

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XVII LEGISLATURA —————

Doc. LXXVI
n. 2

RELAZIONE

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

(Anno 2013)

*(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)

—————
Comunicata alla Presidenza il 17 settembre 2014
—————

INDICE

INTRODUZIONE	Pag.	5
ATTIVITÀ ISPETTIVA – Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.	»	7
Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)	»	10
Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)	»	22
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2013 SULLE ATTIVITÀ DI CON- TROLLO UFFICIALE A LIVELLO ISPETTIVO ED ANALISI DEI <i>trend</i> ...	»	33
Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL	»	33
ATTIVITÀ ANALITICA – Laboratori pubblici	»	40
Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sa- nità Pubblica (L.S.P.)	»	41
Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Speri- mentali (I.ZZ.SS.)	»	55
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2013 SULLE ATTIVITÀ DI CON- TROLLO UFFICIALE DA PARTE DEI LABORATORI PUBBLICI ED ANALISI DEI <i>trend</i>	»	69
COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE	»	76
UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE	»	91
PIF: Importazione alimenti di origine animale destinati al consumo umano	»	91
UVAC: Scambi intracomunitari prodotti di origine animale ..	»	108
USMAF: Importazione alimenti di origine non animale desti- nati al consumo umano e materiali destinati a venire a con- tatto con gli alimenti	»	115
IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA per alimenti e mangimi – Sor- veglianza dei rischi attuali ed emergenti	»	127
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI .	»	135
GUARDIA DI FINANZA	»	167
AGENZIA DELLE DOGANE	»	171
CONCLUSIONI	»	181

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 2013, 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 venirne a contatto;
- procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione;
- processi tecnologici di produzione degli alimenti;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.

C) Prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli 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.

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

- ✓ il **numero di unità operative** che sono soggette al controllo ufficiale 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.).

Nel corso delle verifiche effettuate durante la raccolta dei dati sono emerse delle disomogeneità principalmente dovute, come confermato da alcuni Assessorati alla Sanità, alle diverse organizzazioni Regionali o all'uso di sistemi informativi che non hanno permesso di ricevere indicazioni coerenti con quanto richiesto nel modello A, tuttora in uso.

Queste criticità sono dettagliate nei capitoli successivi.

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

Per quanto riguarda i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L., tutte le Regioni hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva. Si è comunque evidenziato che diverse Regioni hanno comunicato i dati in modo non omogeneo (Tabella 1).

Tabella 1

REGIONE	Principali disomogeneità evidenziate nei dati dovute alla differente organizzazione regionale
Emilia Romagna	A livello regionale e per l'attività svolta dai SIAN, non è possibile distinguere "campioni, infrazioni, provvedimenti, e denunce" relativi ai produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio da quelli dei produttori e confezionatori.
Lombardia	Il "Tracciato Provvedimenti" del database dei controlli regionali dei SIAN in uso non è strutturato per rilevare le singole tipologie di infrazione come previste nel Modello A. Per i trasporti, non è disponibile un'anagrafica degli stessi separati dall'impresa presso cui sono registrati; i relativi controlli sono stati conteggiati nell'ambito del controllo sull'azienda.
Piemonte	A seguito di una revisione e modifica del sistema informativo regionale dei SIAN, il conteggio delle infrazioni si riferisce alla somma delle singole infrazioni rilevate in una impresa e non più come una singola infrazione dell'impresa.
Toscana	Cinque aziende sanitarie locali (Pisa, Viareggio, Empoli, Massa e Livorno) hanno effettuato l'unificazione interna dei servizi veterinari e dei SIAN; il dato di queste aziende è unico e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei due servizi. Le Figure 2 e 9 riportano i dati di sette aziende sanitarie su dodici, mentre la Figura 15 riporta la somma comprensiva anche dell'attività delle cinque aziende unificate.

In particolare, per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a sette AA.SS.LL. su dodici. Infatti, come comunicato dall'Assessorato alla Sanità cinque aziende sanitarie locali (Pisa, Viareggio, Empoli, Massa e Livorno) su dodici hanno effettuato l'unificazione interna dei servizi veterinari e dei SIAN per cui il dato di queste aziende è unico e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei diversi servizi. Pertanto in questo capitolo sono riportati solamente i dati per 7 ASL, mentre nel computo totale nazionale delle attività ispettive dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL (Figura 15) sono state conteggiate anche le attività delle restanti aziende unificate.

Tutti i dati Regionali relativi al numero delle unità controllate, al numero di ispezioni ed al numero di infrazioni rilevate nel 2013, sono riassunti nella **Fig. 1**.

Il riepilogo nazionale, invece, è riportato in **Fig. 2**. In **Fig. 3** viene indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

Alcune Regioni non hanno fornito i dati in modo omogeneo anche a causa dei diversi sistemi informatici utilizzati (Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte).

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **150.532** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **17,1%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**878.665**). Di queste il **23,9%** 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 2013 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 **23,9%** di unità con infrazioni del 2013 è lievemente aumentata rispetto a quella del 2012, ed in costante aumento dal 2008.

Figura 1- Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2013

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)
				Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
Abruzzo	NUMERO DI UNITA'	202	1.481	435	2.269	1.320	356	6.297	681	563
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	108	214	68	539	49	5	999	221	108
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	111	284	121	625	54	5	1.154	262	122
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	47	23	61	3	0	328	40	20
Basilicata	NUMERO DI UNITA'	60	257	124	1.470	127	275	1.153	371	405
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	32	78	63	420	38	63	345	188	177
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	17	72	64	265	49	36	273	104	140
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	13	10	60	0	2	59	34	22
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA'	454	652	319	1.812	31	67	7.889	750	1.140
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	20	84	26	215	0	0	840	141	110
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20	130	42	288	0	0	962	148	131
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	29	6	81	0	0	568	47	52
Calabria	NUMERO DI UNITA'	3.363	794	546	3.974	778	855	7.017	681	1.833
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	73	176	138	855	54	53	1.552	307	383
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	63	199	152	931	32	40	1.677	394	470
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	56	46	112	6	1	566	92	122
Campania	NUMERO DI UNITA'	5.078	6.018	2.001	18.373	18.816	0	27.293	2.842	4.707
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	691	1.256	478	4.447	640	0	4.144	980	923
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	368	2.174	1.043	8.848	765	0	6.237	2.144	1.597
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	89	23	181	18	0	224	32	70
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA'	7.360	2.989	2.430	15.108	2.482	0	34.698	5.267	8.127
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	328	561	769	3.025	171	0	7.246	2.835	3.049
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	667	917	1.609	4.277	168	0	9.109	3.328	4.144
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	39	182	123	693	14	0	2.408	714	918
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA'	0	170	537	4.120	146	0	8.504	1.702	2.706
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	58	113	647	5	0	1.302	364	465
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	71	117	771	6	0	1.403	400	481
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	20	58	342	0	0	1.035	178	319
Lazio	NUMERO DI UNITA'	8.558	2.906	2.393	17.457	1.798	539	28.533	3.539	8.199
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	269	272	358	2.373	284	49	4.262	885	1.138
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	364	334	411	3.144	305	56	5.162	1.088	1.402
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	17	44	51	466	30	7	1.122	187	271
Liguria	NUMERO DI UNITA'	1.887	378	691	8.398	306	189	12.713	1.418	3.059
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	109	83	686	3	3	1.691	588	600
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25	184	142	964	3	3	2.858	949	1.047
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	36	21	168	1	1	756	229	299
Lombardia	NUMERO DI UNITA'	24.303	3.047	4.844	18.698	0	0	32.217	9.195	6.767
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	424	942	989	5.799	0	0	19.072	2.138	2.824
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	505	1.483	1.443	9.001	0	0	28.313	4.688	4.449
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	55	319	121	1.408	0	0	6.317	518	956

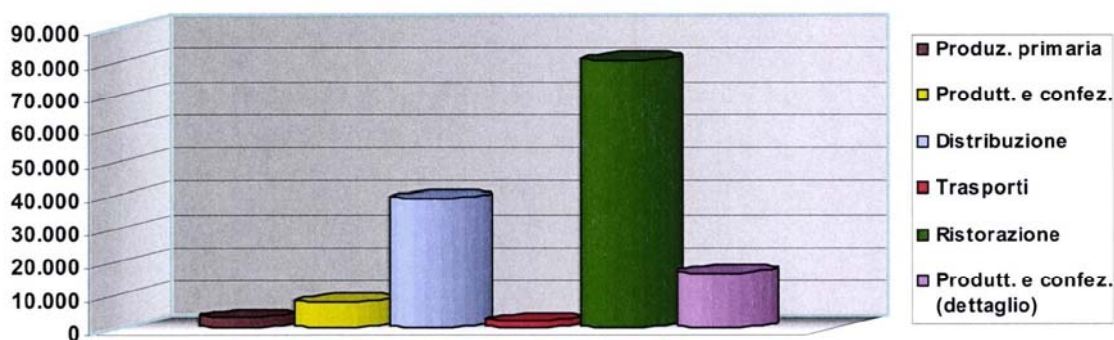
XVII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI - DOC. LXXVI, N. 2

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)
				Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
Marche	NUMERO DI UNITA'	4.211	1.392	847	6.906	732	803	12.056	1.557	2.612
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	32	409	281	798	14	7	965	362	526
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	23	505	346	879	5	7	1.103	406	604
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	59	21	39	1	0	258	52	90
Molise	NUMERO DI UNITA'	133	84	210	808	61	45	2.439	175	172
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	36	18	42	112	19	13	246	99	41
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36	17	42	118	19	13	258	126	41
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	0	1	22	0	0	93	38	3
Piemonte	NUMERO DI UNITA'	1.686	2.854	3.851	12.311	5.439	0	27.214	5.612	12.690
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	155	562	463	1.149	0	0	4.217	1.490	1.561
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	166	729	494	1.376	0	0	4.926	1.654	1.817
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	18	265	215	449	0	0	2.298	745	833
Puglia	NUMERO DI UNITA'	2.419	2.245	2.368	15.781	3.004	4.585	14.963	1.839	4.404
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	127	463	528	1.744	74	103	1.822	722	417
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	129	486	722	1.750	75	103	2.014	756	444
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	82	40	200	5	2	548	146	94
Sardegna	NUMERO DI UNITA'	3.838	1.212	609	6.093	611	391	9.898	1.556	1.966
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	154	607	367	2.498	48	34	3.693	989	918
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	199	687	413	2.676	52	39	4.461	956	1.152
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	53	53	21	139	0	0	315	86	69
Sicilia	NUMERO DI UNITA'	38.013	2.195	1.575	9.402	5.020	745	17.051	1.293	5.945
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	289	645	753	3.369	209	103	2.788	548	1.216
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	287	710	738	2.338	190	64	2.804	703	1.304
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	175	71	176	10	41	441	97	174
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA'	10.489	941	875	6.526	418	364	14.702	1.683	2.777
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	111	165	105	378	5	4	1.911	425	400
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	117	337	156	704	6	4	3.350	664	718
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	54	30	91	4	0	759	126	156
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA'	17.000	741	218	1.590	0	0	5.298	813	613
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	70	368	75	126	1	3	625	204	259
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	70	373	76	126	1	3	635	204	267
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	8	0	2	0	0	33	1	16
Umbria	NUMERO DI UNITA'	8.169	341	337	2.621	451	0	5.863	1.034	1.794
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	157	113	66	392	39	0	1.184	287	428
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	169	194	85	577	41	0	1.525	346	563
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	37	20	100	3	0	502	101	161
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA'	68	181	86	757	1	0	2.241	315	224
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2	8	6	33	0	0	220	35	10
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6	14	8	70	0	0	345	66	19
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	7	1	21	0	0	82	15	10
Veneto	NUMERO DI UNITA'	12.343	3.771	2.228	13.559	1.326	3.322	40.453	5.780	6.124
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	387	885	768	3.003	36	95	5.778	2.085	1.330
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	483	1.354	2.260	3.619	83	143	7.552	2.241	1.630
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	72	37	181	0	0	857	79	122

Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2013

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	3.490	7.993	39.147	2.224	80.795	16.883	150.532
n° di unità con infrazioni	283	1.647	5.931	149	23.126	4.777	35.913
% di unità irregolari	8,1	20,6	15,2	6,7	28,6	28,3	23,9

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

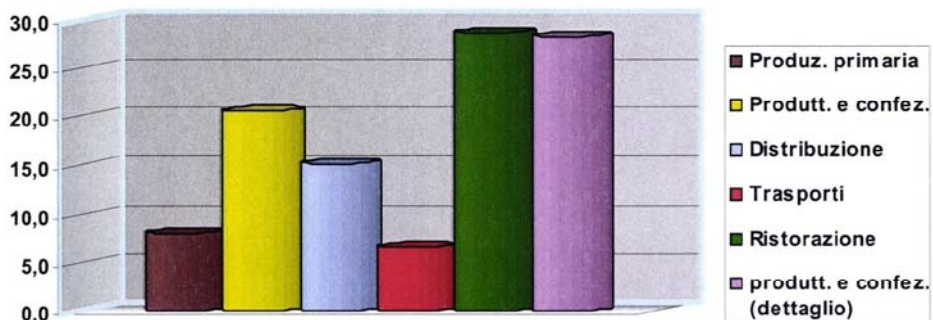
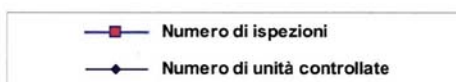
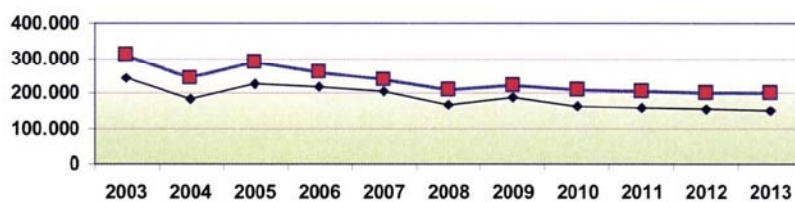
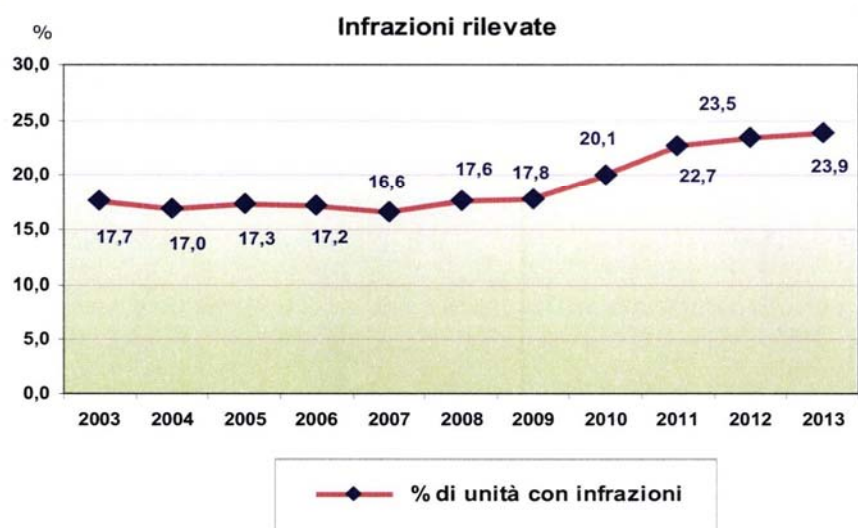


Figura 4 – SIAN: confronto degli ultimi 11 anni (2003-2013)

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	150.532
Numero di ispezioni	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035	210.370	204.882	198.943	201.570
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	35.913
% di unità con infrazioni	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8	20,1	22,7	23,5	23,9
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013

Attività ispettiva





Un analogo raffronto negli ultimi undici anni inerente l'attività di campionamento effettuata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5**. Si nota una lieve diminuzione dell'attività di campionamento rispetto all'anno precedente con una percentuale di campioni irregolari rilevata, pari a al **3.2%** contro il **2.8%** del 2012.

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 2013 nei diversi settori. Complessivamente sono stati adottati **48.271** provvedimenti amministrativi e **483** notizie di reato.

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 11 anni (2003-2013)

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	38.303
Campioni non regolamentari	2.446	1.903	2.980	1.468	1.655	1.218	1.294	649	1.298	1.092	1.241
% di campioni irregolari	3,3	3,3	4,2	2,3	2,9	2,7	2,6	1,8	3,1	2,8	3,2
Anno	2003	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2012	2013

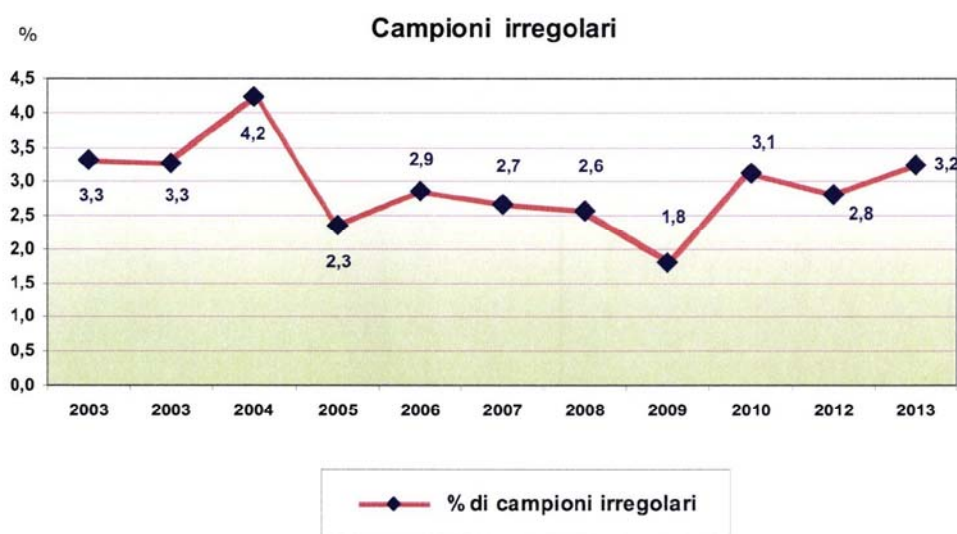
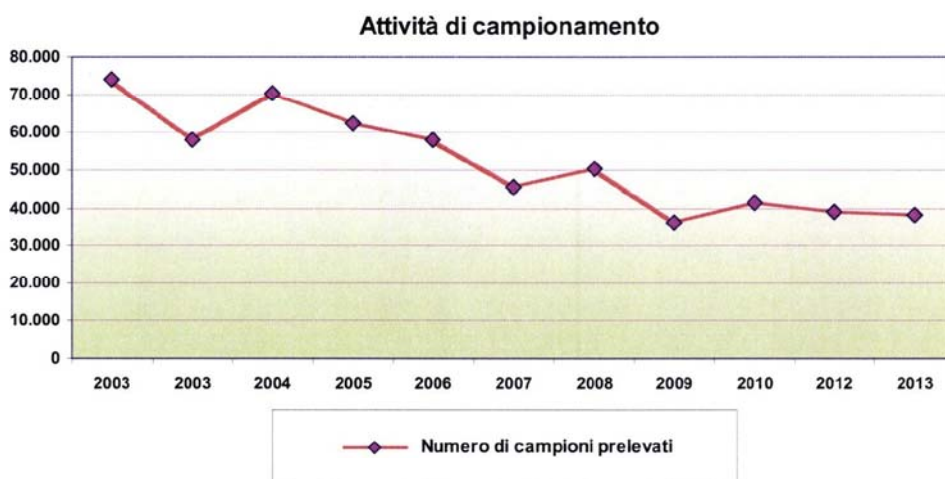


Figura 6– SIAN: distribuzione delle infrazioni rilevate nel 2013

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	24.606	10.962	2.321	210	851	17.990	56.940
% delle infrazioni	43,2	19,3	4,1	0,4	1,5	31,6	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

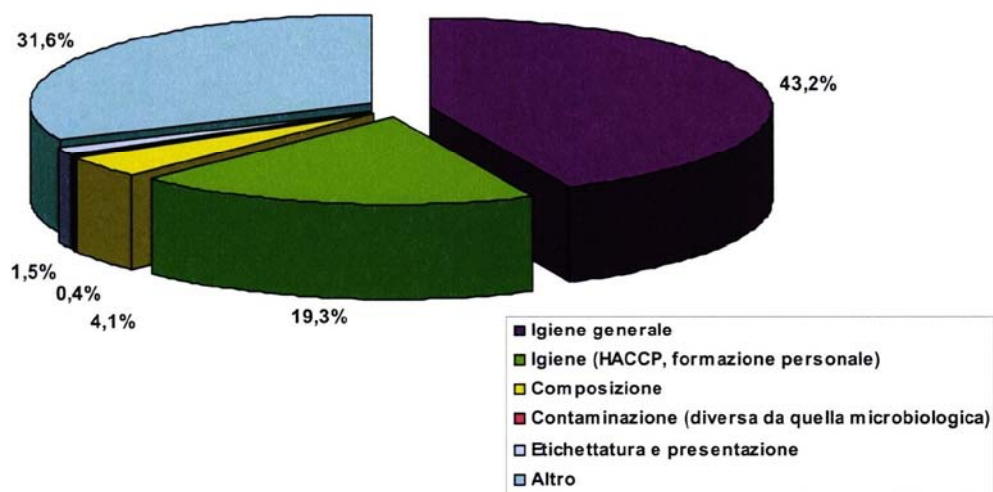
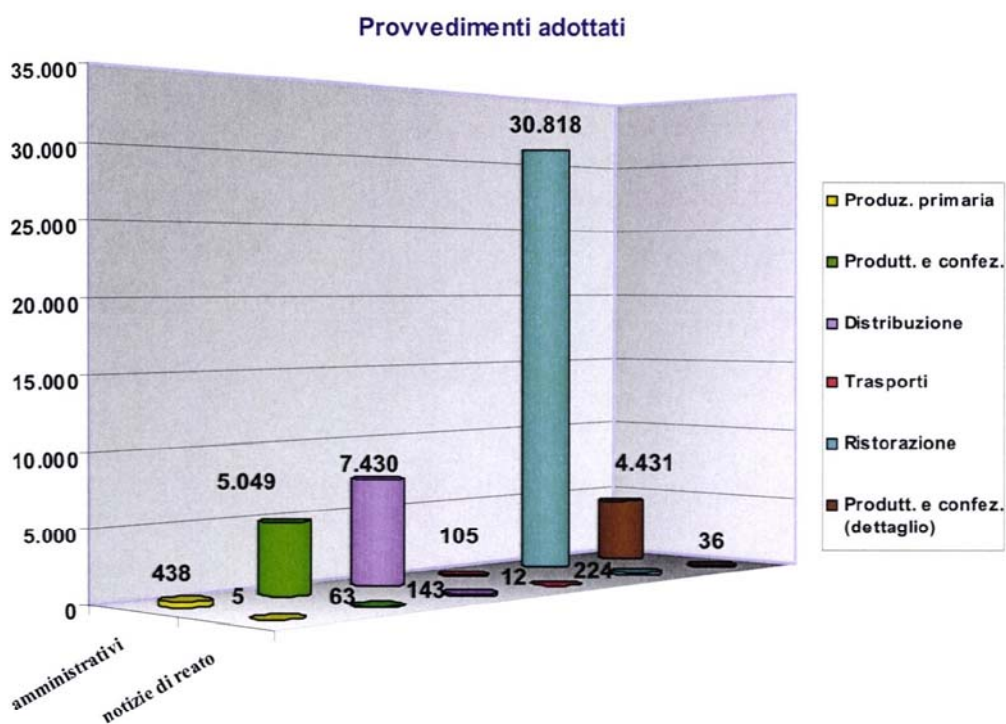


Figura 7 – SIAN: provvedimenti adottati nel 2013

PROVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	438	5.049	7.430	105	30.818	4.431	48.271
notizie di reato	5	63	143	12	224	36	483



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. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 9** e in **Fig. 10**.

Anche in questo caso, per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a sette AA.SS.LL. su dodici. Infatti, come comunicato dall'Assessorato alla Sanità cinque aziende sanitarie locali (Pisa, Viareggio, Empoli, Massa e Livorno) su dodici hanno effettuato l'unificazione interna dei servizi veterinari e dei SIAN per cui il dato di queste aziende è unico e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei diversi servizi.

Pertanto in questo capitolo sono riportati solamente i dati per 7 ASL relativamente ai servizi veterinari, mentre nel computo totale nazionale delle attività ispettive dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL sono state conteggiate anche le attività delle restanti aziende unificate.

Le unità controllate sono state **171.929**, il **27,6%** di quelle totali segnalate sul territorio (**622.198**). L' **8,7%** delle unità controllate sono risultate irregolari durante le ispezioni (**Fig. 10**).

La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nel settore della ristorazione (**19,0%**) e nella categoria dei produttori e confezionatori (**13,6%**), seguono i settori della distribuzione (**13,5%**) e i produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (**13,3%**).

Confrontando l'attività ispettiva dal 2003 al 2013 per i S.V. si nota un decremento del numero delle ispezioni effettuate.

La percentuale di unità con infrazioni è pari al **8,7%** in lieve diminuzione rispetto a quella del 2012 (**9,0%**) (**Fig. 11**).

Dal 2007 il numero dei campioni prelevati è sistematicamente diminuito con un'unica eccezione per l'anno 2009. I campioni risultati irregolari sono pressoché stazionari e pari all' **1,1%**, 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.

Complessivamente sono stati adottati **16.406** provvedimenti amministrativi e **746** notizie di reato.

Figura 8 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2013

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)
				Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
Abruzzo	NUMERO DI UNITA'	706	458	425	2.285	1.106	297	2.884	248	314
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	196	95	115	1.269	130	107	152	35	269
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	198	394	336	1.671	148	120	196	41	370
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	6	3	209	0	12	36	4	12
Basilicata	NUMERO DI UNITA'	4	128	55	991	115	290	582	162	646
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	128	58	980	90	135	232	106	581
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4	536	63	1.234	90	135	249	181	682
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	3	4	17	0	0	9	5	17
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA'	517	700	336	1.820	24	74	7.504	756	1.259
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	48	152	47	163	0	1	105	18	247
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	63	520	209	220	0	1	114	19	359
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	108	15	42	0	0	22	0	121
Calabria	NUMERO DI UNITA'	13.965	346	222	4.228	1.013	820	3.716	426	1.479
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.173	340	107	1.982	251	348	422	169	896
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.259	1.005	202	3.016	263	389	457	184	2.259
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	35	16	14	65	12	10	28	14	40
Campania	NUMERO DI UNITA'	54.437	2.796	867	18.316	18.767		27.293	3.250	1.359
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.714	1.658	519	6.418	638		4.144	1.065	579
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	17.158	14.692	2.873	12.246	762		6.237	2.283	1.404
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	61	153	26	317	19		244	37	31
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA'	762		543	15.108	2.482		34.698	5.267	242
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	258		273	3.114	420		365	200	212
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	385		444	4.849			581	392	550
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	46		49	820	50		127	65	23
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA'	4.541	20	26	760	227	9	0	0	532
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.542	20	17	474	13	4	17	0	269
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.932	567	33	525	13	4	17	0	403
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	132	13	12	157	3	0	17	0	143
Lazio	NUMERO DI UNITA'	16.813	356	376	7.077	2.401	509	3.048	583	1.953
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.090	1.504	345	4.911	682	120	812	195	1.300
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.004	6.337	1.896	5.922	1.025	52	1.192	256	2.063
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	240	92	28	631	2	2	331	47	165
Liguria	NUMERO DI UNITA'	7.833	47	298	1.659	57	16	523	94	1.390
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.481	37	105	522	64	4	117	32	536
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.251	414	250	663	90	5	186	40	753
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	53	20	33	186	2	1	39	5	272
Lombardia	NUMERO DI UNITA'	169	597	2276	20816		905			2476
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	106	312	838	9006		180	1675	655	1317
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	165	402	1802	17930		570	2359	1027	2953
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	26	120	1797		35	808	198	263

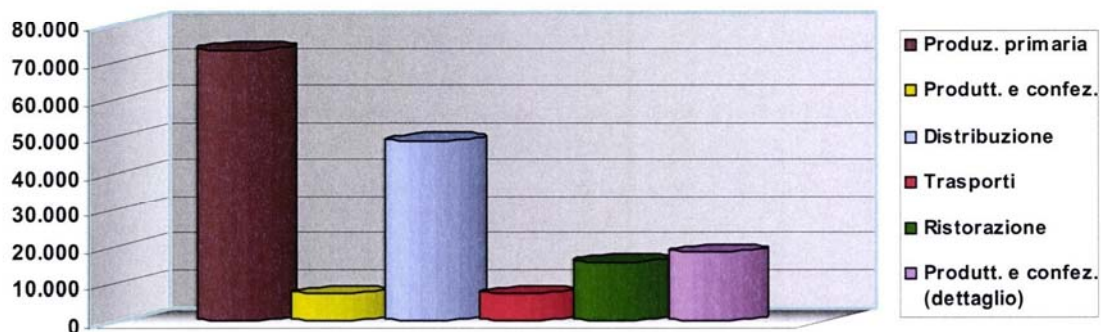
XVII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI - DOC. LXXVI, N. 2

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)
				Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)	
Marche	NUMERO DI UNITA'	22.211	566	578	6.063	645	1.324	10.424	1.469	2.962
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.908	217	92	1.176	141	221	402	157	1.136
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.212	996	116	1.211	141	222	459	171	1.243
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	16	25	7	64	1	4	41	28	74
Molise	NUMERO DI UNITA'	83	0	15	388	341	38	0	0	37
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	3	5	264	5	0	0	0	68
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	3	0	213	0	0	0	0	15
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	NUMERO DI UNITA'	15.777		410	6.526	626	364	58	0	2.291
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.580		316	3.232	376	12	30	25	1.466
Puglia	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.254		429	2.964	370	12	30	25	1.462
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	79		21	875	21	0	7	6	271
	NUMERO DI UNITA'	2.718	571	434	7.102	1.656	1.922	4.449	734	3.999
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.136	532	255	3.884	316	614	1.405	335	2.490
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.473	2.922	784	4.282	391	622	1.363	372	2.753
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	103	28	210	11	27	86	86	204
Sicilia	NUMERO DI UNITA'	28.538	420	98	2.491	1.009	861	2.208	175	2.876
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.285	419	84	958	188	348	167	46	2.454
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.004	1.193	253	2.725	210	361	179	46	3.534
Toscana	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	100	53	21	38	1	0	2	9	72
	NUMERO DI UNITA'	15.803	624	479	7.418	1.758	2.468	7.113	837	5.100
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.513	474	317	2.468	123	470	1.012	147	1.403
Trento P.A.	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.148	1.943	882	3.184	89	549	1.045	139	1.774
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	38	75	41	227	3	9	145	14	128
	NUMERO DI UNITA'	16.251	475	374	3.235	500	347	4.693	454	3.281
Umbria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.895	246	141	593	117	42	623	171	924
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.569	2.094	486	906	190	64	812	196	1.492
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	203	132	45	236	13	7	267	65	413
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA'	4.099	170	43	366	99	121	0	0	751
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.141	170	32	315	30	32	0	0	297
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.347	832	32	325	30	33	0	0	303
Veneto	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	38	22	2	16	0	0	0	0	35
	NUMERO DI UNITA'	25.174	193	215	1.643	409		5.924	980	1.761
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.150	140	40	357	20		460	160	457
Veneto	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.558	2.286	150	546	29		550	183	643
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	164	52	5	74	1		166	42	129
	NUMERO DI UNITA'	7	537	3	43	0	27	0	0	232
Veneto	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7	371	3	34	0	9	0	0	182
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36	1.352	15	93	0	12	0	0	497
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	5	0	1	0	0	0	0	2
Veneto	NUMERO DI UNITA'	42.921	682	347	4.221	1.885	2.462	2.273	318	2.150
	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	23.171	632	324	2.769	349	901	179	150	1.590
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45.682	11.820	1.773	4.984	235	880	279	268	2.656
Veneto	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	286	109	35	124	0	4	27	4	68

