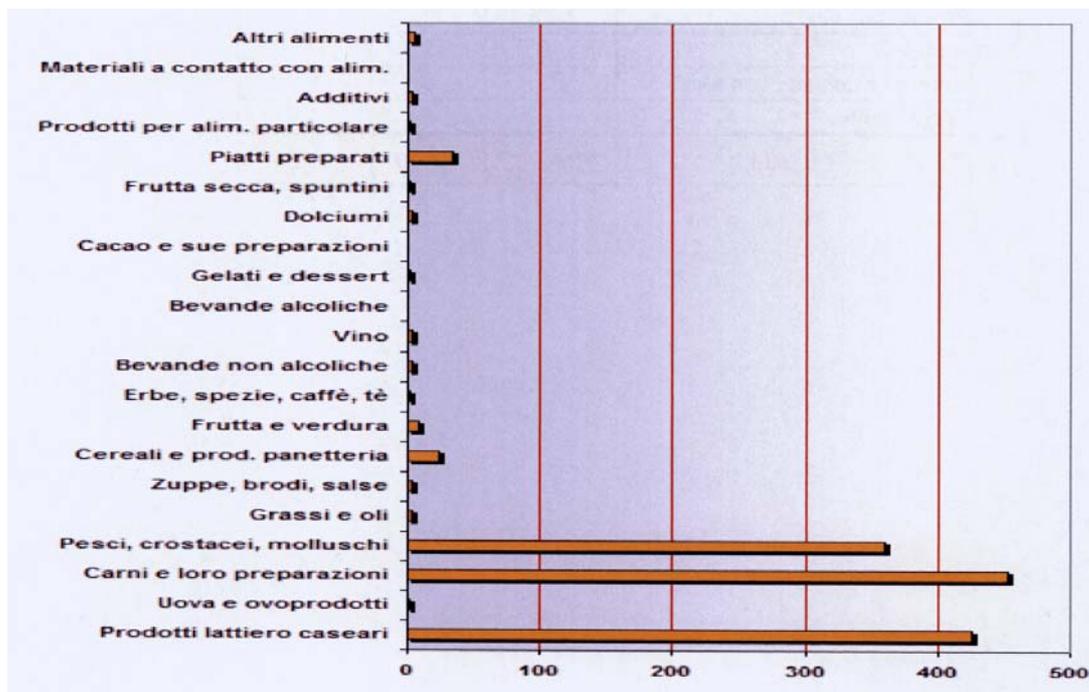


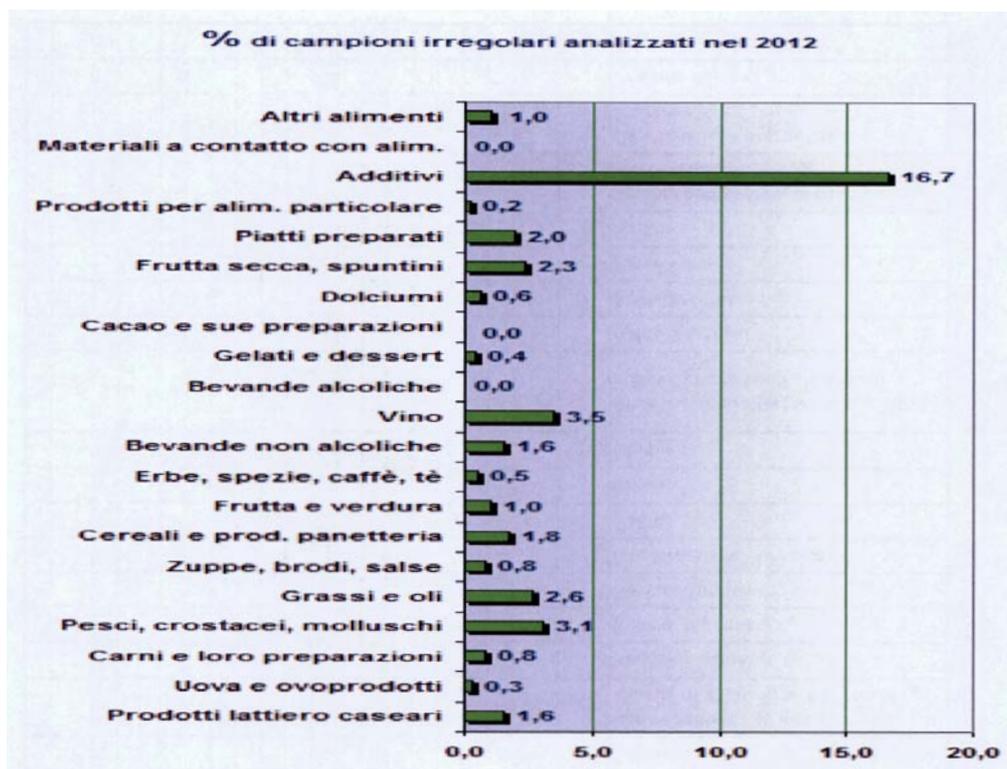
Figura 36 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti 2012

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	27.080	425	1,6
Uova e ovoprodotti	691	2	0,3
Carni e loro preparazioni	55.892	453	0,8
Pesci, crostacei, molluschi	11.577	360	3,1
Grassi e oli	114	3	2,6
Zuppe, brodi, salse	368	3	0,8
Cereali e prod. panetteria	1.371	24	1,8
Frutta e verdura	871	9	1,0
Erbe, spezie, caffè, tè	192	1	0,5
Bevande non alcoliche	193	3	1,6
Vino	86	3	3,5
Bevande alcoliche	21	0	0,0
Gelati e dessert	462	2	0,4
Cacao e sue preparazioni	68	0	0,0
Dolciumi	528	3	0,6
Frutta secca, spuntini	86	2	2,3
Piatti preparati	1.739	34	2,0
Prodotti per alim. particolare	639	1	0,2
Additivi	18	3	16,7
Materiali a contatto con alim.	85	0	0,0
Altri alimenti	491	5	1,0
TOTALI	102.572	1.336	1,3



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2012





RIEPILOGO GENERALE per l'anno 2012 sulle attività di controllo ufficiale da parte dei laboratori pubblici ed analisi dei trend

A I fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività analitiche svolte dai laboratori del controllo ufficiale nel corso del 2012.

Le schede pervenute attraverso il modello B con i file excel (**Fig. 38**) indicano che i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati **124.846**, (**117.185** nel 2011) di cui **1.746** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari a **1,4%**, stazionaria rispetto a quella avutasi nel 2011 (**1,3%**).

A questi risultati vanno aggiunti i dati trasmessi dall'IZS dell'Abruzzo e Molise, utilizzando il sistema NSIS, come riportato nel paragrafo precedente (1.870 campioni analizzati dei quali 74 sono risultati non conformi). Pertanto, complessivamente, sono stati analizzati 126.716 campioni di cui 1.820 non conformi.

Come negli anni passati, il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig.39**). Questo trend è riscontrabile anche attraverso le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF. Tra i contaminanti microbiologici un elevato numero di notifiche infatti riguarda la salmonella seguita dalla listeria.

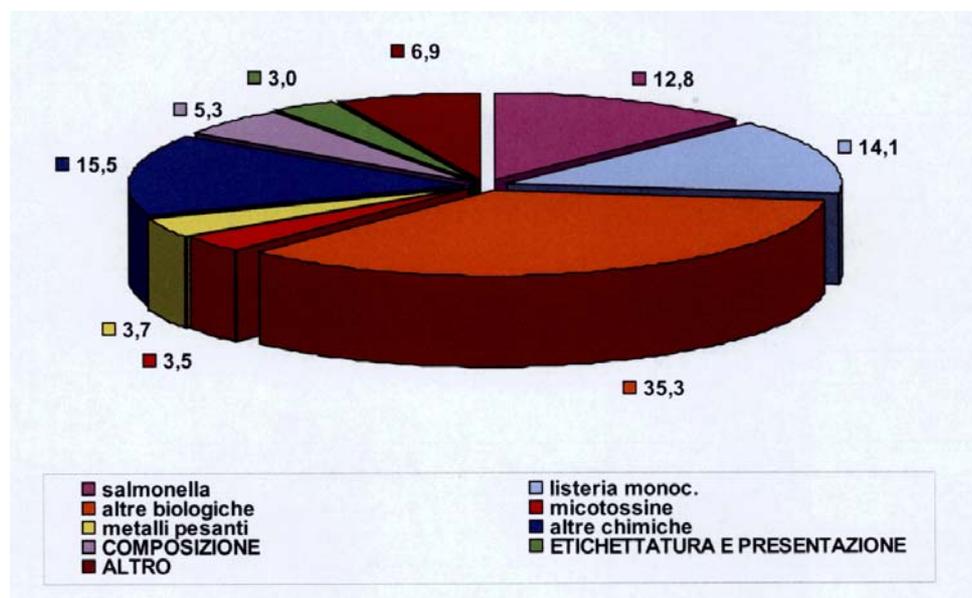
Figura 38 - Riepilogo nazionale modello B

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
1. Prodotti lattiero caseari	27.464	433	8	88	254	21	0	32	12	0	25	440
2. Uova e ovoprodotti	748	6	5	0	0	0	0	1	0	0	1	7
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	56.125	455	181	129	72	0	3	60	31	1	19	496
4. Pesci, crostacei, molluschi	11.647	361	31	22	157	0	56	99	14	6	11	396
5. Grassi e oli	1.493	27	0	2	0	0	0	3	19	0	3	27
6. Zuppe, brodi, salse	1.411	17	2	0	5	0	0	0	6	3	2	18
7. Cereali e prodotti della panetteria	5.920	144	1	6	44	19	0	24	6	24	22	146
8. Frutta e verdura	4.183	48	5	0	16	3	1	17	0	0	7	49
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.076	19	0	0	5	1	0	14	0	4	0	24
10. Bevande non alcoliche	1.137	26	0	0	17	1	0	10	0	7	5	40
11. Vino	1.114	17	0	0	6	0	1	5	2	2	1	17
12. Bevande alcoliche escluso il vino	259	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
13. Gelati e dessert	888	9	0	0	7	0	0	0	0	0	2	9
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	250	3	0	0	1	0	0	1	0	0	1	3
15. Dolciumi	689	4	0	0	1	0	0	1	1	0	4	7
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	838	13	0	0	0	22	0	0	0	0	2	24
17. Piatti preparati	5.207	83	10	19	71	0	0	4	0	0	2	106
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.463	11	0	0	3	0	0	1	3	3	1	11
19. Additivi	104	5	0	0	3	0	0	0	0	2	0	5
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1.200	45	0	0	4	0	9	19	6	1	12	51
21. Altri alimenti	1.630	19	0	2	5	0	0	3	0	3	12	25
TOTALE	124.846	1.746	243	268	671	67	70	294	100	57	132	1.902

Figura 39 – Riepilogo nazionale dell'attività analitica

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZ.	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	243	268	671	67	70	294	100	57	132	1.902
% infrazioni	12,8	14,1	35,3	3,5	3,7	15,5	5,3	3,0	6,9	

Analisi effettuate nel 2012: distribuzione delle infrazioni (%)



Analisi dei trend

Le figure seguenti mostrano per alcuni contaminanti o irregolarità di altro tipo (composizione, etichettatura) i trend riferiti al periodo 2007 – 2012. Al riguardo, per ciascuna tipologia di alimenti analizzata, tenendo conto dei dati fruibili, viene mostrato come indicatore il rapporto percentuale tra il numero di campioni irregolari per uno specifico contaminante per il totale dei campioni irregolari in quella classe di alimenti.

	microbiologiche											
	salmonella						listeria					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2007	2008	2009	2010	2011	2012
1. Prodotti lattiero caseari	1,7	0,7	1,1	2,3	5,9	1,8	5,5	2,8	10,6	6,6	14,5	20,3
2. Uova e ovoprodotti	55,6	57,1	16,7	100,0	40,0	83,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	33,2	32,8	38,5	39,7	42,5	39,8	20,3	24,4	26,1	30,3	22,8	28,4
4. Pesci, crostacei, molluschi	7,1	4,1	8,7	6,0	4,2	8,6	4,9	9,2	7,5	6,5	20,1	6,1
5. Grassi e oli	0,0	6,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	2,5	0,0	7,4
6. Zuppe, brodi, salse	5,8	2,2	4,2	0,0	0,0	11,8	3,8	4,4	0,0	5,3	5,6	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	6,2	8,1	6,3	9,5	1,7	0,7	0,8	2,1	4,1	2,7	0,0	4,2
8. Frutta e verdura	0,0	0,8	4,0	12,7	3,8	10,4	1,4	4,9	5,0	3,2	3,8	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	7,1	9,1	3,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0
10. Bevande non alcoliche	1,9	0,0	0,0	0,0	16,1	0,0	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11. Vino	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13. Gelati e dessert	20,7	12,2	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15. Dolciumi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	4,7	12,8	12,3	6,5	7,2	12,0	11,0	8,6	11,8	4,1	21,7	22,9
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
19. Additivi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	4,7	0,0	0,0
21. Altri alimenti	0,0	1,6	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,8	0,0	10,5
% totale	10,6	9,8	11,9	11,2	14,1	13,9	7,6	8,0	11,3	10,4	15,0	15,3

	chimiche											
	micotossine						metalli pesanti					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2007	2008	2009	2010	2011	2012
1. Prodotti lattiero caseari	1,5	0,8	2,0	0,6	0,0	4,8	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Uova e ovoprodotti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,8	2,9	1,3	0,7
4. Pesci, crostacei, molluschi	0,7	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	18,8	17,3	11,4	12,8	8,9	15,5
5. Grassi e oli	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6. Zuppe, brodi, salse	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,8	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	3,7	3,0	2,2	1,8	4,2	13,2	0,8	0,0	0,0	0,9	0,8	0,0
8. Frutta e verdura	2,9	0,0	7,9	1,6	0,0	6,3	2,9	4,9	0,0	3,2	0,0	2,1
9. Erbe, spezie, caffè, tè	3,6	31,8	7,7	12,5	3,4	5,3	46,4	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0
10. Bevande non alcoliche	1,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	0,0	0,0	2,2	2,3	0,0	0,0
11. Vino	6,9	0,0	0,0	0,0	38,5	0,0	17,2	14,3	13,0	0,0	3,8	5,9
12. Bevande alcoliche escluso il vino	0,0	0,0	0,0	37,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13. Gelati e dessert	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	33,3	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15. Dolciumi	0,0	10,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	84,3	91,2	282,4	28,6	92,0	169,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0,0	4,2	0,0	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
19. Additivi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	54,2	15,3	18,8	8,1	31,3	20,0
21. Altri alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
% totale	4,8	5,3	3,3	0,8	2,6	3,8	5,8	2,7	2,3	2,8	3,3	4,0

	altro											
	composizione						etichettatura e presentazione					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2007	2008	2009	2010	2011	2012
1. Prodotti lattiero caseari	23,9	3,0	4,0	4,2	25,9	2,8	0,6	3,3	4,8	5,3	17,3	0,0
2. Uova e ovoprodotti	0,0	28,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	4,4	6,3	13,2	5,5	10,1	6,8	2,0	9,2	2,3	0,9	3,6	0,2
4. Pesci, crostacei, molluschi	6,4	3,1	1,4	7,0	2,3	3,9	2,2	0,5	1,2	0,0	2,3	1,7
5. Grassi e oli	37,0	10,0	12,5	20,0	85,2	70,4	19,4	26,9	38,9	7,5	3,7	0,0
6. Zuppe, brodi, salse	11,5	11,1	12,5	0,0	0,0	35,3	13,5	6,7	8,3	0,0	50,0	17,6
7. Cereali e prodotti della panetteria	5,9	15,3	15,6	5,9	7,6	4,2	10,7	3,6	7,0	10,5	6,8	16,7
8. Frutta e verdura	8,7	13,0	10,9	0,0	0,0	0,0	10,1	3,3	1,0	4,8	7,7	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	21,4	4,5	3,8	8,3	13,8	0,0	3,6	4,5	0,0	25,0	65,5	21,1
10. Bevande non alcoliche	13,5	14,7	13,0	2,3	3,2	0,0	3,8	14,7	4,3	4,7	6,5	26,9
11. Vino	17,2	28,6	30,4	18,5	19,2	11,8	20,7	20,4	47,8	37,0	19,2	11,8
12. Bevande alcoliche escluso il vino	33,3	14,3	40,0	37,5	50,0	0,0	16,7	42,9	60,0	25,0	50,0	100,0
13. Gelati e dessert	0,0	4,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	0,0	12,5	100,0	0,0	33,3	0,0	33,3	12,5	0,0	0,0
15. Dolciumi	25,6	8,1	30,0	27,8	30,0	25,0	9,3	2,7	0,0	22,2	10,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0
17. Piatti preparati	3,1	4,8	0,0	0,0	5,8	0,0	0,0	0,0	2,5	0,0	2,9	0,0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26,1	29,2	9,1	69,6	12,5	27,3	3,0	29,2	18,2	8,7	50,0	27,3
19. Additivi	0,0	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	5,2	0,0	0,0	2,3	28,1	13,3	0,0	3,4	0,0	1,2	18,8	2,2
21. Altri alimenti	14,3	7,8	10,5	9,5	50,0	0,0	9,5	20,3	5,3	4,8	25,0	15,8
% totale	11,2	6,6	7,6	5,6	12,8	5,7	4,1	5,6	5,0	4,1	9,2	3,3

Contaminanti microbiologici: relativamente ai contaminanti microbiologici si può evidenziare il trend degli ultimi sei anni. Per la *Listeria* si osserva un aumento negli anni soprattutto per i prodotti lattiero caseari, prodotti della pesca, carne e prodotti a base di carne e piatti preparati. Per la *Salmonella*, invece, alcune variazioni significative sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e nei vegetali, come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF.

Contaminanti chimici: Per le micotossine oltre alla frutta secca sono osservabili maggiori variazioni e incremento per i cereali e prodotti di panetteria. Per i metalli pesanti si assiste generalmente ad una diminuzione e un aumento per i prodotti della pesca.

UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

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 partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie. Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione. L'attività di controllo degli U.S.M.A.F. invece riguarda gli alimenti di origine non animale, provenienti da Paesi Terzi, nonché i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

PIF: controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2011 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

In conformità al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2012 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio relativo ai controlli per la ricerca dei residui e per la ricerca dei microrganismi, delle loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia (denominato: Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi).

Lo scopo del piano è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. L'obiettivo 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 per talune sostanze o microrganismi.

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2012 sono riportati nella Fig. 40 dove, in particolare, sono elencati nell'ordine:

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

Figura 40 – Risultati complessivi dell'attività di controllo 2012 (fonte dati TRACES)

Prodotto	N. Partite	Quantità (KG)	N. Contr. Fisici	% Contr. Fisici	N. Contr. Lab	% Contr. Lab
Albumine	15	162.972	7	46,67	1	6,67
Altre carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate	5	84.318	3	60,00	-	0,00
Altri prodotti commestibili	9	73.999	6	66,67	-	0,00
Altri zuccheri, compresi il lattosio, il maltosio, il glucosio e il fruttosio (levulosio) etc.	1	100.000	1	100,00	-	0,00
Budella artificiali (budelli) di proteine indurite	1	360	-	0,00	-	0,00
Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, diversi da quelli di pesci, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati	856	10.892.271	263	30,72	35	4,09
Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere (***)	1	1.037	-	0,00	-	0,00
Carni bovine refrigerate e congelate	2.693	43.740.873	688	25,55	101	3,75
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	114	2.478.668	34	29,82	6	5,26

Prodotto	N. Partite	Quantità (KG)	N. Contr. Fisici	% Contr. Fisici	N. Contr. Lab	% Contr. Lab
Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	124	2.207.075	38	30,65	6	4,84
Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate	100	1.588.245	22	22,00	3	3,00
Carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre	440	6.702.150	230	52,27	22	5,00
Caseine, caseinati ed altri derivati delle caseine; colle di caseina (*)	22	736.700	7	31,82	-	0,00
Cosce di rane	1	392	1	100,00	-	0,00
Crostacei	6.522	52.641.834	2.845	43,62	223	3,42
Derivati del latte	2	4	-	0,00	-	0,00
Estratti e sughi di carni, pesci ecc. e preparazioni alimentari (***)	102	366.530	21	20,59	2	1,96
Formaggi e latticini	2	174	2	100,00	-	0,00
Gelati, anche contenenti cacao	3	823	3	100,00	-	0,00
Gelatine (*)	26	481.517	18	69,23	2	7,69
Grassi ed oli animali e loro frazioni (*)	54	977.242	16	29,63	2	3,70
Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi	60	64.373	59	98,33	1	1,67
Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	10	22.221	8	80,00	1	10,00
Latticello, latte e crema coagulati, iogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromalizzanti, di frutta o cacao	3	57.993	3	100,00	2	66,67
Miele naturale	260 (**)	5.341.036 (**)	114	43,85	20 (**)	7,69 (**)
Molluschi	8.576	127.568.849	3.794	44,24	502	5,85
Partite miste di carni e frattaglie commestibili	145	2.245.994	33	22,76	6	4,14
Partite miste di latte e derivati del latte	1	300	-	0,00	-	0,00
Partite miste di miele naturale; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	6	20.370	5	83,33	-	0,00
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni	7.471	39.844.994	3.109	41,61	265	3,55
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici: vivi	548	2.946.664	548	100,00	1	0,18
Partite miste di preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri	219	8.327.090	70	31,96	11	5,02

Prodotto	N. Partite	Quantità (KG)	N. Contr. Fisici	% Contr. Fisici	N. Contr. Lab	% Contr. Lab
invertebrati acquatici						
Partite miste di uova di volatili	1	10.000	1	100,00	-	0,00
Peptoni e loro derivati; altre sostanze proteiche e loro derivati, non nominati né compresi altrove; polvere di pelle, anche trattata al cromo (*)	35	962.806	5	14,29	3	8,57
Pesce preparato	1	1	-	0,00	-	0,00
Prodotti a base di carne o di frattaglie	487	11.004.149	158	32,44	31	6,37
Prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	15	18.485	14	93,33	2	13,33
Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi	12.945	205.618.496	4.725	36,50	604	4,67
Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove	11	149.025	1	9,09	-	0,00
Sostanze albuminoidi, gelatine, collagene, peptoni ed enzimi (*)	5	42.086	4	80,00	-	0,00
Uova di volatili sgusciate e tuorli, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	10	216.800	10	100,00	2	20,00
Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte (*)	167	1.084.922	159	95,21	1	0,60
Totali	42.069	528.783.838	17.025	40,47	1.855	4,41

(*) comprende anche prodotti non destinati al consumo umano (**) dati trasmessi dai PIF (***) comprende partite non conformi (provviste di bordo)

Il piano nazionale di monitoraggio 2012 prevedeva un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati).