Figura 10 – Servizi Veterinari: Attività ispettiva per l’anno 2013

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	73.398	7.450	48.922	7.501	15.985	18.673	171.929
n° di unità con infrazioni	1.531	1.013	6.615	250	3.031	2.483	14.923
% di unità irregolari	2,1	13,6	13,5	3,3	19,0	13,3	8,7

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

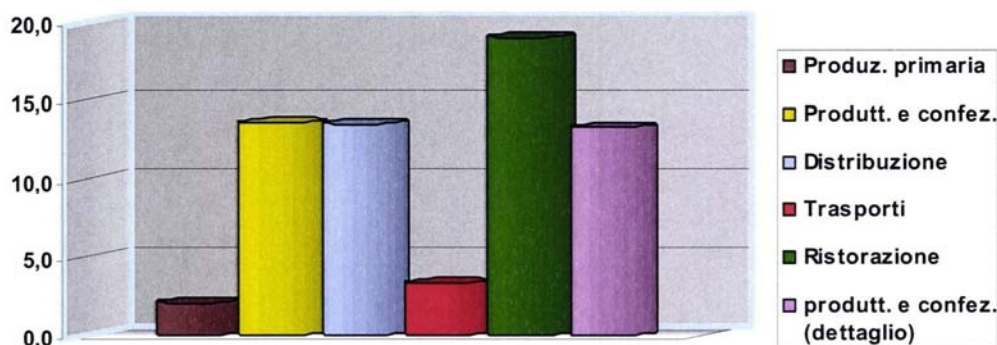
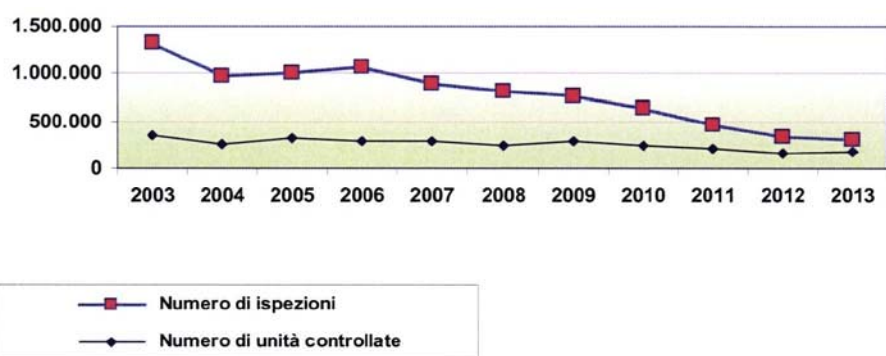


Figura 11 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2013

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	171.929
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	303.150
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	14.923
% di unità con infrazioni	6,3	5,8	6,7	5,7	7,0	8,4	7,5	7,5	8,8	9,0	8,7
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013

Attività ispettiva



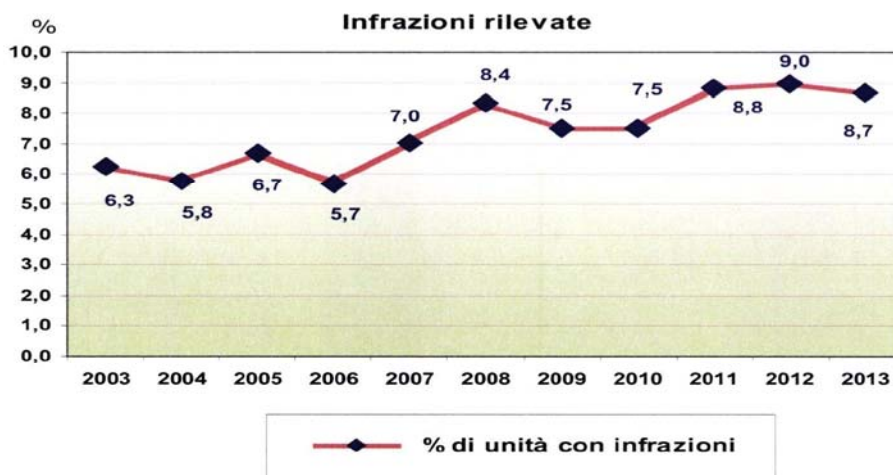
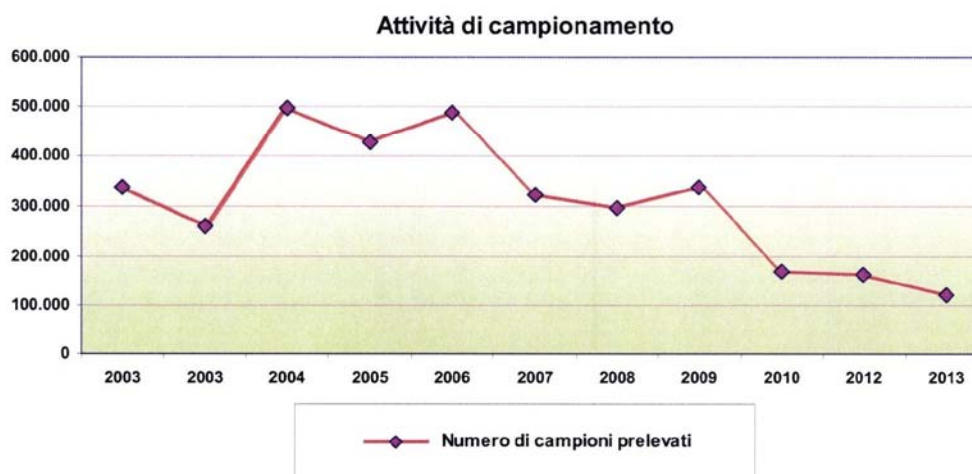


Figura 12 – Servizi Veterinari: Confronto anni 2003-2013

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	120.461
Campioni non regolamentari	5.928	6.289	8.920	2.744	3.060	2.389	2773	2.323	1.435	1.517	1.309
% di campioni irregolari	1,8	2,4	1,8	0,6	0,6	0,7	0,9	0,7	0,8	0,9	1,1
Anno	2003	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2012	2013



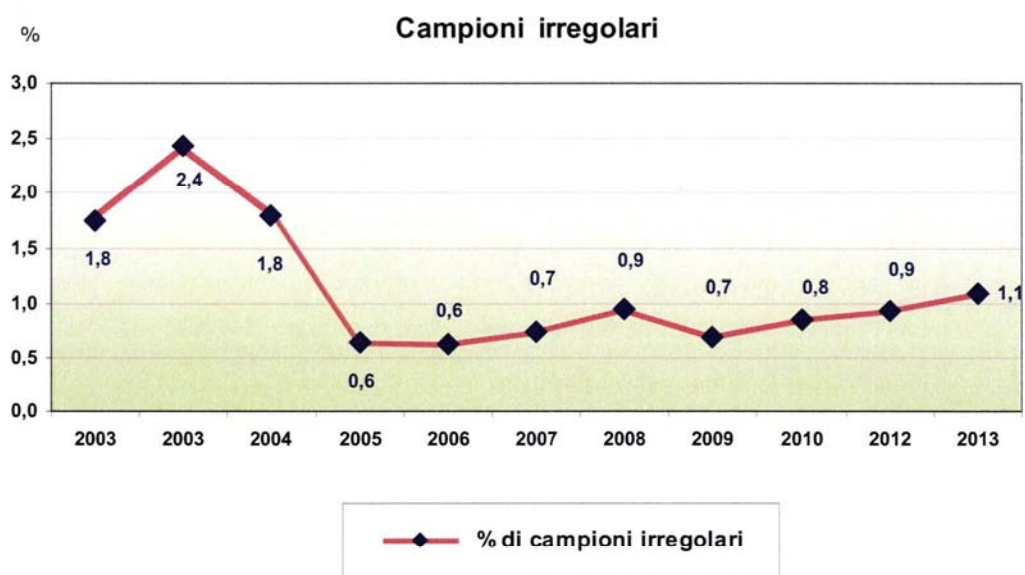


Figura 13 – Servizi Veterinari: Distribuzione delle infrazioni 2013

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	12.743	7.854	300	318	965	3.554	25.734
% delle infrazioni	49,5	30,5	1,2	1,2	3,7	13,8	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

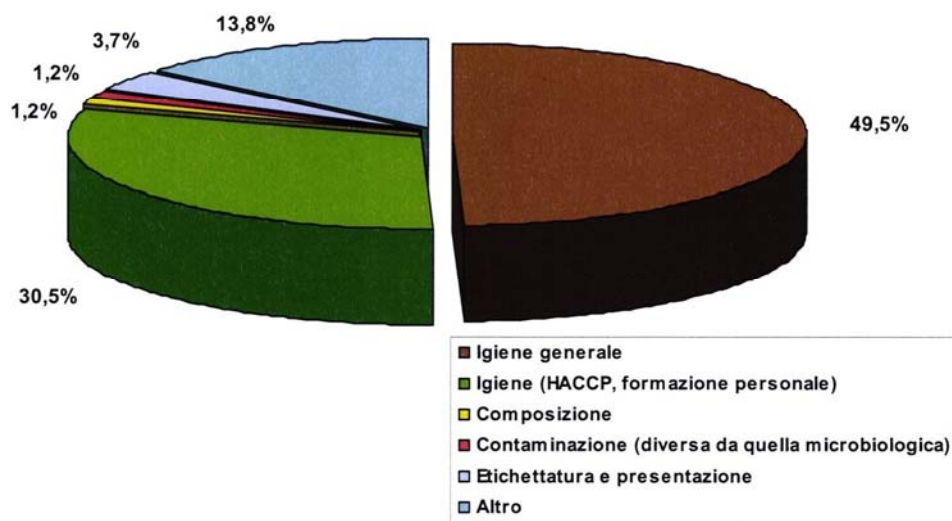
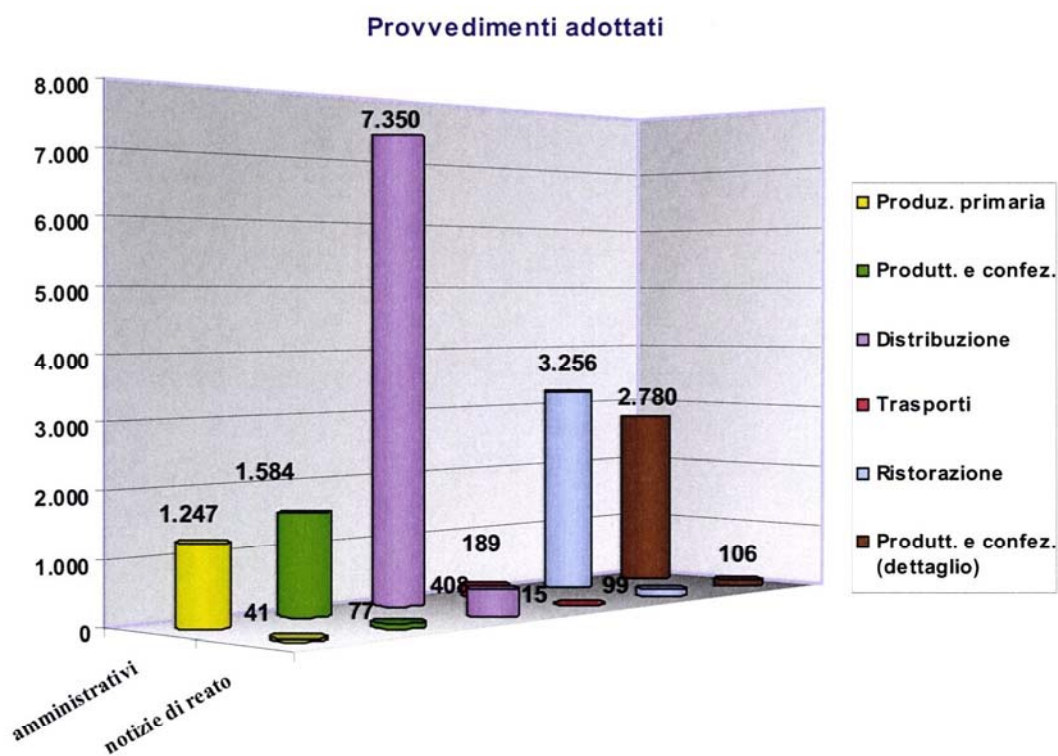


Figura 14 – Servizi Veterinari: Provvedimenti adottati nell’anno 2013

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	1.247	1.584	7.350	189	3.256	2.780	16.406
notizie di reato	41	77	408	15	99	106	746



RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2013 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE A LIVELLO ISPETTIVO ED ANALISI DEI TREND

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2013, 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, includendo in questa figura anche i dati delle 5 USL Toscane che, come dettagliato nei precedenti capitoli, hanno unificato i due servizi (SIAN e SV) trasmettendo a parte la loro rendicontazione.

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 **327.021** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **52.395** (pari al **16.0%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**27,3%**) seguite da produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (**20,8%**), 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 **21.4 %** di quelle che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.528.952**).

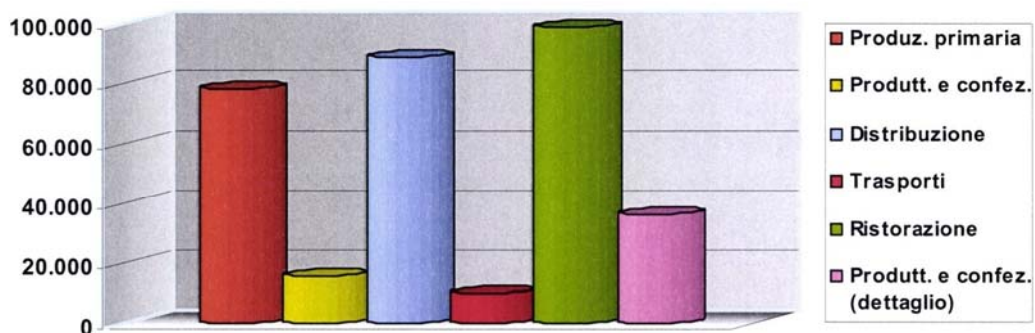
Figura 15- S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2013

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	431.359	44.990	36.496	284.954	78.891	25.743	445.186	64.659	116.674	1.528.952
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	78.013	15.750	10.665	77.998	5.667	4.090	78.959	19.762	36.117	327.021
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	117.435	62.981	23.696	113.712	5.956	4.555	104.700	27.714	51.354	512.103
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.863	2.863	1.474	11.290	238	171	22.704	4.296	7.496	52.395
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	90.709	17.730	6.228	24.571	46	45	6.648	5.188	8.924	160.089
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	285	354	158	674	1	72	424	159	461	2.588
NUMERO INFRAZIONI:	772	4.919	1.005	8.982	151	185	15.066	3.767	4.110	38.957
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	483	2.203	511	4.183	169	123	8.242	1.400	2.892	20.206
c) Composizione	9	561	59	356	1	0	1.303	305	245	2.839
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	87	57	52	202	4	0	26	31	77	536
e) Etichettatura e presentazione	25	233	60	749	18	6	463	55	223	1.832
f) Altro	683	2.024	1.069	3.618	146	58	9.195	2.091	2.925	21.809
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1.716	6.742	2.143	12.846	222	76	29.727	5.434	7.410	66.316
b) Notizie di reato	46	145	71	481	12	15	275	61	146	1.252

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	78.013	15.750	88.663	9.757	98.721	36.117	327.021
n° di unità con infrazioni	1.863	2.863	12.764	409	27.000	7.496	52.395
% di unità irregolari	2,4	18,2	14,4	4,2	27,3	20,8	16,0

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

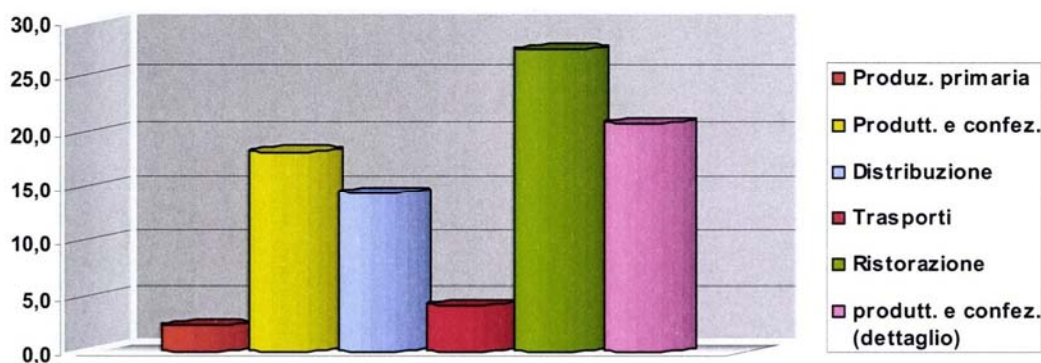
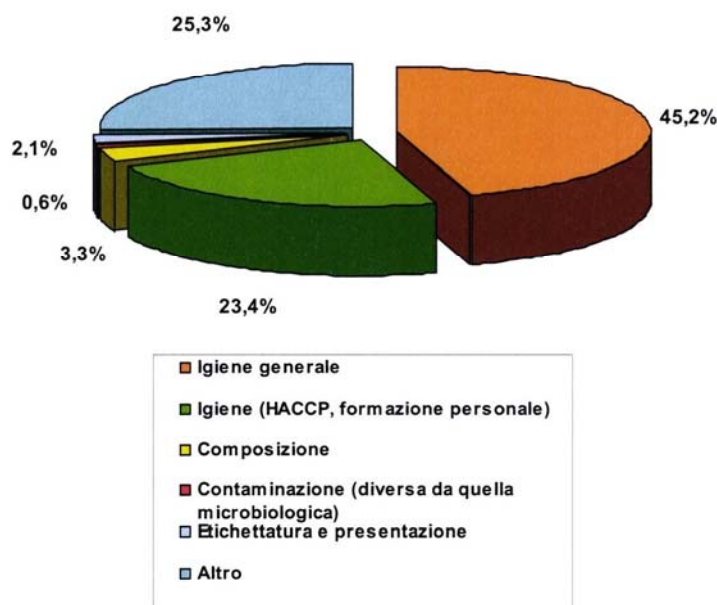


Figura 17 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	38.957	20.206	2.839	536	1.832	21.809	86.179
% delle infrazioni	45,2	23,4	3,3	0,6	2,1	25,3	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni



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 - 2013, particolarmente nei settori dei Produttori e dei Trasformatori (**Fig. 18 e Fig. 19**).

		2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
		ispezioni per unità di impresa alimentare						
PRODUTTORI		1,27	1,25	0,93	0,78	0,51	0,29	0,27
TRASFORMATORI		4,73	5,21	3,92	3,48	1,92	1,90	1,40
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	1,77	1,74	1,59	1,06	0,87	0,86	0,65
	Dettaglio (cod. 04)	0,54	0,52	0,50	0,49	0,51	0,40	0,40
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,39	0,34	0,29	0,19	0,18	0,10	0,08
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,39	0,40	0,36	0,33	0,26	0,20	0,18
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	0,28	0,26	0,23	0,24	0,23	0,22	0,24
	Collettiva (cod. 08)	0,50	0,50	0,43	0,49	0,42	0,40	0,43
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		0,54	0,53	0,56	0,52	0,50	0,47	0,44
COMMERCIO AL DETTAGLIO		0,48	0,46	0,42	0,39	0,37	0,32	0,32
TOTALI		0,84	0,84	0,69	0,61	0,46	0,36	0,33

Figura 18

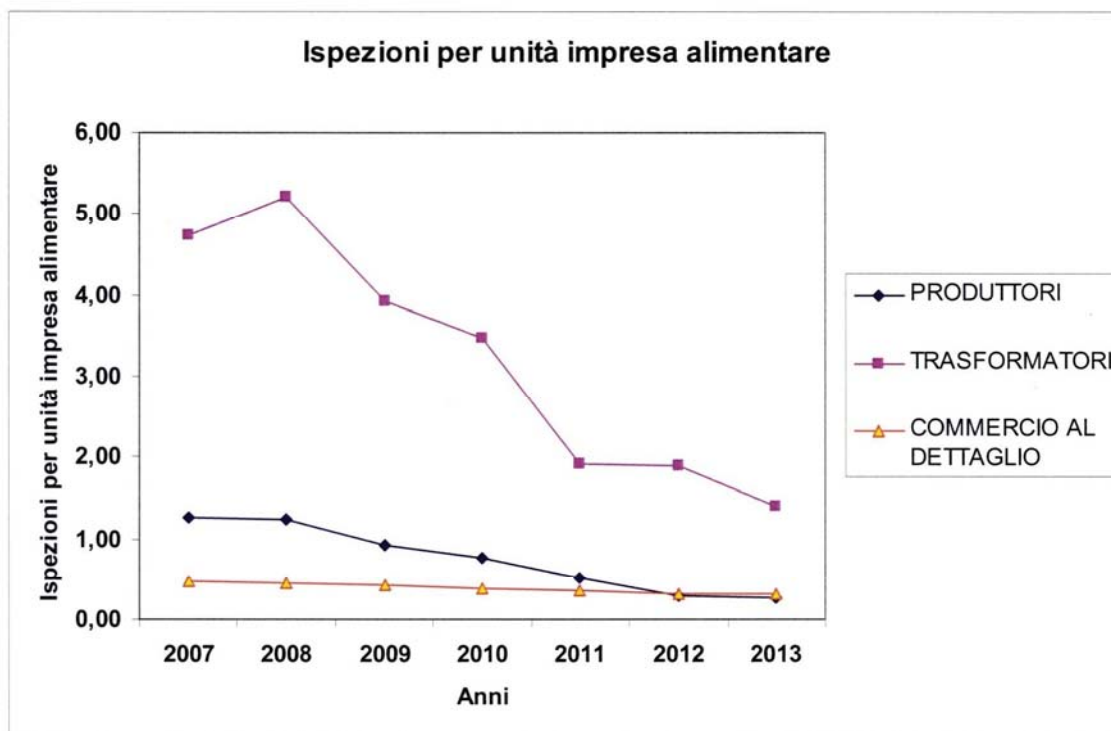


Figura 19

Analogamente, nelle **Figg. 20 e 21** viene mostrato il secondo indicatore che evidenzia il trend nel corso degli anni 2007-2013 nei diversi settori tenendo conto del rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

		2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
		numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni /numero UIA %						
PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)		1,32	1,74	0,93	0,48	0,68	0,43	0,43
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)		12,24	13,64	14,87	10,37	6,78	7,64	6,36
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	5,44	6,22	7,16	7,25	4,98	4,76	4,04
	Dettaglio (cod. 04)	4,50	4,19	4,12	4,22	4,44	3,90	3,96
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	1,39	1,08	0,97	0,57	0,75	0,37	0,30
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	1,37	1,91	1,55	0,59	0,79	0,71	0,66
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	4,65	4,33	4,11	4,49	4,94	4,85	5,10
	Collettiva (cod. 08)	7,34	7,07	6,85	7,23	6,96	5,96	6,64
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		5,75	6,14	6,45	5,88	6,56	6,45	6,42
Commercio al dettaglio		4,65	4,58	4,49	4,57	4,81	4,51	4,53
TOTALI		4,03	4,15	3,86	3,66	3,67	3,42	3,43

Figura 20

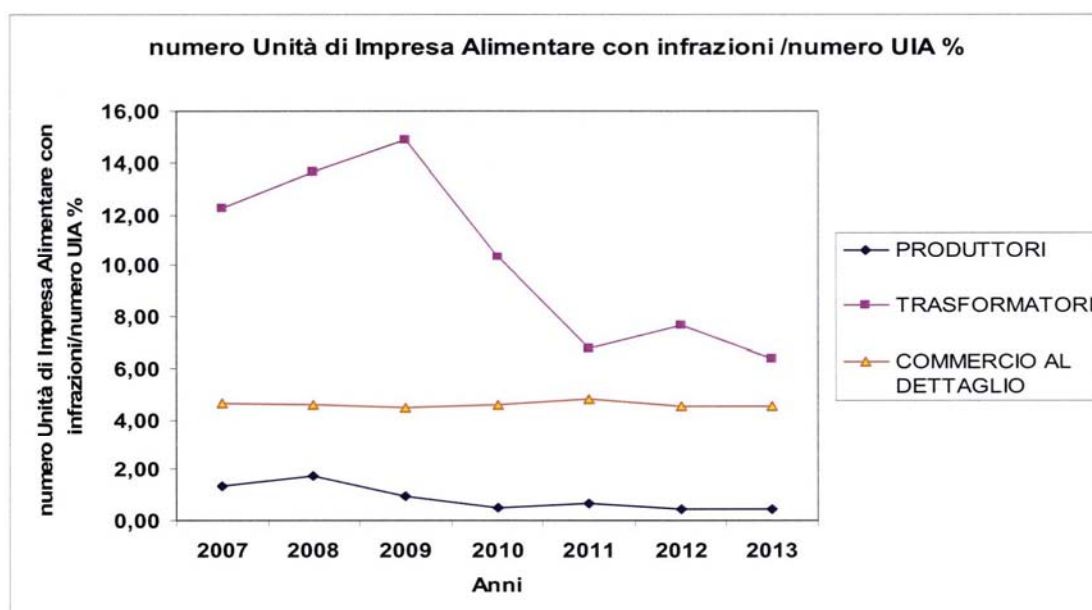


Figura 21

ATTIVITA' ANALITICA – Laboratori pubblici

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.ZZ.SS.), 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 sucedanei;
- *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. 22**. I risultati riepilogativi nazionali sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 23**. Per le Regioni E. Romagna, Calabria e Sardegna i campioni sono stati analizzati dai rispettivi Istituti Zooprofilattici e non dagli ARPA. La Regione Molise non ha inviato i dati dei laboratori ARPA poiché non sono accreditati.

Durante il 2013, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e da Laboratori di Sanità Pubblica, un totale di **20.456** campioni di alimenti e bevande, di cui **534** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **2.6%**. Un raffronto dell'attività analitica negli anni dal 2003 al 2013, schematizzato nella **Fig. 24**, mostra, per il 2013, una diminuzione del numero di campioni analizzati rispetto al 2010-2012 dovuta principalmente al fatto che la maggior parte delle analisi sugli alimenti sono state conferite agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Nella **Fig. 25** 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. 26** 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, dolci e piatti preparati. Quanto esposto dalla **Fig. 26** viene anche illustrato graficamente.

Figura 22- Attività analitica svolta dalle ARPA e dai LSP nel 2013

ARPA e LSP - 2013		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotto	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Fruita e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluse il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Fruita secca a guscio rigido, sputini	Platti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0
BASILICATA	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	1	23	52	185	141	12	136	42	4	0	2	6	1	1	18	0	4	10
BOLZANO (P.A.)	N° campioni analizzati irregolari	113	6	50	45	23	4	137	214	21	73	63	42	64	11	5	1	162	33	0	12	28
CALABRIA	N° campioni analizzati irregolari	2	0	0	2	11	0	4	1	0	2	1	4	0	1	1	1	2	0	0	0	0
CAMPANIA	N° campioni analizzati irregolari	0	0	6	1	29	97	171	355	61	69	67	0	0	1	14	567	716	34	0	23	12
EMILIA R.	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	3	0	0	0	0
FRIULI V.G.	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	6	13	9	59	76	32	19	25	4	6	0	2	14	15	22	0	16	16
LAZIO	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0
LIGURIA	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	0	37	82	136	115	23	34	26	2	0	4	15	27	142	66	0	141	11
LOMBARDIA	N° campioni analizzati irregolari	88	13	70	83	88	42	241	317	40	10	67	3	17	8	8	20	114	49	0	7	15
MARCHE	N° campioni analizzati irregolari	0	0	2	1	68	42	319	201	62	6	49	2	138	7	0	3	230	6	0	32	0
MOLISE	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	1	103	16	206	246	26	42	58	0	2	0	7	29	16	43	0	21	4
PIEMONTE	N° campioni analizzati irregolari	0	24	2	6	17	42	222	351	40	30	34	1	10	10	14	59	9	144	18	129	8
PUGLIA	N° campioni analizzati irregolari	45	0	6	1	213	166	551	115	23	89	203	23	67	12	38	38	307	65	13	89	60
SARDEGNA	N° campioni analizzati irregolari	5	0	1	0	0	24	46	1	0	6	3	1	3	0	0	0	18	1	0	0	10
SICILIA	N° campioni analizzati irregolari	5	0	0	0	0	112	350	54	65	93	9	0	2	9	0	13	489	44	0	0	17
TOSCANA	N° campioni analizzati irregolari	151	0	45	12	20	35	250	202	69	77	28	2	19	6	32	21	618	22	0	85	333
TRENTO (P.A.)	N° campioni analizzati irregolari	2	0	1	0	3	0	58	16	8	4	0	0	3	2	3	0	70	0	0	16	0
UMBRIA	N° campioni analizzati irregolari	17	1	16	5	30	17	34	50	1	1	57	3	0	1	3	0	111	0	0	2	2
VALLE D'AOSTA	N° campioni analizzati irregolari	2	0	0	2	11	12	14	4	0	8	19	7	9	0	0	0	10	16	0	0	3
VENETO	N° campioni analizzati irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
		0	0	0	0	246	241	1.535	650	221	255	209	78	203	104	26	111	600	191	17	118	0
		0	0	0	0	1	1	24	6	0	0	2	1	0	2	1	3	3	0	0	0	0

Figura 23— Attività analitica svolta dalle ARPA e dai LSP nel 2013. 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	254	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pastorizzato	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 04	Latte sterilizzato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	23	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	16	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
04 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	87	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6	-
	TOTALE	443	9	-	-	9	-	-	-	-	-	-	9	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 09	Uova di volatili sgucciate, tuorli	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	90	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	2
	TOTALE	197	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	2

4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	34	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2
03 05	Molluschi gasteropodi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 07	Molluschi cefalopodi	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostei	15	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		166	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	753	14	-	-	-	-	1	-	1	17	20
15 07 01 001	Olio di oliva	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	502	1	-	-	-	-	4	-	-	-	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	129	3	-	-	-	-	3	-	-	-	3
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		921	17	-	-	-	-	1	4	1	17	23

6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	43	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	96	7	-	-	2	-	1	-	-	5	9
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	460	19	-	-	2	-	-	-	-	2	22
21 03	Prep. per salse e salse	317	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	970	27	-	-	4	-	1	-	-	8	32
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	638	10	-	-	2	5	1	-	-	1	10
11 00	Prodotti della macinazione	821	26	-	-	24	14	1	-	-	-	40
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	738	46	-	-	6	-	1	3	19	10	47
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.057	44	3	-	45	-	-	-	2	-	51
19 03 01	Paste alimentari secche	515	5	-	-	5	-	-	-	-	-	5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	360	24	-	-	20	-	-	-	-	-	24
19 03 03	Paste alimentari speciali	294	16	-	-	17	-	-	-	-	-	17
	TOTALE	4.423	171	3	-	119	19	1	5	21	11	194
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2.128	28	1	-	15	1	2	4	1	-	28
08 00	Frutta	1.032	14	-	-	4	-	-	10	-	-	14
	TOTALE	3.160	42	1	-	19	1	2	14	1	4	42
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	624	14	-	-	17	-	-	-	-	-	17
25 00	Sale da cucina	52	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	TOTALE	676	15	-	-	17	-	-	-	-	1	18

10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	403	6	-	-	-	-	-	4	-	-	2	6
22 02	Altre bevande non alcoliche	533	10	-	-	-	-	-	6	-	-	4	10
	TOTALE	936	16	-	-	-	-	-	10	-	-	4	16
11. VINO													
22 04	Mosti	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	949	8	-	-	-	1	-	-	-	1	5	8
	TOTALE	950	8	-	-	-	1	-	-	-	1	5	8
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	79	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	14	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	85	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	TOTALE	180	6	-	-	-	-	-	1	-	-	5	6
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	517	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
	TOTALE	517	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	175	5	-	-	-	-	-	4	-	-	1	5
	TOTALE	175	5	-	-	-	-	-	4	-	-	1	5
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	140	5	-	-	-	-	-	4	-	1	-	5
04 10	Miele	33	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTALE	173	6	-	-	-	-	-	4	-	2	-	6
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	894	17	-	-	-	-	3	13	-	-	-	16
	TOTALE	894	17	-	-	-	-	3	13	-	-	-	16

17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	3.536	123	3	8	139	-	-	-	-	2	152
	TOTALE	3.536	123	3	8	139	-	-	-	-	2	152
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	761	5	-	-	1	-	1	-	2	1	5
	TOTALE	761	5	-	-	1	-	1	-	2	1	5
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	729	45	-	-	29	14	4	-	-	-	47
	TOTALE	729	45	-	-	29	14	4	-	-	-	47
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	334	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	217	11	-	-	10	-	-	-	1	1	12
	TOTALE GLOBALE	20.456	534	7	9	346	33	34	35	33	66	602

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

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

A.R.P.A. ELSP - Attività analitica



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

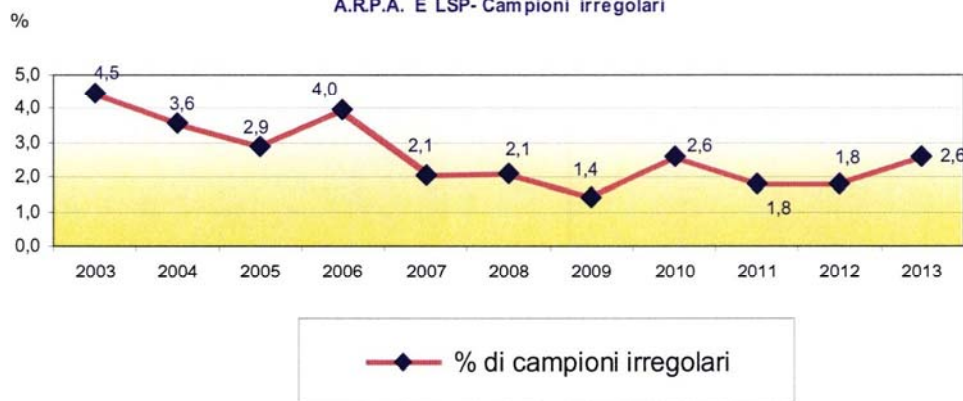


Figura 25 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni 2013

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

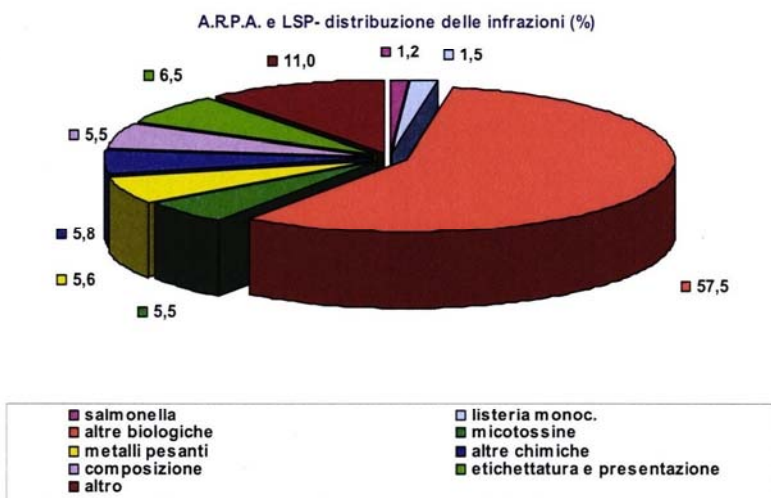
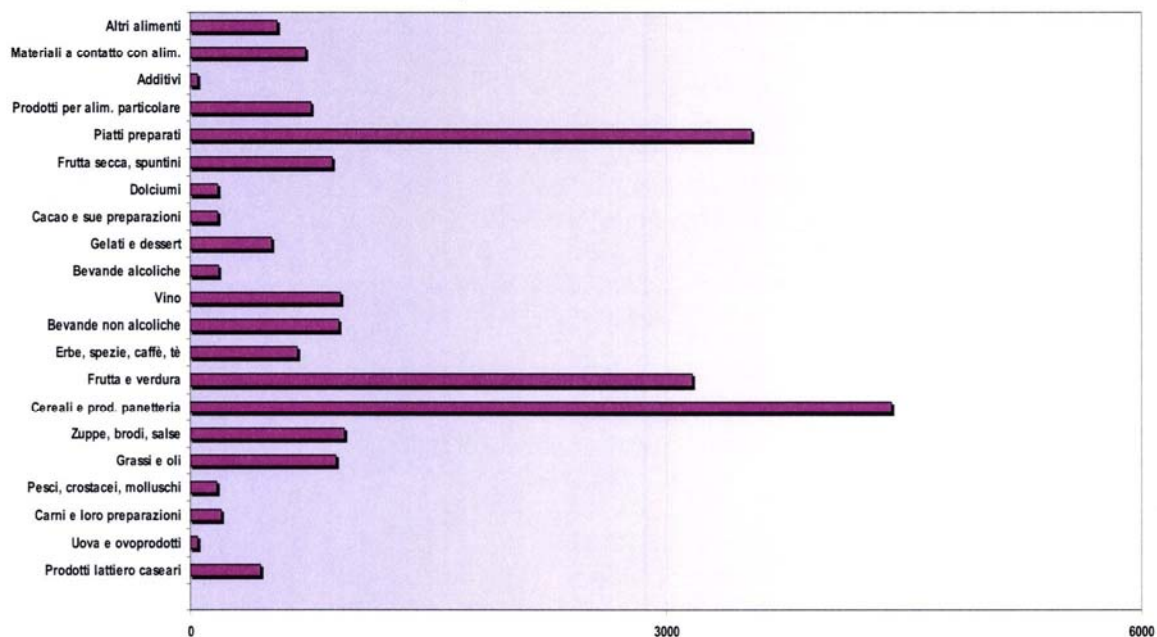


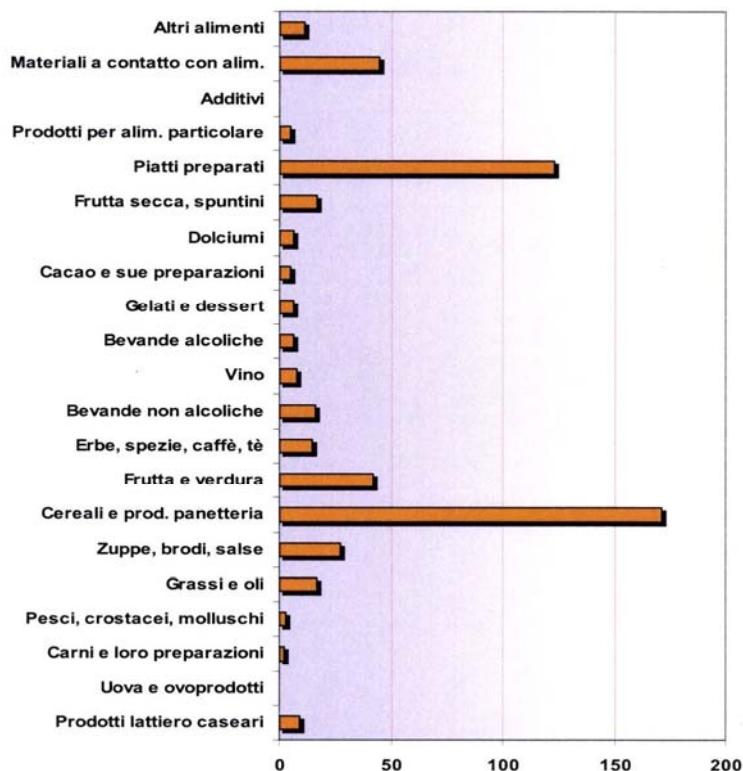
Figura 26 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2013

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

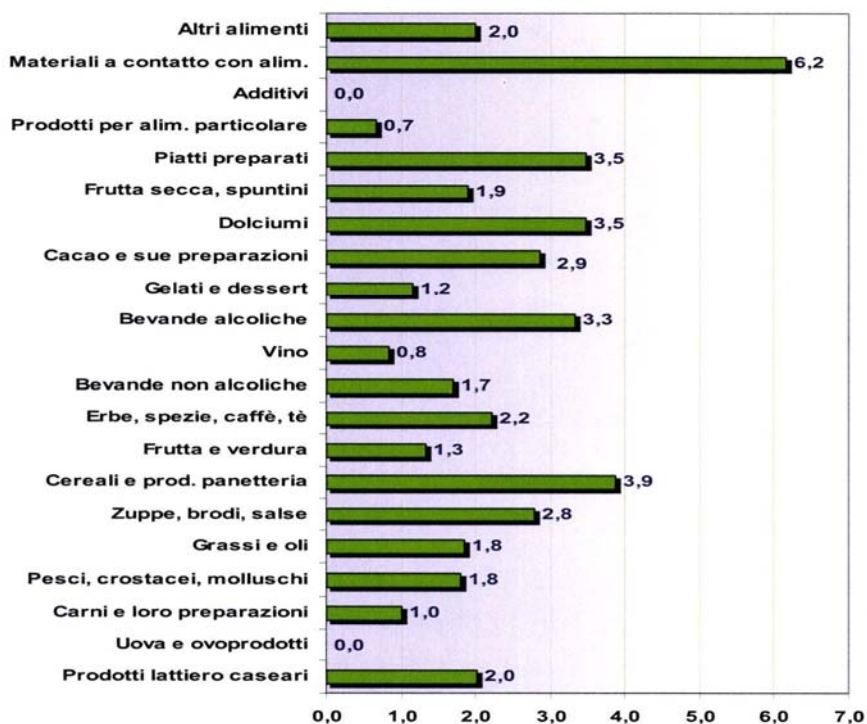
Principali classi di alimenti e bevande analizzati



Numero di campioni irregolari analizzati



% di campioni irregolari analizzati



Come già da diversi anni si sono intraprese iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce “altro”.

Come per gli anni precedenti, ed in attesa che l’inserimento dei dati relativi ai laboratori nel nuovo flusso informativo NSIS vada a regime, è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora criticità, dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio, o lo hanno fatto in modo disomogeneo. Pertanto, la **Fig. 27** si riferisce solo ai dati trasmessi da 12 Laboratori regionali.

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

Figura 27 – ARPA e LSP. Attività analitica

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

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

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

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

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

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

Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

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

Con il DM 27/02/2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati. Relativamente ai controlli effettuati durante il 2013, la **Fig. 28** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi.

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

I.Z.S. - 2013		Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotto	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e suoi preparati	Doclumi	Frutta secca a guscio rigido	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Alimenti	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campionamenti 180 Irregolari	18	169	177	4	17	72	43	8	11	12	1	0	0	5	7	4	0	11	0	4	1
BASILICATA	N° campionamenti 185 Irregolari	7	391	48	0	11	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
BOLZANO (P.A.)	N° campionamenti 23 Irregolari	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CALABRIA	N° campionamenti 2.290 Irregolari	56	35.392	162	63	21	200	404	21	27	37	1	30	1	1	15	11	440	52	1	59	153
CAMPANIA	N° campionamenti 1.408 Irregolari	30	510	1.164	1	8	90	30	1	1	6	0	0	5	1	1	0	960	127	0	6	19
EMILIA R.	N° campionamenti 352 Irregolari	56	712	531	17	83	461	235	77	133	66	14	55	50	156	50	59	29	246	7	3	55
FRIULI V.G.	N° campionamenti 457 Irregolari	13	224	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
LAZIO	N° campionamenti 833 Irregolari	10	1.346	1.019	8	7	116	7	17	22	0	3	25	0	0	22	0	132	56	16	0	28
LIGURIA	N° campionamenti 144 Irregolari	4	185	142	0	17	16	5	0	1	0	0	13	0	0	0	0	7	8	0	0	1
LOMBARDIA	N° campionamenti 737 Irregolari	26	1.714	420	9	19	40	58	0	6	5	0	11	0	0	0	0	27	5	3	0	16
MARCHE	N° campionamenti 264 Irregolari	4	352	186	0	0	30	10	4	2	0	0	0	28	2	41	0	129	6	0	5	0
MOLISE	N° campionamenti 170 Irregolari	0	137	35	1	2	21	31	1	8	4	0	0	0	0	2	1	1	3	0	0	2
PIEMONTE	N° campionamenti 406 Irregolari	15	453	130	1	209	129	42	57	16	0	0	18	0	0	3	0	543	11	1	0	6
PUGLIA	N° campionamenti 912 Irregolari	105	960	815	7	16	21	12	10	0	0	0	0	12	0	31	0	33	8	0	0	11
SARDEGNA	N° campionamenti 537 Irregolari	78	840	2.036	100	13	227	201	22	46	41	10	21	0	0	37	19	291	32	0	9	20
SICILIA	N° campionamenti 3.925 Irregolari	110	2.899	2.433	3	10	269	260	26	20	1	0	48	0	0	80	0	3.013	89	0	61	123
TOSCANA	N° campionamenti 1.052 Irregolari	22	418	240	4	0	62	12	4	0	0	0	0	13	0	11	0	59	25	0	0	1
TRENTO (P.A.)	N° campionamenti 14 Irregolari	13	247	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47	0	22	0	22	0	0	0	0
UMBRIA	N° campionamenti 159 Irregolari	5	284	125	41	46	108	143	17	16	18	0	6	0	0	2	29	24	70	69	0	0
VALLE D'AOSTA	N° campionamenti 11 Irregolari	0	29	0	2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
VENETO	N° campionamenti 1.244 Irregolari	108	1.444	812	0	1	0	0	4	0	0	0	0	7	0	135	0	225	1	3	0	96
		7	60	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0

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

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

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

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

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

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

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

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	6.516	140	2	5	100	20	-	13	-	-	-	140
04 01 02	Latte pastorizzato	338	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 01 03	Latte UHT	363	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
04 01 04	Latte sterilizzato	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	98	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	181	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	34	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
04 05	Burro	321	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	7.728	189	4	26	164	2	-	8	-	-	1	208
	TOTALE	15.745	335	6	32	266	22	-	23	3	-	2	354
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	632	5	3	-	-	-	-	2	-	-	-	5
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	67	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
	TOTALE	699	6	5	-	-	-	-	2	-	-	-	7
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	38.948	212	32	27	203	-	-	6	17	-	2	304
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	577	19	11	4	4	-	-	1	-	-	-	20
02 04	Altre carni	417	18	3	-	15	-	-	-	-	-	-	18
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.884	394	196	120	35	-	-	46	11	-	16	424
	TOTALE	48.826	643	242	151	257	-	-	53	28	-	2	766

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

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

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

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

Figura 30 – IZS: Raffronto anni 2003-2013

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

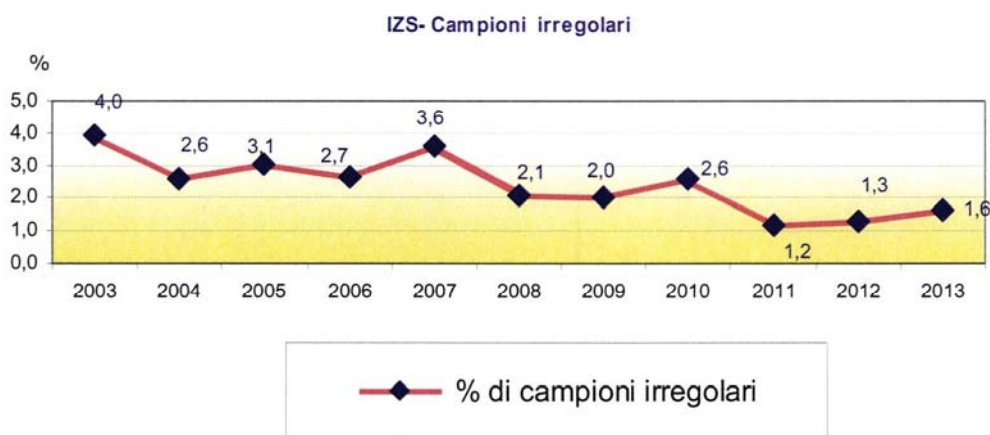


Figura 31 – IZS: distribuzione delle infrazioni del 2013

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

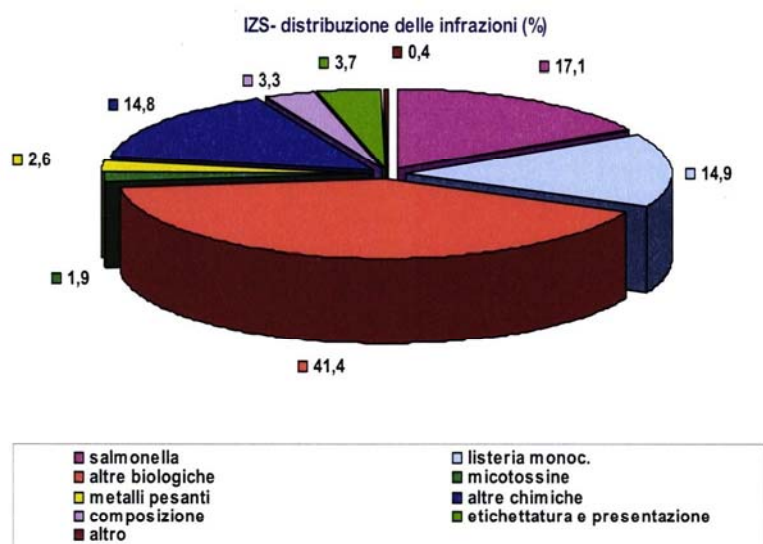
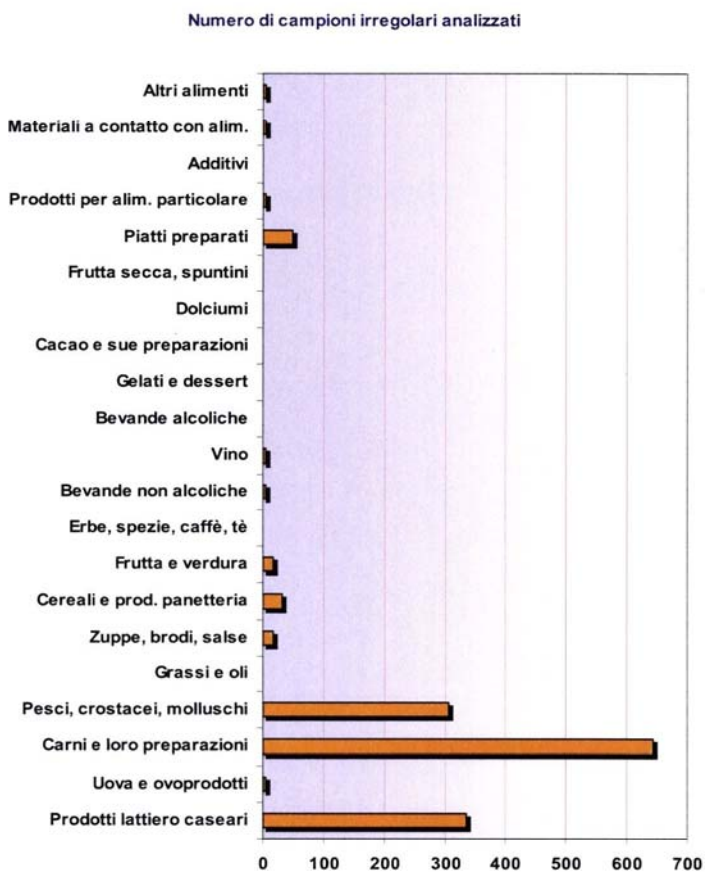
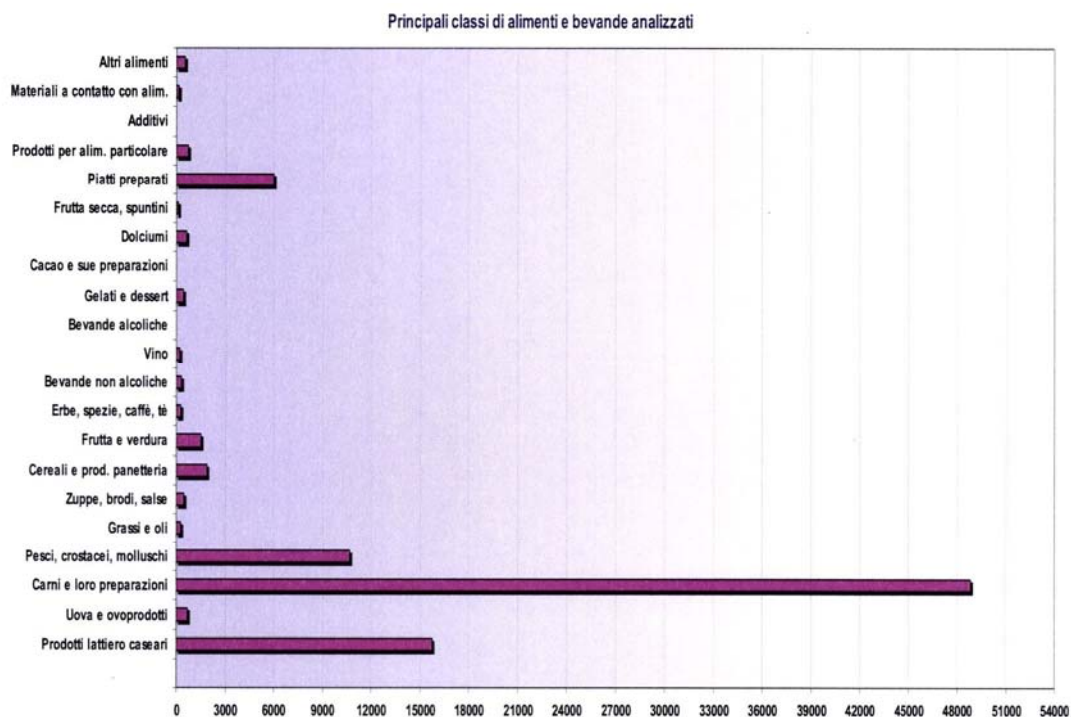
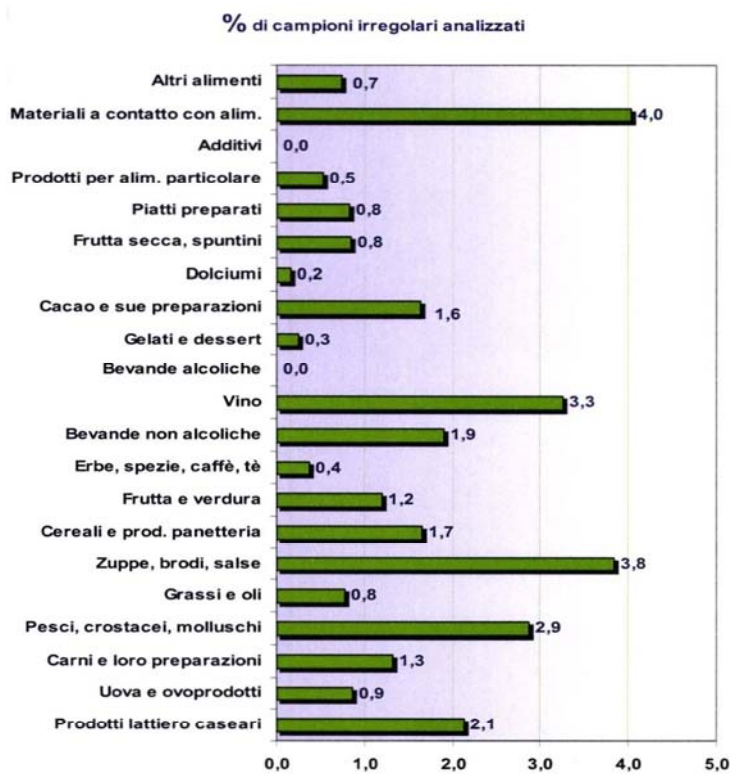


Figura 32 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti 2013

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	15.745	335	2,1
Uova e ovoprodotti	699	6	0,9
Carni e loro preparazioni	48.826	643	1,3
Pesci, crostacei, molluschi	10.715	307	2,9
Grassi e oli	261	2	0,8
Zuppe, brodi, salse	468	18	3,8
Cereali e prod. panetteria	1.873	31	1,7
Frutta e verdura	1.494	18	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	269	1	0,4
Bevande non alcoliche	315	6	1,9
Vino	184	6	3,3
Bevande alcoliche	29	0	0,0
Gelati e dessert	395	1	0,3
Cacao e sue preparazioni	61	1	1,6
Dolciumi	636	1	0,2
Frutta secca, spuntini	118	1	0,8
Piatti preparati	5.996	50	0,8
Prodotti per alim. particolare	749	4	0,5
Additivi	33	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	149	6	4,0
Altri alimenti	546	4	0,7
TOTALI	89.561	1.441	1,6





RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2013 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DEI LABORATORI PUBBLICI ED ANALISI DEI TREND

Al 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 2013.

Le schede pervenute attraverso il modello B (**Fig. 34**) indicano che i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati **110.017** (**124.846** nel 2012) di cui **1.975** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari all'**1,8%**, in aumento rispetto a quella del 2012 (**1,4%**).

Come negli anni passati, il maggior numero di infrazioni (per un totale di 2201) ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 35**). 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 monocytogenes.