L'attività di base programmata per il 2012 consisteva nel campionamento del 3% delle partite presentate per l'importazione per ciascuna categoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli i PIF dovevano tener conto

prioritariamente di quanto previsto nella *tabella dei controlli indirizzati*, nelle *raccomandazioni* e nelle *note finali* del piano. Infine, ulteriori controlli di laboratorio potevano essere disposti da ciascun PIF, in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti. Pertanto, secondo lo stesso criterio ciascun PIF poteva stabilire aliquote di controllo maggiori a quella di base stabilita nel piano.

Più in dettaglio, premesso che in conformità alla normativa comunitaria vigente il 100% delle partite è sottoposto a controlli documentali e di identità, dalla Fig. 40, si evince che le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione nel 2012 sono state 42069, di cui 1.855 sono state campionate per esami di laboratorio con un'aliquota di controllo di laboratorio complessiva (n. partite campionate/n.partite presentate per l'importazione) superiore al 3% (4.41%) e in linea con quella rilevata l'anno scorso (aliquota complessiva 3.85%: 46497 partite presentate per l'importazione 1792 campionate).

Tuttavia se si fa riferimento alle singole categorie di prodotti destinati al consumo umano, l'aliquota di controllo del 3% è stata applicata a tutte le categorie di maggior interesse, mentre la mancanza di controlli o l'applicazione di un'aliquota inferiore al 3% su alcune categorie merceologiche riportate in Fig. 40, è compensata dai controlli effettuati sulla macro categoria alimentare alla quale esse sono assimilabili (es. invertebrati acquatici diversi da crostacei e molluschi assimilabili ai prodotti della pesca, altre carni e frattaglie commestibili fresche, refrigerate o congelate: con la carne, formaggi e latticini, burro: nel latte e derivati).

In linea con l'anno precedente, il maggior numero di campionamenti ha riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi, i crostacei e le loro partite miste e la carne bovina refrigerata e congelata che sono pure le categorie alimentari di cui sono state importate il maggior numero di partite. Tra i prodotti più importati e controllati si segnalano pure le budella, vesciche e stomaci (856 partite con 35 campionamenti) e i prodotti a base di carne o di frattaglie (487 partite con 31 campionamenti).

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

- Carne e prodotti derivati (tranne la carne di pollame):
 - dal Brasile: ivermectina
- Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate a essere consumate cotte:
 - dal Brasile: salmonella
- Prodotti della pesca (diversi da Crostacei e Molluschi):
 - Specie ittiche associate ad un tenore elevato di istidina dal Marocco e Maldive: istamina
 - Tilapia (*Oreochromis niloticus*) e altre specie a rischio dalla Cina: trattamento con monossido di carbonio
 - *Seriola* spp e altre specie a rischio dal Giappone: trattamento con monossido di carbonio
- Molluschi bivalvi
 - dagli Stati Uniti: E 450 Difosfato, E 452 Polifosfati

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

Le cause di tali deviazioni sono state l'arrivo di un esiguo numero di partite e/o l'arrivo di piccole quantità di prodotto, le interruzioni imprevedibili del flusso di importazione e le capacità analitiche dei laboratori.

Le raccomandazioni per il 2012 riguardavano i controlli di laboratorio sulle seguenti matrici:

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

e i controlli per la rilevazione di:

- trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti
- metalli pesanti su alcuni prodotti della pesca e cefalopodi

Per il miele e prodotti apicoli la percentuale di controllo di laboratorio programmata nel piano 2012 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti per la ricerca dei residui, è stata fissata al 5% per i prodotti provenienti da Cina, Vietnam, Paesi terzi dell'Europa dell'Est, Paesi del Sud America, mentre per le altre provenienze al 3%.

Nella seguente tabella (Fig. 41) sono riportati i risultati dell'attività di controllo dai quali si evince che sono state presentate partite per l'importazione principalmente dall'Argentina, Cina e Cile e minor misura da Guatemala, Uruguay, Brasile e Australia e in piccole o trascurabili quantità da Messico, Turchia, Israele, Etiopia e Nuova Zelanda.

Per quanto riguarda l'aliquota di controllo complessiva è risultata il 7.69% mentre per ogni singolo paese terzo è stata applicata l'aliquota prevista dal piano (5%) tranne che per il Cile (4.3%) Brasile, Etiopia, Israele e Turchia (nessun campionamento). Tali deviazioni sono state motivate con l'interruzione imprevista dei flussi di importazione, le quantità esigue importate e con valutazioni del rischio sulla base dell'origine del prodotto. I controlli effettuati hanno comunque dato esito favorevoli su tutte le provenienze.

Per quanto riguarda la tipologia di controllo sono state ricercate le sostanze raccomandate nel piano e in più altre sostanze quali metaboliti dei nitrofurani e tilosina. Nessun campionamento è stato effettuato invece per la ricerca di eritromicina, lincomicina e metronidazolo in mancanza metodi di laboratorio accreditati.

Figura 41 – Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2012 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
Argentina	126	2725610,90	7	5,6	cloramfenicolo	3	0
					sulfamidici	5	0
					nitrofurani	2	0
					tilosina	4	0
					streptomicina	2	0
					tetraciclina	4	0
					pesticidi	14	0
					organoclorurati	1	0
Australia	2	40800,00	1	50,0	cloramfenicolo	1	0
					sulfamidici	1	0
					nitrofurani	1	0
					pesticidi	1	0
					tilosina	1	0

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
					strptomocina	1	0
					tetracicline	1	0
Brasile	3	42512,00	0	0,0			
Cile	23	484154	1	4,3	tilosina	1	0
Cina	91	1888410,00	7	7,7	pesticidi	25	0
					cloramfenicolo	5	0
					sulfamidici	3	0
					nitrofurani	2	0
					tilosina	3	0
					streptomocina	3	0
					tetracicline	3	0
Etiopia	1	450,00	0	0,0			
Guatemala	4	81600,00	1	25,0	cloramfenicolo	1	0
					sulfamidici	1	0
					tilosina	1	0
					streptomocina	1	0
					tetracicline	1	0
Israele	1	2376,00	0	0,0			
Messico	1	10596,20	1	100	pesticidi	12	0
Nuova Zelanda	1	90,00	1	100	antibiotici	1	0
Turchia	4	3707,00	0	0,0			
Uruguay	3	60730,00	1	33,3	cloramfenicolo	1	0
					sulfamidici	1	0
					nitrofurani	1	0
					pesticidi	1	0
					tilosina	1	0
					streptomocina	1	0
					tetraciclina	1	0
Totale	260	5341036,10	20	7,69		112	0

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2012 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, è stato programmato il campionamento di almeno il 10% delle partite presentate per l'importazione per la ricerca di residui e microrganismi loro tossine e metaboliti. Dai dati presentati dai PIF (Fig. 42) risulta che le partite di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in misura minima dalla Thailandia e dal Myanmar; ne sono state presentate 594 e campionate 71 con un'aliquota di controllo complessiva del 11,95%.

Più in dettaglio le analisi in numero di 159 sono state effettuate per la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2011 (es. metalli pesanti, residui, pesticidi, vibrio, salmonella, etc) e i risultati sono stati tutti favorevoli.

Come si evince dalla tabella l'aliquota prevista dal piano è stata complessivamente rispettata e i dati sulle partite presentate, campionate e aliquota di controllo, sono in linea con quelli dell'anno precedente.

Figura 42 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2012 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	Numero di analisi	N. risultati sfavorevoli
VIETNAM	572	12847950,6	71	12,41	cloramfenicolo	16	0
					nitrofurani e loro metaboliti	11	0
					chinolonici	5	0
					ciprofloxacina	1	0
					enrofloxacina	2	0
					sulfamidici	3	0
					tetracicline	6	0
					eritromicina	2	0
					cristalvioletto	1	0
					verde leuco malachite	27	0
					diossina	1	0
					pesticidi	1	0
					organoclorurati	3	0
					organofosforati	1	0
					cadmio	9	0
					mercurio	8	0
					piombo	9	0
					e.coli	18	0
					listeria	4	0
					salmonella	20	0
enterotossina stafilococcica	2	0					
vibrio cholerae	2	0					
vibrio parahaemolyticus	2	0					
vibrio spp	5	0					
TAILANDIA	3	3400					
MYAMAR	19	23727					
Totale	594	12875077	71	11,95		159	0

Per i prodotti a base di carne di pollame dalla Cina il piano 2012 prevedeva il controllo del 30% delle partite importate dalla Cina per la ricerca delle sostanze vietate del Reg. CE 37/2010, sostanze antibatteriche (tetracicline, sulfamidici, chinoloni) e coccidiostatici (nicarbazina).

Sulla base dei dati comunicati dai PIF non sono state importate partite.

Per i molluschi bivalvi il piano 2012 prevedeva controlli per la ricerca delle biotossine marine, virus dell'epatite A e norovirus senza specificare aliquote per il campionamento. Complessivamente sono stati effettuati 46 esami ripartiti (fig. 43):

Figura 43 – Controlli per biotossine, epatite A, norovirus nei molluschi bivalvi 2012 (fonti dati PIF)

Paese terzo	Biotossine	Virus epatite A	Norovirus
Cile	5	2	2
Nuova Zelanda	1	1	1
Perù	1	1	0
Tailandia	2	1	1
Tunisia	10	6	7
Turchia	0	1	1
Vietnam	1	1	1
totale	20	13	13

I risultati degli esami sono stati tutti favorevoli tranne in un caso in cui è stata rilevata la presenza del virus dell'epatite A in cozze verdi e dal quale è scaturita una notifica di allerta RASFF. La maggior parte degli uffici che ha ricevuto partite ha effettuato almeno uno dei tre controlli e sono state coperte tutte le provenienze.

Per quanto riguarda le radiazioni ionizzanti, tenuto conto del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 (Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti) e della nota DGSAN n. 692 - P del 11/01/2010, si è raccomandato, anche per l'anno 2012, di predisporre i controlli per il rilevamento di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti.

Per il 2012 (terzo anno di attività pianificata in questo settore), alla luce dei risultati degli anni precedenti non si è ritenuto necessario fissare un'aliquota di controllo, tuttavia, si è raccomandato agli uffici di effettuare dei campionamenti a scopo di sondaggio considerando che in alcuni Paesi terzi l'impiego di questa pratica potrebbe essere diffusa.

Le matrici campionate sono state: carni e pesci contenenti ossa (bovino, ovino, equino, suino, pollo, coniglio, tacchino, anatra, cosce di rana e trota) e molluschi e crostacei (ostriche, vongole, scampi, gamberi). Di seguito si riporta l'andamento dei campionamenti e risultati sfavorevoli negli ultimi 3 anni:

- 2010, n campionamenti 6, risultati sfavorevoli 1
- 2011, n campionamenti 86, risultati sfavorevoli 10.

Nel 2012 sono state campionate 38 partite con 1 risultato sfavorevole. L'esame sfavorevole che ha dato luogo a una notifica comunitaria riguarda i molluschi cefalopodi provenienti dal Vietnam.

Per quanto riguarda i controlli per la rilevazione dei metalli pesanti su alcuni prodotti della pesca e i cefalopodi, in seguito al consistente numero di notifiche comunitarie, il piano 2012 prevedeva il monitoraggio del 5% delle partite di specie ittiche a rischio per i metalli pesanti e cefalopodi. In seguito, sulla base di una prima valutazione dei risultati nel periodo gennaio-aprile 2012, considerata l'esigenza di ottimizzare i controlli orientando i campionamenti nei confronti di prodotti della pesca più suscettibili di altri di contaminazione, e tenuto conto dell'impegno veterinario conseguente a tali campionamenti, l'aliquota di campionamento è stata ridotta al 3% ed è stato raccomandato di applicarla unicamente alle partite di pesce spada, squali, tonno e cefalopodi.

Dall'esame dei dati trasmessi dai posti di ispezione frontaliere è emerso che in tutto il 2012 sono state incluse nel programma di monitoraggio 19625 partite a rischio e ne sono state campionate 628 con un'aliquota di controllo del 3,2%.

I risultati sfavorevoli, in numero di 10, hanno esitato in altrettante notifiche RASFF e hanno riguardato la presenza non autorizzata di cadmio in cefalopodi (3) e mercurio in alcune specie ittiche: squalo, pesce spada, pagro (7).

Nella Fig. 44 sono riportate le non conformità del 2012 (dati al 01/02/2013 rasff window) che hanno comportato delle notifiche comunitarie attraverso il sistema RASFF. Dalla tabella si evince che le non conformità sono state 56 di cui 50 per esami di laboratorio sfavorevoli e 6 per altre ragioni quali alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, etichettatura irregolare, parassiti, etc. Si precisa che non tutte le non conformità di laboratorio hanno potuto dar luogo a dei respingimenti in quanto in alcuni casi il campionamento è stato fatto a scopo conoscitivo e, in accordo al Reg. (CE) n 136/2004, i prodotti sono stati rilasciati dai PIF prima che fossero disponibili gli esiti dei controlli.

Le irregolarità di laboratorio hanno riguardato principalmente i molluschi cefalopodi, i prodotti della pesca e crostacei (e prodotti derivati) per il riscontro di microorganismi potenzialmente patogeni (salmonella), metalli pesanti, additivi alimentari e istamina.

Rispetto al 2011 si è osservato un calo delle notifiche da 82 (2011) a 56. Tale diminuzione è imputabile principalmente a un minor numero di notifiche per cause non legate a esami di laboratorio sfavorevoli (es. alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, etichettatura irregolare, parassiti etc) che da 24 nel 2011 sono passate a 6 nel 2012.

Figura 44 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2012 (fonte dati RASFF window)

Prodotto/Categoria alimentare	Pericolo	Numero di notifiche
Molluschi bivalvi e prodotti derivati	Salmonella	1
	E.coli	2
	Virus epatite A	1
Molluschi cefalopodi e prodotti derivati	Salmonella	13
	Metalli pesanti	3
	Radiazioni ionizzanti	1
Crostacei	Nitrofurani (metaboliti)	2
	Additivi	4
	Benzopirene	1
	Solfiti non dichiarati	4
Prodotti della pesca (esclusi molluschi e crostacei)	Additivi	1
	Metalli pesanti	7
	Istamina	5
Carne di pollame e prodotti derivati	Ingrediente non dichiarato	2
	Salmonella	2
Carne e prodotti di carne (esclusa la carne di pollame)	Nitrofurani (metaboliti)	1
Totale numero notifiche per esami di laboratorio sfavorevoli		50
Totale numero notifiche per altri motivi (alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa corpi estranei etc)		6
Totale		56

Nella seguente Fig.45 è riportato l'andamento delle non conformità che hanno dato luogo a notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 4 anni.

Figura 45 – Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 4 anni

Anno	Tipo di Non conformità e N. notifiche comunitarie dai PIF italiani			
	Microorganismi, tossine e loro metaboliti	Sostanze	Altro (alterazioni organolettiche, irr. Documentali etc.)	Totale
2009	21	30	33	84
2010	21	21	40	82
2011	5	53	24	82
2012	19	31	6	56

Infine, nella Fig. 46 è riportata la percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione) negli anni 2009-2012

Figura 46 – Percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione

Anno	Percentuale di risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione)
2009	0.09%
2010	0.08%
2011	0.12%
2012	0.11%

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

In particolare, per i prodotti di origine animale destinati al consumo umano, sono state effettuate 179 non ammissioni all'importazione di cui 86 con respedizione delle partite, 16 con distruzione e 77 con destinazione ad altri usi delle partite, previa trasformazione. I prodotti più respinti sono stati i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi e crostacei anche perché, in assoluto, le categorie alimentari maggiormente presentate per l'importazione.

Figura 47 – Respingimenti 2012 (fonte dati TRACES)

Prodotto	Partite	Quantità (KG)	Respingimenti		
			Rispedizione	Distruzione	Trasformazione
Albumine	15	162.972	1	-	-
Altre carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate	5	84.318	-	-	-
Altri prodotti commestibili	9	73.999	2	-	-
Altri zuccheri, compresi il lattosio, il maltosio, il glucosio e il fruttosio (levulosio) etc.	1	100.000	-	-	-
Budella artificiali (budelli) di proteine indurite	1	360	1	-	-
Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, diversi da quelli di pesci, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati	856	10.892.271	-	-	-
Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere (***)	1	1.037	-	-	-
Carni bovine refrigerate e congelate	2.693	43.740.873	2	-	2
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	114	2.478.668	-	-	1
Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	124	2.207.075	-	-	-
Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate	100	1.588.245	-	-	-
Carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre	440	6.702.150	2	2	-
Caseine, caseinati ed altri derivati delle caseine; colle di caseina (*)	22	736.700	-	-	-
Cosce di rane	1	392	-	-	-
Crostacei	6.522	52.641.834	11	1	8
Derivati del latte	2	4	1	-	1
Estratti e sughi di carni, pesci ecc. e preparazioni alimentari (***)	102	366.530	-	-	-
Formaggi e latticini	2	174	-	-	1
Gelati, anche contenenti cacao	3	823	-	3	-
Gelatine (*)	26	481.517	-	-	-
Grassi ed oli animali e loro frazioni (*)	54	977.242	-	-	-
Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi	60	64.373	-	-	-
Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	10	22.221	3	-	1
Latticello, latte e crema coagulati, iogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	3	57.993	-	-	-
Miele naturale	260 (**)	5.341.036 (**)	1	2	2
Molluschi	8.576	127.568.849	27	-	6
Partite miste di carni e frattaglie commestibili	145	2.245.994	-	-	-

Prodotto	Partite	Quantità (KG)	Respingimenti		
			Rispedizione	Distruzione	Trasformazione
Partite miste di latte e derivati del latte	1	300	-	1	-
Partite miste di miele naturale; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	6	20.370	-	-	-
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni	7.471	39.844.994	11	1	25
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici: vivi	548	2.946.664	-	-	-
Partite miste di preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	219	8.327.090	1	-	-
Partite miste di uova di volatili	1	10.000	-	-	-
Peptoni e loro derivati; altre sostanze proteiche e loro derivati, non nominati né compresi altrove; polvere di pelle, anche trattata al cromo (*)	35	962.806	1	-	1
Pesce preparato	1	1	-	-	-
Prodotti a base di carne o di frattaglie	487	11.004.149	1	2	2
Prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	15	18.485	-	-	-
Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi	12.945	205.618.496	21	4	27
Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove	11	149.025	-	-	-
Sostanze albuminoidi, gelatine, collagene, peptoni ed enzimi (*)	5	42.086	-	-	-
Uova di volatili sgusciate e tuorli, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	10	216.800	-	-	-
Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte (*)	167	1.084.922	-	-	-
Totale	42.069	528.783.838	86	16	77

(*) comprende anche prodotti non destinati al consumo umano (**) dati trasmessi dai PIF
 (***) comprende partite non conformi (provviste di bordo)

In conclusione, nella Fig. 48 è riportato l'andamento dei respingimenti negli ultimi 4 anni con la destinazione finale dei prodotti risultati non conformi.

Figura 48 – Andamento respingimenti negli ultimi 3 anni

Anno	Partite presentate per l'importazione	Respingimenti			Totale dei respingimenti
		rispedizione	distruzione	trasformazione	
2009	54197	109	158	-	267
2010	50805	114	119	5	238
2011	46497	118	83	20	221
2012	42069	86	16	77	179

Rispetto agli anni precedenti, tenuto conto dell'esperienza maturata e dei risultati ottenuti nel periodo 2008-2011 (follow up 2008-2011), si è ritenuto necessario introdurre alcune modifiche nel piano nazionale di monitoraggio 2013; tali modifiche e le motivazioni che le hanno determinate sono di seguito riportate:

- è stata aggiornata la tabella dei controlli indirizzati sulla base dei pericoli, matrici o Paesi terzi che sono stati oggetto di un maggior numero di notifiche attraverso il sistema di allerta rapido europeo nell'anno 2012;
- per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasidae l'aliquota di controllo è stata ridotta al 5% in relazione ai risultati favorevoli ottenuti nei piani precedenti;
- per i metalli pesanti, considerata l'esigenza di ottimizzare i controlli orientando i campionamenti nei confronti di prodotti della pesca più suscettibili di altri di contaminazione e tenuto conto dell'impegno veterinario è stata prevista un'aliquota minima di campionamento del 3% da applicare unicamente sulle partite di pesce spada, squali, tonno e cefalopodi;
- sui prodotti lattiero-caseari a scopo di monitoraggio e in seguito ad alcune raccomandazioni comunitarie è stata prevista la ricerca dei residui di sali di ammonio quaternari.