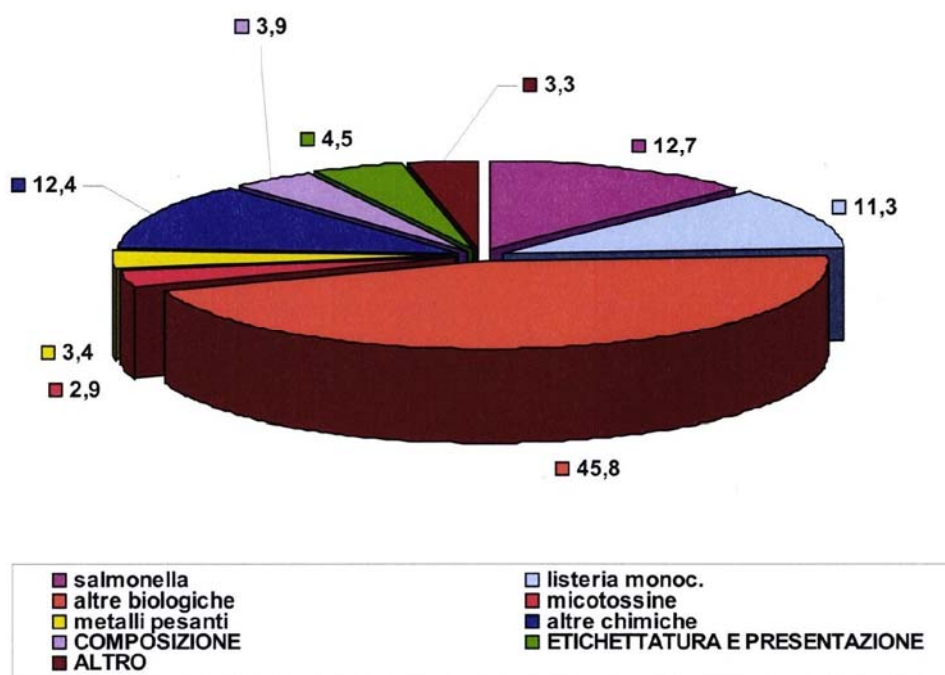
Fig. 34- Riepilogo nazionale delle analisi sui campioni alimentari eseguite dalle ARPA, LSP e IZS

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	16.188	344	6	32	275	22	0	23	3	0	2	363
2. Uova e ovoprodotto	748	6	5	0	0	0	0	2	0	0	0	7
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	49.023	645	242	152	257	0	0	53	28	34	2	768
4. Pesci, crostacei, molluschi	10.881	310	14	23	103	0	39	116	13	6	3	317
5. Grassi e oli	1.182	19	0	1	0	0	0	2	4	1	17	25
6. Zuppe, brodi, salse	1.438	45	1	0	5	0	0	3	4	19	19	51
7. Cereali e prodotti della panetteria	6.296	202	5	1	127	25	1	12	22	15	17	225
8. Frutta e verdura	4.654	60	1	0	30	1	3	19	2	0	4	60
9. Erbe, spezie, caffè, tè	945	16	0	0	17	0	0	1	0	1	0	19
10. Bevande non alcoliche	1.251	22	0	0	11	0	0	5	0	4	2	22
11. Vino	1.134	14	0	0	0	0	1	6	1	5	1	14
12. Bevande alcoliche escluso il vino	209	6	0	0	1	0	0	0	0	5	0	6
13. Gelati e dessert	912	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	236	6	0	0	4	0	0	0	0	1	1	6
15. Dolciumi	809	7	0	0	4	0	0	1	2	0	0	7
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1.012	18	0	0	3	15	0	0	0	0	0	18
17. Piatti preparati	9.532	173	6	39	153	0	0	0	1	3	2	204
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.510	9	0	0	1	0	1	2	1	3	1	9
19. Additivi	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	878	51	0	0	0	0	29	23	4	0	0	56
21. Altri alimenti	1.097	15	0	0	10	0	1	4	0	1	1	17
TOTALE	110.017	1.975	280	248	1.008	63	75	272	85	98	72	2.201

Figura 35- Riepilogo nazionale dell'attività analitica

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	280	248	1.008	63	75	272	85	98	72	2.201
% infrazioni	12,7	11,3	45,8	2,9	3,4	12,4	3,9	4,5	3,3	100,0

Percentuale delle distribuzioni 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 – 2013. 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	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	1,7	0,7	1,1	2,3	5,9	1,8	1,7	5,5	2,8	10,6	6,6	14,5	20,3	9,3
2. Uova e ovoprodotto	55,6	57,1	16,7	100,0	40,0	83,3	83,3	0,0	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	37,5	20,3	24,4	26,1	30,3	22,8	28,4	23,6
4. Pesci, crostacei, molluschi	7,1	4,1	8,7	6,0	4,2	8,6	4,5	4,9	9,2	7,5	6,5	20,1	6,1	7,4
5. Grassi e oli	0,0	6,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	2,5	0,0	7,4	5,3
6. Zuppe, brodi, salse	5,8	2,2	4,2	0,0	0,0	11,8	2,2	3,8	4,4	0,0	5,3	5,6	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	6,2	8,1	6,3	9,5	1,7	0,7	2,5	0,8	2,1	4,1	2,7	0,0	4,2	0,5
8. Frutta e verdura	0,0	0,8	4,0	12,7	3,8	10,4	1,7	1,4	4,9	5,0	3,2	3,8	0,0	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	7,1	9,1	3,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10. Bevande non alcoliche	1,9	0,0	0,0	0,0	16,1	0,0	0,0	5,8	0,0	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	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	0,0	0,0
13. Gelati e dessert	20,7	12,2	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	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	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	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	0,0	0,0
17. Piatti preparati	4,7	12,8	12,3	6,5	7,2	12,0	3,5	11,0	8,6	11,8	4,1	21,7	22,9	22,5
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	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	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	0,0	4,2	0,0	0,0	4,7	0,0	0,0	0,0
21. Altri alimenti	0,0	1,6	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,8	0,0	10,5	0,0
% totale	10,6	9,8	11,9	11,2	14,1	13,9	14,2	7,6	8,0	11,3	10,4	15,0	15,3	12,6

XVII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI - DOC. LXXVI, N. 2

	chimiche e diverse													
	micotossine						metalli pesanti							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	1,5	0,8	2,0	0,6	0,0	4,8	6,4	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Uova e ovoprodotto	0,0	0,0	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	0,0	0,6	0,0	0,8	2,9	1,3	0,7	0,0
4. Pesci, crostacei, molluschi	0,7	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	18,8	17,3	11,4	12,8	8,9	15,5	12,6
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	0,0	0,0
6. Zuppe, brodi, salse	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,8	2,2	0,0	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	11,6	0,8	0,0	0,0	0,9	0,8	0,0	0,5
8. Frutta e verdura	2,9	0,0	7,9	1,6	0,0	6,3	1,7	2,9	4,9	0,0	3,2	0,0	2,1	5,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	3,6	31,8	7,7	12,5	3,4	5,3	0,0	46,4	4,5	0,0	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	0,0	2,2	2,3	0,0	0,0	0,0
11. Vino	6,9	0,0	0,0	0,0	38,5	0,0	0,0	17,2	14,3	13,0	0,0	3,8	5,9	7,1
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	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	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	0,0	0,0
15. Dolciumi	0,0	10,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	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	83,3	0,0	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	0,0	1,0	0,0	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	0,0	11,1
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	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	0,0	54,2	15,3	18,8	8,1	31,3	20,0	56,0
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	0,0	7,1
% totale	4,8	5,3	3,3	0,8	2,6	3,8	3,1	5,8	2,7	2,3	2,8	3,3	4,0	3,8

XVII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI - DOC. LXXVI, N. 2

	Altro													
	composizione						etichettatura e presentazione							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	23,9	3,0	4,0	4,2	25,9	2,8	0,9	0,6	3,3	4,8	5,3	17,3	0,0	0,0
2. Uova e ovoprodotto	0,0	28,6	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	4,4	6,3	13,2	5,5	10,1	6,8	4,3	2,0	9,2	2,3	0,9	3,6	0,2	5,3
4. Pesci, crostacei, molluschi	6,4	3,1	1,4	7,0	2,3	3,9	4,2	2,2	0,5	1,2	0,0	2,3	1,7	1,9
5. Grassi e oli	37,0	10,0	12,5	20,0	85,2	70,4	21,1	19,4	26,9	38,9	7,5	3,7	0,0	5,3
6. Zuppe, broci, salse	11,5	11,1	12,5	0,0	0,0	35,3	8,9	13,5	6,7	8,3	0,0	50,0	17,6	42,2
7. Cereali e prodotti della panetteria	5,9	15,3	15,6	5,9	7,6	4,2	11,1	10,7	3,6	7,0	10,5	6,8	16,7	7,5
8. Frutta e verdura	8,7	13,0	10,9	0,0	0,0	0,0	3,3	10,1	3,3	1,0	4,8	7,7	0,0	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	21,4	4,5	3,8	8,3	13,8	0,0	0,0	3,6	4,5	0,0	25,0	65,5	21,1	6,3
10. Bevande non alcoliche	13,5	14,7	13,0	2,3	3,2	0,0	0,0	3,8	14,7	4,3	4,7	6,5	26,9	18,2
11. Vino	17,2	28,6	30,4	18,5	19,2	11,8	7,1	20,7	20,4	47,8	37,0	19,2	11,8	35,7
12. Bevande alcoliche escluso il vino	33,3	14,3	40,0	37,5	50,0	0,0	0,0	16,7	42,9	60,0	25,0	50,0	100,0	83,3
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	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	0,0	12,5	100,0	0,0	0,0	33,3	0,0	33,3	12,5	0,0	0,0	16,7
15. Dolciumi	25,6	8,1	30,0	27,8	30,0	25,0	28,6	9,3	2,7	0,0	22,2	10,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	3,1	4,8	0,0	0,0	5,8	0,0	0,6	0,0	0,0	2,5	0,0	2,9	0,0	1,7
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26,1	29,2	9,1	69,6	12,5	27,3	11,1	3,0	29,2	18,2	8,7	50,0	27,3	3,0
19. Additivi	0,0	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	5,2	0,0	0,0	2,3	28,1	13,3	8,0	0,0	3,4	0,0	1,2	18,8	2,2	0,0
21. Altri alimenti	14,3	7,8	10,5	9,5	50,0	0,0	0,0	9,5	20,3	5,3	4,8	25,0	15,8	7,1
% totale	11,2	6,6	7,6	5,6	12,8	5,7	4,3	4,1	5,6	5,0	4,1	9,2	3,3	5,0

Contaminanti microbiologici: relativamente ai contaminanti microbiologici si può evidenziare il trend degli ultimi sette anni. Per la *Listeria* si osserva un aumento negli anni soprattutto per i piatti preparati, carne e prodotti a base di carne. Negli ultimi due anni, invece, si evidenzia una diminuzione nei prodotti lattiero caseari. Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, mentre si assiste ad una diminuzione, negli ultimi anni, nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché in zuppe e brodi e in piatti preparati.

Contaminanti chimici: per le micotossine, le maggiori variazioni si osservano per i cereali e prodotti di panetteria. Vi è una diminuzione per la frutta secca e snack, rispetto al 2012. Per i metalli pesanti si assiste generalmente ad una diminuzione di non conformità rilevate nei prodotti della pesca e un aumento per le migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e nella frutta e verdura.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nell'anno 2013 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 60.921 controlli, di cui 39.308 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 65 % delle ispezioni totali (Fig. 36).

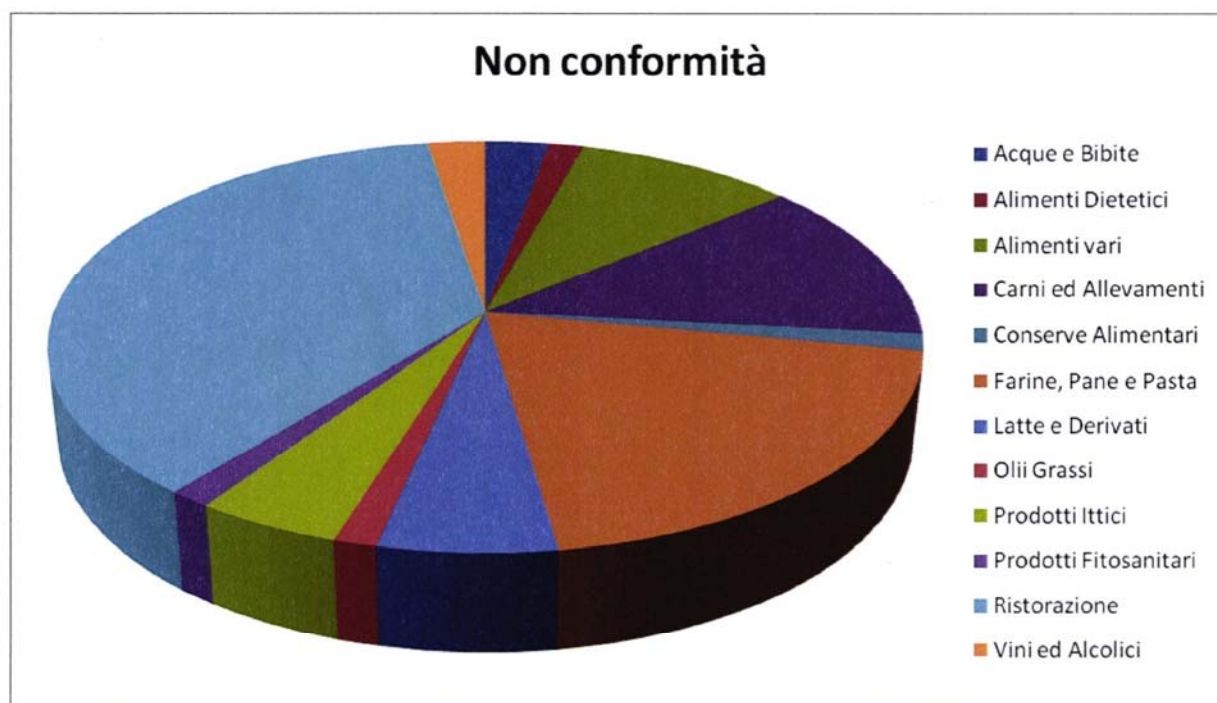
Figura 36- Ispezioni nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	1.212	182
Alimenti Dietetici	829	83
Alimenti vari	3.771	605
Carni ed Allevamenti	5.377	1.093
Conserve Alimentari	746	307
Farine, Pane e Pasta	7.166	423
Latte e Derivati	2.524	383
Olii Grassi	1.113	127
Prodotti Ittici	2.299	277
Prodotti Fitosanitari	1.181	70
Ristorazione	11.873	144
Vini ed Alcolici	1.217	275
Totale	39.308	3.969

Le verifiche hanno consentito di riscontrare 13.255 non conformità, pari al 34% rispetto ai controlli compiuti (Figura 37).

Figura 37- prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	1.212	365	30%
Alimenti Dietetici	829	201	24%
Alimenti vari	3.771	1.260	33%
Carni ed Allevamenti	5.377	1.707	32%
Conserve Alimentari	746	174	23%
Farine, Pane e Pasta	7.166	2.621	37%
Latte e Derivati	2.524	746	30%
Olii Grassi	1.113	179	16%
Prodotti Ittici	2.299	612	27%
Prodotti Fitosanitari	1.181	180	15%
Ristorazione	11.873	4.877	41%
Vini ed Alcolici	1.217	333	27%
Totale	39.308	13.255	34%



L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (37%), degli alimenti vari (33%) 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.

Operazioni di rilievo

Carni ed allevamenti

Nas di Palermo – Alimenti in cattivo stato di conservazione (gennaio 2013)

Sequestrati, presso uno stabilimento di macellazione interessato da gravissime carenze igienico strutturali, 1.500 kg di carni e frattaglie ovine stoccate, in pessimo stato di conservazione, in un vano congelatore di un furgone utilizzato per la distribuzione illegale degli alimenti a “bancarelle” abusive dedite alla vendita di interiora arrostate (c.d. stigghiole).

Alimenti vari

Nas di Roma – Alimenti insudiciati ed in cattivo stato di conservazione (febbraio 2013)

Sequestro di 2.600 kg di cibi di varia natura (riso e preparati per pastella e panature), stoccati, presso una industria alimentare, in ambienti mantenuti in gravissime condizioni igienico-strutturali per la presenza, in forma massiva, di escrementi di topo e volatili.

Nas di Bologna – Alimenti scaduti e privi di rintracciabilità (settembre 2013)

Sequestro di 30 tonnellate di alimenti di origine vegetale ed animali, di provenienza anche estera, detenuti in cattivo stato di conservazione e privi di etichettatura presso

un'azienda di trasformazione mantenuta, peraltro, in pessime condizioni igienico-strutturali.

Nas di Bari – Alimenti scaduti e rietichettati (novembre 2013)

Denunciato il legale responsabile di una rivendita al dettaglio di generi alimentari per aver posto in vendita alimenti di vario tipo (pasta, formaggi, biscotti per bambini e dolci) scaduti di validità (in alcuni casi anche da più di un anno) applicando, illegalmente, nuove etichette con date di scadenza posticipate.

Nas di Bari – Materie prime ed additivi alimentari (dicembre 2013)

Sequestro di 140 tonnellate di materie prime (in prevalenza fecola di patate, amido di mais e glucosio) ed additivi alimentari (principalmente clorofilla e bicarbonato d'ammonio) destinati a laboratori di pasticceria e panifici, stoccati presso un'industria chimica in promiscuità con sostanze chimiche per uso industriale e, pertanto, con grave pericolo di contaminazione.

Conserve alimentari

Nas di Napoli – Conserve alimentari prive di rintracciabilità (aprile 2013)

Sequestro di 4 tonnellate circa di ciliegie in "bagno d'alcool" destinate ad aziende dolciarie, prodotte e commercializzate da un'industria conserviera in assenza di documentazione attestante la provenienza della materia prima e di altre indicazioni necessarie alla rintracciabilità dell'alimento.

Prodotti dolciari

Nas di Lecce – Cioccolato in polvere in cattivo stato di conservazione (aprile 2013)

Sequestro di circa 5 tonnellate di cioccolato in polvere, la maggior parte del quale scaduto di validità, destinato alla produzione di uova pasquali, poiché detenuto presso

un'industria dolciaria in locali abusivi ed interessata da gravi carenze igienico-sanitarie (muffe, infiltrazioni d'acqua ecc.);

NAS di Alessandria – Gelati e prodotti dolciari scaduti di validità (agosto 2013)

Sequestro di 3,5 tonnellate di gelati e decine di panettoni di Natale con termine minimo di conservazione superato anche da 2 anni.

NAS di Milano – Gelati e prodotti dolciari scaduti di validità (agosto 2013)

Presso una società dedicata al commercio (all'ingrosso e al dettaglio) di prodotti dolciari, la cui attività è stata sospesa per gravi carenze igienico-sanitarie, strutturali e gestionali, sono state sottratte al consumo circa 15 tonnellate di prodotti per gelateria (semifreddi, gelati, torte, pasticcini) rinvenuti scaduti di validità da circa due anni.

Prodotti lattiero-caseari

Nas di Udine – Latte adulterato, operazione “Cospalat” (giugno 2013)

Disarticolata un'associazione per delinquere finalizzata alla frode, all'adulterazione ed al commercio di alimenti nocivi ed eseguite 7 misure cautelari (1 in carcere, 5 agli arresti domiciliari e 1 obbligo di dimora). Le indagini hanno consentito di accertare che una cooperativa lattiero casearia, in concorso con alcuni allevatori ed un laboratorio di analisi microbiologiche, produceva formaggio “Montasio DOP” raccogliendo parte del latte da aziende agricole prive di certificazione, in violazione del disciplinare, con livelli di contaminazione da micotossine (sostanze cancerogene) superiori ai limiti di legge e, pertanto, inadatto al consumo umano. Nel corso delle attività sono state eseguite 86 perquisizioni ad allevamenti, caseifici, centri raccolta latte ed un laboratorio analisi, ubicati nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Umbria, Campania e Puglia.

Nas di Torino – Latte in polvere impiegato per la produzione di formaggio DOP (aprile 2013)

Denunciato il legale responsabile di un caseificio per aver detenuto ed utilizzato latte in polvere nella preparazione di formaggi DOP, in contrasto con i dettami del relativo disciplinare.

Sequestrati 2 quintali di latte in polvere, quantitativo sufficiente per la produzione di oltre 3.000 litri di latte.

Nas di Caserta – Chiusura caseificio per gravi carenze igienico-strutturali (aprile 2013)

Sequestro di 1.100 kg di latte di bufala, di provenienza sconosciuta, utilizzato nell'attività produttiva di un caseificio interessato da gravissime carenze igienico-strutturali (assenza di celle frigorifero e di idonei locali di stoccaggio e vendita), la cui attività è stata chiusa.

NAS di Latina – Conservante non consentito (maggio 2013)

Sequestro presso un caseificio di 2 tonnellate di formaggio a pasta filata, ottenuto dalla lavorazione di cagliata di provenienza tedesca con aggiunta - non dichiarata nella documentazione aziendale e sull'etichetta - del conservante sorbato di potassio (E202).

Miele

Nas di Catania – Miele (giugno 2013)

Sequestro presso un'azienda apistica di 68 tonnellate di miele risultato contenere, alle analisi di laboratorio, idrossimetilfurfurale superiore ai limiti consentiti dalla legge. Tale sostanza, prodotta dalla degradazione degli zuccheri in fruttosio, è un indicatore dell'inferiore qualità e freschezza del prodotto.

Oli e grassi

Nas di Firenze – Olio extravergine di oliva contraffatto, operazione "Tarocco" (ottobre 2013)

A conclusione di complessa attività investigativa avviata nel 2012, che ha disarticolato un sodalizio criminoso dedito alla miscelazione di olio di semi con beta-carotene e verdone (reperiti dalla Spagna e dal Marocco), rivendendolo come olio extravergine d'oliva a ristoratori o con il metodo "porta a porta", sono state deferite all'Autorità Giudiziaria 65 persone, tra cui venditori ambulanti di olio, ristoratori ed imprenditori di settore.

L'attività d'indagine ha consentito di denunciare, complessivamente, 82 persone e sequestrare 137.800 litri di olio contraffatto e/o di dubbia provenienza, 73 kg di clorofilla e betacarotene nonché 2 oleifici e le attrezzature necessarie per la realizzazione delle attività illecite.

Prodotti ittici

Nas di Palermo – Prodotti ittici pericolosi per il consumo (maggio 2013)

Congiuntamente a personale della Polizia di Stato, della Capitaneria di Porto e della Polizia Municipale, nell'ambito di un servizio finalizzato al contrasto della vendita illegale di prodotti ittici, con particolare riferimento al "tonno rosso" avariato, fonte di intossicazione da istamina, sono state controllate le attività di vendita ubicate all'interno del mercato rionale-storico "Ballarò" di Palermo.

Denunciati i titolari di 2 pescherie per aver posto in vendita 300 kg di pesce in cattivo stato di conservazione. Nello stesso contesto sono stati individuati e sequestrati 12 "tonni rossi" (per complessivi 2.200 kg) in cattivo stato di conservazione, immagazzinati all'interno di depositi di proprietà sconosciuta o abbandonati su "bancarelle" di fortuna.

Nas di Taranto – Coltura di mitili abusiva su tratto di mare (giugno 2013)

Presso un deposito all'ingrosso di molluschi, con annesso allevamento, è stato sequestrato un tratto marino di proprietà demaniale dell'estensione di 4.800 mq., occupato ed utilizzato abusivamente per la coltura di mitili, nonché 10 tonnellate di

cozze potenzialmente pericolose per la salute pubblica poiché non sottoposte ai prescritti controlli veterinari, prive di certificazioni sanitarie e stoccate in confezioni recanti bolli sanitari contraffatti.

Nas di Napoli – Stabilimento ittico in gravi condizioni igienico strutturali (giugno 2013)

Presso un impianto di lavorazione e vendita di prodotti ittici è stato rinvenuto e sequestrato un ingente quantitativo di pesce azzurro in cattivo stato di conservazione ed insudiciato. Parte del prodotto era stoccato all'interno di due congelatori in pessime condizioni igieniche, mentre oltre 1 tonnellata di "stoccafisso" era stata posta ad essiccare su griglie in legno, all'interno di un locale non autorizzato e non idoneo allo scopo (pareti grezze, sporcizia diffusa, assenza di reti alle finestre).

Sequestrate circa 3 tonnellate di pesce e chiusa la linea per l'essiccazione del pescato.

Nas di Treviso – Impianti di acquacoltura abusivi (luglio 2013)

Sequestro di 2 impianti di acquacoltura abusivamente attivati, comprensivi di 70 vasche e 320 tonnellate di trote e storioni ivi allevati, avendo accertato - anche - l'omessa predisposizione del registro di carico e scarico degli animali acquatici.

Nas di Parma – Prodotti ittici di provenienza sconosciuta e scaduti (agosto 2013)

Nella cella frigo di un deposito all'ingrosso di prodotti ittici, sono stati rinvenuti e sequestrati oltre 6 tonnellate di pesce e crostacei scaduti di validità e diversi per origine, provenienza, quantità e qualità da quanto dichiarato in etichetta, nonché privi di documentazione attestante la rintracciabilità.

Sequestrati, inoltre, circa 8 kg di metabisolfito di potassio, additivo il cui utilizzo fraudolento permette di mantenere il colore ottimale dei prodotti della pesca.

Vino e prodotti vinosi

Nas di Milano – Vino contraffatto Operazione "Italian Wine Company" (aprile 2013)

Al termine di un'articolata attività investigativa, condotta con la collaborazione dell'Agenzia delle Dogane e il S.A.V. (Servizio Antisofisticazioni Vinicole) della Provincia di Alessandria, sono state eseguite 13 ordinanze di custodia cautelare, di cui 4 in carcere e 9 agli arresti domiciliari, a carico di soggetti membri di un sodalizio criminoso transnazionale finalizzato all'attuazione di reati fiscali, contraffazione ed adulterazione di prodotti vinosi con denominazione di origine protetta italiana, destinati all'esportazione in Inghilterra. Nel corso delle attività, svolte anche con il contributo della polizia britannica, sono stati sequestrati 383.000 litri di vino imbottigliato e sfuso, nonché beni mobili ed immobili, accertando un flusso illegale di vino di 3 milioni di bottiglie, per un valore complessivo di 10 milioni di euro.

Nas di Padova – Uva comune utilizzata per produrre vini di pregio DOC (novembre 2013)

Sequestro di 80 tonnellate di uva rossa e 35.000 litri di vino rosso destinati a divenire vini a Denominazione di Origine Controllata (Doc) presso un'azienda viti-vinicola dedita alla produzione di vini di pregio. Le indagini hanno accertato che il quantitativo di uva sequestrata non poteva essere prodotto dall'azienda, sia per i limiti della superficie delle aree di coltivazione delle vigne, le cui dimensioni avrebbero consentito di rendere al massimo 40 tonnellate di uva DOC, sia per lo stato di trascuratezza e di abbandono in cui versava la stessa. La truffa scoperta, effettuata anche mediante la falsificazione della documentazione di carico e scarico della cantina, prospettava guadagni illeciti per oltre 600.000 euro.

Nas di Napoli – Vino contraffatto, operazione "Moët & Chandon" (dicembre 2013)

Eseguite 3 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari e denunciate 18 persone appartenenti ad un'organizzazione criminale dedita alla contraffazione, distribuzione e commercializzazione di champagne "Moët & Chandon" e "Veuve Cliquot Ponsardin", ricorrendo anche all'uso di documentazione fiscale falsa

necessaria, tra l'altro, ad evadere l'I.V.A. dovuta allo Stato italiano. L'organizzazione, che aveva i propri vertici e la sede operativa in Campania con propaggini operative nelle regioni limitrofe, operava mediante l'acquisto di bottiglie (presso un'ignara vetreria piemontese) che, successivamente, venivano trasportate in aree note per la produzione vinicola, riempite ed - infine - trasferite in una località del Lazio ove erano etichettate falsamente e confezionate in appositi cartoni riportanti l'imitazione dei marchi francesi. Nel corso delle indagini, avviate nel 2012, sono state sequestrate in totale 8.500 bottiglie di champagne contraffatto, nonché materiale utilizzato per la contraffazione (etichette, bollini adesivi, tappi in sughero, confezioni di cartone ecc.), per un valore complessivo di 400.000 euro.

Estate tranquilla - Ferie in sicurezza (giugno – settembre 2013)

Dal mese di giugno e per tutto il periodo estivo, nell'ambito di una collaudata strategia condivisa con il Ministero della Salute, sono stati attivati una serie di controlli nel settore della sicurezza alimentare al fine di integrare ed intensificare l'ordinaria attività di vigilanza sull'intera filiera alimentare – dalla distribuzione alla consumazione – sulle attività commerciali maggiormente interessate dal flusso turistico/vacanziero (bar, gelaterie, stabilimenti balneari, ristoranti).

Le verifiche effettuate su tutto il territorio nazionale, hanno consentito di:

- ispezionare oltre 3.400 obiettivi, riscontrando irregolarità nel 30% delle strutture controllate;
- sequestrare/chiudere 39 attività commerciali per gravi carenze igienico-sanitarie;
- sottrarre alla distribuzione oltre 540 tonnellate di alimenti, di cui 344 tonnellate di pesce e molluschi e 196 tonnellate di alimenti di varia natura (gelati, dolci, miele, carne, formaggi, prodotti da forno, frutta, verdura, bibite e bevande) di ignota provenienza, in pessime condizioni igienico-sanitarie, stoccati in ambienti non adeguati, con date di scadenza superate anche da diversi anni.

Pasqua sicura (marzo 2013)

Nell'imminenza delle festività pasquali sono stati intensificati i controlli nel settore alimentare, con particolare riferimento al settore dolciario.

L'attività, nel suo complesso, ha consentito di:

- effettuare 1.297 controlli, dei quali 483 (37%) risultati non conformi;
- segnalare:
 - .. 54 persone all'Autorità Giudiziaria;
 - .. 490 persone alle Autorità Amministrative;
- eseguire 118 sequestri, per un valore totale di circa 12.500.000 euro.

Natale sicuro (dicembre 2013)

Nell'ambito di una strategia consolidata, d'intesa con il Ministero della Salute, sono stati intensificati i controlli nel settore alimentare.

L'attività in argomento, nel suo complesso, ha determinato:

- il controllo di 2.037 attività, delle quali 622 (31%) risultate non conformi;
- la segnalazione di:
 - ..81 persone all'Autorità Giudiziaria;
 - .. 573 persone alle Autorità Amministrative;
- il sequestro/ritiro dal mercato di 241 tonnellate di alimenti, per un valore totale di circa 17.400.000 euro;
- la/il chiusura/sequestro di 43 strutture.

Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.911 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.926 all'Autorità Giudiziaria nonché di procedere all'arresto di 31 persone.

Sono state, altresì, elevate 18.025 sanzioni amministrative (per un valore di € 17.184.950) e 3.201 sanzioni di natura penale nonché posti sotto sequestro 8.816.911 kg/litri e 2.038.928 confezioni di alimenti e chiuse/sequestrate 1.200 strutture, per un valore totale di € 441.320.034 (Fig. 38).

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 31% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, per il 19% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 54% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 10 % degli illeciti contestati.

Figura 38-CC Tutela della Salute – Attività svolte in materia di Alimenti -2013

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

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore	valore
Acque e Bibite	272	54	1 ¹	76	465	426.153	21.900.868
Alimenti Dietetici	156	26	0	53	245	307.105	572.027
Alimenti vari	993	148	3 ²	214	1.809	1.990.544	55.731.302
Carni ed Allevamenti	1.288	357	4 ³	759	2.310	2.866.419	112.226.753
Conserve Alimentari	165	27	0	53	261	285.670	12.411.227
Farine, Pane e Pasta	2.331	290	0	396	3.657	3.022.844	65.181.679
Latte e Derivati	553	83	7 ⁴	175	879	960.189	40.650.843
Olii Grassi	148	93	0	165	223	332.587	8.405.152
Prodotti Ittici	502	125	0	185	742	691.434	5.678.803
Prodotti Fitosanitari	111	82	0	203	157	105.910	7.030.000
Ristorazione	4.125	590	1 ⁵	822	6.869	5.868.959	80.840.356
Vini ed Alcolici	267	51	15 ⁶	100	408	327.135	30.691.024
Totale	10.911	1.926	31	3.201	18.025	17.184.950	441.320.034

1 Avvelenamento doloso di acqua confezionata in bottiglia da parte di un soggetto resosi responsabili del reato di "Stalking".

2 Furto di energia elettrica presso locali destinati a deposito di alimenti

3 due allevatori arrestati per aver abbattuto capi ovicapri non produttivi in sostituzione di altri animali affetti da Brucellosi, per i quali sono stati percepiti - indebitamente - i conseguenti indennizzi. due persone arrestate per furto di energia elettrica presso una rivendita di carni.

4 Associazione a delinquere finalizzata all'immissione in commercio di formaggi DOP contraffatti, pericolosi per la salute pubblica.

5 Sfruttamento della prostituzione altrui.

6 Arresti eseguiti a seguito delle risultanze investigative di due distinte attività d'indagine che hanno permesso di risalire ad associazioni a delinquere finalizzate alla contraffazione, all'adulterazione ed alla ricettazione di vini DOC e DOCG.

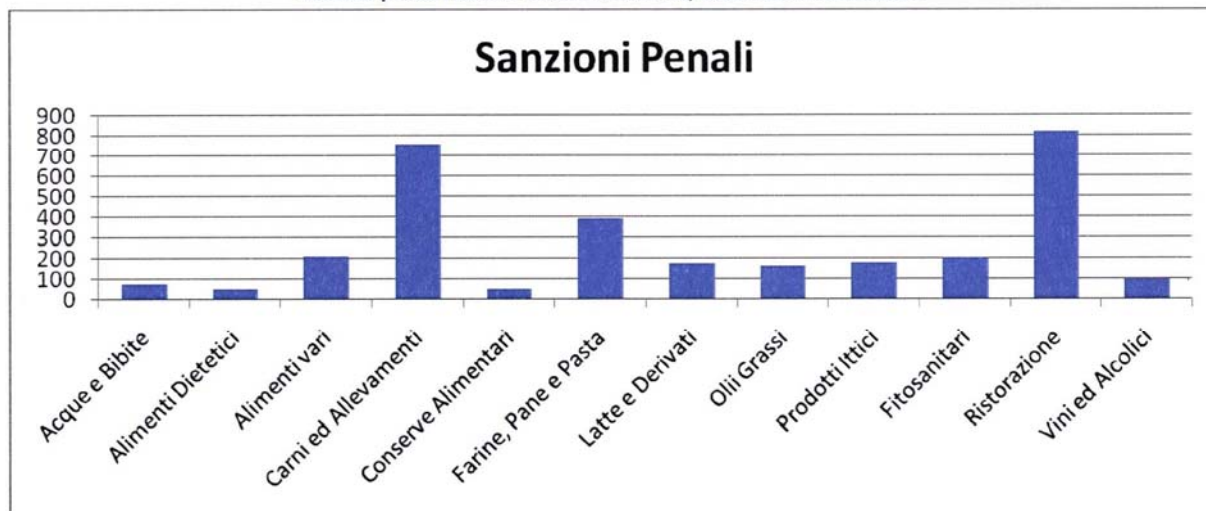
Alimenti sequestrati:	Kg/litri	Conf.
	8.816.911	2.038.928

Prodotti fitosanitari sequestrati	77.035	119.467
-----------------------------------	--------	---------

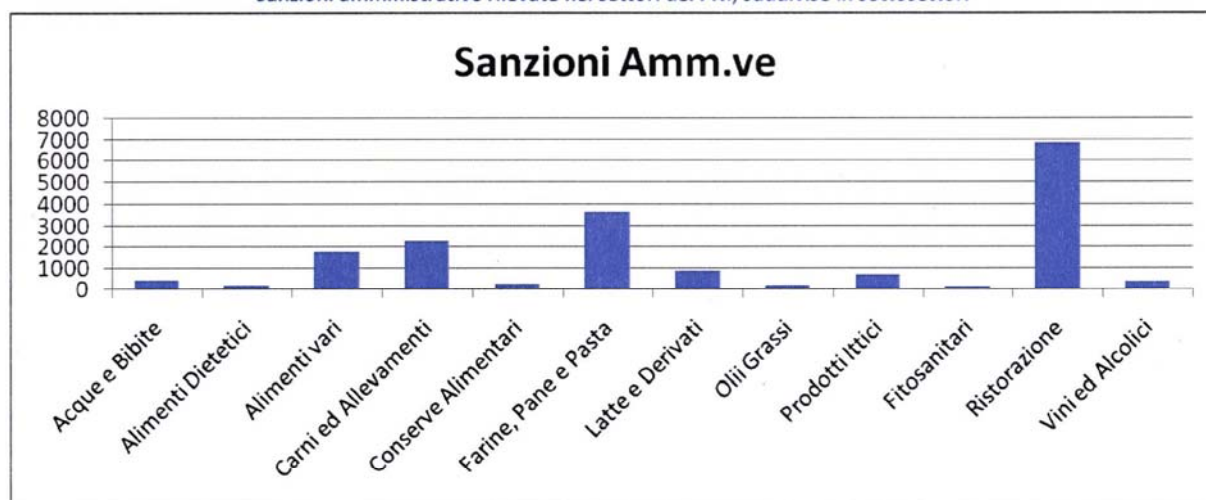
N. capi sequestrati:	407.873
----------------------	---------

N.strutture chiuse/sequestrate:	1.200
---------------------------------	-------

Sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori



Sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori



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

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi i posti di ristoro autostradali e delle grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca e i molluschi bivalvi, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici e i campeggi, i supermercati e le

rivendite di alimenti nelle zone marittime, le mense delle strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;

monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:

- i mangimi;
- le carni e i sottoprodotti di origine animale;
- i prodotti tipici delle festività pasquali/natalizie;
- 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;
- la vinificazione illegale delle uve da tavola;
- la ristorazione collettiva.

UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

PIF: Importazione alimenti di origine animale destinati al consumo umano

· In conformità al Regolamento (CE) n.136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2013 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. In particolare si assicura un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi o alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2013 sono riportati nella Fig. 39 dove, in particolare, sono elencati nell'ordine:

- prodotti di origine animale destinati al consumo umano elencati in macrocategorie che includono una o più categorie merceologiche secondo la classificazione del sistema informativo europeo TRACES,
- numero di partite presentate per l'importazione,
- quantità arrivata di ciascuna macrocategoria (Kg),
- numero di controlli fisici,
- numero di respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio,
- numero di partite incluse nel piano per i controlli di laboratorio (numero di partite presentate per l'importazione meno i respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio),
- numero di controlli di laboratorio (campionamenti),

percentuale dei controlli di laboratorio: (n. partite campionate/n. partite della macrocategoria incluse nel piano).

Il piano nazionale di monitoraggio 2013 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 2013 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 tabella 1 si evince che le partite presentate per l'importazione sono state 40511 (nel 2012 42069) mentre quelle incluse nel piano sono state complessivamente 40307.

Le partite campionate complessivamente sono state 1708 (1855 nel 2012) con una percentuale complessiva di campionamento (totale del n. di partite campionate/ totale del n. di partite incluse nel piano) del 4,2% in linea con quella rilevata l'anno scorso (4,4%).

La percentuale di campionamento per ciascuna categoria in accordo a quanto previsto dal piano di monitoraggio 2013 è risultata in tutti i casi superiore al 3% tranne per la categoria grassi e oli animali e loro frazioni per la quale non sono stati effettuati controlli.

Analogamente all'anno precedente, il maggior numero di campionamenti ha riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura, molluschi e crostacei, (1270 campionamenti) e la carne bovina (235 campionamenti) 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 (942 partite con 51 campionamenti), altre carni e

frattaglie (601 partite con 43 campionamenti) e i prodotti a base di carne o di frattaglie (386 partite con 31 campionamenti).

Per quanto riguarda i controlli indirizzati (tabella dei controlli indirizzati del piano di monitoraggio 2013) ciascun PIF - sulle matrici sotto elencate presentate per l'importazione - doveva effettuare almeno un campionamento per i seguenti esami di laboratorio:

- Carne e prodotti derivati (tranne la carne di pollame):
 - o dal Brasile: ivermectina
 - o dall'Argentina: E. coli produttori di shigatossina
- Involucri (casings) dalla Cina: cloramfenicolo, nitrofurani e metaboliti
- Carne di pollame dal Brasile: clopidol (meticlorpindolo)
- Specie ittiche associate ad un tenore elevato di istidina dal Marocco e dal Vietnam: istamina
- Crostacei dalla Tunisia: solfiti

Dai dati raccolti, trasmessi dai PIF, è emerso che i controlli indirizzati sopra elencati 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 difficoltà logistiche.

In seguito a tali tipologie di campionamento da parte dei PIF italiani sono stati rilevati 3 esiti sfavorevoli per la presenza di E.coli produttori di shigatossina in carne bovina dall'Argentina e 1 esito sfavorevole per la presenza di solfiti non dichiarati in crostacei dalla Tunisia.

Le raccomandazioni per il 2013 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
- sali di ammonio quaternari nei prodotti lattiero caseari

Inoltre, in seguito al riscontro in alcuni Stati membri di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta e del rischio che in tale carne potesse essere presente fenilbutazone è stato attuato un piano speciale di controlli anche alle importazioni per la ricerca di fenilbutazone in carne equina importata.

Per il miele e prodotti apicoli la percentuale di controllo di laboratorio programmata nel piano 2013 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 Fig. 40 sono riportati i risultati dell'attività di controllo dai quali si evince che sono state presentate partite per l'importazione principalmente dalla Cina (89 partite), Argentina e Cile e minor misura da Australia, Uruguay, Messico, Guatemala, Tailandia e in piccole o trascurabili quantità da Canada, Turchia, Nuova Zelanda e Macedonia.

Per quanto riguarda la percentuale di controllo complessiva è risultata l'11.7% (7.69% nel 2012). Per singolo paese terzo è stata applicata e superata l'aliquota prevista dal piano (5%) per tutti i paesi tranne che per la Turchia (nessun campionamento), ma si tratta di quantità veramente esigue. I controlli effettuati hanno dato esito favorevoli su tutte le provenienze come nel 2012.

Rispetto al 2012 si è osservato un calo nell'arrivo delle partite da 260 (2012) a 196 mentre il numero di campioni è rimasto pressoché invariato (20 nel 2012; 23 nel 2013).

Per quanto riguarda la tipologia di controllo sono state ricercate complessivamente tutte le sostanze raccomandate nel piano e in più altre sostanze quali metaboliti dei nitrofurani, tilosina e amitraz.

Figura 39- Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti
Risultati complessivi dell'attività di controllo 2013 (fonte dati TRACES)

Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	N. di partite presentate per l'importazione	Quantità (Kg)	N. controlli fisici	N. di respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	N. partite incluse nel piano controlli lab. (*)	N. controlli di laboratorio (campionamenti)	Percentuale dei controlli di laboratorio
Carne bovina	2607	97556737,61	848	4	2603	235	9,03
Carne suina	76	1760922,15	22	0	76	4	5,26
Carne equina	117	2005607,68	46	0	117	15	12,82
Carne ovicaprina	96	1451127,16	30	0	96	7	7,29
Altre carni e frattaglie	618	8641323,74	330	17	601	43	7,15
Prodotti a base di carne o di frattaglie	391	9222232,02	110	5	386	31	8,03
Budella, vesciche e stomaci	944	12203464,38	311	2	942	51	5,41
Prodotti della pesca, acquacoltura, molluschi, crostacei e altri invertebrati acquatici	34905	431088012,2	16058	119	34786	1270	3,65
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	301	15175832,72	115	0	301	14	4,65
Latte e prodotti derivati (**)	163	761752,58	78	53	110	4	3,63
Uova e prodotti derivati	3	72570	3	0	3	1	33,33
Miele e prodotti apicoli	196 (***)	4016537 (***)	89	4	196 (***)	23 (***)	11,73
Materiale proteico (albumine, caseine, gelatine, enzimi, peptoni etc.)	42	742718	29	3	39	8	20,51
Grassi ed oli animali e loro frazioni	34	472590	8	1	33	0	0
Altri prodotti commestibili	18	18144	15	0	18	2	11,11
Totale complessivo (**)	40511	585189571	18092	208	40307	1708	4,24

(*) Le partite incluse nel piano, per ciascuna macrocategoria, sono state calcolate sottraendo dalle partite presentate per le importazioni le partite respinte per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es documentali, identità) ad eccezione del miele per il quale sulla base dei dati trasmessi dai PIF, sono state incluse tutte le partite presentate per la importazioni.

(**) È incluso un numero di partite non destinate al consumo umano o destinate a campionature per scopi commerciali o non destinate all'importazione non rilevante ai fini del piano.

(***) Dati trasmessi dai PIF.

Figura 40- Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti
 Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2013 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità	N. partite campionate	% contr.	sostanze ricercate	N. di analisi	N. risultati sfavorevoli
ARGENTINA	46	1042752,2	3	6,52	cloramfenicolo	2	
					streptomicina	2	
					sulfamidici	2	
					tetracicline	2	
					tilosina	2	
					nitrofurani	1	
					amitraz	1	
pesticidi	12						
AUSTRALIA	5	81795	2	40,00	cloramfenicolo	1	
					eritromicina	1	
					tilosina	1	
					streptomicina	1	
					sulfamidici	1	
					tetracicline	1	
					metronidazolo	1	
					amitraz	1	
					fluorochinoloni	1	
					lincomicina	1	
nitrofurani	1						
CANADA	1	5700	1	100,00	cloramfenicolo	1	
					nitrofurani	1	
					amitraz	1	
					tetracicline	1	
					streptomicina	1	
					tilosina	1	
sulfamidici	1						
CILE	25	545993	2	8,00	cloramfenicolo	2	
					nitrofurani	2	
					amitraz	2	
					tetracicline	2	
					tilosina	2	
					streptomicina	2	
sulfamidici	2						
CINA	89	1846690	6	6,74	amitraz	2	
					cloramfenicolo	2	
					nitrofurani	2	
					streptomicina	2	
					sulfamidici	3	
					tetracicline	3	
					pesticidi	25	
tilosina	2						
GUATEMALA	1	20400	1	100,00	pesticidi	12	
MACEDONIA	1	72	1	100,00	cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità	N. partite campionate	% contr.	sostanze ricercate	N. di analisi	N. risultati sfavorevoli
MESSICO	2	41128	1	50,00	cloramfenicolo	1	
					nitrofurani	1	
					amitraz	1	
					tetracicline	1	
					tilosina	1	
					streptomina	1	
NUOVA ZELANDA	4	390	1	25,00	cloramfenicolo	1	
					streptomina	1	
					sulfamidici	1	
SUD AMERICA (ARGENTINA E CILE)	15	318433	3	20,00	pesticidi	1	
					tetracicline	1	
					sulfamidici	1	
					streptomina	1	
					eritromicina	1	
					cloramfenicolo	1	
TAILANDIA	1	19800	1	100,00	nitrofurani	1	
					cloramfenicolo	1	
					sulfamidici	1	
					streptomina	1	
TURCHIA	2	1500	0	0,00	tetracicline	1	
URUGUAY	4	91884	1	25,00	tilosina	1	
					streptomina	1	
					sulfamidici	1	
					cloramfenicolo	1	
					nitrofurani	1	
					amitraz	1	
Totale complessivo	196	4016537,2	23	11,73		139	

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2013 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, è stato programmato il campionamento di almeno il 5% delle partite presentate per l'importazione per la ricerca di residui e microrganismi loro tossine e metaboliti. Dai dati presentati dai PIF (Fig. 41) risulta che le partite di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in misura minima dal Bangladesh, Myanmar e Tailandia; ne sono state presentate 584 e campionate 46 con un'aliquota di controllo complessiva del 7,88%. Le analisi, in numero di 134, sono state condotte complessivamente per la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2013 (es. metalli pesanti, residui, pesticidi, vibrio, salmonella, etc) e i risultati sono stati tutti

favorevoli. Pertanto, da quanto si evince in Fig. 41 la percentuale minima di controllo prevista dal piano 2013 (5%) è stata raggiunta, i dati sui flussi di importazione attraverso i PIF italiani sono in linea con quelli dell'anno precedente (2012: partite presentate 594) mentre il numero di controlli e la percentuale di controllo in accordo a quanto disposto nel piano 2013 si sono abbassati da 71 e 11,95% nel 2012 a 46 e 7,88% nel 2013.

Figura 41- Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti
Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2013 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. di partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	N. di analisi	N. di risultati sfavorevoli
VIETNAM	574	12913212	46	8,01	cloramfenicolo	12	
					metaboliti dei nitrofurani	12	
					sulfamidici	6	
					sulfadiazina	2	
					trimetoprim	1	
					tetracicline	7	
					chinoloni	4	
					enrofloxacina	2	
					ciprofloxacina	4	
					nadifloxacina	1	
					norfloxacina	1	
					cadmio	10	
					mercurio	12	
					piombo	10	
					trifluralin e chlorpyrifos	1	
					pesticidi clorurati	1	
					composti organo clorurati compresi i PCB	1	
					PCB	1	
					PCB diossina simili	1	
					diossina	2	
					verdemalachite	18	
					leucoverdemalachite	12	
					cristalvioletto	1	
salmonella	4						
e.coli	1						
vibrio	3						
enterotossina staf.	4						
BANGLADESH	2	3940	0	0			
MYANMAR	5	11790	0	0			
TAILANDIA	3	7000	0	0			
TOTALE	584	12935942	46	7,88		134	

Per i prodotti a base di carne di pollame dalla Cina il piano 2013 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 2013 prevedeva controlli per la ricerca delle biotossine marine, virus dell'epatite A e norovirus senza specificare aliquote per il campionamento. Complessivamente sono stati effettuati 67 esami ripartiti così come riportato in Fig. 42.

Figura 42 - Controlli per biotossine, epatite A, norovirus nei molluschi bivalvi 2013 (fonte dati PIF)

Paese terzo	Biotossine	Virus epatite A	Norovirus
Cile	6	3	3
Nuova Zelanda	1	3	2
Perù		1	1
Tailandia		1	1
Tunisia	5	2	31
Turchia			6
Vietnam	1		
Giappone			
totale	13	10	44

La maggior parte degli uffici che ha ricevuto partite ha effettuato almeno uno dei tre controlli e sono state coperte quasi tutte le provenienze.

I risultati sono stati tutti favorevoli per le biotossine e per il virus dell'epatite A, invece per i norovirus 10 esami hanno dato esito sfavorevole. In particolare si tratta di 6 positività in vongole dalla Turchia e 4 positività in vongole dalla Tunisia dalle quali sono scaturite altrettante notifiche RASFF. Nel 2012 invece era stata rilevata una sola positività per la presenza del virus dell'epatite A in cozze verdi dalla Nuova Zelanda

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 2013, di predisporre i controlli per il rilevamento di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti.

Per il 2013 (quarto 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 da campionare in programma erano: 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 negli ultimi 4 anni:

2010, n campionamenti 6 (risultati sfavorevoli 1)

2011, n campionamenti 86 (risultati sfavorevoli 10)

2012, n. campionamenti 40 (risultati sfavorevoli 1, non interpretabili 2)

Nel 2013 sono state campionate 28 partite (di cui un esame non è stato eseguibile) e nessun esito è stato sfavorevole.

Per quanto riguarda i controlli per la rilevazione dei metalli pesanti è proseguito anche per il 2013 il monitoraggio nei confronti di taluni prodotti della pesca e cefalopodi più suscettibili di altri di contaminazione.

In particolare il piano 2013 prevedeva il campionamento del 3% delle partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.

Dall'esame dei dati trasmessi dai posti di ispezione frontaliera è emerso che in tutto il 2013 sono state incluse nel programma di monitoraggio complessivamente 14871 partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi e ne sono state campionate 488 con percentuale di controllo del 3,28%.

Tale dato è in linea con l'attività di controllo del 2012 (19625 partite a rischio presentate per l'importazione, 628 campioni, percentuale di controllo del 3,2%) sebbene l'anno scorso siano state incluse anche altre categorie di prodotti.

I risultati sfavorevoli nel 2013, in numero di 4, hanno esitato in altrettante notifiche RASFF e hanno riguardato la presenza non autorizzata di cadmio in cefalopodi dallo Yemen, Vietnam e India (3) e mercurio in pese spada dal Vietnam(1). Mentre nel 2012 i risultati sfavorevoli erano stati 10 per i medesimi rischi.

Per quanto riguarda i controlli per la ricerca dei sali d'ammonio quaternari in accordo alla nota DGSAN 0028361-P-07/08/2012 e ad alcune linee guida comunitarie, il piano 2013 ha previsto dei campionamenti sui prodotti lattiero caseari importati. In particolare è stato raccomandato a ciascun PIF di campionare una partita per la ricerca di DDAC (cloruro di didecildimetilammonio) e BAC (benzalconio cloruro).

Dalle informazioni trasmesse dai PIF risulta che sono stati effettuati 4 campionamenti. La maggior parte degli uffici non ha ricevuto partite da esaminare e in un caso non è stato possibile effettuare l'analisi in mancanza di prove accreditate per la matrice arrivata (peptoni). Le matrici campionate sono state yogurt, siero di latte e latte in polvere dagli Stati uniti e proteine del siero concentrate da Israele. I risultati sono stati tutti favorevoli.

Nella Fig. 43, sono riportate le non conformità del 2013 (dati al 07/01/2013 rasff window) che hanno comportato delle notifiche comunitarie attraverso il sistema RASFF. Dalla tabella si evince che le non conformità sono state 38 di cui 36 per esami di laboratorio sfavorevoli e 2 per altre ragioni quali alterazioni organolettiche e/o cattivo stato di conservazione e parassiti. 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 prodotti della pesca, molluschi e crostacei, la carne e prodotti di carne e la carne di pollame. I pericoli maggiormente rilevati sono stati: virus (norovirus) nei molluschi bivalvi, istamina nei prodotti della pesca, metalli pesanti nei prodotti della pesca e cefalopodi, E.Coli produttori di shigatossina nella carne e

salmonella nella carne di pollame.

Rispetto allo scorso anno si segnalano le notifiche per norovirus su molluschi bivalvi e in linea con quanto rilevato a livello europeo, le notifiche per E.Coli produttori di shigatossina nella carne e salmonella nella carne di pollame.

Figura 43 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2013 (fonte dati RASFF window)

Prodotto/Categoria alimentare	Pericolo	Numero di notifiche
Molluschi bivalvi e prodotti derivati	Norovirus	10
Molluschi cefalopodi e prodotti derivati	Cadmio	3
Crostacei	Solfiti non dichiarati	1
Prodotti della pesca (esclusi molluschi e crostacei)	Istamina	4
	Mercurio	2
	PCB non diossina simili	2
	Ingrediente non dichiarato (uova in surimi)	1
Carne e prodotti di carne (esclusa la carne di pollame)	E. coli produttore di shigatossina	6
Carne di pollame e prodotti derivati	Salmonella	7
Totale numero notifiche per esami di laboratorio sfavorevoli		36
Totale numero notifiche per altri motivi (alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa corpi estranei etc)		2
Totale		38

Nella seguente Fig. 44 è riportato l'andamento delle non conformità che hanno dato luogo a notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 5 anni. Si evidenzia che negli ultimi tre anni il numero di notifiche è diminuito passando da 82 nel 2011, a 56 nel 2012 e a 38 nel 2013. Tale diminuzione è da imputare a un minor numero di notifiche sia per esami di laboratorio sfavorevoli sia per cause non legate a esami di laboratorio sfavorevoli (es. alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa, corpi estranei etc.).

Figura 44 - Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 5 anni

Anno	Tipo di Non conformità e N. notifiche comunitarie dai PIF italiani			Totale
	Microorganismi, tossine e loro metaboliti	Sostanze	Altro (alterazioni organolettiche, irr. Documentali etc.)	
2009	21	30	33	84
2010	21	21	40	82
2011	5	53	24	82
2012	19	31	6	56
2013	27	9	2	38

Infine, nella Fig. 45 è riportata la percentuale dei risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione e incluse nel piano (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione e incluse nel piano) negli anni 2009- 2013.

Figura 45 - 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 e incluse nel piano)
2009	0.09%
2010	0.08%
2011	0.12%
2012	0.11%
2013	0,09%

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 230 (179 nel 2012) non ammissioni all'importazione di cui 136 con respedizione delle partite, 12 con destinazione ad altri usi delle partite previa trasformazione, 82 con distruzione (Fig. 46).

Le irregolarità più frequenti sono state di tipo documentale (113) e 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 46- Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti
Respingimenti 2013 (fonte dati TRACES)

Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	Partite	Quantità	Respingimenti			Motivazione (irregolarità)				
			Risp	Transf	Distr	Documentali	Identità	Laboratorio	Esami veterinari	Altro
Carne bovina	2607	97556738	6	1	1	2	0	4	0	2
Carne suina	76	1760922,2	0	0	0	0	0	0	0	0
Carne equina	117	2005607,7	0	0	0	0	0	0	0	0
Carne ovicaprina	96	1451127,2	0	0	0	0	0	0	0	0
Altre carni e frattaglie	618	8641323,7	12	1	8	15	1	4	0	1
Prodotti a base di carne o di frattaglie	391	9222232	5	0	3	3	0	3	0	2
Budella, vesciche e stomaci	944	12203464	1	1	0	2	0	0	0	0
Prodotti della pesca, acquacoltura, molluschi, crostacei e altri invertebrati acquatici	34905	431088012	55	9	66	31	12	11	4	72
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	301	15175833	0	0	0	0	0	0	0	0
Latte e prodotti derivati	163	761753,02	49	0	4	52	1	0	0	0
Uova e prodotti derivati	3	72570	0	0	0	0	0	0	0	0
Miele e prodotti apicoli	196	4016537	4	0	0	4	0	0	0	0
Materiale proteico (albumine, caseine, gelatine, enzimi, peptoni etc.)	42	742718	3	0	0	3	0	0	0	0
Grassi ed oli animali e loro frazioni	34	472590	1	0	0	1	0	0	0	0
Altri prodotti commestibili	18	18144	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale complessivo	40511	585189571,7	136	12	82	113	14	22	4	77

In conclusione, nella Fig. 47 è riportato l'andamento dei respingimenti negli ultimi 3 anni con la destinazione finale dei prodotti risultati non conformi.

Figura 47 - Andamento respingimenti negli ultimi 3 anni

Anno	Partite presentate per l'importazione	Respingimenti			Totale dei respingimenti
		rispedizione	distruzione	trasformazione	
2011	46497	118	83	20	221
2012	42069	86	16	77	179
2013	40515	136	82	12	230

Rispetto agli anni precedenti, tenuto conto dell'esperienza maturata e dei risultati ottenuti nel periodo 2008-2012 (follow up 2008-2012), si è ritenuto necessario introdurre alcune modifiche nel piano nazionale di monitoraggio 2014; 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 2013;
- per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasidae l'aliquota di controllo è stata ridotta al 3% in relazione ai risultati favorevoli ottenuti nei piani precedenti;
- per i molluschi bivalvi è stato eliminato il campionamento per i norovirus, in linea con le attività a livello nazionale.
- per la carne equina e per alcuni PIF sono stati inseriti campionamenti per la ricerca di fenilbutazone e cadmio a scopo di monitoraggio tenuto conto di recenti pareri scientifici e del recente scandalo sulla carne di cavallo
- sulla carne ovicaprina sono stati inseriti campionamenti per l'Escherichia coli produttore di verocitotossina (VTEC) per tutti i PIF a scopo di monitoraggio e tenuto conto di recenti pareri scientifici.
- è stata aggiornata la tabella sulle categorie di alimenti sui quali calcolare la percentuale minima di controllo allo scopo di semplificare la valutazione della frequenza dei campionamenti.

Dai risultati ottenuti in seguito all'applicazione del piano si evince che per il 2013 (Fig. 39) la quantità di partite controllate è stata in linea con il piano essendo stata raggiunta e superata la percentuale minima di campionamento prevista dal piano per ciascuna categoria alimentare (3%) ad eccezione della categoria grassi e oli animali e loro frazioni. Le attività di campionamento sul miele e prodotti apicoli, sui pesci appartenenti alla famiglia Pangasidae e i molluschi bivalvi nonché per le radiazioni ionizzanti, i metalli pesanti e i sali d'ammonio quaternari sono state complessivamente in linea con il piano.

Si evidenzia, tuttavia, che si tratta di una valutazione di carattere generale in quanto, analizzando l'attività di campionamento complessiva per singolo PIF o l'attività di campionamento del singolo PIF su ciascuna categoria alimentare si notano percentuali di controllo differenti a seconda del livello di implementazione del piano di monitoraggio di 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 i dati sul volume di importazione e sull'attività di campionamento per gli esami di laboratorio sono in linea con quelli rilevati negli ultimi tre anni, mentre le non conformità per esami di laboratorio mostrano una lieve tendenza a diminuire.

UVAC: Scambi intracomunitari prodotti di origine animale

Ai sensi del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, gli operatori che ricevono partite di prodotti o animali provenienti da un altro Stato membro sono soggetti a preventiva registrazione presso l'U.V.A.C. (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari) di competenza territoriale. Inoltre, tali operatori sono tenuti a prenotificare l'arrivo delle partite di prodotti o animali secondo le procedure disposte dal suindicato decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28. Al 31 dicembre 2013 risultano registrati 33.479 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese. Rispetto al 2012 si riscontra un incremento delle registrazioni del 3,9%. È importante sottolineare che il numero di operatori registrati è aumentato costantemente negli anni, questo a testimonianza di un continuo incremento del volume dei traffici intracomunitari e di una progressiva maggiore responsabilizzazione da parte degli importatori ottenuta anche grazie all' incisiva azione di controllo di U.V.A.C. e AA.SS.LL.

Nel 2013 risultano segnalate agli UVAC, tramite prenotifica, 1.665.159 partite (+7% rispetto all'anno 2012) che rappresentano un volume quasi ventiquattro volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. Di queste 1.528.282 sono rappresentate da prodotti di origine animale destinati al consumo umano. 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 speciali Accordi (Spazio Economico Europeo e Accordo UE-Svizzera).

Nell'anno 2013 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 9.945 partite pari allo 0,60% delle partite introdotte dai Paesi comunitari.

La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati sugli animali vivi nonché sulle uova e derivati (8,41%) 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 0,60%, ha avuto un andamento sovrapponibile all'anno 2012 (0,61%).

Laddove i controlli documentali e fisici ne suggeriscono l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale, si provvede ad effettuare controlli di laboratorio. Si può rilevare come essi siano stati effettuati nel 2013 su 4.317 delle 9.945 partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici (43,41%) con un incremento rispetto all'anno 2012 (35,67%). Il significativo incremento percentuale dei controlli di laboratorio è legato all'attuazione di due piani di controllo straordinari per la ricerca di aflatossine nel latte e di fenilbutazone nelle carni equine, conseguenti ad emergenze sanitarie che hanno riguardato rispettivamente la filiera mangimistica e le frodi alimentari sulla carne equina.

Nella Fig. 48 sono riportati, per tipologia di merce, i respingimenti effettuati nel corso del 2013. 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 destinati al consumo umano oggetto di respingimento sono state 122 che, su un totale di 8.148 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,50%, percentuale leggermente inferiore a quella riscontrata nel 2012. In base alla tipologia, i respingimenti sono risultati per il 6,6% di origine cartolare (assenza o gravi irregolarità nei certificati sanitari), per il 17,2% dovuti a non corrispondenza tra merce e documenti di accompagnamento (esame fisico e di identità sfavorevoli) e per il 76,2% conseguenti ad irregolarità riscontrate per esami di laboratorio sfavorevoli. Ove possibile e laddove le irregolarità erano meno gravi (es. certificati o documenti commerciali incompleti), si è invece provveduto alla regolarizzazione della situazione (16 partite).

Figura 48- Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari
REGOLARIZZAZIONI E RESPINGIMENTI DI MERCI PROVENIENTI DA PAESI MEMBRI

ANNO 2013

Merce	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	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	156.912	821	4	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni suine	154.144	823	1	1	0,12%	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Carni ovi-caprine	12.097	74	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni equine	4.389	84	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	29.824	131	-	7	5,34%	-	-	7	-	-	-	-	-	-
Carni preparate	88.606	499	2	8	1,60%	-	-	1	-	-	-	2	2	3
Altre carni	22.818	115	2	11	9,57%	-	1	7	-	-	-	-	1	2
Teleostei	372.794	1.667	4	43	2,58%	-	1	9	-	1	1	6	6	19
Crostacei	51.651	290	-	1	0,34%	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Molluschi	129.594	841	2	32	3,80%	-	2	7	-	1	2	-	-	20
Pesce preparato	57.463	281	-	10	3,56%	-	1	-	-	-	-	-	2	7
Altri prodotti della pesca	208	1	-	1	100,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Latte e crema di latte	147.664	704	-	6	0,85%	-	-	4	-	-	1	-	-	1
Derivati del latte	277.318	837	-	1	0,12%	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Uova e derivati	11.296	950	1	1	0,11%	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	11.504	30	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1.528.282	8.148	16	122	1,50%	-	8	35	-	2	4	8	11	54

* causa problemi tecnici del sistema SINTESI intercorsi durante il corso dell'anno una minima parte dei dati riferiti ai controlli fisici non è stata registrata nel sistema

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (n. 94; 76,2%)

sono riportati nella Fig. 49. Gli esami sfavorevoli hanno riguardato la presenza di pericoli di tipo chimico (34), microbiologico (44) e altri pericoli (16) ad es. biotossine, virus, parassiti, irradiazione, etc.