Dai risultati ottenuti in seguito all'applicazione del piano si evince che per il 2012 (Fig. 40) la quantità di partite controllate da ciascun PIF è stata eterogenea e seppur con scostamenti minimi da quanto previsto dal piano, le aliquote

complessive per ciascuna delle categorie alimentari più importanti sono state applicate (es. carne e prodotti derivati, prodotti della pesca, crostacei, molluschi e prodotti derivati e prodotti lattiero-caseari). Inoltre, l'attività di campionamento per il miele e prodotti apicoli, pesci appartenenti alla famiglia Pangasidae e radiazioni ionizzanti è stata complessivamente in linea con il piano.

Si evidenzia, tuttavia, che si tratta di una valutazione di carattere generale in quanto, analizzando l'attività per ciascun PIF, si notano aliquote di controllo differenti a seconda del livello di implementazione del piano di monitoraggio per ogni singolo ufficio periferico.

Questo può dipendere dalla capacità analitica dei laboratori cui gli uffici si rivolgono per le analisi, dal volume esiguo di merce importata in alcuni casi, da valutazioni del rischio fatte dal PIF sulla base della tipologia di merce ricevuta, dello stabilimento di origine e della destinazione finale del prodotto (es. prodotti destinati a subire trattamenti che inattivano il pericolo), ma anche da impedimenti logistici di varia natura e da interruzioni imprevedibili del flusso di importazione.

Si evidenzia, infine, che il volume di importazione, il numero di campionamenti e le non conformità di laboratorio sono in linea con quanto rilevato negli ultimi anni.

UVAC : Scambi intracomunitari -controlli veterinari prodotti di origine animale

Nel 2012 risultano segnalate agli UVAC, tramite prenotifica, 1.555.952 partite di prodotti di origine animale di cui 1.419.309 destinati al consumo umano (+11,9% rispetto all'anno 2011) che rappresentano un volume quasi ventiquattro volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è dovuto principalmente ad un aumento generale delle partite spedite in Italia da altri Paesi membri ma in parte attribuibile anche al raggiungimento nel 2012 del completo inserimento dei dati nel sistema SINTESI da parte di tutti gli uffici e, in misura minore, al computo nel totale delle partite di quelle provenienti dai Paesi non appartenenti all'UE (Islanda, Norvegia, Liechtenstein, Svizzera) ma che movimentano le merci di interesse veterinario in ambito comunitario con le stesse regole degli scambi in virtù di Accordi (Spazio Economico Europeo e Accordo UE - Svizzera).

Il 36,5% delle partite è rappresentato da prodotti della pesca (567.850 partite), il 28,1% da carni (437.755 partite) ed il 26,6% da latte e derivati e altri prodotti di origine animale (o.a.) destinati al consumo umano (413.704).

Nell'anno 2012 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 9.556 partite pari allo 0,61% delle partite introdotte dai Paesi comunitari. La percentuale dei controlli documentali e fisici sono piuttosto alte su uova e derivati (9,46%) mentre per tutte le altre tipologie di merci la percentuale di controllo è inferiore all'2% delle partite segnalate. La percentuale complessiva dei controlli, pari allo 0,61%, ha avuto un decremento rispetto allo 0,63% dell'anno 2011.

Nella Fig. 49 sono riportati, per tipologia di merce, i respingimenti effettuati nel corso del 2012. Si deve segnalare che sotto il termine respingimento sono comprese sia le rispeditizioni al Paese speditore e sia le distruzioni o l'utilizzazione per altri fini.

Nella colonna 3 sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le procedure connesse alle regolarizzazioni hanno impegnato molti U.V.A.C., soprattutto nel settore degli scambi di animali vivi dove, con una certa frequenza, si riscontrano problemi

legati all'identificazione degli animali che si cerca di risolvere senza arrivare al respingimento.

Complessivamente le partite di prodotti di origine animale oggetto di respingimento sono state 91 che, su un totale di 7.766 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1%, percentuale leggermente inferiore a quella riscontrata nel 2011.

I respingimenti hanno riguardato in particolar modo i teleostei (36 partite), il pesce preparato (27 partite), le carni bovine (5 partite) le carni suine (4 partite) le carni di pollame (8 partite) e i molluschi (6 partite). In base alla tipologia, i respingimenti sono risultati per il 3,84% di origine cartolare (assenza o irregolarità nella documentazione di scorta), per il 7,69% dovuti ad una non corrispondenza dal punto di vista fisico tra merce e documenti di accompagnamento e per il 88,46% conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio.

Il controllo veterinario ha portato al respingimento/distruzione di 125 partite di merci potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o per la salute degli animali, tra cui 56 partite di teleostei, 51 partite di pesce preparato, 9 partite di carni di pollame, 11 partite di molluschi ecc. Ove possibile e laddove le irregolarità erano meno gravi (es. certificati o documenti commerciali incompleti), si è invece provveduto alla regolarizzazione della situazione (96 partite).

Figura 49 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da Paesi membri anno 2012

Merce	Partite Prenotificate	Partite contr. fis.	Partite regol.	Partite Respinte	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento								
						Partite Rispedite		Partite Trasformate		Partite Distrutte				
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
Carni bovine	154.459	847	7	5	0,59%	2	2	1	-	-	-	-	-	-
Carni suine	142.455	653	-	4	0,61%	-	1	1	-	-	1	-	-	1
Carni ovi-caprine	11.448	91	1	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni equine	4.375	43	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	24.740	165	3	8	4,85%	-	-	1	-	-	6	-	-	1
Carni di coniglio o selvaggina	5	-	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni preparate	80.156	685	28	1	0,15%	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Altre carni	20.117	105	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Teleostei	347.047	1.517	22	36	2,37%	-	2	13	-	-	1	-	9	11
Crostacei	50.198	290	6	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molluschi	116.219	701	8	6	0,86%	-	-	1	-	-	-	1	-	4
Pesce preparato	54.070	354	16	27	7,63%	-	-	2	-	-	1	-	-	24
Altri prodotti della pesca	316	2	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte e crema di latte	143.952	767	2	2	0,26%	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	253.848	919	3	2	0,22%	1	1	-	-	-	-	-	-	-
Uova e derivati	6.312	597	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	9.592	30	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	1.419.309	7.766	96	91	1,17%	3	6	22	-	-	9	1	10	40

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (71) sono riportati nella Fig. 50.

Figura 50 – Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2012)

Tipologia	Analisi di laboratorio	Tipologia Merce	Positività
Additivi	Nitriti	Carni suine	1
Additivi	Solfati	Teleostei	1
Altri esami chimici	Polifosfati STPP (E452)	Teleostei	2
Analisi chimiche e chimico/fisiche	Istamina	Teleostei	2
Elementi chimici	Cadmio	Molluschi	1
Elementi chimici	Mercurio	Teleostei	11
Elementi chimici	Monossido di carbonio	Teleostei	5
Indagini batteriologiche	Campylobacter (C.jejuni, C.coli)	Carni di pollame	1
Indagini batteriologiche	Enterobacteriaceae	Altri prod. e sottoprod. di o.a. - no alim. anim.	1
Indagini batteriologiche	Escherichia coli	Molluschi	4
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Carni preparate	1
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesce preparato	23
Indagini batteriologiche	Listeria spp (escl. L. monocytogenes)	Pesce preparato	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Altri prod. e sottoprod. di o.a. - no alim. anim.	2
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni bovine	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni di pollame	7
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni suine	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Mangimi di origine animale	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Materie prime trasf. di or. anim.	2
Indagini parassitarie	Anisakis	Teleostei	1
Tossine	Aflatoxin M1	Latte e crema di latte	2
Totale			71

Tali respingimenti hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca nell'ambito dei quali una parte rilevante dei riscontri sfavorevoli è stata causata dalla presenza di listeria monocytogenes (24), di mercurio (11) nei teleostei, di Escherichia coli (4) nei molluschi, di Salmonella spp. (7) nelle carni di pollame.

La normativa nazionale prevede che, a seguito di ogni respingimento le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza siano sottoposte ad un controllo sistematico. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole di 5 controlli consecutivi. Un importante strumento di cui dispongono gli UVAC per l'organizzazione dei controlli è rappresentato dal sistema delle registrazioni/convenzioni obbligatorie.

Al 31 dicembre 2012 risultano registrati 32.212 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (6.319), Lombardia (6.068), Piemonte (4.516) e Trentino Alto Adige (2.592). Rispetto al 2011 si riscontra un incremento delle registrazioni del 4,7%. Nel 2011 gli U.V.A.C. hanno comminato 40 sanzioni per mancata registrazione/convenzione e 250 sanzioni per mancata prenotifica o per altre violazioni.

In Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intracomunitari, oltre che con il sistema informativo comunitario TRACES (Trade Control and Expert System) utilizzato per la gestione degli scambi intracomunitari di animali vivi e di alcuni prodotti di origine animale, anche con il sistema Nazionale SINTESI (modulo UVAC), che costituisce il punto di riferimento principale per la registrazione e la convenzione degli operatori e per la registrazione delle partite di provenienza intracomunitaria a loro destinate.

La reingegnerizzazione del sistema Nazionale SINTESI, iniziata nel 2011, ha portato all'inserimento di SINTESI nella piattaforma tecnologica del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), consentendo in questo modo l'utilizzo di componenti architetture informatiche moderni che minimizzano le attività e i costi di manutenzione, migliorano gli standard di sicurezza e le prestazioni. Ciò consente di semplificare gli adempimenti amministrativi da parte delle imprese verso gli uffici UVAC, nonché verso le Aziende Sanitarie Locali (ASL), rispettando i principi previsti dal Codice dell'Amministrazione Digitale (dlgs. 82/2005 e s.m.i) e di proiettare il sistema verso futuri sviluppi di interoperabilità e cooperazione con altri sistemi nazionali e comunitari

In relazione a quanto riportato nei capitoli precedenti, non esistono importanti criticità nelle attività di controllo attuate dagli UVAC che rappresentano una realtà unica nell'UE con un ruolo fondamentale soprattutto in occasione di crisi sanitarie comunitarie che necessitano di un'azione uniforme del Servizio Veterinario nazionale. In assenza di una simile articolazione e delle specifiche modalità operative che caratterizzano l'attività degli UVAC (registrazione degli operatori, prenotifica delle partite in arrivo, monitoraggio delle provenienze comunitarie, gestione dei sistemi informativi etc.), le varie crisi sanitarie (BSE e Afta epizootica nel Regno Unito, Blue Tongue, contaminazioni della catena alimentare con diossine in Belgio, Olanda e Irlanda, ecc.) che hanno investito il territorio comunitario avrebbero avuto ben più gravi ricadute anche sul nostro, poiché non si sarebbero potute garantire con la stessa immediatezza ed uniformità tutte le attività di prevenzione e/o contrasto, assicurando l'indispensabile funzione di profilassi internazionale.

La messa in esercizio del nuovo sistema Nazionale SINTESI nel 2012 rappresenta, quindi, un ulteriore importante traguardo, per la gestione sanitaria dei controlli negli scambi intracomunitari in quanto aumenta l'efficacia delle azioni per tracciare le merci nel settore veterinario. Se si considera, inoltre, che, al momento, la Commissione europea non è orientata ad estendere l'utilizzo di TRACES alla registrazione dei dati riguardanti gli scambi di prodotti di origine animale, si comprende come la maggior parte dei dati continuerà ad essere gestita in futuro unicamente dal sistema Nazionale SINTESI.

USMAF- Controlli all'importazione degli alimenti di origine non animale e di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Gli **U.S.M.A.F.** (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera) suddivisi in 12 Uffici di livello dirigenziale non generale e 37 Unità Territoriali, distribuiti omogeneamente sul territorio nazionale nei principali porti e aeroporti si occupano anche del controllo ufficiale su alimenti e materiali a contatto.

Nell'anno 2012 i controlli ufficiali hanno riguardato 119.941 partite di alimenti o materiali a contatto, come si evince dalla Fig. 51.

Figura 51 – Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2012

Paese	Partite	Ispettivi	Campionamenti	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
ITALIA	119.941	8.041	4.698	296	3,92%	0,25%

Legenda: **Partite:** numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali);

Ispettivi: controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto;

Campionamenti: controlli che hanno previsto il prelevamento di un campione per scopi analitici;

Respingimenti: casi in cui la merce è stata respinta o distrutta al termine dei controlli;

%Cmp: percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate;

%Rinvii: percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

I dati dell'attività di controllo degli USMAF all'importazione di alimenti di origine non animale sono riportati nella seguente Fig. 52, suddivisi per Paese di Origine.

Figura 52 – Dati sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale - attività USMAF 2012

Paese Origine	Partite	Ispettivi	Cmp	Rinvio	%-Cmp	%-Rinvio
TURCHIA	8.582	610	486	33	5,66%	0,38%
CINA	7.140	903	597	22	8,36%	0,31%
INDIA	5.002	280	199	9	3,98%	0,18%
SVIZZERA	4.604	23	2	2	0,04%	0,04%
STATI UNITI	4.189	280	127	7	3,03%	0,17%
BRASILE	4.089	138	73	4	1,79%	0,10%
EGITTO	3.639	413	291	8	8,00%	0,22%
VIET NAM	3.263	115	73	6	2,24%	0,18%
COSTA RICA	2.771	236	78	0	2,81%	0,00%
TUNISIA	2.729	189	95	2	3,48%	0,07%
ARGENTINA	2.472	257	115	1	4,65%	0,04%
CILE	2.446	275	89	2	3,64%	0,08%
ISRAELE	2.004	40	21	0	1,05%	0,00%
TAILANDIA	1.876	81	42	3	2,24%	0,16%
ECUADOR	1.531	75	18	0	1,18%	0,00%
PERU	1.311	108	44	1	3,36%	0,08%
SUD AFRICA	1.201	142	39	0	3,25%	0,00%
SRI LANKA	1.147	91	36	3	3,14%	0,26%
INDONESIA	1.071	67	45	6	4,20%	0,56%
MAROCCO	1.068	78	32	2	3,00%	0,19%
CANADA	1.033	123	55	0	5,32%	0,00%
MESSICO	821	51	27	0	3,29%	0,00%
UGANDA	819	23	15	0	1,83%	0,00%
altri minori	16.418	1.940	1.307	66	7,96%	0,40%
Totale	81.226	6.538	3.906	177	4,81%	0,22%

Legenda: cfr. tabella precedente

La Fig. 53 riporta il dettaglio delle importazioni di materiali a contatto con gli alimenti.

Figura 53 – Dati sui controlli all'importazione di materiali a contatto con gli alimenti - attività USMAF 2012

Paese Origine	Partite	Ispettivi	Cmp	Rinvio	%-Cmp	%-rinvii
CINA	25.366	1.172	657	104	2,59%	0,41%
TURCHIA	2.782	70	31	2	1,11%	0,07%
SVIZZERA	1.122	3	1	0	0,09%	0,00%
TAILANDIA	863	18	7	0	0,81%	0,00%
HONG KONG	798	23	9	0	1,13%	0,00%
STATI UNITI	771	17	3	1	0,39%	0,13%
SERBIA	718	6	0	0	0,00%	0,00%
INDIA	713	36	15	4	2,10%	0,56%
CROAZIA	531	3	1	0	0,19%	0,00%
VIET NAM	493	21	9	0	1,83%	0,00%
TAIWAN	484	14	7	3	1,45%	0,62%
INDONESIA	392	9	4	0	1,02%	0,00%
ISRAELE	338	10	4	0	1,18%	0,00%
MALESIA	328	11	5	1	1,52%	0,30%
COREA DEL SUD	314	11	8	0	2,55%	0,00%
TUNISIA	311	12	7	0	2,25%	0,00%
altri minori	2391	67	24	4	1,00%	0,17%
Totale	38.715	1.503	792	119	2,05%	0,31%

Legenda: cfr. tabella precedente

Dei 177 respingimenti riguardanti partite di alimenti, 34 sono su base documentale, 33 su base ispettiva e 110 a seguito di campionamento con analisi di laboratorio. La Fig. 54 mostra le analisi eseguite che hanno portato al respingimento: circa un terzo riguarda le aflatossine.

Dei 119 respingimenti di materiali a contatto, 14 sono a seguito di controlli documentali, 6 sono ispettivi e 99 i campionamenti. La maggior parte (100) è di provenienza cinese. Di seguito viene fornita la classifica sulle analisi effettuate.

I respingimenti risultano essere in numero superiore a quanto evidenziato in Fig. 53 in quanto su alcune partite sono state riscontrate più di una non conformità.

Figura 54 – Analisi eseguite sugli alimenti

Analisi eseguita	n° Analisi	Respingimenti
PERIZIA MICOLOGICA	976	1
ANTIPARASSITARI	1318	23
AFLATOSSINE	980	47
RADIOATTIVITA'	871	2
SALMONELLA SPP	180	13
METALLI PESANTI	108	1
OCRATOSSINA A	106	1
OGM	68	4
DEOSSINIVALENOLO (DON)	62	0
ZEARALENONE	58	0
ESAME BATTERIOLOGICO	55	7
ANIDRIDE SOLFOROSA	44	1
COLORANTI	41	1
ALLUMINIO	35	6
ALIMENTI IRRADIATI	29	2
UMIDITA'	26	0
PIOMBO	24	0
ANALISI MISTE ED ALTRE ANALISI MINORI	533	22

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

Figura 55 – Principali analisi eseguite sui materiali a contatto

Analisi eseguita	n° Analisi	Respingimenti
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	303	24
CROMO E NICHEL	161	34
MANGANESE	156	53
CADMIO E PIOMBO	106	2
CESSIONE METALLI	97	12
NICHEL	51	24
CROMO	49	22
FORMALDEIDE	33	3
MIGRAZIONE GLOBALE	24	3
METALLI PESANTI	22	1
PIOMBO	21	0
AMMINE PRIMARIE	15	0
FTALATI	10	0
FERRO	8	2
RAME	8	2
CADMIO	7	0
Altre analisi minori	68	8

Il 29 Gennaio 2011 è entrato in vigore il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 novembre 2010, n. 242 (G.U. n. 10 del 14/01/2011), riguardante “Definizione dei termini di conclusione dei procedimenti amministrativi che concorrono all’assolvimento delle operazioni doganali di importazione ed esportazione”, per l’istituzione dello sportello unico doganale.

Lo sportello unico doganale intende offrire agli operatori la possibilità di presentare, mediante modalità prevalentemente telematiche ed attraverso un’unica trasmissione documentale, tutte le richieste relative all’ottenimento della documentazione necessaria per l’effettuazione di operazioni di importazione. Una volta trasmesse ad un unico punto di entrata (interfaccia), tali richieste vengono successivamente trasmesse alle varie amministrazioni competenti, le quali elaborano la propria risposta e la restituiscono tramite l’interfaccia.

A partire dal 15 febbraio 2011 si sono svolte numerose riunioni con l’Agenzia delle Dogane, che hanno coinvolto un Comitato di Coordinamento (composto dai Direttori Generali) e un Gruppo di Lavoro denominato “Tavolo Funzionale-Procedurale Dogane-Salute”, formato da personale tecnico della DGISAN (Ufficio II), della DG della Prevenzione Sanitaria e della DG del Sistema Informativo e Statistico Sanitario, con lo scopo di mettere a punto le procedure operative per lo scambio dei dati tra le Istituzioni competenti. Il gruppo di lavoro sta ultimando la preparazione della bozza del documento “Modello di interoperabilità Agenzia delle Dogane – Ministero della Salute”, che vede coinvolti soprattutto gli esperti informatici delle due Istituzioni.

Nel mese di Giugno 2012 è partito in via sperimentale lo sportello unico doganale. Il primo porto preso in considerazione per la realizzazione di tale sperimentazione è stato il porto di Ravenna.

Il SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA per alimenti e mangimi - sorveglianza dei rischi attuali ed emergenti

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

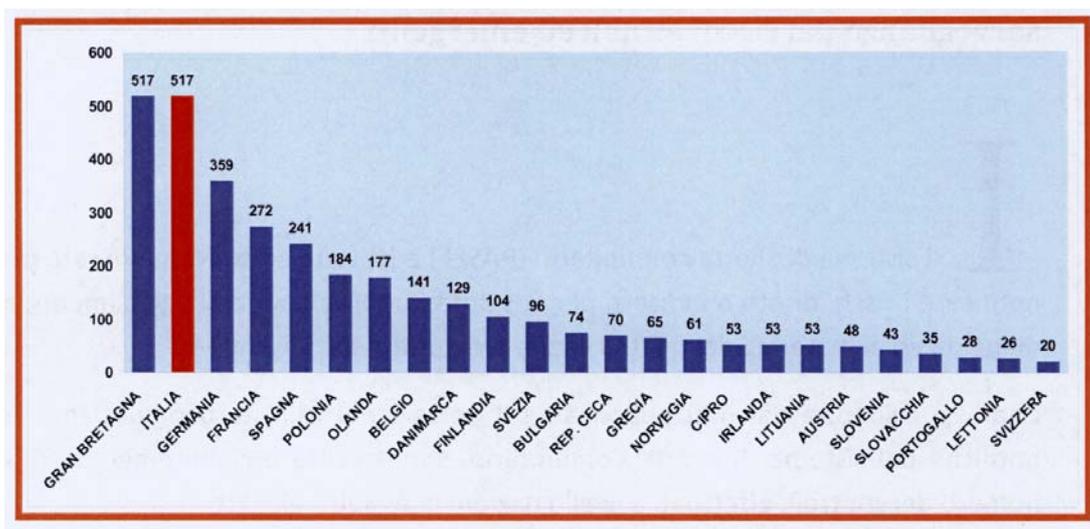
Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti “le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti”, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

(le relazioni trimestrali ed annuale sono pubblicate nelle apposite pagine del portale al link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema).