Figura 49- Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari. Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2013)

Tipologia	Motivo Respingimento	Settore	Partite
Additivi	Additivi	Pesce preparato	1
Analisi chimiche	Coloranti	Carni preparate	2
Analisi chimiche	Istamina	Pesce preparato	1
Analisi chimiche	Istamina	Teleostei	5
Analisi chimiche	Salinomycin	Carni di pollame	1
Biotossine	Diarretic Shellfish Poison (DSP)	Molluschi	6
Biotossine	Paralytic Shellfish Poison (PSP)	Molluschi	2
Composizione	Monossido di carbonio	Teleostei	9
Contaminazione Microbiologica	Aerobic microorganisms 30°C	Carni di pollame	2
Contaminazione Microbiologica	Microbiological	Molluschi	8
Elementi chimici	Mercurio	Pesce preparato	1
Elementi chimici	Mercurio	Teleostei	14
Indagini batteriologiche	Campylobacter	Carni di pollame	1
Indagini batteriologiche	Enterobacteriacei	Latte e crema di latte	1
Indagini batteriologiche	Escherichia Coli	Altre carni	8
Indagini batteriologiche	Escherichia Coli	Molluschi	9
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesce preparato	2
Indagini batteriologiche	Listeria spp	Pesce preparato	1
Indagini batteriologiche	Salmonella enteritidis	Carni di pollame	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp	Altre carni	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp	Carni di pollame	2
Indagini batteriologiche	Salmonella spp	Carni preparate	1
Indagini batteriologiche	Salmonella spp	Pelli	1
Indagini parassitarie	Anisakis	Altri prodotti della pesca	1
Indagini parassitarie	Anisakis	Teleostei	1
Indagini Virologiche	Norovirus	Molluschi	4
Irradiazione	Irradiazione	Crostacei	1
Irradiazione	Irradiazione	Pesce preparato	1
Micotossine	Aflatossina	Latte e crema di latte	1
Sterilità	Sterilità	Latte e crema di latte	4
Verifica della specie	Verifica delle specie	Carni preparate	1

94

Per le non conformità che comportano un respingimento delle partite, la normativa nazionale prevede che 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 dei 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 2013

risultano registrati 33.479 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (6.534), Lombardia (6.318), Piemonte (4.682) e Trentino Alto Adige (2.711). Rispetto al 2012 si riscontra un incremento delle registrazioni del 3,9%. Il sistema delle registrazioni/ convenzioni e di prenotazione obbligatorie rappresenta un importante strumento di controllo reso efficace soprattutto dal impianto sanzionatorio previsto dalla normativa nazionale (legge 24 aprile 1998, n.128).

Nel 2013 gli U.V.A.C. hanno comminato 39 sanzioni per mancata registrazione/ convenzione e 170 sanzioni per mancata prenotazione o per altre violazioni (Fig. 50).

Figura 50- Scambi intracomunitari prodotti di origine animale. Sanzioni

SANZIONI			
TOTALE 2013			
	UVAC	N° Sanzioni comminate per mancata registrazione/ convenzione	N° Sanzioni comminate per mancata prenotazione o altre violazioni
01	Ancona	1	20
02	Bari	0	7
03	Vipiteno	4	6
04	Parma	1	9
07	Palermo	1	11
08	Roma	3	7
10	Genova	1	0
11	Gorizia	4	0
13	Livorno	3	17
16	Milano	6	12
17	Reggio Calabria	3	1
18	Napoli	3	8
20	Pollein	0	5
22	Sassari	1	1
25	Torino	5	58
29	Verona	3	2
30	Pescara	0	6
	Totale	39	170

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 tale contesto, al fine di migliorare il sistema dei controlli, sono stati assegnati agli UVAC specifici obiettivi di struttura per assicurare:

- La verifica di conformità e attendibilità dei dati raccolti nei sistemi informativi. Tale verifica si realizza attraverso un sistema di controlli incrociati tra i dati presenti nel sistema informativo nazionale SINTESI e quelli presenti nel sistema informativo TRACES (Trade Control and Expert System).
- La verifica dell'adeguato utilizzo delle nuove funzionalità del sistema informativo SINTESI da parte degli operatori e dei Servizi veterinari delle AASSLL del territorio di competenza. L'accertamento di tale obiettivo è effettuato comparando le richieste di assistenza ricevute e quelle realizzate.
- La valutazione, interna all'UVAC, della conformità delle prenotifiche delle merci in arrivo negli scambi intracomunitari. Tale valutazione è effettuata attraverso un monitoraggio interno tra il numero dei controlli effettuati sui controlli disposti.
- L'efficace attuazione della programmazione dei controlli negli scambi intracomunitari affidati alle ASL del territorio di competenza. La verifica di tale obiettivo è effettuata attraverso la comparazione tra i controlli disposti dalle ASL e i controlli programmati dagli UVAC.

In relazione a quanto riportato precedentemente, 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 ecc.), 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.

Gli aggiornamenti del sistema Nazionale SINTESI rappresentano, anche per il 2013, un importante traguardo per la gestione sanitaria dei controlli negli scambi intracomunitari in quanto aumentano 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: Importazione alimenti di origine non animale destinati al consumo umano e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Nell'anno 2013 i controlli ufficiali hanno riguardato 127.154 partite di alimenti e materiali a contatto, come si evince dalla seguente tabella.

Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2013

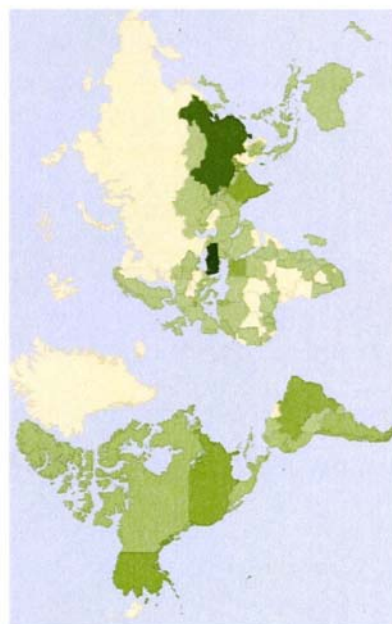
Paese	Partite	Ispettivi	Campionamenti	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
ITALIA	127.154	7.876	5.059	358	3,92%	0,25%

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

I dati dell'attività di controllo degli USMAF all'importazione di alimenti di origine non animale sono riportati nella Figura 51, suddivisi per Paese di Origine.

Figura 51- Ripartizione delle partite di origine non animale per Paese di Origine

Paese Origine	N_Partite	Ispettivi	Cmp	Respingiment o	%Cmp	%rinvii
TURCHIA	10074	704	596	18	5,92%	0,18%
CINA	8027	686	461	28	5,74%	0,35%
INDIA	5177	261	198	18	3,82%	0,35%
STATI UNITI	4798	340	175	10	3,65%	0,21%
EGITTO	4472	467	317	17	7,09%	0,38%
BRASILE	4294	163	82	1	1,91%	0,02%
SVIZZERA	4191	19	3	3	0,07%	0,07%
VIET NAM	3212	120	74	1	2,30%	0,03%
COSTA RICA	2923	155	79	1	2,70%	0,03%
TUNISIA	2743	204	97	3	3,54%	0,11%
ARGENTINA	2494	226	142	7	5,69%	0,28%
CILE	2393	231	103	1	4,30%	0,04%
ISRAELE	2058	56	36	0	1,75%	0,00%
ECUADOR	1790	71	36	0	2,01%	0,00%
TAILANDIA	1786	55	34	3	1,90%	0,17%
SUD AFRICA	1497	117	54	0	3,61%	0,00%
CANADA	1280	117	64	3	5,00%	0,23%
INDONESIA	1227	65	56	5	4,56%	0,41%
PERU	1179	53	25	1	2,12%	0,08%
UGANDA	1094	34	22	0	2,01%	0,00%
SRI LANKA	1070	51	36	7	3,36%	0,65%
Altri Minori	19860	1909	1282	45	6,46%	0,23%
Totale	87639	6104	3972	172	4,53%	0,20%



Legenda: **Partite**: numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali); **Ispettivi**: controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto; **Campionamenti**: controlli che hanno previsto il prelievo di un campione per scopi analitici; **Respingimenti**: casi in cui la merce è stata respinta o distrutta al termine dei controlli; **%Cmp**: percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii**: percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

La Figura 52 riporta il dettaglio delle importazioni di materiali a contatto con gli alimenti.

Figura 52- Dati sui controlli all'importazione di materiali a contatto con gli alimenti

Descrizione Paese Origine	N_Partite	Ispettivi	Cmp	Respingimento	%Cmp	%rinvii
CINA	25078	1364	839	123	3,35%	0,49%
TURCHIA	3373	104	62	7	1,84%	0,21%
SVIZZERA	1247	1	0	1	0,00%	0,08%
HONG KONG	956	22	14	2	1,46%	0,21%
TAILANDIA	920	27	15	8	1,63%	0,87%
INDIA	863	82	57	18	6,60%	2,09%
STATI UNITI	801	23	10	8	1,25%	1,00%
SERBIA	641	7	3	0	0,47%	0,00%
TAIWAN	615	20	12	3	1,95%	0,49%
VIET NAM	577	14	11	1	1,91%	0,17%
MALESIA	431	32	25	5	5,80%	1,16%
ISRAELE	365	7	6	0	1,64%	0,00%
COREA DEL SUD	347	3	2	0	0,58%	0,00%
INDONESIA	343	7	5	0	1,46%	0,00%
ITALIA	331	10	1	2	0,30%	0,60%
CROAZIA	258	4	0	0	0,00%	0,00%
MOLDAVIA	251	0	0	0	0,00%	0,00%
ARABIA SAUDITA	190	1	1	0	0,53%	0,00%
BRASILE	182	6	3	1	1,65%	0,55%
UCRAINA	170	2	1	0	0,59%	0,00%
GIAPPONE	164	10	6	4	3,66%	2,44%
EGITTO	153	8	5	0	3,27%	0,00%
TUNISIA	128	0	0	0	0,00%	0,00%
EMIRATI ARABI UNITI	123	2	2	0	1,63%	0,00%
Altri Minori	1041	28	15	6	1,44%	0,58%
Totale	39548	1784	1095	189	2,77%	0,48%

Legenda: **Partite:** numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali); **Ispettivi:** controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto; **Campionamenti:** controlli che hanno previsto il prelievo di un campione per scopi analitici; **Respingimenti:** casi in cui la merce è stata respinta o distrutta al termine dei controlli; **%Cmp:** percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii:** percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

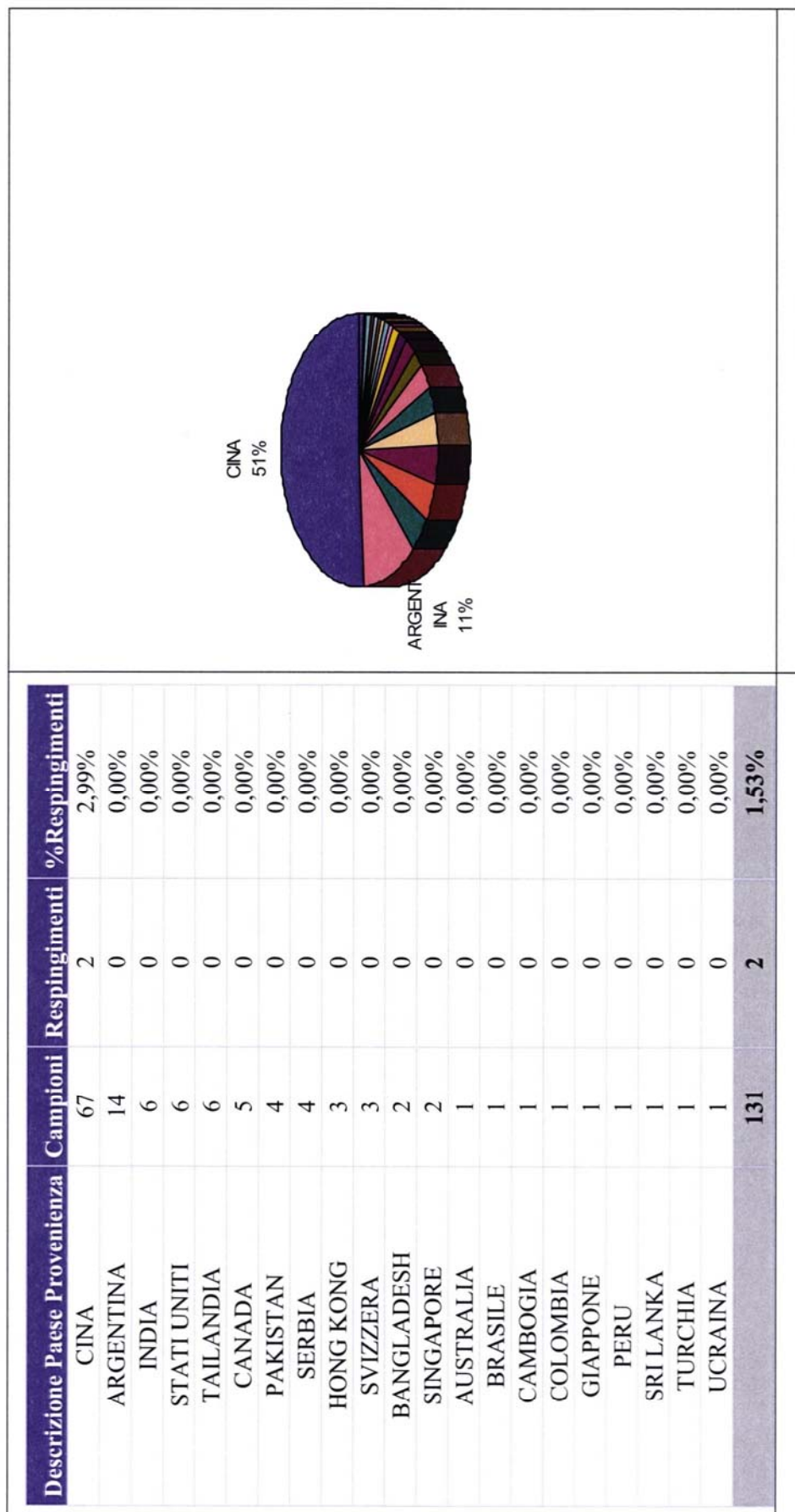
Nella Figura 53 si nota come, in relazione alle 87.639 partite di prodotti alimentari di origine non animale, il 15% è rappresentato dal caffè crudo in grani ed a seguire le noci con il 7.4%, i fichi con il 5%, la frutta ed i vegetali freschi con il 3.5% ed altri prodotti con il 2%.

Nella Figura 54 è riportata la provenienza delle matrici sottoposte ad analisi OGM.

Figura 53 - Principali matrici alimentari riscontrate

Descrizione della merce	N Partite
CAFFE' CRUDO IN GRANI	13350
NOCCIOLE SGUSCIATE	6486
FICHI SECCHI	4528
BANANE	3178
FAGIOLI SECCHI	3121
NOCCIOLE TOSTATE	3102
VEGETALI FRESCHI	3098
ARANCE FRESCHE	2706
FUNGHI PORCINI IN SALAMOIA	1790
KIWI FRESCHI	1776
ARACHIDI IN GUSCIO	1766
INTEGRATORI ALIMENTARI	1698
ZUCCHERO BIANCO	1535
FRUTTOSIO	1515
ERBE AROMATICHE	1497
PERE FRESCHE	1478
FUNGHI PORCINI CONGELATI	1349
OLIVE	1283
UVA SULTANINA	1239
FUNGHI PORCINI SECCHI	1184
AGAR AGAR	1182
RISO	1177
PASTA SFOGLIA.	1174
MINI CROISSANT	1124

Figura 54: Provenienza delle matrici sottoposte ad analisi OGM



Nell'anno 2013 si è registrato un aumento delle importazioni di integratori alimentari. L'USMAF di Milano Malpensa U.T. Milano Malpensa è stato il principale punto di entrata utilizzato da importatori e spedizionieri (circa l'80% delle partite importate), come mostrato in Figura 55.

Figura 55 Importazione Integratori da Paesi Extra UE

Unità territoriale	N Partite	Ispettivi	Cmp	Respingimento	%CMP	%rinvii
MILANO_MALPENSA	686	19	10	3	1,46%	0,44%
GENOVA	63	2	1	1	1,59%	1,59%
BOLOGNA	29	8	0	1	0,00%	3,45%
TRIESTE	25	1	0	0	0,00%	0,00%
CIAMPINO	22	3	0	1	0,00%	4,55%
VENEZIA	21	1	1	0	4,76%	0,00%
FIUMICINO	18	2	0	0	0,00%	0,00%
RAVENNA	12	2	1	1	8,33%	8,33%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	9	0	0	0	0,00%	0,00%
TORINO CASELLE	8	0	0	0	0,00%	0,00%
ROMA	5	3	0	0	0,00%	0,00%
LA SPEZIA	4	0	0	0	0,00%	0,00%
ITALIA	902	41	13	7	1,44%	0,78%

La Figura 56 illustra i respingimenti (358 + 12 Monitoraggio) effettuati da ogni singolo Ufficio periferico. Gli USMAF di Genova, Napoli e Milano Malpensa sono quelli che hanno effettuato un maggior numero di respingimenti.

Figura 56 : respingimenti/ufficio periferico

RESPINGIMENTI	
UFFICIO USMAF-UT	Totale
BARI - BARI	9
BARI - TARANTO	8
BOLOGNA - BOLOGNA	13
BOLOGNA - RAVENNA	12
CATANIA - REGGIO CALABRIA	10
FIUMICINO - CIAMPINO	4
FIUMICINO - CIVITAVECCHIA	2
FIUMICINO - FIUMICINO	10
FIUMICINO - ROMA	1
GENOVA - GENOVA	76
GENOVA - LA SPEZIA	11
GENOVA - SAVONA	2
LIVORNO - LIVORNO	18
LIVORNO - PISA	4
MILANO_MALPENSA - BERGAMO-ORIO AL SERIO	8
MILANO_MALPENSA - MILANO_MALPENSA	46
MILANO_MALPENSA - TORINO CASELLE	5
NAPOLI - CAGLIARI	3
NAPOLI - NAPOLI	72
NAPOLI - SALERNO	18
PALERMO - PALERMO	4
PESCARA - ANCONA	5
TRIESTE - TRIESTE	9
TRIESTE - VENEZIA	20
Totale complessivo	370

Durante il corso dell'anno sono stati effettuati altri 12 respingimenti in seguito ad attività di indagine ai fini di monitoraggio, cioè senza blocco ufficiale della merce.

Dei 172 respingimenti riguardanti partite di alimenti, 28 sono su base documentale, 46 su base ispettiva e 98 a seguito di campionamento con analisi di laboratorio. La Figura 57 mostra le analisi eseguite sugli alimenti e sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Figura 57

Analisi eseguite sugli alimenti

Analisi eseguita	n° Analisi
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	967
ANTIPARASSITARI	908
PESTICIDI	632
CESIO 134 E 137	613
PERIZIA MICOLOGICA	586
SALMONELLA SPP	159
AFLATOSSINA B1	147
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	128
METALLI PESANTI	109
OCRATOSSINA A	71
ANIDRIDE SOLFOROSA	63
EPATITE A	50
RADIOATTIVITA'	50
ALIMENTI IRRADIATI - VERIFICA TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	39
IODIO 131, CESIO 134, CESIO 137 (REG. ESECUZIONE UE 297/2011 - PROVENIENZE GIAPPONE)	38
MELAMINA	38
CONSERVANTI	37
DEOSSINIVALENOLO (DON)	34
ZEARALENONE	32
Altre Minori	766

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

Analisi eseguite sui materiali a contatto

Analisi eseguita	n° Analisi
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	444
MANGANESE	255
CROMO E NICHEL	214
CESSIONE METALLI	176
NICHEL	88
CROMO	85
FORMALDEIDE	62
CADMIO E PIOMBO	59
PIOMBO	29
MELAMINA	28
RADIOATTIVITA'	28
COBALTO 60	20
AMMINE AROMATICHE	18
MIGRAZIONE GLOBALE	18
FTALATI	17
AMMINE PRIMARIE	13
CADMIO	12
METALLI PESANTI	12
Altri Minori	80

In base alla tipologia di analisi effettuate le cause più diffuse che hanno portato all'adozione da parte degli USMAF del provvedimento di respingimento sono state quelle che hanno rilevato la presenza di:

- su alimenti:
 - pesticidi
 - aflatossine
- su materiali destinati a venire a contatto con alimenti:
 - migrazione globale e specifica
 - cromo, nichel, cobalto.

La nota esplicativa diramata dal Ministero della Salute prot. n. 17764 del 22 maggio 2012, indirizzata alle Regioni e P.A. ed agli Uffici periferici USMAF conseguente alla nota diramata il 18 gennaio 2011, finalizzata ad ottimizzare l'attività di controllo dei funghi freschi, secchi o parimenti conservati in frontiera e sul territorio ha consentito di monitorare

meglio il flusso di funghi importati ed evidenziare con maggiore chiarezza le non conformità riscontrate.

In analogia con l'anno precedente è stato confermato un incremento del numero di campioni eseguiti principalmente nei punti di ispezione frontaliera. Ciò ha comportato una migliore razionalizzazione dei controlli all'importazione e la diminuzione del numero di partite sottoposte a vincolo sanitario a destino.

Nel corso dell'anno si è avuto modo di constatare che le attività di controllo ufficiale poste in essere, su alimenti di origine non animale e su materiali destinati a venire a contatto con alimenti, talvolta si discostavano dalle procedure operative standard emanate.

A tal riguardo è stata diramata una nota a tutti gli USMAF n.34044 del 6 agosto 2013, Richiamo applicazione delle norme comunitarie e nazionali e della POS11rev3., per rappresentare che le procedure, quali ad es. la POS11 rev3, sono nate da un approfondito esame fatto con i Direttori di tali Uffici per rendere più incisiva, trasparente e competitiva l'attività del controllo ufficiale in frontiera. E' stato inoltre ricordato agli USMAF di utilizzare per l'attività di controllo che prevede campionamento ed analisi, laboratori pubblici accreditati con preferenza per gli IZS che hanno il cosiddetto "sistema a rete".

E' stata inoltre inviata la nota n.13454 del 5 aprile 2013 redatta in collaborazione con l'Ufficio VI per fornire chiarimenti in relazione a Indagini e controlli su utensili da cucina e materiali destinati a venire a contatto con alimenti per la presenza di sostanze radioattive / Blocco ufficiale e controlli fino a 10 negatività. Altra nota inviata n.32593 del 29 luglio 2013 ha riguardato l'Allerta per presenza di virus dell'epatite A in frutti di bosco congelati/surgelati.

Attività di informazione e formazione

Nel corso dell'anno 2013 l'Ufficio II della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha svolto un'attività di aggiornamento degli USMAF sulle novità normative, inviando tempestivamente ogni informazione utile relativa soprattutto alla pubblicazione di nuovi regolamenti europei, normative nazionali, procedure operative interne o istruzioni operative centrali. Sul piano della formazione, utilizzando la riassegnazione dei fondi derivanti dall'applicazione del Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194 "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004", l'Ufficio II della Direzione Generale per

l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha predisposto in collaborazione con la Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria e con l'Istituto Zooprofilattico di Lazio e Toscana un progetto per la realizzazione di un DVD con filmati in italiano ed in inglese su "Attività e modalità pratiche di campionamento e di analisi nel settore della sicurezza alimentare nell'ambito del controllo ufficiale svolto dagli USMAF".

ATTIVITÀ PER LO SPORTELLO UNICO DOGANALE

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. Nell'anno 2013 è proseguito in via sperimentale il progetto dello sportello unico doganale. Sono stati presi in considerazione per il proseguo della realizzazione di tale sperimentazione i porti di Napoli, Venezia, Milano Malpensa.

I dati statistici sopra esposti permettono di trarre le seguenti considerazioni.

Per gli alimenti di origine non animale, il numero dei controlli ufficiali svolti nel 2013 è in aumento con quanto riscontrato nel 2012 (81.226 partite - 87.639 partite).

Anche per i materiali a contatto con alimenti si riscontra un sensibile aumento rispetto al 2012 (38.715 partite ieri – 39.548 partite oggi). Tuttavia l'attività di controllo ispettivo si attesta intorno all'7% delle partite totali in ingresso di provenienza extra comunitaria. L'attività di campionamento con analisi risulta essere al 4,53% delle partite presentate all'importazione. Si osservano tuttavia differenze significative tra i vari USMAF, che in parte probabilmente risentono della tipologia di merci importate. È infatti verosimile che un punto di ingresso porto come ad esempio, Trieste, Milano Malpensa e Genova, abbia un elevato numero di partite sottoposte ai regolamenti europei sui controlli accresciuti (ricerca di aflatossine in cereali o frutta secca). Le rispettive percentuali di controllo, pertanto, risultano molto superiori alla media. Per quanto riguarda i materiali a contatto invece, si osserva un valore percentuale a livello nazionale di controllo ispettivo su base annua, del 4.51%, superiore a quello dell'anno 2012 (3,88%), con campionamento ed analisi al 2,77%. Tale percentuale non elevata anche se in aumento rispetto all'anno 2012 (2,05%) è dovuta principalmente alla carenza di laboratori con prove specifiche accreditate e il carico di lavoro dato dai campionamenti per rispettare le percentuali dei regolamenti sui controlli accresciuti. Un discorso a parte riguarda la disponibilità di laboratori pubblici accreditati per l'attività di analisi nel controllo ufficiale. La DGISAN, anche nel 2013, ha allertato gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome sulla necessità di disporre di laboratori di analisi accreditati. La loro carenza in alcune Regioni costituisce obiettivamente un ostacolo, al quale la Direzione sta cercando di ovviare con il proprio interessamento diretto e con il coinvolgimento delle ARPA ma anche della rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali la cui collaborazione è generalmente puntuale ed efficiente e molto apprezzata dagli USMAF. Analogamente, la Direzione ha avviato colloqui con le Autorità Portuali, a livello centrale e locale, al fine di sensibilizzarle sulla necessità di fornire agli USMAF strutture e attrezzature adeguate per l'espletamento della loro attività istituzionale, ed ha distribuito un'Istruzione Operativa Centrale (IOC 1002) "Condizioni di riconoscimento dei Punti di Entrata Designati (PED) e dei Punti Designati per l'Importazione (PDI)". Nell'anno 2013 è stato inserito tra i PED, con comunicazione alla Commissione europea DGSANCO, il nuovo punto di entrata, presso l'Aeroporto di Roma Fiumicino, Ufficio di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera (USMAF) di Roma Fiumicino, Unità Territoriale di Roma Fiumicino, identificato in quanto in possesso dei requisiti minimi previsti dall'art. 4 del Reg. CE n.669/2009 e dall'art.6 del Reg.CE n.1152 /2009

IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA per alimenti e mangimi - Sorveglianza dei rischi attuali ed emergenti

Il sistema di allerta europeo (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.

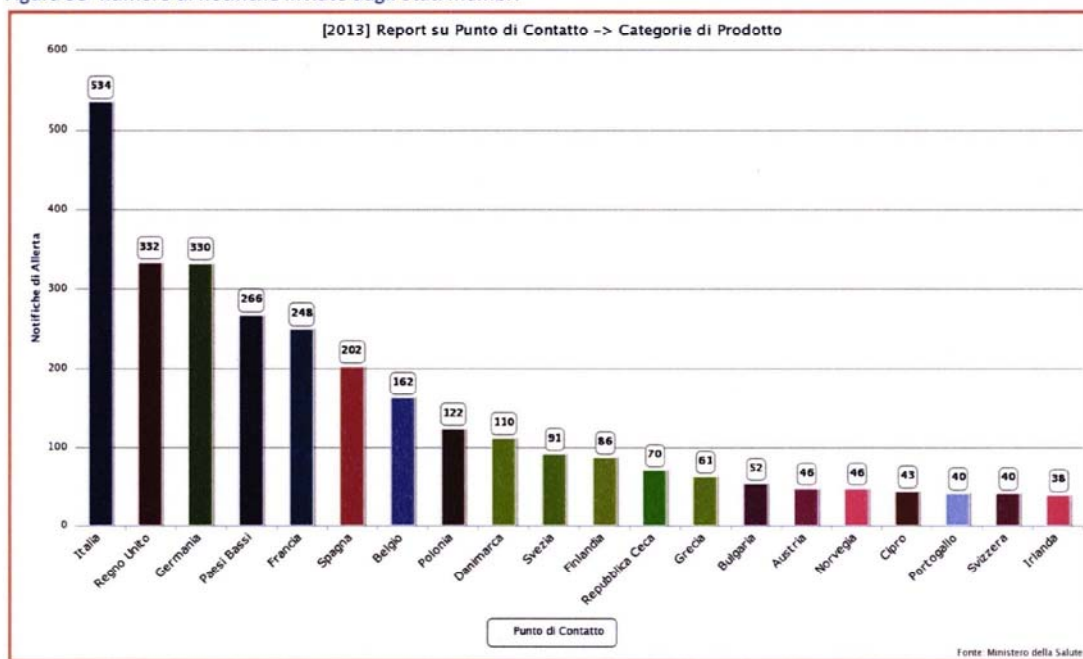
Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti “le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti”, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

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

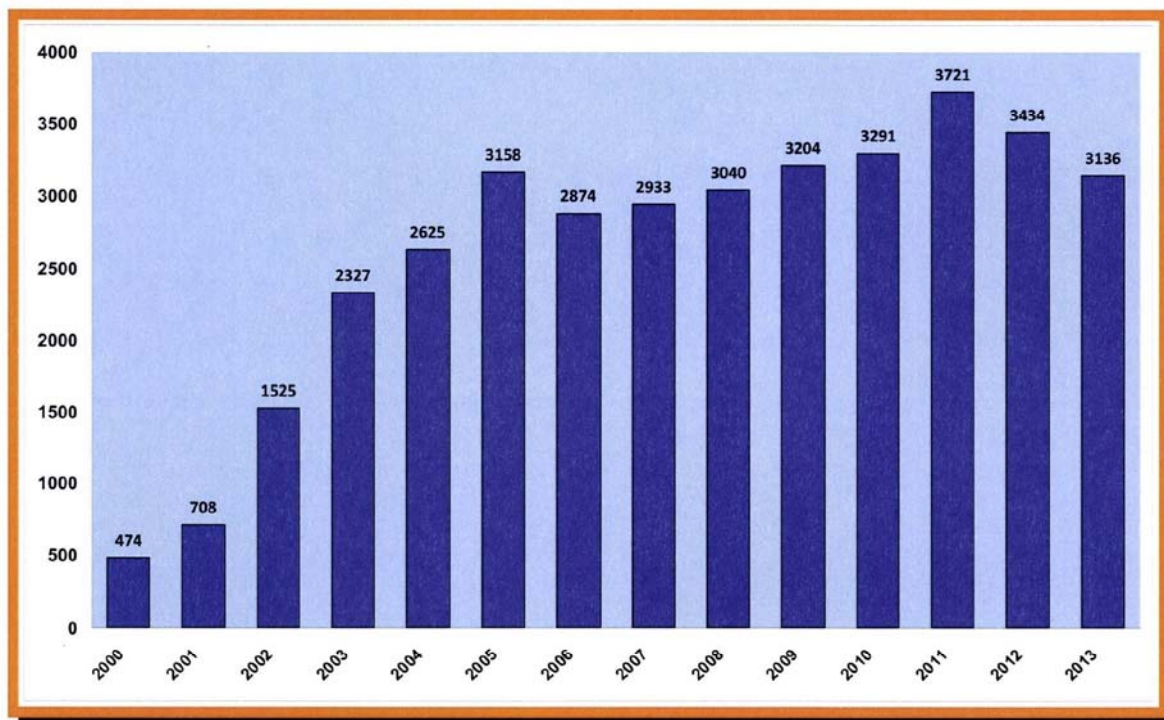
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia è risultato il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, come già avvenuto negli anni precedenti, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 534 notifiche (pari al 17 %).

Figura 58- numero di notifiche inviate dagli Stati membri



Nell'anno 2013 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), 3136 notifiche contro le 3434 dell'anno precedente, con una diminuzione del 8.7% rispetto al precedente anno, mentre la diminuzione tra il 2012 e il 2011 è risultata essere pari al 7.7%.

Figura 59- numero di notifiche trasmesse negli ultimi 13 anni



In particolare, 2649 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2820 lo scorso anno), 262 l'alimentazione animale (325 nell'anno 2012) e 225 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. La Commissione ha, altresì, trasmesso 38 News. Il numero delle News è considerevolmente aumentato rispetto allo scorso anno (19).

Figura 60- ripartizione del numero di notifiche per settore

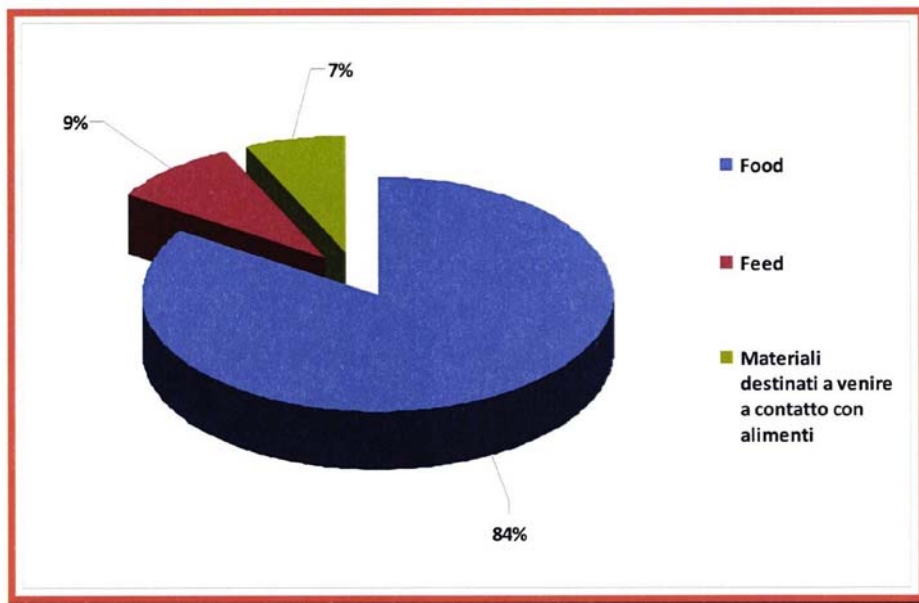
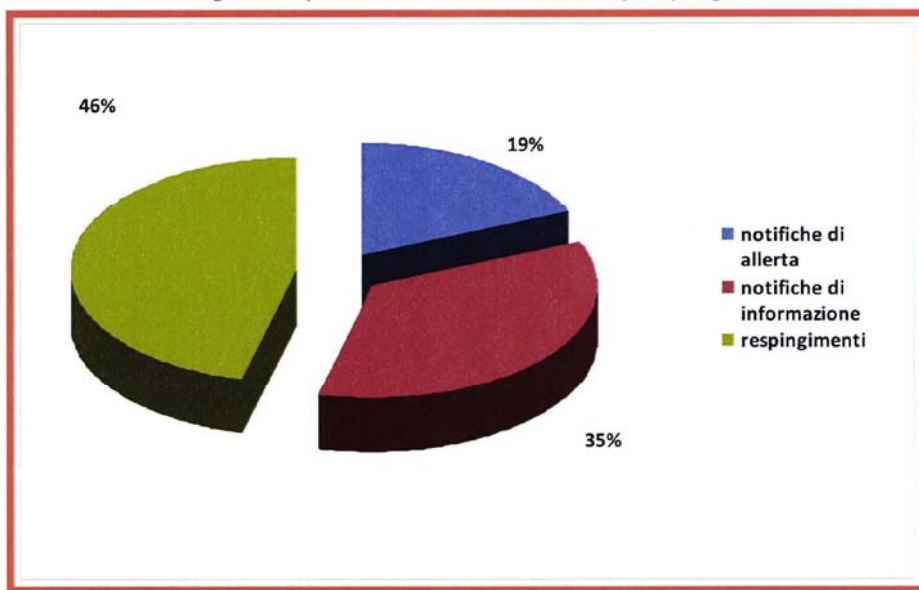
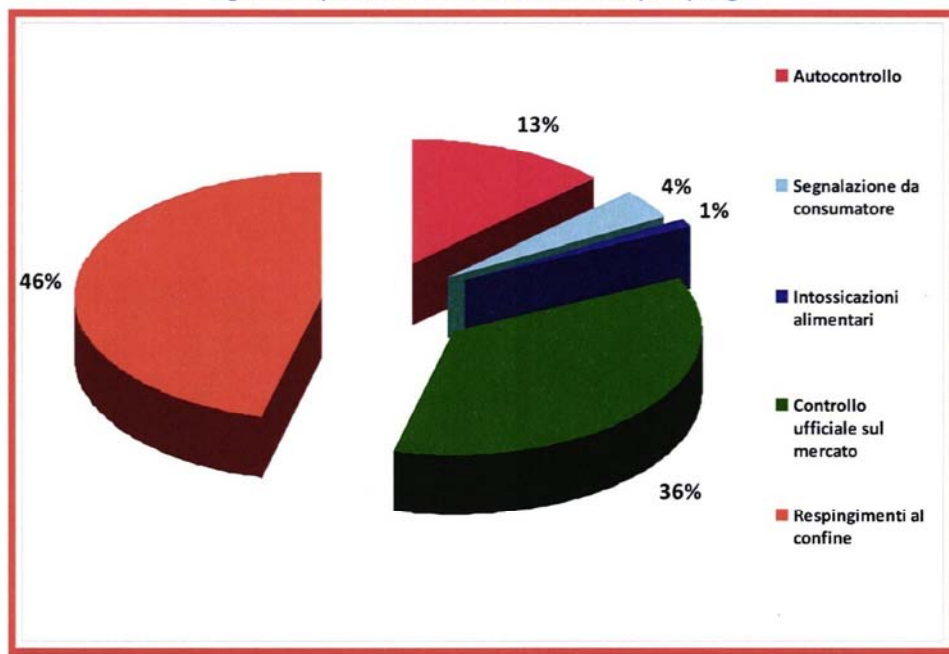


Figura 61- ripartizione del numero di notifiche per tipologia



Tra le notifiche ricevute, 585 sono state Alert notification, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1109 sono state Information notification, mentre 1442 notifiche si riferiscono ai respingimenti ai confini (Figura 61). Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato, il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 13% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre l'1% sono collegate ad intossicazioni alimentari.

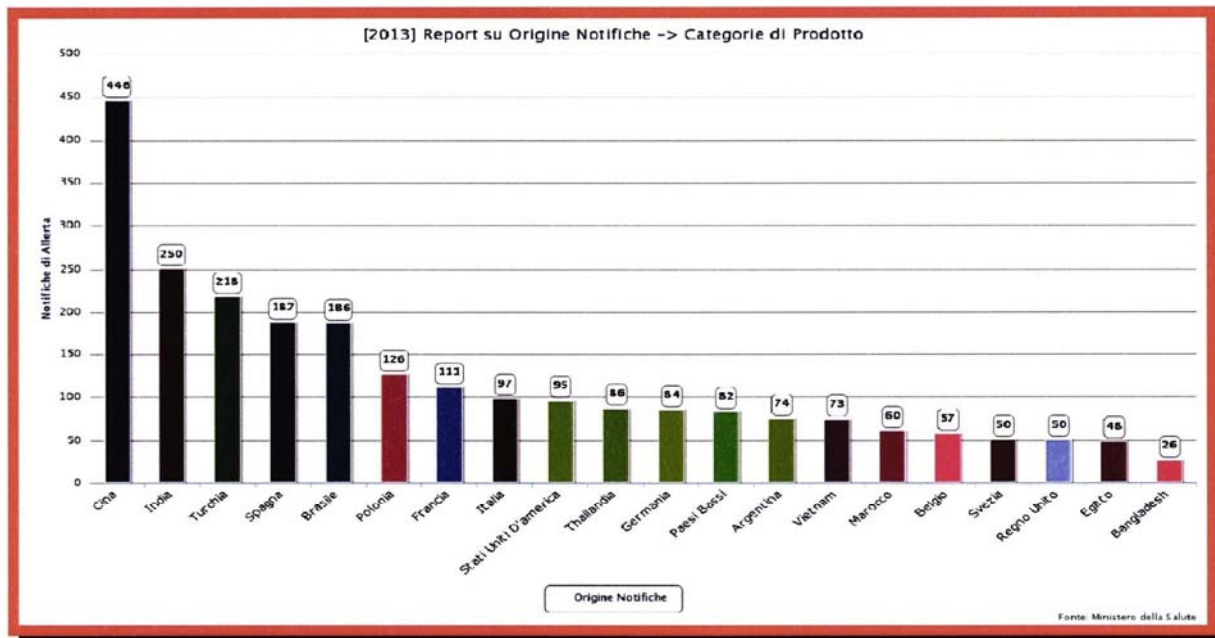
Figura 62- ripartizione del numero di notifiche per tipologia



Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 145 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute, mentre lo scorso anno erano state 169. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 387 irregolarità (348 nel 2012). Le restanti allerta sono state attivate attraverso segnalazioni pervenuti dall'Autorità Giudiziaria e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Abruzzo, Basilicata, Molise e Valle D'Aosta.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 97 (106 nel 2012). Pertanto, l'Italia risulta il quarto Paese europeo per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna, la Polonia e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta ottava. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (446), seguita dall'India e dalla Turchia, rispettivamente con 250 e 218 segnalazioni (Figura 63).

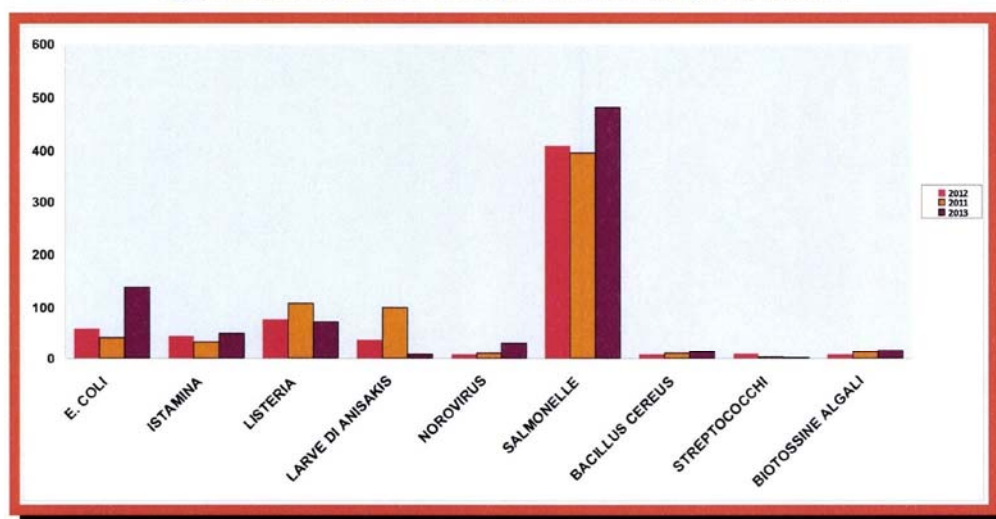
Figura 63- ripartizione del numero di notifiche per Paesi di origine



Le non conformità

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora il riscontro della Salmonella (482 notifiche contro le 409, 396 e le 338 segnalazioni dei tre anni precedenti). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

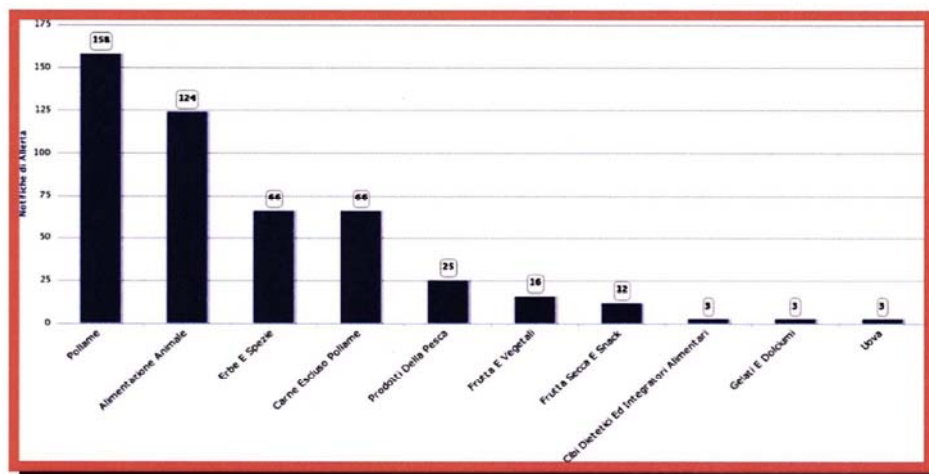
Figura 64- numero di non conformità per contaminante negli ultimi tre anni



Nel corso dell'anno c'è stato, se riferito al 2012 e 2011, un incremento di notifiche riguardanti il riscontro di Salmonelle, E. coli e Norovirus in prodotti alimentari. Tale incremento è probabilmente collegato ad un maggior controllo mirato per la ricerca di questi patogeni.

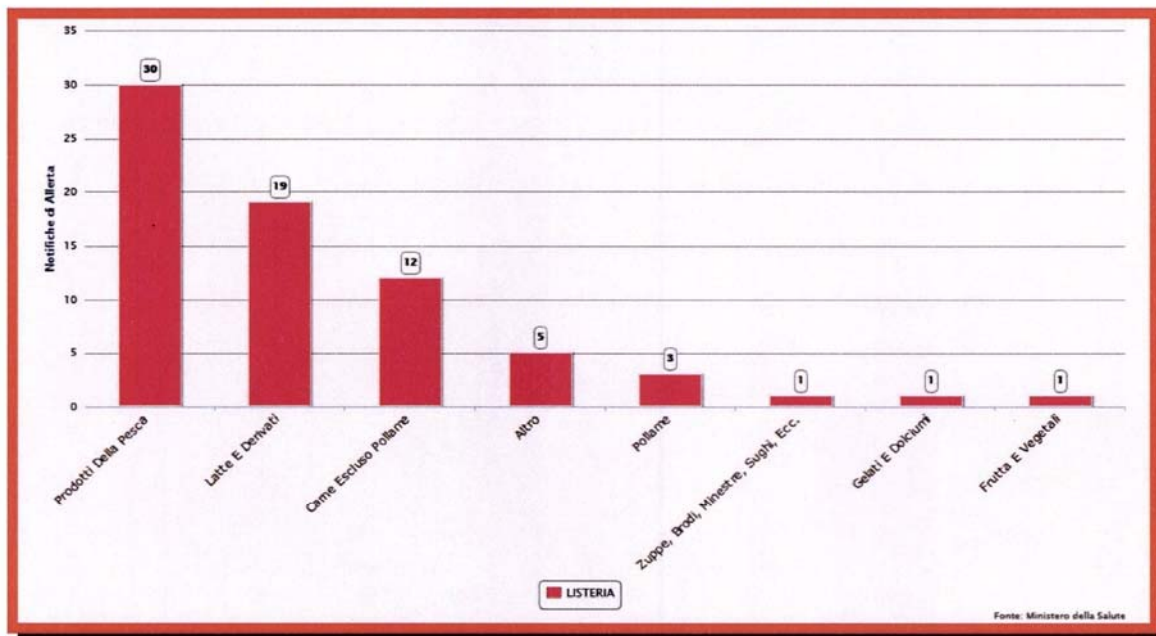
I dati mostrano, in particolare, che la contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale, soprattutto nel pollame e nei mangimi. Un significativo aumento di segnalazioni si riscontra anche in erbe e spezie.

Figura 65- numero di non conformità riguardanti la Salmonella per alimento



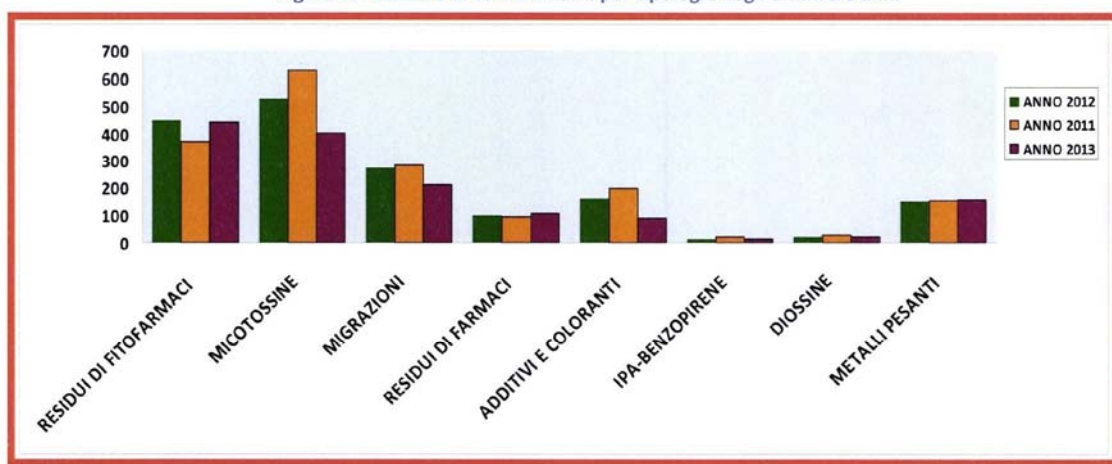
La Listeria è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche i prodotti a base di latte, la carne escluso pollame ed i piatti pronti ricadenti sotto la voce altro nella figura seguente.

Figura 66- numero di non conformità riguardanti la Listeria per alimento



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono i residui di fitofarmaci, seguiti dalle micotossine e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Figura 67- numero di contaminanti per tipologia negli ultimi tre anni

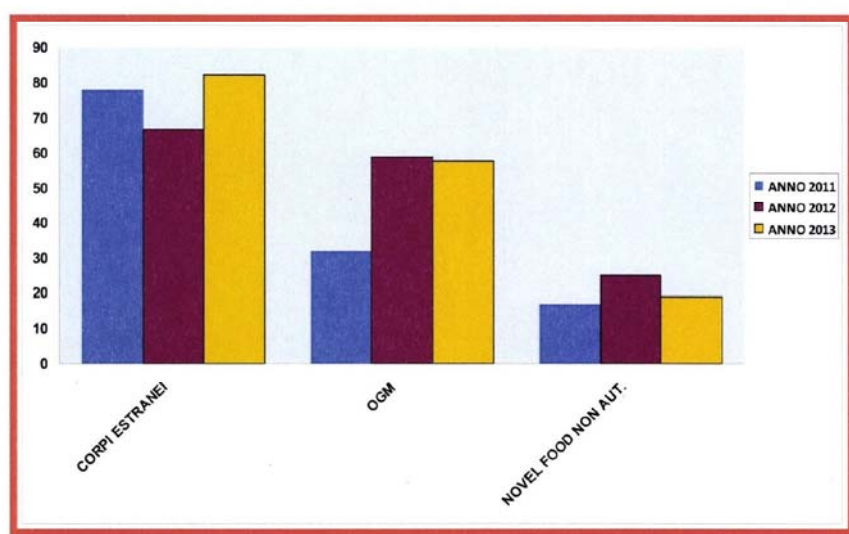


Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per i residui di farmaci veterinari ed i metalli pesanti, mentre si è osservata una diminuzione delle allerta per le micotossine e le migrazioni da materiali destinati a venire contatto con gli alimenti.

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (19), segnalazioni in diminuzione rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati stazionari, considerando le attuali 58 notifiche contro le 59 del 2012.

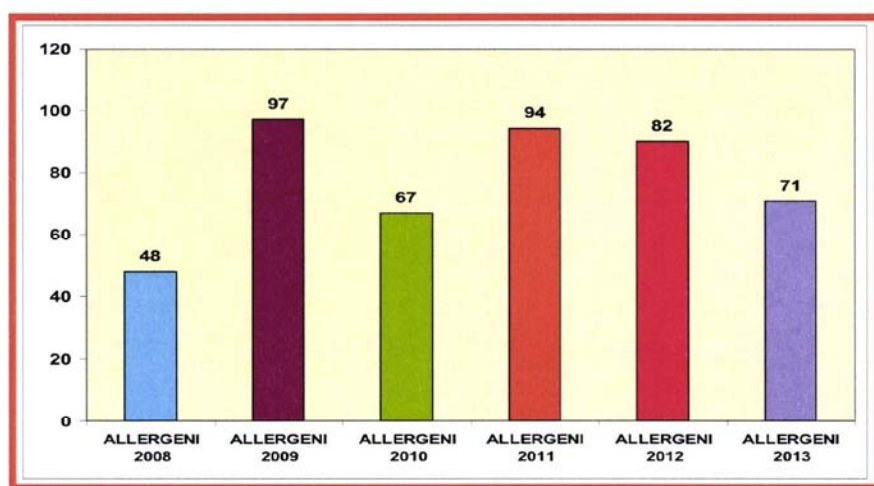
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un aumento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli.

Figura 68- altre irregolarità negli ultimi tre anni



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 71 segnalazioni), anche se diminuite rispetto alle allerta riportate nell'anno 2012, pari ad 82 . La presenza non dichiarata di allergeni risulta, altresì, comune in molti tipi di alimenti.

Figura 69- numero di allergeni non dichiarati in etichetta negli ultimi sei anni



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

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

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

Attività di controllo sugli alimenti generici svolta dall' ICQRF

I principali risultati dell'attività di controllo espletata sugli alimenti generici dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) nel corso dell'anno 2013 sono illustrati nella Figura 70.

Figura 70 Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2013 nei settori del comparto alimentare		
Attività ispettiva	Controlli (n)	21.827
	Operatori controllati (n.)	13.707
	Operatori irregolari (n.)	2.231
	Operatori irregolari (%)	16,3
	Prodotti controllati (n.)	34.515
	Prodotti irregolari (n.)	2.917
	Prodotti irregolari (%)	8,5
	Campioni prelevati (n.)	3.684
	Sequestri (n.)	250
	Prodotti sequestrati (n.)	351
	Valore sequestrato (€)	20.670.425
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	4.765
	Campioni irregolari (n.)	383
	Campioni irregolari %	8,0
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	2.186
	Notizie di reato (n.)	174

I controlli, effettuati principalmente nelle fasi di trasformazione e commercio, comportano verifiche e accertamenti sulla conformità dei processi di trasformazione, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti, nonché, prelievo di campioni dei prodotti per successivi controlli analitici.

L'attività analitica dei laboratori, a completamento 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 174 notizie di reato, circa 2.190 contestazioni amministrative e 250 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 21 milioni di euro.

Alimenti generici - Qualità merceologica - Controlli ufficiali

Figura 71. Dettaglio degli indicatori dell'attività di controllo svolta nel 2013 dall'ICQRF nei settori del comparto alimentare

Settore	Vitivinicolo	Oli e grassi	Lattiero- caseario	Ortofrutta	Carni e derivati	Cereali e derivati	Uova	Conserve vegetali	Miele	Sostanze zuccherine	Bevande spiritose	Altri settori *
Controlli (n.)	5.806	5.135	2.103	1.520	1.282	1.219	648	866	484	453	473	1.838
Operatori controllati (n.)	2.672	2.939	1.441	1.123	1.005	926	521	670	372	346	298	1.394
Operatori irregolari (n.)	647	399	156	155	235	152	72	78	26	49	54	208
Operatori irregolari (%)	24,2	13,6	10,8	13,8	23,4	16,4	13,8	11,6	7,0	14,2	18,1	14,9
Prodotti controllati (n.)	8.295	6.905	3.468	3.919	2.058	2.152	1.006	1.434	846	662	693	3.077
Prodotti irregolari (n.)	977	480	200	200	295	192	78	90	34	56	63	252
Prodotti irregolari (%)	11,8	7,0	5,8	5,1	14,3	8,9	7,8	6,3	4,0	8,5	9,1	8,2
Campioni prelevati (n.)	743	903	580	58	87	443	0	343	177	12	92	246
Sequestri (n.)	112	47	13	3	9	12	4	7	6	1	14	22
Prodotti sequestrati (n.)	150	68	29	4	12	22	4	9	6	1	20	26
Valore sequestrato (€)	16.036.757	3.744.654	19.777	46.628	3.924	406.451	2.167	61.450	12.615	1.000	119.058	215.944
Campioni analizzati (n.)	1.566	967	632	39	124	474	0	348	222	12	94	287
Campioni irregolari (n.)	128	65	47	1	1	65	0	10	21	1	12	32
Campioni irregolari (%)	8,2	6,7	7,4	2,6	0,8	13,7	0	2,9	9,5	8,3	12,8	11,1
Contestazioni (n.)	794	277	130	101	147	205	86	95	43	48	63	197
Notizie di reato (n.)	51	48	30	2	3	12	1	4	8	0	1	14

*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 dolciari non definiti.

Dalla Figura 71, nella quale sono riportati i principali indicatori dell'attività svolta sui prodotti agroalimentari generici, si evince che i controlli hanno interessato principalmente i seguenti settori merceologici: vitivinicolo (27%), oli e grassi (circa il 24%), lattiero caseario (circa il 10%), ortofrutta (7%), cereali e derivati (6%) e carne e i prodotti a base di carne (6%).

La più alta incidenza percentuale delle contestazioni amministrative (36% del totale) si è registrata nel settore vitivinicolo, seguito dal comparto oleario (13%), da quello dei cereali e derivati (oltre il 9%), della carne e prodotti a base di carne (circa il 7%) e dal lattiero caseario (6%). Anche le notizie di reato hanno interessato principalmente il comparto vitivinicolo (29%) e quello degli oli e grassi (28%) seguiti dal settore lattiero caseario (17%).

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 agroalimentare 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 Figura seguente illustra, in sintesi, l'attività analitica di seconda istanza svolta dal citato Laboratorio nel 2013 sui prodotti alimentari generici, evidenziando il numero di campioni con esito confermato e la relativa percentuale sul totale delle analisi di revisione effettuate.

Figura 72. Campioni di prodotti alimentari generici analizzati in revisione nei diversi settori			
Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)	Campioni con esito confermato (%)
Vitivinicolo	28	24	85,7
Oli e grassi	28	28	100
Lattiero Caseario	11	10	90,9
Carni	4	3	75
Cereali e derivati	1	0	0
Bevande spiritose	2	2	100
Altri settori*	7	6	85,7
Totale	81	73	90,1

* 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.

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 Figura 73 riporta, per i diversi settori del comparto alimentare, i principali indicatori di realizzazione nel 2013 dell'attività programmata sui prodotti alimentari generici da parte degli uffici.

Figura 73. Attività di controllo svolta dagli uffici nel 2013

Settore	Controlli		
	Programmato (n)	Realizzato (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	4.128	5.806	140,9
Oli e grassi	5.105	5.135	100,6
Lattiero caseario	1.530	2.103	137,4
Ortofrutta	858	1.520	177,1
Carne e prodotti a base di carne	1.003	1.282	127,8
Cereali e derivati	816	1.219	149,4
Uova	611	648	106,0
Conserve vegetali	738	866	117,3
Miele	276	484	175,4
Sostanze zuccherine	434	453	104,3
Bevande spiritose	361	473	131,0
Altri settori*	1382	1.838	132,9
Totale	17.242	21.827	126,6

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

Nel complesso è stato effettuato circa il 127% dei controlli programmati, con percentuali di realizzazione, all'interno dei vari settori merceologici, oscillanti tra il 100% e il 177%.

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

Per il 2013, a fronte di un totale di 5.214 campioni di prodotti alimentari da analizzare, comprensivi delle produzioni da agricoltura biologica, di quelle a DOP, IGP e STG e dei vini a DOCG, a DOC e a IGT), ne sono stati analizzati 6.945 (+133% del programmato).

Complessivamente, a seguito di un maggior numero di prelievi nel corso dei controlli ispettivi nonché di ulteriori campioni conferiti da altri Organi di controllo, ne è stato analizzato, infatti, un numero superiore, sia relativamente ai prodotti alimentari generici sia a quelli di qualità regolamentata. In particolare, sono stati analizzati 4.765 campioni di prodotti alimentari generici, pari a oltre il 91% del totale programmato per tutti i prodotti alimentari, ripartiti per settore merceologico come illustrato dalla tabella seguente.

Figura 74. Attività analitica svolta dai Laboratori nel 2013

Settore	Campioni analizzati (n)
Vitivinicolo	1.566
Oli e grassi	967
Lattiero caseario	632
Ortofrutta	39
Carne e prodotti a base di carne	124
Cereali e derivati	474
Conserven vegetali	348
Miele	222
Sostanze zuccherine	12
Bevande spiritose	94
Altri settori*	287
Totale	4.765

* 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 di particolare rilievo

Contrasto alla contraffazione dell'olio extravergine di oliva 100% italiano

L'attività, coordinata dalla Procura della Repubblica di Trani, svolta congiuntamente con militari della Guardia di Finanza e personale dell'Agenzia delle Dogane, ha comportato:

- 37 perquisizioni presso aziende, uffici e depositi commerciali ubicati nelle province di Cosenza, Catanzaro, Crotone, Barletta, Andria, Trani e Foggia.
- Il sequestro di ingente documentazione contabile ed extracontabile nonché di

circa 420t di olio di oliva, per un valore commerciale di oltre un milione di euro.

L'Autorità Giudiziaria ha delegato i laboratori dell'Ispettorato per l'esecuzione delle analisi sui molti campioni prelevati. Le analisi eseguite hanno fatto emergere gravi irregolarità in merito alla miscelazione di oli d'oliva con oli e/o grassi di altra natura.

Contrasto alla commercializzazione di carni trasformate

A seguito di controlli incrociati eseguiti da più Uffici territoriali (Torino, Milano e Cagliari) è stato possibile evidenziare la contraffazione di partite di salumi generici che venivano commercializzati come ottenuti da carne di cinghiale e invece sono risultati di carne suina. I responsabili sono stati denunciati alla competente Autorità Giudiziaria.

Contrasto alla commercializzazione di prodotti con origine falsificata

I Laboratori chimici di Perugia e Modena a seguito di analisi specialistiche (melissopalnologica) eseguite rispettivamente il 30 aprile e il 24 giugno 2013 su due campioni di miele prelevato su partite importate in Italia hanno scoperto che l'origine dichiarata non corrispondeva a quella desumibile allo spettro pollinico rinvenuto e, per tale ragione, hanno denunciato i responsabili all'Autorità Giudiziaria.

Attività nella "Terra dei fuochi"

Negli ultimi mesi del 2013 l'ICQRF ha notevolmente intensificato lo sforzo operativo nei 57 Comuni della "Terra dei fuochi", più che raddoppiando i controlli rispetto all'anno precedente. Sono stati eseguiti 151 controlli presso 144 operatori, oltre a numerose altre verifiche nei Comuni limitrofi a seguito di accertamenti di tracciabilità di filiera come da figura seguente.