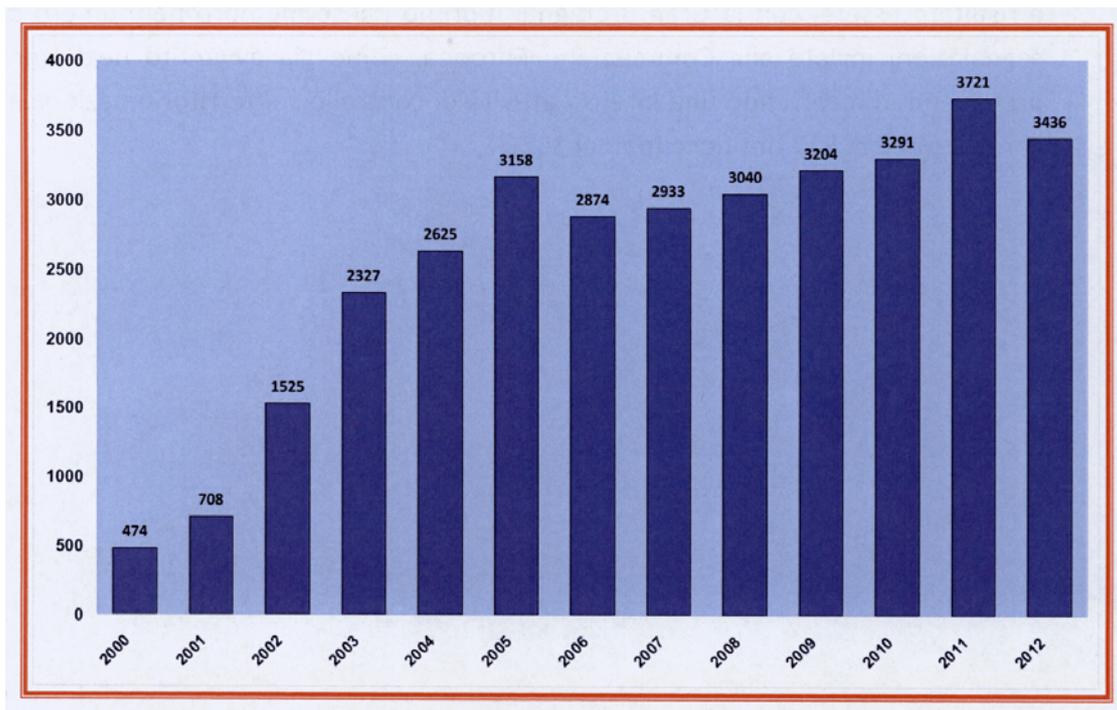
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia è risultato essere, con la Gran Bretagna, il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea, come già avvenuto negli anni precedenti, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 517 notifiche (pari al 15 %).

Figura 56 – Numero di notifiche inviate dagli Stati Membri



Nell'anno 2012 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), 3436 notifiche contro le 3721 dell'anno precedente. Si evidenzia, quindi, una diminuzione delle notifiche rispetto al precedente anno del 7.7%.

Figura 57 – numero di notifiche trasmesse negli ultimi 12 anni



In particolare, 2820 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (3045 lo scorso anno), 325 l'alimentazione animale (359 nell'anno 2011) e 290 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Tra le notifiche ricevute, 529 sono state Alert notification, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1191 sono state Information notification, mentre 1716 si riferiscono ai respingimenti ai confini. Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato, il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 9.2% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre l'1% sono collegate ad intossicazioni alimentari.

Figura 58 – Ripartizione del numero di notifiche per settore

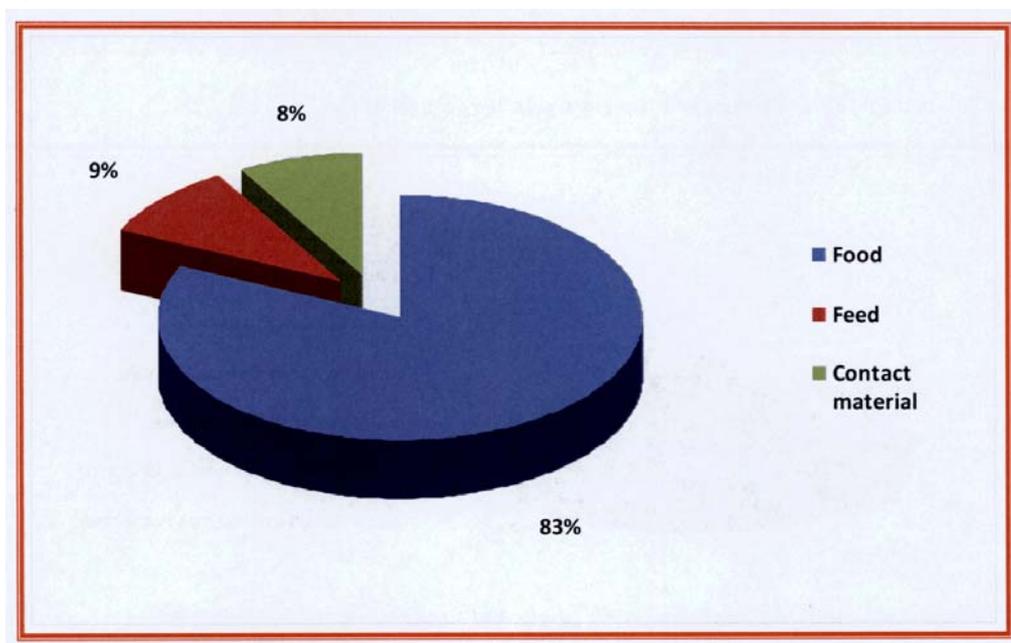


Figura 59 – Ripartizione del numero di notifiche per tipologia

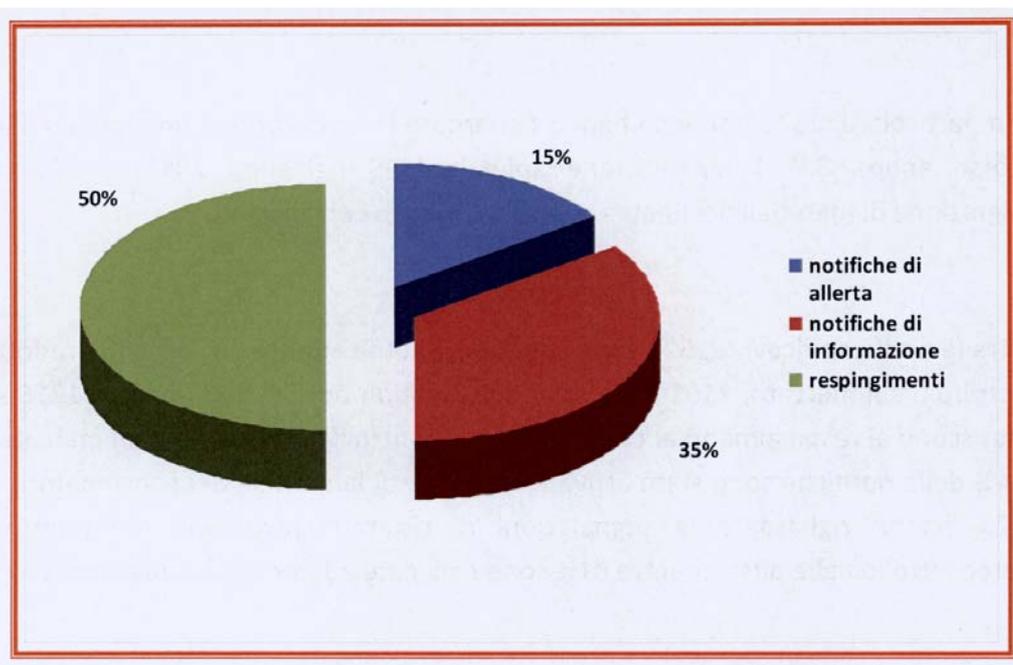
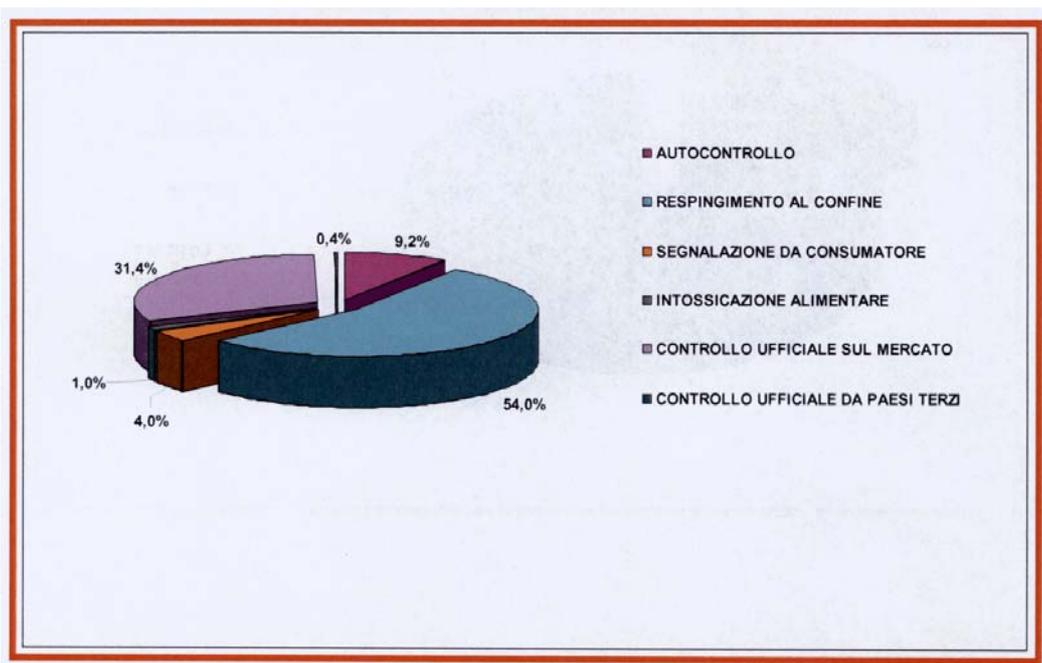


Figura 60 – Dettaglio della ripartizione del numero di notifiche per tipologia

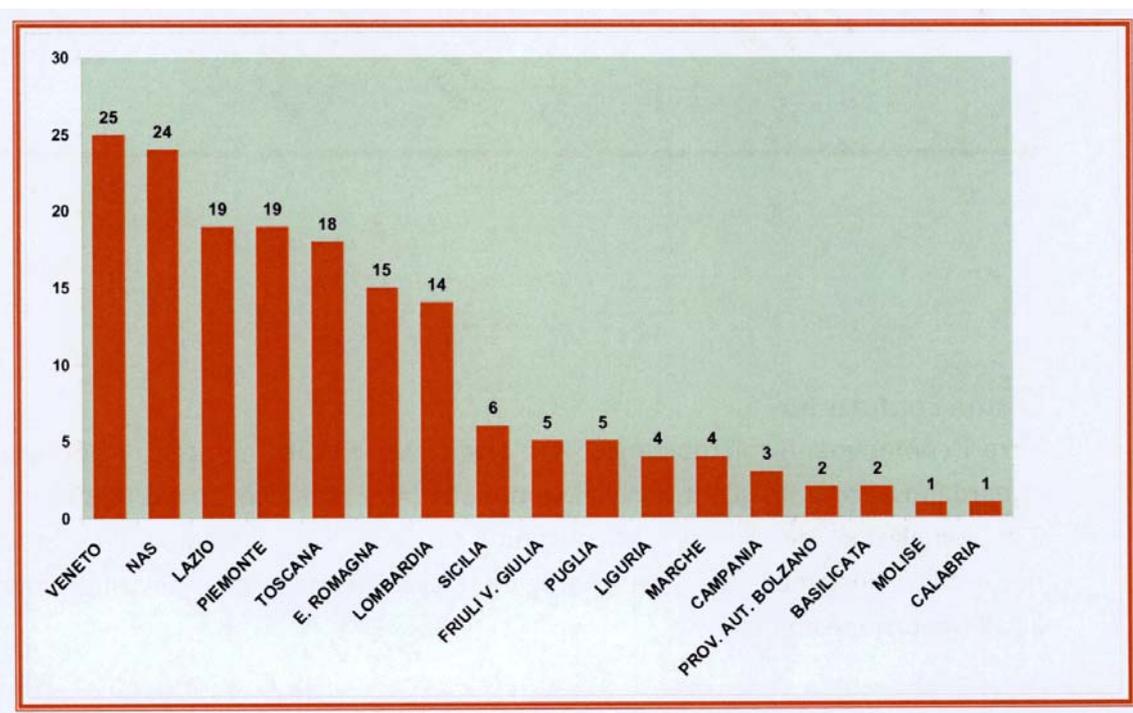


Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 169 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute. Lo scorso anno erano state 153. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 348 irregolarità (400 nel 2011).

Il Comando Carabinieri per la tutela della Salute ha trasmesso 24 notifiche, molte delle quali attivate a seguito di lamentele dei consumatori.

In un caso specifico, le indagini effettuate sulla ricotta salata di origine italiana, poi risultata distribuita all'estero, sono state attivate a seguito della segnalazione pervenuta, attraverso il sistema Infosan, dalla FDA. Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Sardegna, Umbria, Abruzzo, Valle D'Aosta e P. Autonoma di Trento.

Figura 61 – Ripartizione del numero di notifiche per regione

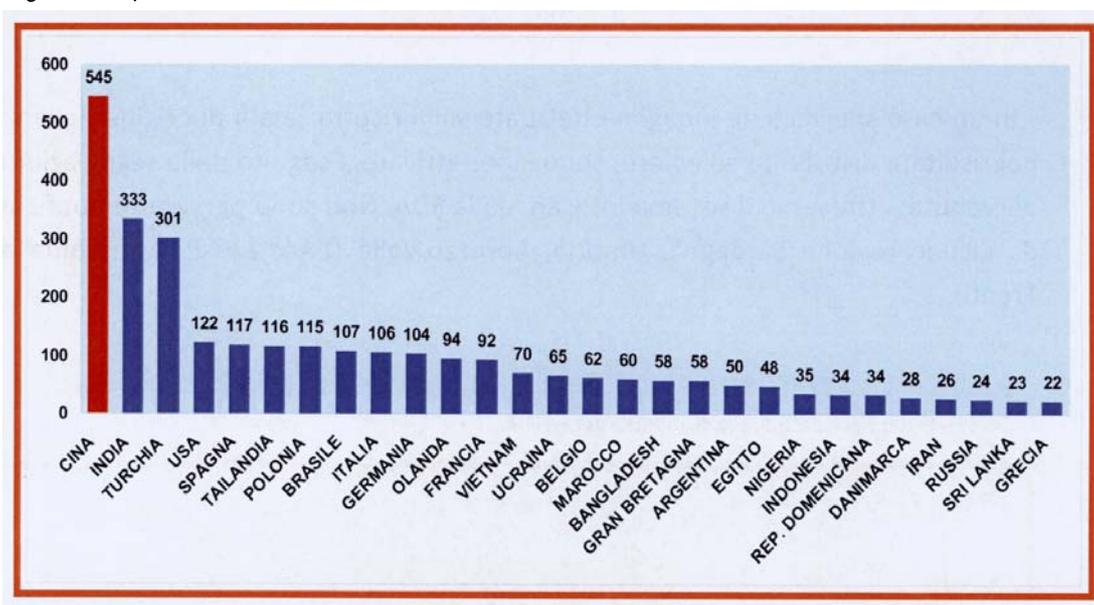


Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 106 (105 nel 2011). Pertanto, l'Italia risulta il terzo Paese Comunitario per

numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna e la Polonia, seguita dalla Germania e Olanda, rispettivamente con 104 e 94 notifiche. Nell'anno 2011 l'Italia era risultata il quarto Paese. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta nona. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dall'India e dalla Turchia.

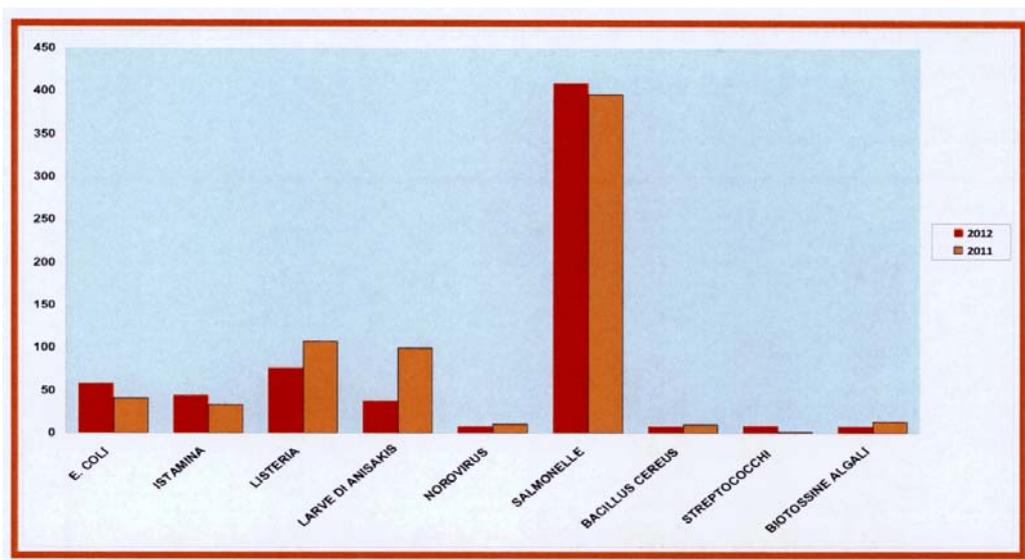
Figura 62 – Ripartizione del numero di notifiche ricevute da Stati Membri e Paesi Terzi



Le non conformità

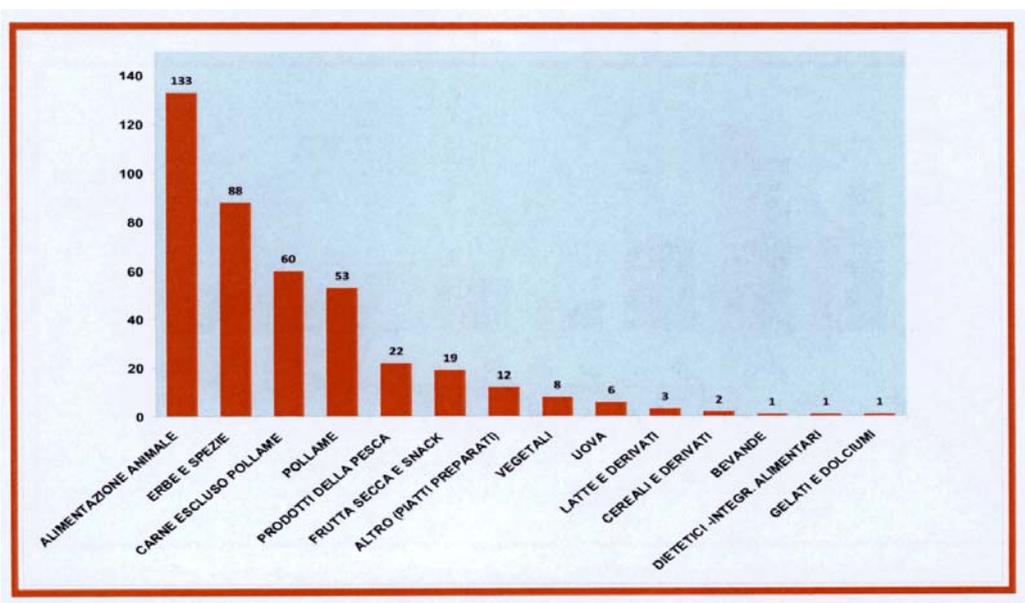
Tra i contaminanti microbiologici, e biologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora il riscontro della Salmonella (409 notifiche contro le 396 e le 338 segnalazioni dei due precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni. 133 segnalazioni si riferiscono all'alimentazione animale.

Figura 63 – Numero di non conformità per contaminante negli ultimi due anni



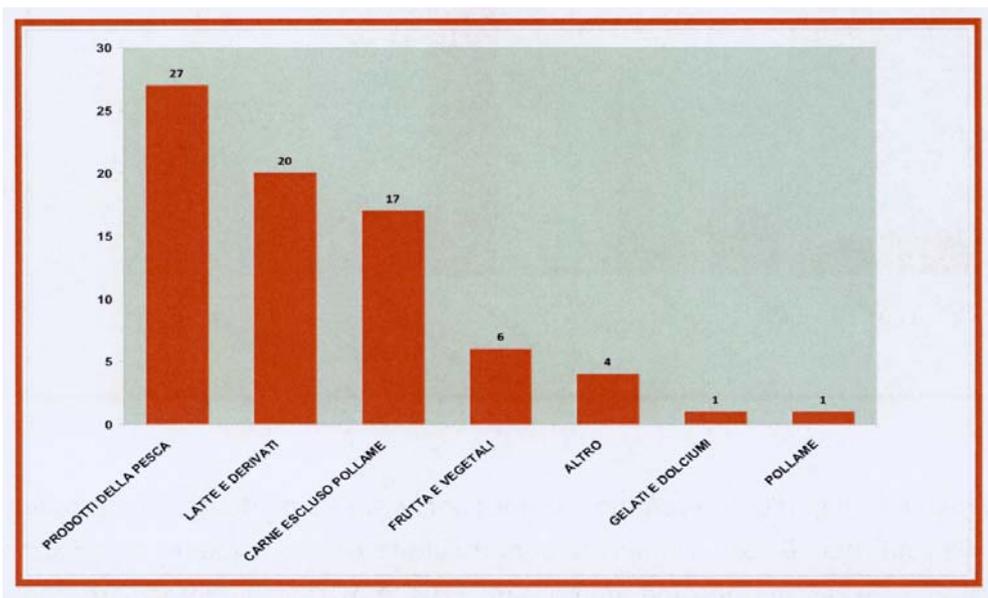
Esaminando il grafico precedente si nota anche un aumento del numero delle segnalazioni per E. Coli. Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per istamina e casi di sindrome sgombroide. I dati mostrano, in particolare, che la contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale, in particolare nell'alimentazione animale. Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie.

Figura 64 – Numero di non conformità per alimento



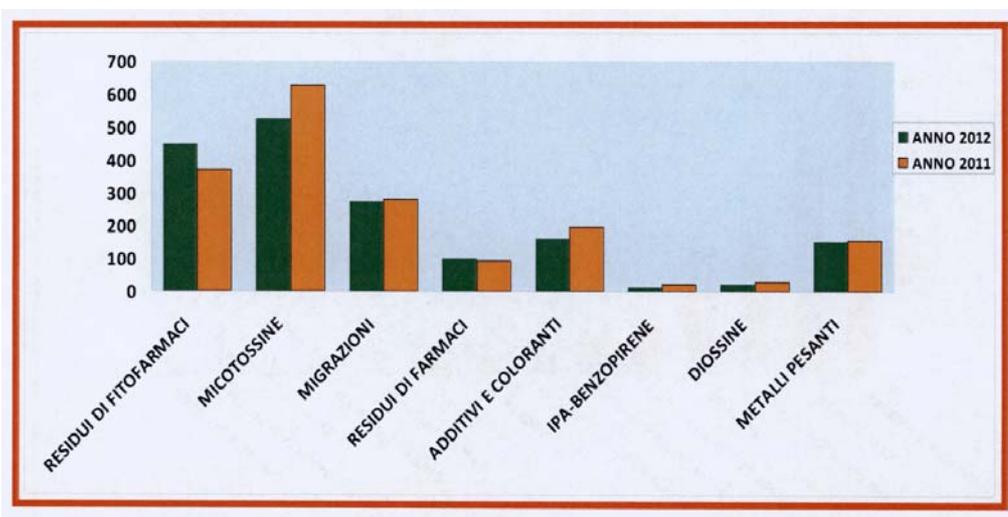
La *Listeria* è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche i prodotti a base di latte e la carne escluso pollame.

Figura 65 – *Listeria* per alimento



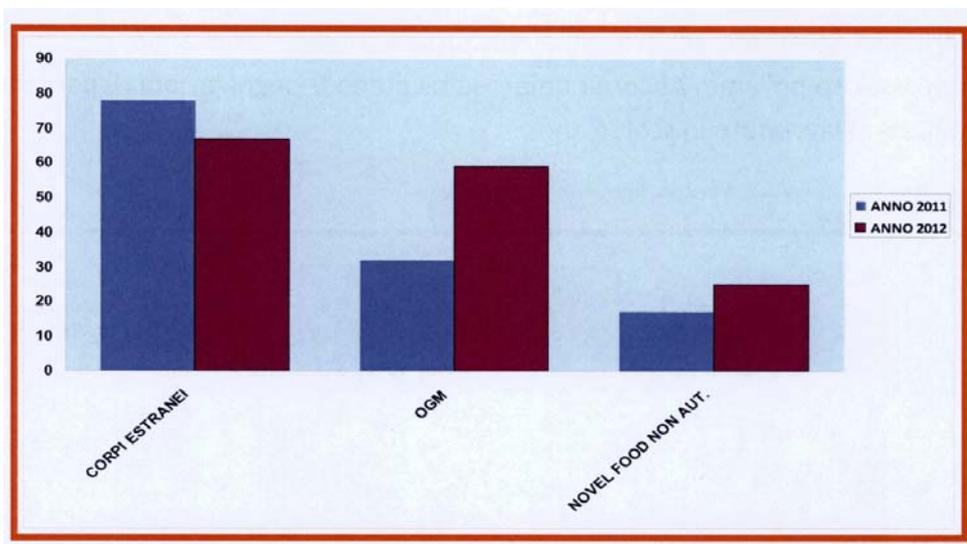
I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Figura 66 – Numero di contaminanti per tipologia negli ultimi due anni



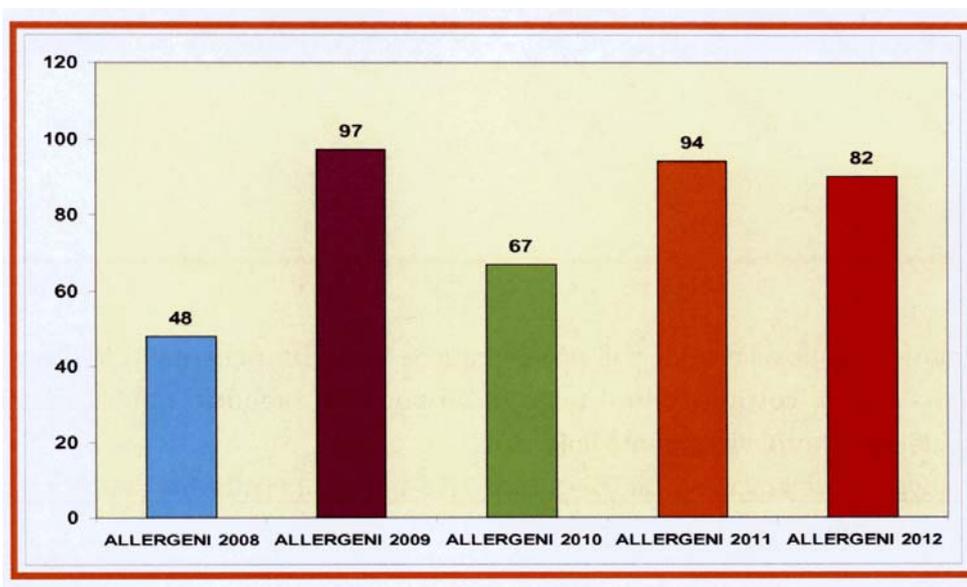
Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (25), segnalazioni in aumento rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati anch'essi in aumento, considerando le attuali 59 notifiche contro le 32 del 2011. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad una diminuzione delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli.

Figura 67 – Altre irregolarità – confronto 2011/2012



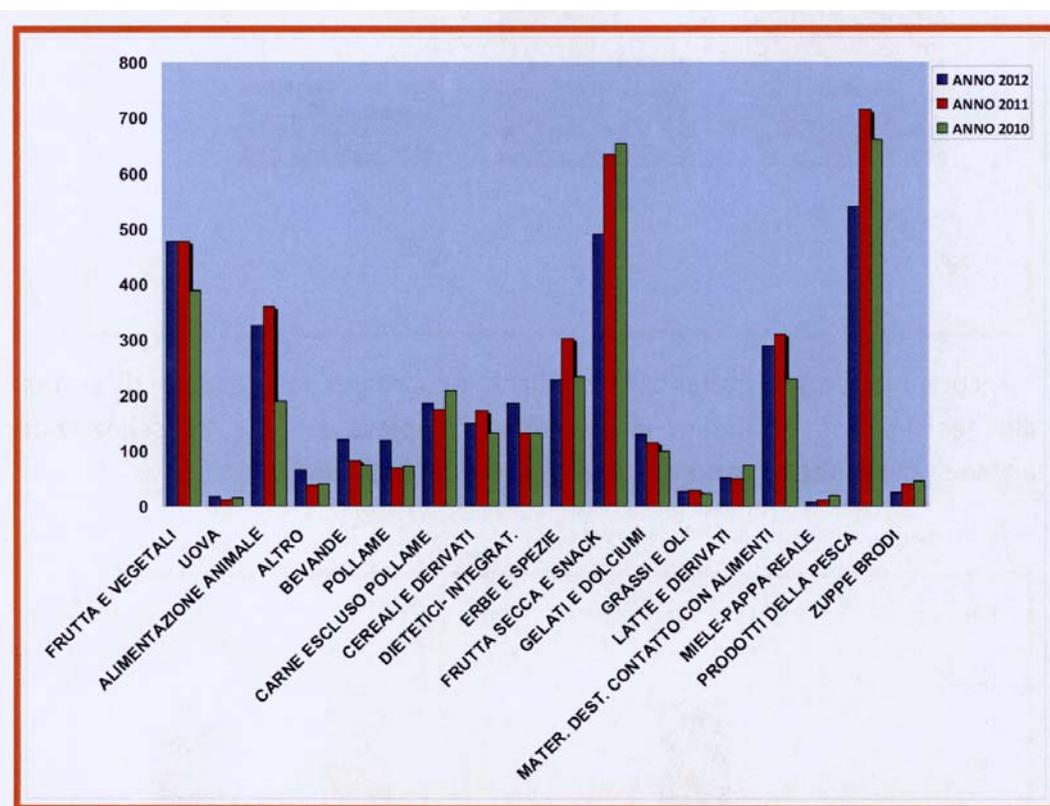
Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 82 segnalazioni), anche se diminuite rispetto alle allerta riportate nell'anno 2011.

Figura 68 – Numero di allergeni negli ultimi cinque anni



Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nella frutta e vegetali e nell'alimentazione animale. Un confronto nel triennio 2010-2012 evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti i prodotti della pesca e la frutta secca è risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti. Un aumento consistente di irregolarità ha riguardato, invece, gli integratori alimentari, le bevande, il pollame e la carne escluso pollame. Ancora numerose risultano le segnalazioni riguardanti i vegetali, come avvenuto lo scorso anno.

Figura 699 – Numero di irregolarità per prodotto negli ultimi tre anni



Maggiori dettagli sulle principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, costituiscono il testo di un apposito rapporto pubblicato nel portale del Ministero, al seguente link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Durante l'anno 2012, i NAS hanno eseguito 57.971 controlli, di cui 36.603 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 63 % delle ispezioni totali.

Il dettaglio dei controlli effettuati è riportato nella Fig. 70.

Le verifiche hanno consentito di riscontrare 12.972 non conformità, pari al 35% rispetto ai controlli compiuti (Fig. 72).

L'attività di controllo nel settore della "*Sicurezza alimentare*" è stata qualificata attraverso:

- a) mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "*Estate Tranquilla*", che ha avuto come obiettivi i posti di ristoro autostradali e le grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici ed i campeggi, le strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;
- b) monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:
 - la ristorazione collettiva, in particolar modo le mense scolastiche;
 - la ristorazione e gli alimenti etnici;
 - gli animali da reddito e i prodotti a base di carne;
 - la vendita ambulante di pane e prodotti da forno;
 - la produzione, il deposito, la distribuzione e la vendita di agro farmaci;
 - l'apicoltura;
 - la produzione e la commercializzazione dei prodotti per la pesca e dell'acquacoltura;
 - le conserve alimentari;
 - la produzione e la vendita di oli;
 - i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare;
 - la vinificazione illegale delle uve da tavola;
 - i prodotti tipici delle festività pasquali/natalizie.

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (38%), degli alimenti vari (37%) e quello dei vini ed alcolici (35%);
- le non conformità sono determinate, perlopiù, dalla responsabilità degli operatori di settore;
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.
-

Figura 70 - Dati sulle attività svolte nel 2012

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	894	180
Alimenti Dietetici	897	159
Alimenti vari	3.357	524
Carni ed Allevamenti	4.358	1.610
Conserve Alimentari	549	186
Farine, Pane e Pasta	5.973	350
Latte e Derivati	2.113	422
Olii Grassi	1.705	467
Prodotti Ittici	2.148	159
Prodotti Fitosanitari	1.022	48
Ristorazione	12.746	218
Vini ed Alcolici	841	217
Totale	36.603	4.540

Legenda: i dati relativi alla voce "Carni ed Allevamenti" comprendono anche controlli relativi al benessere animale e mangimi ed ai sottoprodotti.

Figura 71 – Grafico sulle attività svolte nel 2012



Figura 72 – Attività svolte nel 2012 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	894	318	36%
Alimenti Dietetici	897	199	22%
Alimenti vari	3.357	1.243	37%
Carni ed Allevamenti	4.358	1.460	34%
Conserve Alimentari	549	153	28%
Farine, Pane e Pasta	5.973	2.294	38%
Latte e Derivati	2.113	664	31%
Oli Grassi	1.705	285	17%
Prodotti Ittici	2.148	584	27%
Prodotti Fitosanitari	1.022	196	19%
Ristorazione	12.746	5.281	41%
Vini ed Alcolici	841	295	35%
Totale	36.603	12.972	35%

Operazioni di rilievo

Cereali e legumi

Nas di Perugia – Alimenti in cattivo stato di conservazione (gennaio 2012)

Chiuso, per motivi sanitari, uno stabilimento di lavorazione di legumi interessato da gravissime carenze igienico strutturali e privo di acqua potabile, i cui ambienti sono risultati contaminati da escrementi di animali ed insetti. Sequestrate 103 tonnellate di farro biologico e 3 tonnellate di lenticchie IGT.

Prodotti dolciari

Nas di Torino - Alimenti rietichettati (gennaio 2012)

Individuata un'azienda piemontese che ha immesso nella filiera commerciale dolci tipici del periodo di carnevale (bugie/frappe) prodotti e confezionati da uno stabilimento trevigiano, come di "*produzione propria*". Sequestrate 3 tonnellate di alimenti.

Latte e derivati

Nas di Palermo – Alimenti in cattivo stato di conservazione (febbraio 2012)

Sequestrate, presso un caseificio abusivo e, peraltro, in pessime condizioni igienico strutturali, circa 5 tonnellate di formaggi tipici detenuti in cattivo stato di conservazione, stoccati in ambienti insalubri nonché 300 kg di siero di latte in polvere il cui impiego è vietato nella produzione di formaggi. Denunciati all'Autorità Giudiziaria i proprietari dell'attività anche per l'utilizzo illecito di etichette riconducibili a diverse aziende di settore.

Alimenti vari

Nas di Napoli – Alimenti scaduti e rietichettati (marzo 2012)

Chiuso per motivi di salute pubblica un deposito all'ingrosso di alimenti poiché privo di autorizzazioni ed interessato da gravissime carenze igienico strutturali.

All'interno dei locali di stoccaggio sono stati rinvenuti e sequestrati alimenti di varia natura (prodotti carnei, formaggi a pasta fresca, ecc.) detenuti in cattivo stato di conservazione e con le date di scadenza superate, in alcuni casi da oltre un anno. I responsabili dell'attività sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver alterato le date di scadenza degli alimenti ed utilizzato etichette recanti nomi e marchi riconducibili ad aziende di fantasia. Sequestrati 50 tonnellate di alimenti nonché il materiale utilizzato per la contraffazione dei prodotti.

Nas di Bologna – Germogli di soia alimentare (luglio 2012)

All'interno di un condominio è stato individuato un laboratorio non autorizzato per il confezionamento di germogli di soia, prodotti - peraltro - in locali attigui abusivamente destinati a serre, privi di luce naturale e dei requisiti igienico strutturali. Sequestrate 2 tonnellate tra semi e germogli di soia ed una cella frigorifera utilizzata per lo stoccaggio del prodotto finito, confezionato in involucri non idonei per uso alimentare.

Nas di Cremona – Operazione “Trash Food” (luglio 2012)

Denunciati all'Autorità Giudiziaria un allevatore e i legali rappresentanti di due aziende agroalimentari per aver somministrato a suini, destinati alla produzione di prosciutti DOP, rifiuti speciali (scarti di lavorazione di origine animale e vegetale provenienti da industrie alimentari) che dovevano confluire ad impianti per la produzione di biogas. Sequestrati 750 suini e 300 tonnellate di scarti di lavorazione.

Olio extravergine di oliva

Nas di Firenze – Olio “tarocco” (giugno 2012)

E' stato disarticolato un sodalizio criminoso che ha miscelato olio di semi con *beta-carotene* e *verdone* (reperiti dalla Spagna e dal Marocco) e poi rivenduto come olio extravergine d'oliva a ristoratori o con il metodo “porta a porta”. Denunciate all'Autorità Giudiziaria 17 persone e sequestrati 5.000 litri di olio contraffatto, 73 kg di clorofilla e beta-carotene, 2.500 litri di olio di oliva privo di rintracciabilità nonché 2 oleifici e le attrezzature necessarie per le attività illecite.

Funghi ipogei

Nas di Bologna – Vendita di prodotti non genuini (giugno 2012)

Denunciati all’Autorità Giudiziaria i legali responsabili di 4 aziende per aver importato e commercializzato presso attività di ristorazione tartufi di provenienza nord-africana (la cui vendita sul territorio nazionale è vietata) come il più pregiato tartufo “bianchetto”. Sequestrati 300 kg di tartufi contraffatti e due depositi clandestini.

Carni e allevamenti

Nas di Latina – Diffusione di malattia infettiva (dicembre 2012)

Arrestati 9 medici veterinari della ASL per aver falsamente attestato, ottenendo - peraltro - i relativi compensi economici, l’esecuzione della profilassi contro la tubercolosi bovina presso allevamenti di bufale destinate alla produzione di latte per uso umano.

Servizi di controllo in campo nazionale

Operazione *Pasqua a tavola* (marzo 2012)

Nel corso del servizio, diretto alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

- ispezionate 1.786 attività di settore, di cui 47 chiuse per mancanza di autorizzazioni e per carenze igienico-sanitarie;
- segnalate alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 707 persone;
- rilevate 1.086 sanzioni amministrative e penali;
- sequestrate oltre 2.800 tonnellate di prodotti dolciari, materie prime ed alimenti vari;

Operazione *“Pesce crudo”* (luglio-agosto 2012)

Nella stagione estiva, in considerazione dell’aumento della richiesta di specialità gastronomiche a base di pesce (in particolar modo crudo e marinato), è stata avviata un’attività di verifica presso gli esercizi di ristorazione, principalmente nelle maggiori località turistiche e città d’arte, volta a scongiurare il manifestarsi

di episodi di tossinfezioni, accertando innanzitutto il rispetto della normativa in materia di speratura e trattamento termico.

Il monitoraggio ha consentito di:

- ispezionare 486 obiettivi, dei quali 215 non conformi;
- sequestrare 3,5 tonnellate di alimenti freschi e congelati;
- segnalare alle Autorità Giudiziarie ed Amministrative 231 persone;
- elevare sanzioni amministrative per circa 300.000 euro;
-

Operazione Buone vacanze (giugno-agosto 2012)

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

Le verifiche effettuate sul territorio nazionale, hanno consentito di:

- ispezionare 4.300 obiettivi;
- sequestrare/chiudere 72 aziende per gravi carenze igienico-sanitarie;
- sottrarre alla rete distributiva oltre 27 tonnellate di alimenti e bevande irregolari o potenzialmente pericolosi per la salute umana (in cattivo stato di conservazione, alterati, invasi da parassiti, non correttamente etichettati, detenuti in strutture non autorizzate e/o da aziende prive di autocontrollo o di sistema di rintracciabilità);
- segnalare alle Autorità Giudiziarie ed Amministrative 123 persone.

Operazione "Santa Claus" (dicembre 2012)

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

- controllate 3.500 strutture, delle quali 1.843 risultate irregolari per violazioni di natura igienico-sanitaria e/o autorizzativa, determinando 89 provvedimenti di chiusura;
- sequestrate 350 tonnellate di alimenti;
- segnalate 1.178 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa.

Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.511 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all’Autorità Amministrativa e 2.099 all’Autorità Giudiziaria nonché di procedere all’arresto di 12 persone (Fig. 73).

Sono state, altresì, elevate 17.621 sanzioni amministrative (per un valore di € 18.356.749) e 3.616 sanzioni di natura penale nonché posti sotto sequestro 10.365.050 kg, 8.016.209 litri e 5.068.466 confezioni di alimenti e chiuse/sequestrate 3.877 strutture, per un valore totale di € 468.324.367.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 32% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, per il 19% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 58% degli illeciti contestati;
 - l’irregolare etichettatura, per il 6 % degli illeciti contestati.

Figura 73 – Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori

Descrizione	Persone segnalate			Sanzioni			Sequestri
	amm.v	penale	Arrestate	penal	amm.ve	Valore sanzioni	valore
Acque e Bibite	242	94	0	154	385	528.606	30.809.456
Alimenti Dietetici	171	22	0	51	238	453.098	3.868.194
Alimenti vari	998	185	0	305	1.733	1.899.189	58.017.499
Carni ed Allevamenti	984	187	11*	988	1.931	2.354.081	50.904.420
Conserve	127	19	0	25	191	507.024	10.533.540
Farine, Pane e Pasta	1.945	287	0	393	3.090	3.186.367	73.890.047
Latte e Derivati	474	137	0	313	744	887.846	38.265.874
Olii Grassi	244	45	0	111	335	317.742	10.677.536
Prodotti Ittici	471	133	0	192	712	690.863	8.281.295
Prodotti Fitosanitari	138	50	0	76	196	91.137	11.884.066
Ristorazione	4.477	678	1**	951	7.658	7.022.763	147.442.112
Vini ed Alcolici	240	37	0	57	408	418.033	23.750.
Totale	10.511	2.099	12	3.616	17.621	18.356.749	468.324.367

Alimenti sequestrati:	Kg	Litri	Conf.
	10.365.050	8.016.209	5.068.466

N. capi sequestrati:	51.995
-----------------------------	--------

N.strutture chiuse/sequestrate:	3.877
--	-------

* Medici veterinari arrestati per aver certificato falsamente l'esecuzione della profilassi contro la tubercolosi bovina e titolari di allevamenti perseguiti per la coltivazione di sostanze stupefacenti.

** Ristoratore tratto in arresto per sfruttamento della prostituzione .

Figura 74 – Numero di sanzioni penali

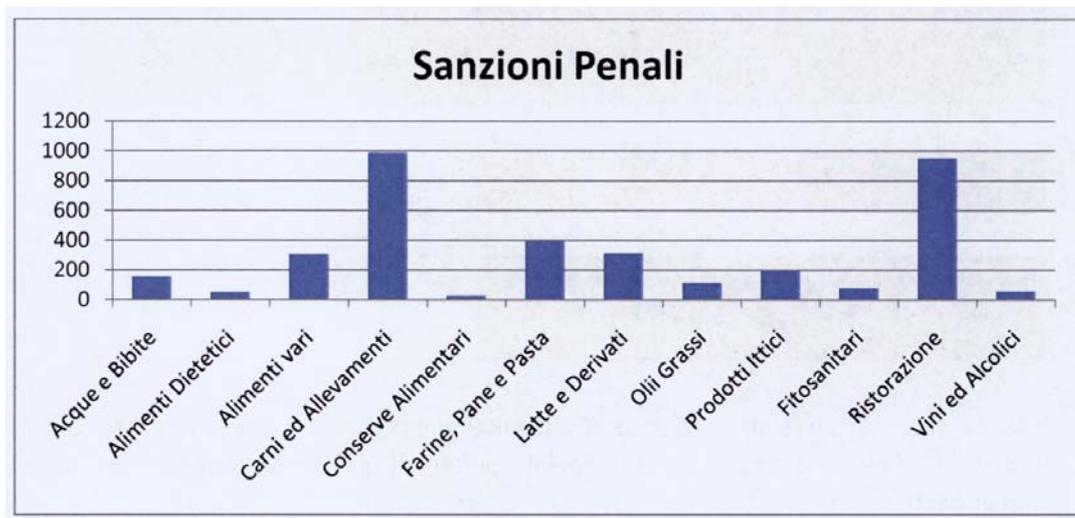
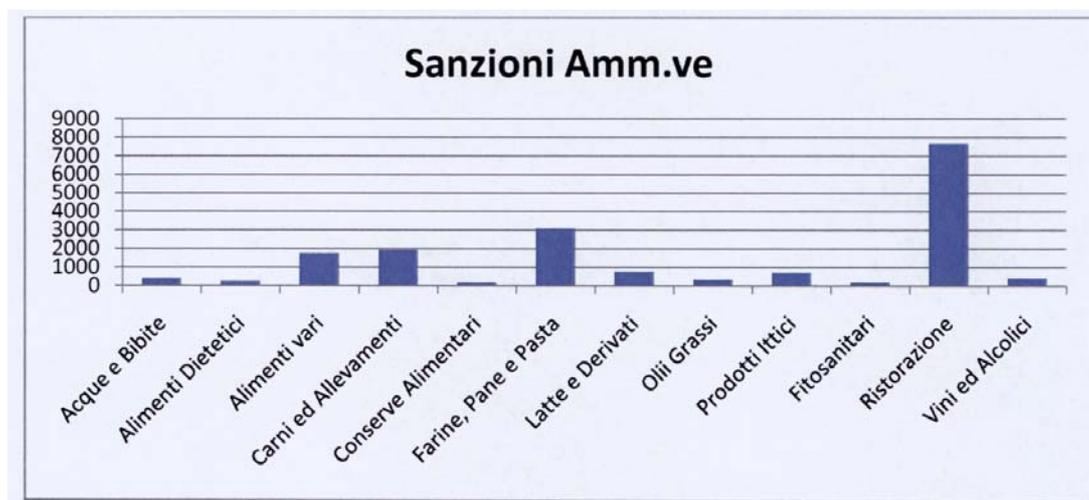


Figura 75 – Numero di sanzioni amministrative



Nel comparto della “*Sicurezza alimentare*”, il confronto dei dati dell’ultimo triennio evidenzia una sostanziale sovrapposibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate.

MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI – dipartimento dell’ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)

Prodotti da agricoltura biologica

Analogamente all’attività condotta sui prodotti alimentari tradizionali, i controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell’Ispettorato sulle produzioni da **agricoltura biologica** consistono in ispezioni, fisiche e documentali effettuate lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di *produzione, trasformazione e commercio*, e controlli interni, ovvero verifiche documentali sugli operatori del settore.

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

I controlli, sia ispettivi che analitici, sui prodotti sono finalizzati sia all’accertamento della conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica, sia alla verifica della loro rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che disciplinano, per ogni specifica categoria merceologica di prodotto, identità, qualità e genuinità. Nel corso delle ispezioni vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, nonché accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, si prelevano dei campioni per successive verifiche di laboratorio.

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

Nel complesso, l’azione di controllo svolta nel 2012 nel comparto dei prodotti da agricoltura biologica ha comportato l’elevazione di 152 contestazioni amministrative e l’inoltro di 48 notizie di reato all’Autorità giudiziaria, nonché l’effettuazione di 43 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 5 milioni e 500mila euro, nel corso dei quali sono stati sequestrati 58 prodotti.

Il dettaglio dell’attività svolta è riportato nelle Figg. 76 e 77

Prodotti alimentari di qualità regolamentata - Controlli ufficiali - 2012

Figura 76 – Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Attività ispettiva	Ispezioni (n.)	1.745
	Controlli in ufficio	483
	Operatori controllati (n.)	1.653
	Operatori irregolari (n.)	131
	Operatori irregolari (%)	7,9
	Prodotti controllati (n.)	3.046
	Prodotti irregolari (n.)	183
	Prodotti irregolari (%)	6,0
	Campioni prelevati (n.)	587
	Sequestri (n.)	43
	Prodotti sequestrati (n.)	58
	Valore sequestrato (€)	5.483.181,97
	Attività analitica	Campioni analizzati (n.)
Campioni irregolari (n.)		53
Campioni irregolari %		8,1
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	152
	Notizie di reato (n.)	48

Figura 77 – Ripartizione dell'attività di controllo svolta dall'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica nel 2012

Settore	Vitivinicolo	Oli e grassi	Latifero caseario	Ortofrutta	Carni	Cereali e derivati	Uova	Conserve vegetali	Miele	Sostanze zuccherine	Bevande spiritose	Mangimi	Fertilizzanti	Sementi	Fitosanitari	Altri settori*
Ispesioni (n.)	156	487	85	288	17	258	45	111	81	7	4	86	20	42	4	54
Controlli in ufficio (n.)	30	69	25	145	8	92	3	40	7	1	1	33	2	16	0	11
Operatori controllati (n.)	141	442	100	283	21	264	44	104	79	8	5	46	22	38	4	52
Operatori irregolari (n.)	23	35	8	14	0	14	4	14	6	0	0	6	0	2	0	5
Operatori irregolari (%)	16,3	7,9	8	4,9	0	5,3	9,1	13,5	7,6	0	0	13	0	5,3	0	9,6
Prodotti controllati (n.)	259	665	170	666	36	458	54	202	140	11	7	148	27	69	4	132
Prodotti irregolari (n.)	41	43	9	17	0	13	4	25	11	0	0	6	0	5	0	9
Prodotti irregolari (%)	15,8	6,5	5,3	2,6	0	2,8	7,4	12,4	7,9	0	0	4,1	0	7,2	0	6,8
Campioni prelevati (n.)	59	78	33	145	0	110	0	60	36	3	0	15	9	12	1	26
Sequestri (n.)	16	11	0	1	0	3	1	3	0	0	0	3	0	1	0	4
Prodotti sequestrati (n.)	20	11	0	1	0	3	1	10	0	0	0	3	0	4	0	5
Valore sequestrato (€)	4.465.220,00	621.642,25	0	0	0	57.131,00	36	26.253,20	0	0	0	0	0	169.894,52	0	143.005,00
Campioni analizzati (n.)	61	86	33	179	0	124	0	64	39	4	0	17	9	13	1	25
Campioni irregolari (n.)	9	1	0	13	0	4	0	2	2	0	0	7	2	3	0	10
Campioni irregolari (%)	14,8	1,2	0	7,3	0	3,2	0	3,1	5,1	0	0	41,2	22,2	23,1	0	40
Contestazioni (n.)	47	32	7	12	0	16	2	14	6	0	0	1	3	3	0	9
Notizie di reato (n.)	3	12	1	13	0	4	0	1	1	0	0	10	0	2	0	1

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

Organismi di controllo e Autorità designate

Nell'ambito delle produzioni da Agricoltura biologica, ne 2012 gli Organismi di controllo e le Autorità designate hanno svolto le seguenti attività

Figura 78 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012

NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI
50.785	59.495	5.772

Prodotti a DOP, IGP e STG

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sulle produzioni a DOP, IGP e STG consistono in ispezioni, fisiche e documentali effettuate lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di *trasformazione* e *commercio*, e controlli interni, ovvero verifiche documentali sugli operatori del settore.

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

I controlli, sia ispettivi che analitici, sono finalizzati sia all'accertamento della conformità del prodotto al relativo disciplinare di produzione, sia alla verifica della rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano le specifiche caratteristiche merceologiche. Nel corso delle ispezioni vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, si prelevano dei campioni per il controllo.

I controlli analitici prevedono sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione, sia, più in generale, l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

Il dettaglio dell'attività svolta è riportato nella Fig. 79.

Figura 79 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012 sui prodotti a DOP, IGP e STG

Attività ispettiva	Ispezioni (n.)	1.991
	Controlli in ufficio	475
	Operatori controllati (n.)	2.066
	Operatori irregolari (n.)	324
	Operatori irregolari (%)	15,7
	Prodotti controllati (n.)	2.991
	Prodotti irregolari (n.)	325
	Prodotti irregolari (%)	10,9
	Campioni prelevati (n.)	346
	Sequestri (n.)	11
	Prodotti sequestrati (n.)	13
	Valore sequestrato (€)	127.707,00
	Attività analitica	Campioni analizzati (n.)
Campioni irregolari (n.)		38
Campioni irregolari %		5,9
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	776
	Notizie di reato (n.)	14

Come si evince dalla Fig. 80, i prodotti a DOP controllati hanno rappresentato oltre l'80% del totale e quelli a IGP circa il 20%. I controlli hanno interessato, in considerazione dell'ingente valore economico, principalmente i formaggi a DOP (49% delle ispezioni), seguiti dagli oli extravergini di oliva sia a DOP che a IGP (circa il 25% delle ispezioni) e dalle produzioni DOP e IGP dei comparti ortofrutta e cereali e derivati (entrambi con oltre il 10% delle ispezioni).

Anche i controlli analitici sono stati dedicati per il 94% alle produzioni a DOP. All'interno di tale categoria oltre l'84% dei campioni analizzati si riferisce formaggi a DOP, che hanno presentato il 4,1% di campioni irregolari. Il 7% dei controlli analitici ha riguardato gli oli a DOP e a IGP, il 4,4 dei quali è risultato irregolare.

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2012 nel comparto dei prodotti a DOP, a IGP e a STG diversi dai vini ha comportato l'elevazione di 776 contestazioni amministrative e l'inoltro di 14 notizie di reato all'Autorità giudiziaria, nonché l'effettuazione di 11 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 128.000 euro, nel corso dei quali sono stati sequestrati 13 prodotti.

Ulteriori dettagli dell'attività svolta sono riportati nelle seguenti Figure:

- **Fig. 81 - Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG**
- **Fig. 82 - Prodotti a DOP, IGP e STG - attività ispettiva per settore merceologico**
- **Fig. 83 - Prodotti a DOP, IGP e STG - prodotti controllati e irregolari per settore merceologico**
- **Fig. 84 - Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per settore merceologico**

Figura 80 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG

	DOP	IGP	STG
Prodotti controllati (n.)	2.394	585	12
Prodotti irregolari (n.)	261	63	0
Prodotti irregolari (%)	10,9	10,8	0,0
Sequestri (n.)	6	5	
Prodotti sequestrati (n.)	7	6	
Valore sequestrato (€)	27.414,00	100.293,00	0,00
Campioni analizzati (n.)	612	29	2
Campioni irregolari (n.)	30	8	0
Campioni irregolari %	4,9	27,6	0,0

Figura 81 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG

Settore	Oli e grassi	Lattiero caseario	Ortofrutta	Carni	Cereali e derivati	Aceti di frutta e di vino	Miele	Altri settori*
Ispezioni (n.)	488	972	209	207	6	101	4	4
Controlli in ufficio (n.)	112	155	63	124	0	21	0	0
Operatori controllati (n.)	516	980	232	230	6	95	4	0
Operatori irregolari (n.)	83	98	34	63	0	12	0	0
Operatori irregolari (%)	16,1	10	14,7	27,4	0	12,6	0	0
Prodotti controllati (n.)	665	1.445	319	397	9	146	5	5
Prodotti irregolari (n.)	86	106	40	72	0	21	0	0
Prodotti irregolari (%)	12,9	7,3	12,5	18,1	0	14,4	0	0
Campioni prelevati (n.)	72	218	6	22	0	26	0	2
Sequestri (n.)	0	4	0	2	0	5	0	0
Prodotti sequestrati (n.)	0	5	0	2	0	6	0	0
Valore sequestrato (€)	0	12.515,00	0	14.899,00	0	100.293,00	0	0
Campioni analizzati (n.)	45	541	6	23	0	26	2	0
Campioni irregolari (n.)	2	22	1	5	0	8	0	0
Campioni irregolari (%)	4,4	4,1	16,7	21,7	0	30,8	0	0
Contestazioni (n.)	125	156	127	315	9	15	1	28
Notizie di reato (n.)	1	7	0	5	0	1	0	0

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

Figura 82 – Prodotti a DOP, IGP e STG - attività ispettiva per settore merceologico

Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Campioni
Oli e grassi	488	516	72
Lattiero-caseario	972	980	218
Ortofrutta	209	232	6
Carne e derivati	207	230	22
Cereali e derivati	6	6	-
Aceti	101	95	26
Miele	4	4	-
Altro	4	3	2
Totale	1.991	2.066	346

Figura 83 – Prodotti a DOP, IGP e STG - prodotti controllati e irregolari per settore merceologico

Settore	Prodotti a DOP			Prodotti a IGP			Prodotti STG		
	Controllati (n)	Irregolari (n)	Irregolari (%)	Controllati (n)	Irregolari (n)	Irregolari (%)	Controllati (n)	Irregolari (n)	Irregolari (%)
Oli e grassi	598	81	13,5	67	5	7,5	-	-	-
Lattiero-caseario	1.432	106	7,4	1	-	-	12	-	-
Carne e derivati	234	55	23,5	163	17	10,4	-	-	-
Ortofrutta	97	17	17,5	222	23	10,4	-	-	-
Cereali e derivati	3	-	-	6	-	-	-	-	-
Aceti	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Spezie	25	3	12,0	126	18	14,3	-	-	-
Totale	2.394	262	10,9	585	63	10,8	12	-	-

Figura 84 – Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per settore merceologico

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
Lattiero caseario	541	22	4,1
Oli e grassi	45	2	4,4
Ortofrutta	6	1	16,7
Miele	2	-	-
Carne	23	5	21,7
Aceti	26	8	31
Totale	643	38	5,9

Organismi di controllo e Autorità designate

Nell'ambito delle Produzioni di qualità DOP/IGP, sono stati svolti i seguenti controlli:

NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI
93.211	69.144	12.810

Vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sui vini a D.O. e a IGT consistono in ispezioni, fisiche e documentali effettuate lungo le filiere di tali produzioni, nelle fasi di *produzione, trasformazione e commercio*, e controlli interni, ovvero verifiche documentali sugli operatori del settore.

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

I controlli, sia ispettivi che analitici, su ogni singolo prodotto sono finalizzati sia ad accertarne la conformità al relativo disciplinare di produzione, sia, più in generale, a verificarne la rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano identità, genuinità, qualità e specifiche caratteristiche merceologiche in relazione alla categoria dichiarata. Nel corso delle ispezioni vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione e accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi prelevando, talora, anche campioni per il controllo analitico. I controlli analitici prevedono sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione, sia l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

Il dettaglio dell'attività svolta è riportato nelle seguenti Tabelle:

Figura 85 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012 sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

Attività ispettiva	Ispezioni (n.)	5.781
	Controlli in ufficio	1.491
	Operatori controllati (n.)	5.292
	Operatori irregolari (n.)	963
	Operatori irregolari (%)	18,2
	Prodotti controllati (n.)	11.406
	Prodotti irregolari (n.)	1.430
	Prodotti irregolari (%)	12,5
	Campioni prelevati (n.)	1.242
	Sequestri (n.)	131
	Prodotti sequestrati (n.)	207
	Valore sequestrato (€)	6.961.123,91
	Attività analitica	Campioni analizzati (n.)
Campioni irregolari (n.)		108
Campioni irregolari %		10,2
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	1.478
	Notizie di reato (n.)	32

Figura 86 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

	DOCG	DOC	IGT
Prodotti controllati (n.)	1.493	4.246	5.667
Prodotti irregolari (n.)	271	693	556
Prodotti irregolari (%)	18,2	16,3	9,8
Prodotti sequestrati (n.)	28	100	79
Valore sequestrato (€)	234.613,70	1.052.914,31	5.673.595,90
Campioni analizzati (n.)	102	323	639
Campioni irregolari (n.)	11	43	54
Campioni irregolari %	10,8	13,3	8,5

Figura 87 – Vini a DOCG, a DOC e a IGT - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
DOCG	541	22	10,8
DOC	45	2	13,3
IGT	6	1	8,5
Totale	1.064	108	10,2

L'attività analitica è stata incentrata sui vini a DOCG (circa il 51% del totale dei campioni analizzati); la maggiore incidenza delle irregolarità analitiche è riscontrata sui vini a DOC (13,3%).

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2012 nel comparto dei vini a D.O.C.G., a D.O.C. e a I.G.T. ha comportato l'elevazione di 1.478 contestazioni amministrative e l'inoltro di 32 notizie di reato all'Autorità giudiziaria, nonché l'effettuazione di 131 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 7 milioni di euro, nel corso dei quali sono stati sequestrati 207 prodotti.

L'attività analitica di seconda istanza svolta nel 2012 dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, sui prodotti alimentari di qualità regolamentata, è illustrata, evidenziando il numero di campioni con esito confermato e la relativa percentuale sul totale delle analisi di revisione effettuate, nelle tabelle:

Figura 88 – Campioni di prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati	Campioni con esito confermato	Campioni con esito confermato
	(n)	(n)	(%)
Oli e grassi	3	1	33,3
Lattiero Caseario	1	1	100,0
Ortofrutta	2	2	100,0
Totale	6	4	66,7

Figura 89 – Campioni di prodotti a DOP, IGP e STG analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati	Campioni con esito confermato	Campioni con esito confermato
	(n)	(n)	(%)
Oli e grassi	1	1	100,0
Lattiero Caseario	7	6	85,7
Ortofrutta*	1	0	0
Totale	9	7	77,8

* trattasi di un campione di pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese nocerino irregolare in prima istanza per il peso sgocciolato, esito non confermato in sede di revisione.

Figura 90 – Campioni di vini a DOCG, a DOC e a IGT analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati	Campioni con esito	Campioni con esito confermato
	(n)	(n)	(%)
Vini a DOCG	0	0	0
Vini a DOC	5	3	60,0
Vini a IGT	11	11	100,0
Totale	16	14	87,5

Organismi di controllo e Autorità designate

Per i vini di qualità sono stati effettuati i seguenti controlli:

NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI
154.323	20.768	6.743

Etichettatura carni

Organismi di controllo ed Autorità designate hanno anche svolto i seguenti controlli in materia di Etichettatura delle carni:

NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE
11.348	1.173

Illeciti accertati

Prodotti da agricoltura biologica

Illeciti amministrativi

Le violazioni di carattere amministrativo accertate più frequentemente sui prodotti da agricoltura biologica sono imputabili alle stesse irregolarità riscontrate sui prodotti convenzionali, riconducibili a irregolarità inerenti al

sistema di etichettatura e/o presentazione, o a parametri di composizione non conformi rispetto alla categoria merceologica dichiarata.

Illeciti penali

Le violazioni penali riscontrate sono dovute a frodi in commercio e, talora, a falsità della documentazione attestante la conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica.

In particolare é stata accertata, attraverso complesse indagini di rintracciabilità, la falsificazione di olio extravergine di oliva dichiarato da agricoltura biologica.

Organismi di controllo e Autorità designate

I controlli svolti da Organismi di controllo e Autorità designate hanno permesso di accertare le seguenti non conformità:

NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
	NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
497	2.152	1.425

Prodotti a DOP , IGP e STG

Illeciti amministrativi

Gli illeciti amministrativi più frequentemente accertati sui prodotti a DOP, a IGP e a STG sono imputabili alle stesse violazioni riscontrate sui prodotti convenzionali, quali le irregolarità del sistema di etichettatura e/o presentazione.

Illeciti penali

Hanno principalmente riguardato violazioni sull'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Organismi di controllo e Autorità designate

I controlli svolti da Organismi di controllo e Autorità designate hanno permesso di accertare le seguenti non conformità:

NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
	NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
676	5.914	236

Vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC e a IGT)*Illeciti amministrativi*

Le violazioni di carattere amministrativo più frequentemente rilevate sui vini a D.O. e a I.G.T. si riferiscono a inosservanze ai numerosi obblighi inerenti alla tenuta della documentazione obbligatoria per legge, o a non conformità del sistema di designazione e presentazione e/o dei dispositivi di chiusura dei vini delle diverse tipologie.

In generale gli illeciti amministrativi riguardano non conformità dei vini ai rispettivi disciplinari di produzione che, talora, sono riferite a valori di parametri di composizione, irregolari rispetto a quelli prefissati.

Illeciti penali

In un'azione condotta congiuntamente con la Guardia di Finanza è stata accertata una rilevante frode commerciale per falsificazione di vini a denominazione d'origine, perpetrata anche a danno delle finanze comunitarie per indebita percezione di contributi nel settore vitivinicolo.

Organismi di controllo e Autorità designate

I controlli svolti da Organismi di controllo e Autorità designate hanno permesso di accertare le seguenti non conformità:

NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
	NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
270	1.493	400

Etichettatura carni

In tale ambito, i controlli svolti da Organismi di controllo ed Autorità designate hanno permesso di accertare 50 non conformità lievi.

Qualità merceologica degli alimenti - controlli ufficiali - 2012

Interventi nell'ambito della qualità merceologica degli alimenti

I principali settori di intervento nell'ambito della qualità merceologica degli alimenti nei quali opera l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) sono:

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

Attività di controllo

Si riportano di seguito i principali risultati dell'attività di controllo espletata sugli alimenti generici, ovvero diversi dalle produzioni a DOP, IGP, STG, sui vini a D.O. e sui prodotti da agricoltura biologica dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) nel corso dell'anno 2012.

Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012 nei settori del comparto alimentare

Attività ispettiva	Ispezioni (n.)	13.941
	Controlli in ufficio	5.560
	Operatori controllati (n.)	12.114
	Operatori irregolari (n.)	2.238
	Operatori irregolari (%)	18,5
	Prodotti controllati (n.)	34.334
	Prodotti irregolari (n.)	3.267
	Prodotti irregolari (%)	9,5
	Campioni prelevati (n.)	3.326
	Sequestri (n.)	284
	Prodotti sequestrati (n.)	418
	Valore sequestrato (€)	29.447.863,64
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	3.288
	Campioni irregolari (n.)	405
	Campioni irregolari %	12,3
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	2.783
	Notizie di reato (n.)	201

Le ispezioni, effettuate principalmente nelle fasi di *trasformazione* e *commercio*, comportano verifiche ed accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei processi di trasformazione, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti, nonché, se necessario, prelievo di campioni dei prodotti per successivi controlli analitici.

I controlli in ufficio consistono in verifiche documentali sugli operatori del comparto agroalimentare.

L'attività analitica dei laboratori, a complemento di quella ispettiva degli uffici, è finalizzata all'accertamento della conformità dei prodotti campionati alle disposizioni previste dalle normative vigenti attraverso l'applicazione di metodi analitici ufficiali nonché nell'individuazione e ricerca di nuove metodiche di analisi

atte ad accertare fenomeni fraudolenti altrimenti non individuabili, al fine di rendere più efficace, incisiva ed efficiente l'azione di controllo a tutela dei produttori da comportamenti fraudolenti e lesivi della concorrenza e a difesa dei consumatori.

Nel complesso, l'azione di controllo ha comportato l'effettuazione di sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 29 milioni di euro.

Dalla Fig. 91, nella quale sono riportati i principali indicatori dell'attività svolta sui prodotti agroalimentari generici, si evince che le ispezioni hanno interessato principalmente i settori merceologici degli oli e grassi (25%), vitivinicolo (17%), lattierocaseario (12%), cereali e derivati (7%) e carne e prodotti a base di carne (7%).

Figura 91 – Dettaglio degli indicatori dell'attività di controllo svolta nel 2012 dall'ICQRF nei settori del comparto alimentare

Settore	Vitivinicolo	Oli e grassi	Lattiero-caseario	Ortofrutta	Carni	Cereali e derivati	Uova	Conserv. vegetali	Miele	Sostanze zuccherine	Bevande spiritose	* Altri settori
Ispezioni (n.)	2.328	3.436	1.647	692	961	1.045	696	743	383	391	370	1.249
Controlli in ufficio (n.)	2.860	951	396	219	375	195	86	100	59	52	54	213
Operatori controllati (n.)	1.859	2.950	1.450	625	1.039	914	584	628	352	312	264	1.137
Operatori irregolari (n.)	628	371	216	118	297	137	117	70	15	41	64	164
Operatori irregolari (%)	33,8	12,6	14,9	18,9	28,6	15	20	11,1	4,3	13,1	24,2	14,4
Prodotti controllati (n.)	9.022	6.833	3.893	2.110	2.148	2.523	1.360	1.518	831	646	676	2.774
Prodotti irregolari (n.)	1.171	466	263	167	401	196	125	95	18	56	80	229
Prodotti irregolari (%)	13	6,8	6,8	7,9	18,7	7,8	9,2	6,3	2,2	8,7	11,8	8,3
Campioni prelevati (n.)	689	768	508	34	53	448	0	314	173	12	76	251
Sequestri (n.)	102	55	15	6	4	23	6	17	2	8	15	31
Prodotti sequestrati (n.)	156	59	21	7	6	63	6	20	2	10	20	48
Valore sequestrato (€)	8.806.541,09	19.331.727,75	28.410,00	18.912,00	144.636,00	97.449,00	8.661,00	427.529,80	660	33.736,00	19.531,00	530.070,00
Campioni analizzati (n.)	619	814	507	19	55	456	0	310	171	12	76	249
Campioni irregolari (n.)	132	64	40	0	5	69	0	16	17	2	6	54
Campioni irregolari (%)	21,3	7,9	7,9	0	9,1	15,1	0	5,2	9,9	16,7	7,9	21,7
Contestazioni (n.)	841	325	235	67	151	231	149	97	36	43	66	182
Notizie di reato (n.)	31	56	40	6	3	14	0	4	0	3	5	39

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

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

La Fig. 92 illustra, in sintesi, l’attività analitica di seconda istanza svolta dal citato Laboratorio nel 2012 sui prodotti alimentari generici, evidenziando il numero di campioni con esito confermato e la relativa percentuale sul totale delle analisi di revisione effettuate.

Figura 92 – Campioni analizzati in revisione nei settori del comparto alimentare

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)	Campioni con esito confermato (%)
Vitivinicolo	5	3	60,0
Oli e grassi	21	20	95,2
Lattiero Caseario	30	27	90,0
Ortofrutta	1	-	-
Carni	5	3	60,0
Cereali e derivati	6	6	100
Conserven vegetali	3	1	33,3
Miele	2	-	-
Altri settori*	5	5	100
Totale	77	65	84,4

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

Attività di controllo pianificate nel 2012

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

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

La Fig. 93 riporta, per i diversi settori del comparto alimentare, i principali indicatori di realizzazione nel 2012 dell'attività programmata da parte degli uffici.

Figura 93 – Attività ispettiva svolta dagli uffici nel 2012

Settore	Ispezioni			Controlli in ufficio		
	Programmato (n)	Realizzato (n)	Realizzato (%)	Programmato (n)	Realizzato (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	2.932	2.328	79	1.462	2.860	196
Oli e grassi	3.786	3.436	91	1.155	951	82
Lattierocaseario	1.663	1.647	99	332	396	119
Ortofrutta	388	692	178	57	219	384
Carne e prodotti a base di carne	812	961	118	133	375	282
Cereali e derivati	833	1.045	125	111	195	176
Uova	536	696	130	66	86	130
Conservate vegetali	863	743	86	123	100	81
Miele	355	383	108	33	59	179
Sostanze zuccherine	328	391	119	40	52	130
Bevande spiritose	381	370	97	24	54	225
Altri settori*	1.083	1.249	115	139	213	153
Totale	13.960	13.941	100	3.675	5.560	151

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

Nel complesso sono state effettuate il 100% delle ispezioni programmate, con percentuali di realizzazione, all'interno dei vari settori merceologici, oscillanti tra un minimo del 79% a un massimo del 178%.

Attività analitica - controlli ufficiali - 2012

Relativamente alla percentuale di realizzazione dell'attività analitica svolta dai Laboratori, si evidenzia quanto di seguito specificato.

Per il 2012 sono stati programmati in totale 4.326 campioni di prodotti alimentari da analizzare, comprensivi delle produzioni DOP, IGP e STG e dei vini a D.O. (vini a DOCG e a DOC).

Complessivamente sono stati analizzati 3.288 campioni di prodotti alimentari generici, pari al 76% del totale programmato, ripartiti per settore merceologico come illustrato dalla tabella seguente.

Figura 94 – Attività analitica svolta dai Laboratori nel 2012

Settore	Campioni analizzati
Vitivinicolo	619
Oli e grassi	814
Lattiero caseario	507
Ortofrutta	19
Carne e prodotti a base di carne	55
Cereali e derivati	456
Conserve vegetali	310
Miele	171
Sostanze zuccherine	12
Bevande spiritose	76
Altri settori*	249
Totale	3.288

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

Illeciti accertati

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

Molteplici irregolarità di carattere amministrativo sono riconducibili a violazioni di obblighi relativi a designazione, presentazione e pubblicità.

Le violazioni di natura penale sono in genere ascrivibili a frodi in commercio (art. 515 del C.P.), in alcuni casi con l'aggravante di cui all'art. 517 bis CP, per essere riferite a prodotti generici che indebitamente si fregiano di denominazioni d'origine o indicazioni geografiche protette.

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

Vitivinicolo

Illeciti amministrativi

Le numerose violazioni amministrative accertate si riferiscono a inosservanze totali o parziali agli obblighi inerenti alla tenuta della documentazione obbligatoria per legge, quali registri di cantina, documenti di accompagnamento, o a ritardi nell'inoltro delle previste comunicazioni, come dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza.

Molte altre tipologie di illeciti amministrativi sono imputabili a non conformità del sistema di designazione e presentazione dei vini e/o dei dispositivi di chiusura, all'indebito impiego della dizione "novello", all'usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta da parte di vini generici.

Illeciti penali

Sono state accertate diverse violazioni penali imputabili in generale a frodi in commercio, talora realizzate attraverso falsità documentali, relative all'origine, alla qualità e all'identità dei vini, in alcuni casi imputabili a aggiunta di saccarosio e/o annacquamento di mosti o vini.

Nel complesso l'azione di prevenzione e contrasto delle frodi durante la campagna vendemmiale 2012 ha consentito di ottenere i seguenti risultati:

Figura 95 – Quantificazione dell'attività di prevenzione e contrasto

	Quantità sequestrata	Valore (€)
Mosti (hl)	74.361	5.085.554
Succhi d'uva (hl)	39.092	2.990.120
Vini generici (hl)	36.114	2.054.086
Prodotti enologici (qli)	266	82.488
Sottoprodotti (qli)	592	7.000

Oli e grassi

Illeciti amministrativi

Le principali violazioni di carattere amministrativo hanno riguardato: il sistema di etichettatura e presentazione degli oli di oliva extravergini per indicazione non conforme o ingannevole circa l'origine, omissione di indicazioni obbligatorie, irregolare impiego di indicazioni facoltative, somministrazione di olio di oliva alla ristorazione in contenitori non conformi o etichettati in maniera irregolare; mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico; non conformità dei sistemi di rintracciabilità; commercializzazione di oli extravergini che, all'esame organolettico, sono risultati non rispondenti alla categoria merceologica dichiarata.

Illeciti penali

Le violazioni penali hanno riguardato principalmente frodi per miscelazione di oli dichiarati extravergini con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore e hanno determinato l'effettuazione di sequestri di ingenti quantitativi di prodotto di rilevante valore economico. Tra tutte si evidenzia una complessa indagine, coordinata dalla Procura della Repubblica di Siena, svolta congiuntamente con la Guardia di Finanza e l'Agenzia delle Dogane, nell'ambito della quale è stata accertata, anche attraverso perquisizioni di locali, analisi di prodotti sfusi e intercettazioni delle utenze telefoniche e informatiche, una frode estesa in diversi paesi del bacino del Mediterraneo, con i seguenti risultati operativi, afferenti anche oli extravergini di qualità certificata:

- sequestro di 4.200 t di olio extravergine di oliva ottenuto dalla illecita miscelazione con materie prime di categoria inferiore, quali oli di oliva lampanti e vergini aventi scarse caratteristiche qualitative (valore 8.430.000 €);
- sequestro di 3.500 t di olio extravergine di oliva, dichiarato 100% italiano, ottenuto dalla miscelazione di prodotti di origine spagnola e greca (valore 9.100.000 €);
- sequestro di 450 t di olio extravergine di oliva non conforme ai parametri di legge (valore 1.102.000 €);
- emissione, da parte del Tribunale di Siena, di 6 ordini di custodia cautelare a carico dei soggetti coinvolti, accusati di.
- Associazione per delinquere (416 CP);

- Falsità in registri e notificazioni (484 CP);
- Frode in commercio (515 CP);
- Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (516 CP);
- Frode in commercio di prodotti di qualità certificata (517 bis CP).

Lattiero caseario

Illeciti amministrativi

Le numerose violazioni amministrative accertate sono inerenti: al sistema di etichettatura di latti e formaggi in particolar modo per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette o ingannevoli, commercializzazione di latte alimentare con denominazione di vendita non conforme alle disposizioni di legge. È stata, inoltre, rilevata la commercializzazione di latte alimentare pastorizzato con caratteristiche di composizione non conformi a quelle previste per legge, la irregolare tenuta del registro di c/s di latte in polvere o di latti conservati, l'impiego di additivi non dichiarati nella produzione di formaggi.

Illeciti penali

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

Ortofrutta

Illeciti amministrativi

Le principali violazioni amministrative accertate hanno riguardato: irregolarità del sistema di etichettatura o presentazione per omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore, indicazioni false o ingannevoli su provenienza e origine, presenza di principi attivi non dichiarati, usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette da parte di prodotti generici, mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofrutticoli.

Illeciti penali

Le violazioni penali più importati sono ascrivibili a frodi in commercio.

Carne e prodotti a base di carne*Illeciti amministrativi*

Il maggior numero di irregolarità amministrative riscontrate afferisce al sistema di etichettatura e presentazione dei prodotti e/o all'impiego di dizioni ingannevoli per il consumatore.

Le irregolarità di carattere documentale hanno riguardato: il mancato adempimento agli obblighi imposti in materia di tracciabilità.

Illeciti penali

Le violazioni penali sono ascrivibili a frodi in commercio.

Cereali e derivati*Illeciti amministrativi*

Le principali infrazioni di carattere amministrativo hanno interessato: irregolarità nel sistema di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie, o irregolare impiego di dizioni facoltative, o utilizzo di locuzioni ingannevoli; la commercializzazione di paste con parametri analitici difformi dai valori di legge; la commercializzazione, detenzione o impiego per la produzione di pane, pasta e sfarinati aventi requisiti non conformi alle disposizioni di legge; la commercializzazione di risi con difetti superiori alle tolleranze di legge; l'assenza di tracciabilità di pane e paste ripiene.

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

Illeciti penali

I casi di frode in commercio accertati sono imputabili alla vendita di riso di varietà diversa dal dichiarato e all'accertamento della presenza di un conservante non consentito in una pasta fresca.

Uova

Illeciti amministrativi

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

Illeciti penali

Non sono stati accertati illeciti penali nel settore.

Conserve vegetali

Illeciti amministrativi

Le principali violazioni amministrative rilevate hanno riguardato: irregolarità del sistema di etichettatura; commercializzazione di conserve di pomodoro risultate di composizione non conforme alle caratteristiche previste dalla normativa; l'assenza di tracciabilità di conserve di pomodori (pomodori pelati, polpa di pomodoro).

Illeciti penali

Le violazioni di carattere penale hanno interessato: il rinvenimento di un ingente quantitativo di pomodori pelati con indicazioni obbligatorie non veritiere in etichetta e la detenzione di olive in salamoia in locali non idonei.

Miele*Illeciti amministrativi*

Le irregolarità più significative hanno riguardato: violazioni in materia di etichettatura per l'omissione di indicazioni obbligatorie; rinvenimento di mieli risultati all'analisi con caratteristiche non conformi ai valori di legge e di mieli monoflorali con origine botanica non rispondente al dichiarato.

Illeciti penali

Non sono stati accertati illeciti penali nel settore.

Bevande spiritose*Illeciti amministrativi*

Le violazioni più rilevanti sono state: l'omissione di indicazioni obbligatorie; l'utilizzo non conforme o ingannevole della denominazione di vendita nel sistema di etichettatura; la commercializzazione di liquori e acquaviti con titolo alcolometrico volumico diverso dal dichiarato o con contenuto in zuccheri non conforme ai valori di legge.

Illeciti penali

Rinvenimento di tre tipi di vodka ottenuta con ingredienti non consentiti, quali alcol neutro e aromi di vodka.

Sostanze zuccherine*Illeciti amministrativi*

La più frequenti violazioni amministrative hanno riguardato l'inosservanza da parte di utilizzatori, importatori o grossisti degli obblighi di tenuta e conservazione dei registri di carico scarico e l'illecita detenzione di sostanze zuccherine negli stabilimenti vitivinicoli.

Illeciti penali

Frodi in commercio relative a vendita di sostanze zuccherine diverse dal dichiarato.

GUARDIA DI FINANZA

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

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

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

In tale contesto, in particolare, 32 degli interventi svolti nel 2012 hanno riguardato Frodi in materia di sicurezza dei prodotti agro-alimentari.

Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità

Nel 2012 i Reparti della Guardia di Finanza hanno sottoposto a sequestro prodotti alimentari per complessivi 10.649.040 Kg e per oltre 450.000 litri. I dati di dettaglio dei risultati di servizio conseguiti dal Corpo in materia di sicurezza alimentare per frodi sanitarie e commerciali e per sicurezza prodotti sono riportati nelle figure seguenti. Nel 2012 si è verificato un notevole incremento dei quantitativi di prodotti sottoposti a sequestro.

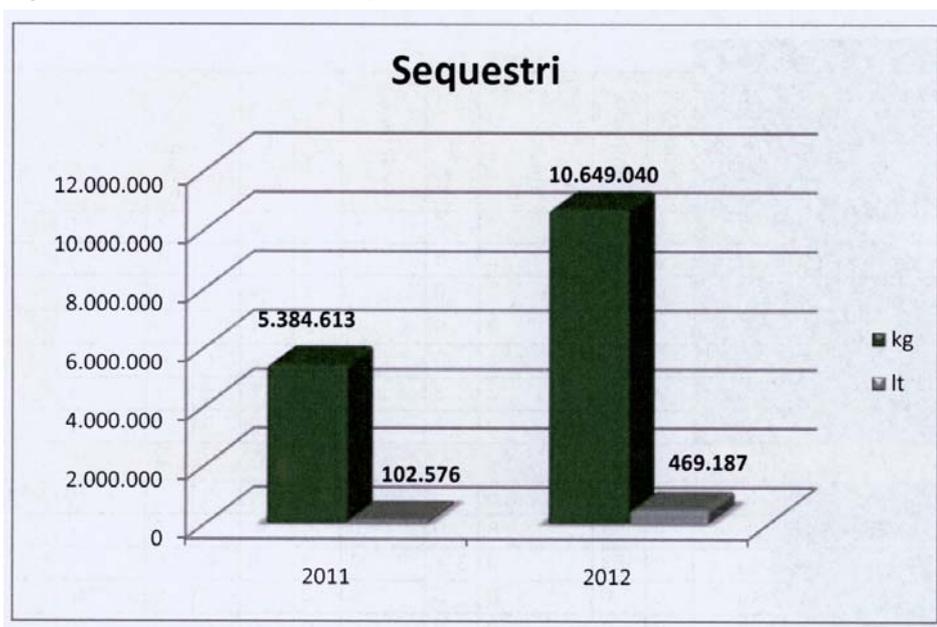
Figura 96 – Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2012 per frodi sanitarie e commerciali

Descrizione genere	Unità di misura	sequestri
ACQUA, ACQUE MINERALI ECC.	LT.	11
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	2.133.015
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	566
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	135
CARNE	KG.	33.887
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	203
FARINE DI CEREALI	KG.	149
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	787
FRUTTA	KG.	3.181
FRUTTA SUCCHI DI	LT.	35
LEGUMI	KG.	13
LIQUORI E DISTILLATI	LT/AN	1.372
MOSTI E UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	211.972
OLIO DI OLIVA	KG.	8.195.709
ORTAGGI	KG.	23.754
PANE	KG.	718
PASTE ALIMENTARI	KG.	469
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	15
PESCE	KG.	1.459
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P.-D.O.C.	KG.	10
PRODOTTI (LIQUIDI) D.O.P.-D.O.C.	LT.	17.680
RISO	KG.	42.001
SALE	KG.	213
SALUMI	KG.	577
SCATOLAME	KG.	769
TE'	KG.	4
VINI E SPUMANTI	LT.	449.523
TOTALE	KG.	10.649.040
	LT.	469.187

Figura 97 – Frodi in materia di sicurezza dei prodotti agroalimentari

Descrittiva settore												
PERIODO GEN-DIC 2012	Calabria	Campania	Emilia	Lazio	Piemonte	Puglia	Sicilia	Toscana	Trentino	Veneto	TOTALE	
Interventi	2	6	2	3	3	3	6	1	1	5	32	
Violazioni	2	6	2	3	3	3	7	1	1	4	32	
Delitti	0	1	1	0	3	1	4	1	0	1	12	
Contravvenzioni	0	2	0	0	0	0	1	0	0	1	4	
Illeciti amministrativi	2	3	1	3	0	2	2	0	1	2	16	
Verbalizzati	2	32	3	3	11	3	7	2	1	7	71	
Non denunciati	2	3	2	3	0	2	2	0	1	2	17	
SEQUESTRI												
Alimentari, altri prodotti	Kg.	0	0	1.724.485	5	0	0	124	3	0	18	1.724.511
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
Formaggi e latticini	Kg.	0	153	0	344	0	0	0	0	0	6	503
Carni	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	240	8
Crostacei e molluschi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farine di cereali	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
Frutta	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
Latte e creme di latte freschi	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Legumi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olio di oliva	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	5	6	6
Ortaggi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
Panetteria ordinaria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	79	0	0	0	23	73
Paste alimentari	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
Pasticceria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
Pesce	Kg.	0	10	0	0	0	0	0	0	0	2	10
Prodotti solidi (Dop- Doc)	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prodotti liquidi (Dop- Doc)	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Salumi	Kg.	0	72	0	347	0	0	0	0	0	30	419
Scatolame	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Te'	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Vinacce	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vini e spumanti	Lt.	0	0	0	0	29.600	0	0	0	0	0	0
TOTALE KG.		0	235	1.724.485	696	0	79	124	3	5	354	1.725.981
TOTALE LT.		0	0	0	0	29.600	0	0	0	0	8	29.608

Figura 98 – Confronto tra i sequestri degli ultimi due anni



Le azioni tese al miglioramento del sistema dei controlli ufficiali

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

In questa prospettiva, sono state impartite specifiche direttive per disciplinare tutti i casi in cui le unità operative della Guardia di Finanza, durante lo svolgimento dei servizi istituzionali di polizia economica e finanziaria, acquisiscono elementi e notizie, fonti di prova o indizi relativi alla possibile detenzione per l'immissione sul mercato di alimenti nocivi o rischiosi per la salute.

In tali evenienze, è stato disposto che i Comandi provvedano ad adottare metodologie operative differenziate secondo la necessità o meno di procedere a prelievo campioni ed analisi merceologiche per l'accertamento di eventuali violazioni.

In particolare:

- nelle ipotesi in cui l'accertamento della possibile adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (o della commercializzazione di prodotti nocivi e pericolosi per la salute pubblica) non possa prescindere dal prelievo e dall'analisi merceologica di appositi campioni da parte

delle Autorità preposte *ex art. 2* del citato D.Lgs. 193/2007, i Reparti provvedono a richiedere la collaborazione dei tecnici delle Aziende Sanitarie Locali o delle Province autonome/Regioni più vicini; se i prodotti alimentari sequestrati presentano dei rischi diretti o indiretti per la salute umana, anche solo potenziali, i Comandi Provinciali competenti provvedono a notificare tempestivamente il Comando Generale, per il successivo inoltro di una segnalazione specifica al Ministero della Salute, attraverso una relazione contenente:

- una sintetica descrizione dell'attività di servizio;
- indicazioni sull'A.u.s.l. (eventualmente) interessata per le valutazioni tecniche di competenza;
- la denominazione del prodotto, nome del marchio commerciale, tipologia del prodotto e della confezione;
- altri elementi identificativi del prodotto (lotto, tempo massimo di conservazione e data di produzione);
- elementi d'identificazione dello stabilimento di produzione e dell'impresa di distribuzione o somministrazione.

AGENZIA DELLE DOGANE

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

Nel settore alimenti sono state effettuate nel 2012 le seguenti importazioni:

n. 4.395, per un totale di Kg. 58.275.790, di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";

n. 61.263, per un totale di Kg. 303.454.138, di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";

n. 2.802, per un totale di Kg. 22.631.685, di prodotti del capitolo 04 "latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove";

n. 12.822, per un totale di Kg. 419.197.122, di prodotti del capitolo 07 "ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci";

n. 23.508, per un totale di Kg. 1.029.323.962, di prodotti del capitolo 08 "frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni";

n. 55.664, per un totale di Kg. 496.302.981, di prodotti del capitolo 09 "caffè, tè, mate e spezie";

n. 2.530, per un totale di Kg. 2.770.745.415, di prodotti del capitolo 10 "cereali";

n. 624, per un totale di Kg. 4.076.579, di prodotti del capitolo 11 "prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento";

n. 8.047, per un totale di Kg. 1.096.378.378, di prodotti del capitolo 12 "semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi".

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

Nel corso del 2012 l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha ricevuto da parte della Commissione Europea delle richieste relative al controllo dei certificati di cattura e di alcuni pescherecci relativamente agli Stati della Guinea, del Ghana, del Togo, della Costa d'Avorio e della Corea del Sud. Dai controlli effettuati non sono emerse note degne di rilievo.

Da evidenziare l'attività condotta dall'Agenzia delle dogane e dei Monopoli relativamente ai certificati di cattura canadesi. È stata proseguita nel corso del 2012 l'attiva intrapresa nel precedente anno sui certificati di cattura canadesi. Infatti nel 2011, nel corso delle indagini sulle operazioni di importazione di prodotti della pesca provenienti dal Canada, era stata sollevata la necessità di verificare alcuni certificati di cattura emessi dalle competenti Autorità canadesi, al fine di assicurare la corretta applicazione delle disposizioni della normativa di settore

A seguito dei controlli attivati sui certificati di cattura, allegati alle dichiarazioni doganali di importazione dal Canada, sono state messe in evidenza alcune differenze con la copia digitale corrispondente, disponibile sul sito web dell'Autorità canadese, con firma e/o pesi differenti. A seguito di coordinamento con la competente autorità canadese, l'Agenzia prosegue l'attività di verifica sulla validità dei certificati di cattura e ha richiesto alle autorità canadesi di fornire ulteriori chiarimenti. Tale problematica è stata esposta nel corso delle riunioni presso l'European Fisheries Control Agency .

L'Agenzia collabora attivamente in ambito comunitario nel settore della pesca partecipando ai vari workshop, nei quali sono evidenziati i risultati ottenuti in tale ambito e le eventuali criticità riscontrate.

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

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

La natura delle analisi eseguite comprende le seguenti metodiche:

gascromatografia, spettrofotometria, UV-VIS, esame organolettico, HPLC, densimetria, titolazione, spettrometria per assorbimento atomico, polarimetria, gravimetria, volumetria, rifrattometria, determinazione biometrica.

L'attività analitica svolta è schematizzata nella Fig. 99.

Figura 99 – Importazione prodotti destinati all'alimentazione umana - Attività dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

CAMPIONI ANALIZZATI NELL'ANNO 2012

	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	
ALIM. UMANA & ANIM.		113	12	2839	160	2289	223	1	1655	39	1076	62	8469
OLI E GRASSI	530		124	897			510	410				364	2835
BIRRE - BEVANDE		141	88			64	60			70		66	489
CEREALI			8	123		47	12				351		541
LATTIERO - CASEARI		275				10				4			289
O.G.M.				288									288
SPIRITI		594	2		87	209	119			622	192		1826
VINI - ACQUEVITI		545	322		710	177	1068			1032	519	1244	5617
ZUCCHERI - CACAO		193	16	123		184	59			212		179	966
Totale complessivo	530	1861	572	4270	681	2980	2051	411	1655	1979	2138	1916	21320

Le importazioni degli alimenti sono state sottoposte ai controlli previsti dal circuito doganale di controllo che ha selezionato per il controllo

documentale/fisico/scanner partite di merci - riportate di seguito per capitolo TARIC - sulle quali sono state rilevate difformità alla normativa doganale riportate in corsivo:

capitolo 02 della TARIC (carni e frattaglie commestibili), 1.544 controlli, 33 *difformità accertate*;

capitolo 03 della TARIC (pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici), 8.763 controlli, 198 *difformità accertate*;

capitolo 04 della TARIC (latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove), 331 controlli, 6 *difformità accertate*;

capitolo 07 della TARIC (ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci), 3.541 controlli, 82 *difformità accertate*;

capitolo 08 della TARIC (frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni), 4.460 controlli, 97 *difformità accertate*;

capitolo 09 della TARIC (caffè, tè, mate e spezie), 3.199 controlli, 53 *difformità accertate*;

capitolo 10 della TARIC (cereali), 793 controlli, 20 *difformità accertate*;

capitolo 11 della TARIC (prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento), 168 controlli, 10 *difformità accertate*;

capitolo 12 della TARIC (semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi), 3.375 controlli, 55 *difformità accertate*;

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità a seguito delle **analisi** effettuate dai Laboratori Chimici delle Dogane nel corso del 2012 sono risultate:

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

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

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

Inoltre, l'Agenzia esegue, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di **controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali**, anche per le previsioni recate dal Reg. CE n. 206/2009, relative all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale, collaborando con gli uffici veterinari di confine e collazionando i dati dei sequestri di carni e latticini relativi (art. 10 del Reg. CE 206/2009).

Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell'anno **2012**, sono stati effettuati 39.684 controlli sui passeggeri (Fonte: Organizzazione, attività e statistica - Anno 2012).

Dei 39.684 controlli effettuati sui passeggeri, 4.290 sono risultati non conformi.

Nel corso del 2012 sono stati intensificati gli incontri, sia a livello locale che centrale, tra l'amministrazione doganale e quella sanitaria per l'implementazione dello **sportello unico doganale** ai sensi del DPCM, n. 242 del 4 Novembre 2010, recante la "definizione dei termini di conclusione dei procedimenti amministrativi che concorrono all'assolvimento delle operazioni doganali di importazione e di esportazione", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 14 gennaio 2011, ed entrato in vigore il successivo 29 gennaio.

In tale contesto, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e il Ministero della salute hanno proseguito l'attività di collaborazione per la definizione di tempi e modalità per la realizzazione dell'interoperabilità telematica.

Nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di **istruzioni operative** inerenti ad esempio sospetti focolai di peste suina africana in Ucraina o di afta epizootica dall'Egitto, oppure il rafforzamento del controllo delle

micotossine nei cereali provenienti dai Paesi terzi così come le misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti originari della Cina o da essa provenienti. Inoltre, è stato approntato, congiuntamente al Ministero della Salute, un apposito percorso operativo per risolvere le criticità sorte alle frontiere di alcuni Paesi terzi a seguito della sostituzione di sigilli sanitari per l'effettuazione di controlli veterinari su prodotti alimentari in **esportazione**, scortati da certificazione sanitaria.

Anche per il 2012 è risultata particolarmente rilevante l'attività connessa al Reg. (UE) n. 297/2011 del 25 marzo 2011 che impone condizioni speciali per l'importazione di alimenti per animali e prodotti alimentari originari del Giappone o da esso provenienti, a seguito dell'incidente alla centrale nucleare di **Fukushima**. Oltre agli elementi già forniti lo scorso anno, è stata diramata la guida dell'Unione Europea inerente il **trasporto personale e le piccole spedizioni** di tali prodotti provenienti dal Giappone.

CONCLUSIONI

Irisultati descritti nei precedenti capitoli fanno riferimento al tipo di controllo svolto dalle ASL ed al numero di campioni di alimenti e bevande analizzati dai laboratori pubblici del controllo ufficiale. Per quanto riguarda il numero delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, questi risultano inferiori a quelli degli anni precedenti.

Le unità operative controllate sono risultate essere 319.650 contro le 358.196 dell'anno precedente. Le unità con infrazioni sono state 50.780 contro le 53.180 del 2011 e le 50.929 del 2010. Ancora numerose, ed in un certo senso non risolte, sono le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP. Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal comando carabinieri per la tutela della Salute che ha attivato il sistema di allerta principalmente per via di lamentele dei consumatori. Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni.

Nel corso della raccolta dei dati si è ancora constatata la trasmissione di modelli A di rilevazione non completi, che non riportano i dati di tutte le ASL ricadenti nel territorio di alcune Regioni, o con alcune incongruenze. Pertanto, si evidenziano delle rendicontazioni in parte disomogenee.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 124.846 (117.185 nel 2011) con un totale di irregolarità pari all' 1,4% sostanzialmente stazionaria se comparata a quella dell'anno precedente (1,3%). Solo l'IZS dell'Abruzzo e Molise ha inviato i dati relativi al mod. B della "Vigilanza e Controllo Alimenti e Bevande" attraverso il sistema NSIS Alimenti, con alcune divergenze circa l'interpretazione di taluni risultati analitici. Gli altri laboratori hanno invece inviato i dati attraverso la compilazione del classico Modello B.

Il nuovo sistema informatico, a carattere sperimentale per l'anno 2012, andrà di conseguenza maggiormente implementato prevedendo, per facilitare l'entrata a regime, maggiori incontri tecnici rivolti ai referenti delle Regioni e dei Laboratori Ufficiali (A.R.P.A., I.Z.S. e L.S.P.), oltre ai Tecnici che si occupano di elaborazione, conversione e trasmissione dei dati. Ciò si rende necessario per poter affrontare tutte le problematiche tecniche riguardanti il corretto inserimento e la trasmissione di dati attendibili sulla "Vigilanza degli alimenti" e per poter

permettere una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. E' chiaro che questa iniziativa, dovrà coinvolgere le Regioni e i rappresentanti dei Laboratori pubblici in un continuo lavoro tecnico rappresentando, al pari dei gruppi di lavoro istituiti nell'ambito della cabina di regia e sulla revisione delle linee guida 882-854, una iniziativa strategica soprattutto per garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale. Inoltre, sia gli II.ZZ.SS. Abruzzo e Molise, Lombardia ed Emilia Romagna, del Mezzogiorno, Piemonte, Liguria e Val D'Aosta hanno dimostrato interesse nel progetto richiedendo però ulteriori incontri tecnici che coinvolgano tutti i laboratori, per meglio organizzare la trasmissione e la raccolta dei dati, con particolare riferimento anche ai verbali di campionamento; quindi è auspicabile che per tale progetto vengano rese disponibili ulteriori risorse. Questa necessità è emersa sia considerando che poche Regioni hanno effettuato un numero di campioni alimentari (presso gli esercizi di commercializzazione e ristorazione) uguali o superiori al 90% dei campionamenti previsti dal DPR 14/07/1995, che da una analisi dei trend sulle ispezioni effettuate negli ultimi sei anni con una diminuzione delle stesse particolarmente nei settori dei produttori e dei trasformatori.

Come era stato evidenziato negli anni passati, anche per quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare per l'attività analitica in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche, ricadenti sotto la generica voce altro dei classici modelli B. Ciò ha permesso, almeno in parte, di avere un quadro più ampio sulle tipologie dei singoli contaminanti, come riportato nei capitoli precedenti. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, e non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, oltre a Salmonella e Listeria, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati dagli Istituti Zooprofilattici sperimentali, è stato rilevato nei pesci crostacei e molluschi, principalmente per istamina ed E. coli, e nei prodotti lattiero caseari per problematiche microbiologiche soprattutto per stafilococchi ed Escherichia coli. Per le contaminazioni chimiche le maggiori irregolarità rilevate sono riferite alla presenza di sostanze inibenti e nitrati nella categoria "carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame".

Per quanto riguarda le ARPA ed i laboratori di sanità pubblica delle ASL, le principali contaminazioni microbiologiche, ricadenti sotto la voce “altro”, si riferiscono ad E. coli, Stafilococchi e muffe, rilevate nei piatti preparati e cereali e prodotti della panetteria. Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura e migrazioni di sostanze chimiche da materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Infine, relativamente all’analisi dei trend nel corso degli ultimi anni per le contaminazioni microbiologiche si evidenziano alcune variazioni. Per la *Listeria monocytogenes* si osserva un incremento soprattutto per i prodotti lattiero-caseari, prodotti della pesca, seguiti da carne e prodotti a base di carne e piatti preparati. Per la *Salmonella* alcune variazioni significative sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e nei vegetali, come peraltro evidenziato anche dall’analisi delle notifiche di allerta trasmesse nel corso dell’anno 2012 attraverso il RASFF.

Figura 1 – Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2012.....	11
Figura 2 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2012.....	14
Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2012.....	15
Figura 4 – SIAN: confronto degli ultimi 10 anni (2003-2012).....	16
Figura 5 – SIAN: confronto delle attività di campionamento degli ultimi 10 anni (2003-2012)	18
Figura 6 – SIAN: distribuzione delle infrazioni rilevate nel 2012	19
Figura 7 – SIAN: provvedimenti adottati nel 2012	20
Figura 8 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2012.....	22
Figura 9 – Servizi Veterinari: Riepilogo nazionale dell'attività nel 2012	24
Figura 10 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva per l'anno 2012.....	25
Figura 11 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2012.....	26
Figura 12 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2012.....	27
Figura 13 – Servizi Veterinari: Distribuzione delle infrazioni 2012	28
Figura 14 – Servizi Veterinari: Provvedimenti adottati nell'anno 2012	29
Figura 15 – S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni	31
Figura 16 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV.....	32
Figura 17 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni.....	33
Figura 18 – Confronto tra i campionamenti effettuati dai SIAN e SV e quelli previsti dal DPR 14/07/1995	34
Figura 19 – Confronto tra i campionamenti effettuati dai SIAN e SV e quelli previsti dal DPR 14/07/1995	35
Figura 20 – confronto dati sulle ispezioni effettuate dal 2007 al 2012	36
Figura 21 – grafico di confronto dati sulle ispezioni effettuate dal 2007 al 2012.....	37
Figura 22 – confronto dati rapporto tra Imprese con infrazioni e Totale Imprese dal 2007 al 2012	38
Figura 23 – grafico di confronto del rapporto tra Imprese con infrazioni e Totale Imprese dal 2007 al 2012	38
Figura 24 – Attività analitica svolta dalle ARPA e dai LSP nel 2012.....	41
Figura 25 – Campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati nell'attività analitica svolta dalle ARPA e LSP nel 2012	42
Figura 26 – Attività di controllo ufficiale di ARPA e LSP nel 2012	43
Figura 27 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2003 – 2012.....	49
Figura 28 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni 2012	50
Figura 29 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2012	51
Figura 30 – ARPA e dai LSP: Attività analitica: Modello B 2012	54
Figura 31 – Attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. nel 2012	56
Figura 32 – Campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati nell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. nel 2012.....	57
Figura 33 – Riepilogo nazionale dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS 2012	59
Figura 34 – Attività analitica degli IZS: Raffronto anni 2003-2012.....	65
Figura 35 – Attività analitica degli IZS: distribuzione delle infrazioni del 2012.....	66

Figura 36 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti 2012	67
Figura 37 – IZS: Dettaglio delle voci "altro" 2012.....	70
Figura 38 – Riepilogo nazionale modello B	72
Figura 39 – Riepilogo nazionale dell'attività analitica.....	73
Figura 40 – Risultati complessivi dell'attività di controllo 2012 (fonte dati TRACES).....	79
Figura 41 – Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2012 (fonte dati PIF).....	84
Figura 42 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2012 (fonte dati PIF)	86
Figura 43 – Controlli per biotossine, epatite A, norovirus nei molluschi bivalvi 2012 (fonti dati PIF).....	87
Figura 44 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2012 (fonte dati RASFF window)	89
Figura 45 – Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 4 anni.....	90
Figura 46 – Percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione	90
Figura 47 – Respingimenti 2012 (fonte dati TRACES)	91
Figura 48 – Andamento respingimenti negli ultimi 3 anni.....	93
Figura 49 – Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da Paesi membri anno 2012 .	97
Figura 50 – Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2012).....	98
Figura 51 – Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2012	101
Figura 52 – Dati sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale - attività USMAF 2012.....	102
Figura 53 – Dati sui controlli all'importazione di materiali a contatto con gli alimenti - attività USMAF 2012	103
Figura 54 – Analisi eseguite sugli alimenti	104
Figura 55 – Principali analisi eseguite sui materiali a contatto	105
Figura 56 – Numero di notifiche inviate dagli Stati Membri	108
Figura 57 – numero di notifiche trasmesse negli ultimi 12 anni.....	108
Figura 58 – Ripartizione del numero di notifiche per settore.....	109
Figura 59 – Ripartizione del numero di notifiche per tipologia	110
Figura 60 – Dettaglio della ripartizione del numero di notifiche per tipologia.....	110
Figura 61 – Ripartizione del numero di notifiche per regione	111
Figura 62 – Ripartizione del numero di notifiche ricevute da Stati Membri e Paesi Terzi.....	112
Figura 63 – Numero di non conformità per contaminante negli ultimi due anni.....	113
Figura 64 – Numero di non conformità per alimento	113
Figura 65 – Listeria per alimento.....	114
Figura 66 – Numero di contaminanti per tipologia negli ultimi due anni	114
Figura 67 – Altre irregolarità – confronto 2011/2012.....	115
Figura 68 – Numero di allergeni negli ultimi cinque anni	115
Figura 699 – Numero di irregolarità per prodotto negli ultimi tre anni	116
Figura 70 - Dati sulle attività svolte nel 2012	118
Figura 71 – Grafico sulle attività svolte nel 2012	119
Figura 72 – Attività svolte nel 2012 - prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI.....	119

Figura 73 – Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori	124
Figura 74 – Numero di sanzioni penali.....	126
Figura 75 – Numero di sanzioni amministrative	126
Figura 76 – Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica	128
Figura 77 – Ripartizione dell'attività di controllo svolta dall'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica nel 2012	129
Figura 78 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012.....	130
Figura 79 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012 sui prodotti a DOP, IGP e STG.....	131
Figura 80 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG	132
Figura 81 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG	133
Figura 82 – Prodotti a DOP, IGP e STG - attività ispettiva per settore merceologico	133
Figura 83 – Prodotti a DOP, IGP e STG - prodotti controllati e irregolari per settore merceologico	134
Figura 84 – Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per settore merceologico	134
Figura 85 – Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2012 sui vini a DOCG, a DOC e a IGT	136
Figura 86 – Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sui vini a DOCG, a DOC e a IGT.....	136
Figura 87 – Vini a DOCG, a DOC e a IGT - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione	136
Figura 88 – Campioni di prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione	137
Figura 89 – Campioni di prodotti a DOP, IGP e STG analizzati in revisione.....	137
Figura 90 – Campioni di vini a DOCG, a DOC e a IGT analizzati in revisione	138
Figura 91 – Dettaglio degli indicatori dell'attività di controllo svolta nel 2012 dall'ICQRF nei settori del comparto alimentare	145
Figura 92 – Campioni analizzati in revisione nei settori del comparto alimentare.....	146
Figura 93 – Attività ispettiva svolta dagli uffici nel 2012	147
Figura 94 – Attività analitica svolta dai Laboratori nel 2012.....	148
Figura 95 – Quantificazione dell'attività di prevenzione e contrasto	149
Figura 96 – Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2012 per frodi sanitarie e commerciali	156
Figura 97 – Frodi in materia di sicurezza dei prodotti agroalimentari.....	157
Figura 98 – Confronto tra i sequestri degli ultimi due anni	158
Figura 99 – Importazione prodotti destinati all'alimentazione umana - Attività dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli	162

€ 9,40



170760001600