Periodo di riferimento	1Nov - 31Dic 2013
Controlli (n.)	151
Operatori controllati (n.)	144
Prodotti controllati (n.), di cui:	325
<i>ORTOFRUTTA E CONSERVE VEGETALI</i>	178
<i>LATTIERO CASEARIO</i>	65
<i>VITIVINICOLO</i>	23
Campioni prelevati (n.)	26
<i>di cui Regolari</i>	22

Nel corso dell'attività sono stati controllati 325 prodotti (circa il triplo in più rispetto al 2012), concentrando l'attenzione sui settori dell'agroalimentare maggiormente a rischio, per la particolare attitudine produttiva del territorio, segnatamente nei settori ortofrutticolo e conserve vegetali (178 prodotti) e lattiero-caseario (65 prodotti). In quest'ultimo settore si è prestata elevata attenzione alla filiera della mozzarella di bufala attraverso il controllo di tutti i caseifici dell'area e il prelievo di numerosi campioni, analizzati dai laboratori dell'ICQRF anche sotto il profilo dei metalli pesanti.

Sui 325 prodotti controllati le irregolarità contestate sono state pari a circa l'1,5 %, una percentuale nettamente inferiore a quella di solito riscontrata per analoghe campagne di controlli a livello nazionale. I campioni di mozzarella di bufala campana DOP analizzati sono risultati tutti regolari sotto il profilo del contenuto in sostanze inquinanti.

Altri illeciti accertati nei vari settori merceologici

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

Le violazioni di natura penale sono in genere ascrivibili a frodi in commercio (art. 515 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 riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori.

Vitivinicolo

Nel complesso l'azione di prevenzione e contrasto delle frodi nel 2013 ha comportato i diversi sequestri nel settore (Figura 75).

Figura 75 . Tipologie di prodotti vitivinicoli generici sequestrati: quantità e relativo valore economico.

	Quantità sequestrate	Valore dei sequestri (€)
Mosti e succhi d'uva (hl)	425.149	9.627.557
MC e MCR (hl)	15.045	2.537.100
Vini generici (hl)	139.585	5.828.133
Prodotti enologici (kg)	482	7.588
Totale		18.000.378

Principali illeciti accertati

- ✓ Sofisticazione di vini generici per zuccheraggio e/o annacquamento
- ✓ Detenzione di prodotti vitivinicoli “in nero” non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- ✓ Falsità documentali finalizzate a qualificare vini comuni come vini di qualità
- ✓ Detenzione a scopo di vendita di mosti o vini sottoposti a trattamenti non consentiti, alterati, o contenenti sostanze non consentite o comunque di composizione anomala rispetto ai parametri fissati per legge
- ✓ Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta da parte di vini generici.
- ✓ Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione o a sistemi di chiusura di varie tipologie di vini
- ✓ Violazioni di carattere documentale riconducibili a inadempienze agli obblighi nella tenuta della documentazione ufficiale di cantina

Oli e grassi

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione come extravergini di oliva di oli ottenuti per miscelazione con oli lampanti e deodorati o con oli di semi

- ✓ Oli di oliva extravergini risultati all'esame organolettico o all'analisi di categoria inferiore al dichiarato
- ✓ Violazioni delle norme sull'etichettatura e sulla presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine, non conformità della denominazione di vendita
- ✓ Violazioni di carattere documentale per mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico
- ✓ Oli vegetali ottenuti da semi diversi dal dichiarato e di minor valore economico

Lattiero caseario

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione di formaggi dichiarati di bufala o di pecora ottenuti con impiego parziale di latte vaccino
- ✓ Presenza di grassi diversi da quelli del latte in mozzarelle e scamorze
- ✓ Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi generici
- ✓ Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per designare formaggi generici
- ✓ Irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette, non trasparenti o ingannevoli per il consumatore

Ortofrutta

Principali illeciti accertati

- ✓ Inadempienza agli obblighi previsti in materia di rintracciabilità dei prodotti
- ✓ Commercializzazione di ortofruttili irregolarmente etichettati per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza o qualità o omissione di indicazioni obbligatorie
- ✓ Indebito uso commerciale di una denominazione protetta per prodotti sprovvisti della certificazione di conformità

Carne e prodotti a base di carne

Principali illeciti accertati

- ✓ Salumi dichiarati di carne di cinghiale e risultati all'analisi ottenuti da carne di suino
- ✓ Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti
- ✓ Prosciutto cotto avente composizione non idonea a fregiarsi della denominazione di vendita utilizzata "di alta qualità"
- ✓ Violazioni relative al sistema di etichettatura e presentazione delle carni per omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo non conforme della denominazione di vendita, irregolarità nell'indicazione della data di scadenza, impiego di locuzioni ingannevoli

Cereali e derivati

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione di riso di varietà diversa dal dichiarato
- ✓ Commercializzazione di riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- ✓ Commercializzazione di pani, paste secche e sfarinati aventi caratteristiche di composizione non conformi ai valori previsti per legge
- ✓ Prodotto tradizionale da forno contenente grassi diversi dal burro
- ✓ Commercializzazione presso un negozio cinese di pasta secca ottenuta con farina di grano tenero e con irregolare denominazione di vendita
- ✓ Violazioni relative al sistema di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo non conforme della denominazione di vendita, irregolarità nell'elencazione degli ingredienti, mancata indicazione dell'ingrediente caratterizzante, impiego di locuzioni ingannevoli o evocanti prodotti a denominazione protetta

Uova

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione di uova con termine massimo di conservazione oltre il limite
- ✓ Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in

riferimento alle diciture facoltative

- ✓ Irregolarità a carico di centri imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e qualità prescritte per legge, per irregolare o mancata tenuta dei registri, per aver classificato le uova in assenza della prevista autorizzazione ministeriale, o per difformità riscontrate nella stampigliatura del codice produttore sulle uova

Conserve vegetali

Principali illeciti accertati

- ✓ Succhi di agrumi ottenuti da pressatura del frutto intero compreso l'albedo e la scorza
- ✓ Presenza accertata all'analisi di un colorante non ammesso per uso alimentare in succo di arancia
- ✓ Confetture e marmellate con tenore in zuccheri difforme dal dichiarato

Miele

Principali illeciti accertati

- ✓ Falsa origine geografica di miele millefiori dichiarato spagnolo e risultato cinese
- ✓ Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli uniflorali aventi origine botanica e caratteristiche organolettiche non rispondenti al dichiarato
- ✓ Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli con caratteristiche di composizione non conformi ai parametri di legge
- ✓ Violazioni relative al sistema di etichettatura e/o confezionamento per omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo di locuzioni ingannevoli, o indicazione non conforme del termine minimo di conservazione o della denominazione di vendita

Bevande spiritose

Principali illeciti accertati

- ✓ Liquori e acquaviti con parametri di composizione non conformi ai valori legali o al dichiarato

- ✓ Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti
- ✓ Irregolare designazione e presentazione di liquori ed acquaviti per omissione in etichetta di indicazioni obbligatorie, utilizzo di locuzioni ingannevoli, indicazione non conforme della denominazione di vendita

Sostanze zuccherine

Principali illeciti accertati

- ✓ Inosservanza da parte di utilizzatori, importatori o grossisti degli obblighi di tenuta e conservazione dei registri di carico scarico

Applicazione dell'istituto della diffida

Le azioni correttive dell'ICQRF nei confronti degli operatori hanno riguardato l'applicazione dell'istituto della diffida, laddove previsto, come indicato nella figura seguente.

Figura 76. Applicazione dell'istituto della diffida nei prodotti alimentari generici	
Settore	Diffide (n)
Vitivinicolo	103
Oli e grassi	155
Totale	258

Come di consueto l'Ispettorato ha fornito ai propri uffici dettagliate indicazioni sulle modalità operative da seguire nell'esecuzione dei controlli; in particolare, quando specifici interventi si sono resi necessari a causa di contingenti e imprevedibili situazioni di mercato.

Inoltre, con l'obiettivo di uniformare il modus operandi degli uffici dislocati nel territorio nazionale, nel corso delle 2013 l'Ispettorato ha redatto nuove procedure operative relative ai controlli sui prodotti alimentari e revisionato alcune di quelle esistenti, come di seguito specificato:

- 1) Procedura per il controllo del settore oleario -28 febbraio 2013 - Rev 03
- 2) Check list settore oleario -28 febbraio 2013 - Rev 02

- 3) Procedura per il controllo dei prodotti lattierocaseari -13 marzo 2013 - Rev 03
- 4) Check list controlli prodotti lattierocaseari 13 marzo 2013 - Rev 03
- 5) Procedura attività ispettiva parte generale + fac-simile modelli verbali 3-apr-2013 - Rev 03
- 6) Procedura per il controllo dei prodotti caseari – 27 maggio 2013 - Rev 03
- 7) Check list controlli prodotti lattiero caseari – 27 maggio 2013 - Rev 03
- 8) Procedura per il controllo etichettatura del miele - 27 maggio 2013 - Rev 01
- 9) Check list etichettatura miele - 27 maggio 2013 - Rev 01
- 10) Procedura controlli produzione e commercializzazione birra - 25 giugno 2013 - Rev 00
- 11) Check list controlli birra - 25 giugno 2013 - Rev 00
- 12) Procedura per il controllo etichettatura delle carni avicole - 24 luglio 2013 - Rev 03
- 13) Check list carni avicole - 24 luglio 2013 - Rev 01
- 14) Procedura controlli produzione e commercializzazione birra - 1 agosto 2013 - Rev 01
- 15) Check list controlli birra - 1 agosto 2013 - Rev 01

Formazione del personale

L'elaborazione dell'annuale Piano di formazione specifica per il personale dell'ICQRF è stata sensibilmente condizionata dall'esiguità di risorse economiche a carico del bilancio ordinario dello Stato, messe a disposizione per le attività formative.

Nel corso del 2013 sono stati realizzati complessivamente n. 6 seminari di aggiornamento in videoconferenza e n. 2 corsi di formazione/aggiornamento a carattere residenziale su altrettanti programmati secondo il Piano di formazione annuale.

I sei seminari - di cui due in collaborazione con organismi esterni - realizzati nel 2013 con la modalità della videoconferenza, sono stati:

- 1) tracciabilità e controlli relativi all'olio mediante le applicazioni telematiche (n. 142 partecipanti);
- 2) dichiarazioni vitivinicole: focus sulla nuova dichiarazione di raccolta e produzione (n. 165 partecipanti);
- 3) sull'acquisizione dell'origine dei prodotti secondo il codice doganale e traffico in

regime di perfezionamento attivo, in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (n. 141 partecipanti);

- 4) attività di intelligence e modalità di conduzione delle indagini, in collaborazione con il N.A.C. – Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari (n. 257 partecipanti);
- 5) aggiornamento per il personale addetto alla sala campioni e approfondimento tecnico-giuridico della normativa inerente i prodotti soggetti al controllo ICQRF (n. 184 partecipanti);
- 6) adempimenti amministrativi conseguenti ad accertamenti analitici: contestazione amministrativa e/o notizie di reato (n. 33 partecipanti).

I due corsi di formazione/aggiornamento, entrambi a carattere residenziale realizzati in collaborazione con i "Laboratori Archa" S.r.l., sono stati:

- 1) corso di formazione per valutatori / auditor interni (n. 12 partecipanti);
- 2) corso di aggiornamento per R.A.Q. - Responsabili Assicuratori Qualità (n. 12 partecipanti).

Nel complesso è stato coinvolto nelle attività formative più della metà (56%) del personale dell' ICQRF (425 unità formate su 754 presenti al 31.12.2013).

Sono state, inoltre, espletate n. 2 procedure di selezione finalizzate al reclutamento di borsisti - n. 5 periti chimici diplomati e n. 2 laureati in chimica - da assegnare ai Laboratori dell'Ispettorato per il perseguimento di una maggiore efficienza ed efficacia dell'attività di vigilanza e di controllo.

Nel 2013 gli obiettivi prefissati in fase di programmazione possono considerarsi ampiamente conseguiti.

Gli scostamenti in positivo dell'attività realizzata (+127% dei controlli; +133% dei campioni dei prodotti alimentari complessivamente analizzati) rispetto a quanto programmato sono imputabili all'esiguità delle risorse disponibili stanziata in bilancio a inizio anno che condizionano la programmazione degli interventi. Nel corso dell'anno, si sono rese disponibili risorse finanziarie, destinate da specifica legge al rafforzamento di

azioni volte alla tutela della qualità delle produzioni agroalimentari ed al contrasto delle frodi in campo agroalimentare che hanno consentito alla struttura di ottenere i risultati sopra riferiti.

In questo ambito è stato possibile seguire, con controlli ispettivi e analitici, diversi filoni di indagine alcuni dei quali tuttora in corso, su delega dell'Autorità giudiziaria a seguito dell'accertamento di frodi particolare rilievo, nonché la realizzazione di interventi supplementari in taluni settori merceologici, quali, ad esempio, i controlli nella cosiddetta "Terra dei fuochi."

Prodotti da agricoltura biologica; DOP, IGP, STG

Settori d'intervento

Si riportano di seguito i principali risultati dell'attività di controllo espletata nel corso dell'anno 2013 dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) su:

- ✓ prodotti da agricoltura biologica;
- ✓ prodotti a DOP, IGP, STG, esclusi i vini;
- ✓ vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) a IGT.

Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Figura 77. Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2013 sui prodotti da agricoltura biologica		
Attività ispettiva	Controlli (n.)	1.903
	Operatori controllati (n.)	1.440
	Operatori irregolari (n.)	114
	Operatori irregolari (%)	7,9
	Prodotti controllati (n.)	2.550
	Prodotti irregolari (n.)	135
	Prodotti irregolari (%)	5,3
	Campioni prelevati (n.)	573
	Sequestri (n.)	22
	Prodotti sequestrati (n.)	26
	Valore sequestrato (€)	2.875.644
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	547
	Campioni irregolari (n.)	25
	Campioni irregolari %	4,6
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	129
	Notizie di reato (n.)	19

Maggiori dettagli sono illustrati nella Figura 78.

Analogamente all'attività condotta sui prodotti alimentari convenzionali, i controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sulle produzioni da agricoltura biologica consistono in accertamenti effettuati lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio, e in verifiche documentali sugli operatori del settore.

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

I controlli sui prodotti sono finalizzati sia all'accertamento della conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica, sia alla verifica della loro rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che disciplinano, per ogni specifica categoria merceologica di prodotto, identità, qualità e genuinità. Nel corso dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, nonché accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, si prelevano 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 2013 nel comparto dei prodotti da agricoltura biologica ha comportato l'elevazione di 129 contestazioni amministrative e l'inoltro di 19 notizie di reato all'Autorità giudiziaria, nonché l'effettuazione di 22 sequestri, amministrativi e penali, di 26 prodotti, per un valore complessivo di circa 2,9 milioni di euro.

Prodotti alimentari di Qualità regolamentata - Qualità merceologica - Controlli ufficiali
 Figura 78. Ripartizione dell'attività di controllo svolta dall'ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica nel 2013

Settore	Vitivinicolo	Oli e grassi	Lattiero caseario	Ortofrutta	Carni e derivati.	Cereali e derivati	Uova	Conserve vegetali	Miele	Sostanze zuccherine	Bevande spiritose	Altri settori*
Controlli (n.)	173	511	244	333	21	264	61	90	95	8	1	102
Operatori controllati (n.)	136	396	111	261	17	230	51	78	84	3	1	72
Operatori irregolari (n.)	14	43	7	12	0	14	4	7	6	0	0	7
Operatori irregolari (%)	10,3	10,9	6,3	4,6	0	6,1	7,8	9,0	7,1	0	0	9,7
Prodotti controllati (n.)	278	595	305	529	28	354	67	125	124	10	1	134
Prodotti irregolari (n.)	20	47	10	15	0	17	4	5	7	0	0	10
Prodotti irregolari (%)	7,2	7,9	3,3	2,8	0	4,8	6,0	4,0	5,6	0	0	7,5
Campioni prelevati (n.)	44	138	37	149	1	105	0	37	38	1	0	23
Sequestri (n.)	10	4	3	0	0	2	0	0	0	0	0	3
Prodotti sequestrati (n.)	11	4	3	0	0	2	0	0	0	0	0	6
Valore sequestrato (€)	1.966.619	13.578	48.560**	0	0	380.100	0	0	0	0	0	47.465
Campioni analizzati (n.)	54	131	39	125	1	98	0	34	44	1	0	20
Campioni irregolari (n.)	4	1	0	2	1	9	0	3	2	0	0	3
Campioni irregolari (%)	7,4	0,8	0	1,6	100 n.s.	9,2	0	8,8	4,5	0	0	0,2
Contestazioni amm. (n.)	20	41	7	9	2	22	7	6	14	0	0	1
Notizie di reato (n.)	3	2	2	6	2	1	1	2	0	0	0	0

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

** 2 sequestri per un valore complessivo di 46.943 €, hanno interessato formaggi qualificati sia come DOP che come prodotti da agricoltura biologica.

La Figura seguente illustra l'attività analitica di seconda istanza svolta nel 2013 dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, sui prodotti da agricoltura biologica evidenziando il numero di campioni con esito confermato e la relativa percentuale sul totale delle revisioni effettuate.

Figura 79. Campioni di prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione			
Settore	Campioni analizzati (n.)	Campioni con esito confermato (n.)	Campioni con esito confermato (%)
Vitivinicolo	5	0	0
Oli e grassi	5	*	100
Ortofrutta	1	1	100
Totale	11	6	55

* Trattasi di analisi irripetibili effettuate su disposizione dell'Autorità giudiziaria

Altri controlli, nell'ambito delle produzioni da Agricoltura biologica, sono stati svolti anche dagli Organismi di controllo ed Autorità designate, come riportato nella seguente figura.

SETTORE	NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
					NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
Agricoltura biologica	51.925	69.604	6.309	611	16.622	2.834

Attività di controllo sui prodotti a DOP, IGP e STG

Figura 80. Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2013 sui prodotti a DOP, IGP e STG		
Attività ispettiva	Controlli (n.)	2.458
	Operatori controllati (n.)	1.895
	Operatori irregolari (n.)	320
	Operatori irregolari (%)	16,9
	Prodotti controllati (n.)	2.857
	Prodotti irregolari (n.)	344
	Prodotti irregolari (%)	12,0
	Campioni prelevati (n.)	470
	Sequestri (n.)	14
	Prodotti sequestrati (n.)	15
	Valore sequestrato (€)	665.133
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	699
	Campioni irregolari (n.)	30
	Campioni irregolari %	4,3
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	805
	Notizie di reato (n.)	23

I controlli sulle produzioni a DOP, IGP e STG consistono in accertamenti effettuati lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di trasformazione e commercio, e in verifiche documentali sugli operatori del settore.

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

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

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

Nel complesso, l'azione di controllo svolta nel 2013 nel comparto dei prodotti a DOP, a IGP e a STG diversi dai vini ha comportato 805 contestazioni amministrative, 23 notizie di reato e 14 sequestri, amministrativi e penali, di 15 prodotti, per un valore complessivo di oltre 665.000 euro.

I principali indicatori sull'azione di controllo svolta nel 2013 sono riassunti nella Figura 81.

Prodotti alimentari di Qualità regolamentata - Qualità merceologica - Controlli ufficiali
Figura 81. Dettaglio dell'attività di controllo dell'ICQRF sulle produzioni a DOP, IGP e STG

Settore	Oli e grassi	Lattiero caseario	Ortofrutta	Carni e derivati	Cereali e derivati	Aceti di frutta e di vino	Miele	Altri settori
Controlli (n.)	586	1.015	239	522	9	76	4	7
Operatori controllati (n.)	474	848	200	285	9	67	4	8
Operatori irregolari (n.)	98	93	38	82	1	7	0	1
Operatori irregolari (%)	20,7	11,0	19,0	28,8	11,1	10,4	0	12,5
Prodotti controllati (n.)	656	1.235	280	578	10	81	4	13
Prodotti irregolari* (n.)	100	110	38	86	1	8	0	1
Prodotti irregolari (%)	15,2	8,9	13,6	14,9	10,0	9,9	0	7,7
Campioni prelevati (n.)	202	235	9	16	3	4	1	0
Sequestri (n.)	1	9	2	0	0	2	0	0
Prodotti sequestrati (n.)	1	9	2	0	0	3	0	0
Valore sequestrato (€)	6.200	340.603**	313.248	0	0	5.082	0	0
Campioni analizzati (n.)	51	606	1	30	3	7	1	0
Campioni irregolari (n.)	1	24	0	4	1	0	0	0
Campioni irregolari (%)	2,0	4,0	0	13,3	33,3	0	0	0
Contestazioni (n.)	142	192	140	243	21	8	0	59
Notizie di reato (n.)	0	20	0	3	0	0	0	0

*I dati non comprendono i prodotti risultati irregolari a seguito di accertamenti analitici.

** 2 sequestri, per un valore complessivo di 46.943 €, hanno interessato formaggi qualificati sia come DOP che come prodotti da agricoltura biologica.

Di seguito sono illustrati i dati di dettaglio, dai quali si evidenzia che i prodotti controllati sono stati per oltre l'80% DOP e per circa il 19% IGP, mentre quelli a STG sono stati solo 6 formaggi. I prodotti a DOP controllati sono stati per il 43% formaggi, per il 26% oli extravergini di oliva, per circa il 17% derivati di carne, per il 2,7% ortofrutta e per lo 0,6% aceti (Fig. 82).

I controlli sulle IGP hanno interessato principalmente l'ortofrutta (oltre il 40% dei prodotti controllati), la carne e i prodotti a base di carne (34%), gli aceti (circa il 13), gli oli extravergini di oliva (oltre il 10%).

Figura 82. 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	600	99	16,5	56	1	1,8			
Lattiero-caseario	1.229	110	9,0	0	0	0	6	0	0
Carne e derivati	392	46	11,7	186	40	21,5			
Ortofrutta	61	13	21,3	219	25	11,4			
Cereali e derivati	5	1	20,0	5	0	0			
Aceti	12	0	0	69	8	11,6			
Miele	4	0	0	0	0	0			
Altri settori	8	0	0	5	1	20,0			
Totale	2.311	269	11,6	540	75	13,9	6	0	0

Come si evince dalle figure che seguono, anche i controlli analitici sono stati dedicati per oltre il 95% alle produzioni a DOP e, in tale ambito, hanno interessato in larga prevalenza (oltre il 90%) i formaggi. Il 7,3% dei controlli analitici ha riguardato gli oli extravergini di oliva, il 4,3% la carne e i prodotti derivati di carne e l'1% gli aceti, relativamente a produzioni sia a DOP che a IGP.

Figura 83. Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per settore merceologico

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
Oli e grassi	51	1	2,0
Lattiero-caseario	606	24	4,0
Carne e derivati	30	4	13,3
Ortofrutta	1	0	0
Cereali e derivati	3	1	33,3
Aceti	7	0	0
Miele	1	0	0
Totale	699	30	4,3

Figura 84. Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
DOP	666	26	3,9
IGP	30	4	13,3
STG	3	0	0
Totale	699	30	4,3

La Figura seguente illustra l'attività analitica di seconda istanza svolta nel 2013 dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, sui prodotti a DOP, IGP e STG evidenziando che tale attività ha interessato solo 7 formaggi a DOP, per 3 dei quali è stato confermato l'esito irregolare di prima istanza.

Figura 85. Campioni di prodotti a DOP analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n.)	Campioni con esito confermato (n.)	Campioni con esito confermato (%)
Lattiero caseario	7	3	43

Nell'ambito delle Produzioni di qualità DOP/IGP, nel 2013 gli Organismi di controllo e le Autorità designate hanno svolto le seguenti attività.

SETTORE	NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
					NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
Produzioni di qualità DOP/IGP	99.145	62.876	11.814	521	2.828	350

Attività di controllo sui vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Tabella M10 Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2013 sui vini a DOCG, a DOC e a IGT		
Attività ispettiva	Controlli (n.)	5.540
	Operatori controllati (n.)	4.119
	Operatori irregolari (n.)	854
	Operatori irregolari (%)	21,0
	Prodotti controllati (n.)	8.274
	Prodotti irregolari (n.)	1.200
	Prodotti irregolari (%)	14,5
	Campioni prelevati (n.)	1.387
	Sequestri (n.)	125
	Prodotti sequestrati (n.)	160
	Valore sequestrato (€)	11.564.478
	Attività analitica	Campioni analizzati (n.)
Campioni irregolari (n.)		115
Campioni irregolari %		12,3
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	1.300
	Notizie di reato (n.)	39

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

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

I controlli, 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 dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione e accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi prelevando, talora, anche campioni per il controllo analitico.

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.

Figura 86. 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	160	34	21,3
DOC	354	33	9,3
IGT	420	48	11,4
Totale	934	115	12,3

L'attività analitica è stata incentrata sui vini a IGT (45% del totale dei vini di qualità analizzati) seguiti da quelli a DOC (38%), mentre sui vini a DOCG si è attestata al 17%; in questa categoria si è riscontrata la maggiore incidenza delle irregolarità accertate (21,3%).

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2013 nel comparto dei vini a D.O.C.G., a D.O.C. e a I.G.T. ha comportato 1.300 contestazioni amministrative, 39 notizie di reato all'Autorità giudiziaria, nonché 125 sequestri, amministrativi e penali, per un valore

complessivo di oltre 11,5 milioni di euro, nel corso dei quali sono stati sequestrati 160 prodotti.

Figura 87. Campioni di vini a DOCG, a DOC e a IGT analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati	Campioni con esito confermato	Campioni con esito confermato
	(n)	(n)	(%)
Vini a DOC	6	5	83
Vini a IGT	7	7	100
Totale	13	12	92

Per i vini di qualità, nel 2013 gli Organismi di controllo e le Autorità designate hanno svolto le seguenti attività.

SETTORE	NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
					NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
Vini di qualità	190.920	19.160	7.230	258	1.161	261

Etichettatura delle carni

Gli Organismi di controllo e le Autorità designate che operano nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata hanno anche svolto i seguenti controlli per l'Etichettatura delle carni.

NUMERO OPERATORI ASSOGGETTATI	NUMERO TOTALE VISITE EFFETTUATE	NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	NUMERO CAMPIONI IRREGOLARI	NON CONFORMITA' ACCERTATE	
				NON CONFORMITA' LIEVI	NON CONFORMITA' GRAVI
16.176	1.903			84	

Attività di controllo sui prodotti alimentari di qualità regolamentata pianificate nel 2013

L'ICQRF programma annualmente la propria attività di controllo sulle produzioni di qualità regolamentata: prodotti da agricoltura biologica, su quelli a DOP, IGP, STG e sui vini a D.O.

Prodotti da agricoltura biologica

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

Figura 88 Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
2.087	1.903	91,2

Realizzazione dell'attività analitica sui prodotti da agricoltura biologica

Campioni analizzati		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
501	547	109,2

Nel complesso il livello di realizzazione è stato del 91,2% per i controlli e del 109% per le verifiche analitiche.

Prodotti a DOP, IGP e STG

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

Figura 89. Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP IGP e STG

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
2.162	2.458	113,7

Il grado di realizzazione dei controlli, rispetto al programmato, è stato del 113,7%.

Relativamente ai campioni da analizzare non è stato predefinito un totale in fase di programmazione per facilitare il prelievo e l'analisi in tutti i casi dubbi, in cui si reputasse opportuno affiancare ai controlli ispettivi anche quelli analitici.

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

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

Figura 90 Realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
5.739	5.540	96,6

Realizzazione dell'attività analitica sui vini a DOCG, a DOC e a IGT		
Totale campioni di vini Programmati (n.)	Totale campioni di vini analizzati (n.)	Realizzato (%)
896	934	104,2

Nel complesso il livello di realizzazione dell'attività è stato lievemente inferiore al programmato per i controlli (96,6%) e leggermente superiore per le verifiche di laboratorio (104,2%).

Viene riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di violazioni riscontrate nel corso dei controlli svolti nel 2013 sulle produzioni di qualità regolamentata.

Illeciti accertati di particolare rilievo sui prodotti da agricoltura biologica:

Contrasto alla contraffazione dei prodotti da agricoltura biologica importati

➤ Operazione "Vertical Bio"

Sotto il coordinamento della Procura della Repubblica di Pesaro, unitamente al Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Pesaro e con la collaborazione del Corpo forestale dello Stato, sviluppando gli esiti dell'operazione "Green War" riportati nel capitolo sui mangimi, è stata disarticolata un'associazione per delinquere di carattere internazionale composta da diversi soggetti tra cui operatori inseriti nel settore dei prodotti da agricoltura biologica i quali, avvalendosi di un sistema collaudato di frode, importavano da Paesi terzi (Moldavia, Ucraina, India, ecc.) granaglie destinate al comparto zootecnico e, in taluni casi, all'alimentazione umana (in particolare, soia, mais, grano tenero e lino), falsamente

certificate come “bio”.

Sono state eseguite 10 ordinanze di misure cautelari degli arresti domiciliari e notificate 4 misure interdittive all’esercizio dell’attività d’impresa nei confronti dei soggetti appartenenti all’associazione per delinquere. Contestualmente, sono stati effettuati sequestri preventivi per un “equivalente” di circa 35 milioni di euro corrispondenti all’illecito profitto derivante dall’attività fraudolenta; i sequestri sono stati eseguiti sui beni mobili, immobili, partecipazioni societarie e conti correnti riconducibili a 20 dei soggetti indagati, nonché sui beni aziendali di 6 società.

Altri illeciti accertati

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.

Si citano le seguenti che hanno comportato l’effettuazione di sequestri:

18 hl di olio extravergine di oliva italiano falsamente dichiarato biologico, valore 10.478 €

20.400 kg di patate vedute come biologiche, valore 20.578 €

I controlli analitici hanno accertato la presenza di residui di principi fitosanitari non consentiti in campioni di limoni, passata di pomodoro e granaglie e pannelli di soia e colza falsamente dichiarati da agricoltura biologica.

Le violazioni di carattere amministrativo più frequentemente rilevate sui prodotti da agricoltura biologica sono imputabili alle stesse irregolarità riscontrate sui prodotti convenzionali, riconducibili al sistema di etichettatura e/o presentazione, o a parametri di composizione non conformi rispetto alla categoria merceologica dichiarata.

Illeciti accertati sui Prodotti a DOP, IGP e STG

Tra i principali illeciti penali che hanno comportato sequestri si citano i seguenti:

3.300 kg complessivi di formaggio Castelmagno a DOP privi di rintracciabilità, valore 36.000 €

265 forme di formaggio grana Padano a DOP, prive di placca di caseina, valore 65.455 €

13.179 kg di falso marrone della Val di Susa a IGP, valore 296.500 €

4.085 kg di marroni illecitamente qualificati come di Roccadaspide a IGP, valore 16.748 €

2.193 kg di formaggio illecitamente qualificato Pecorino Romano a DOP ottenuto anche con latte di pecora convenzionale e latte di capra, valore 16.447 €

I controlli analitici hanno accertato la presenza di latte vaccino in percentuali fino al 20% in formaggi falsamente dichiarati Mozzarelle di bufala Campana a DOP.

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

L'attività svolta per la tutela di vini di qualità ha comportato i seguenti sequestri :

Figura 91. Tipologie di prodotti vitivinicoli di qualità registrata sequestrati: quantità e relativo valore economico.

	Quantità sequestrate	Valore dei sequestri (€)
Mosti e vini a DOCG (hl)	6.025	817.058
Mosti e vini a DOC (hl)	75.827	9.812.333
Mosti e vini a IGT (hl)	99.431	938.087
Totale		11.567.478

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

Sofisticazione di vini a DOC per zuccheraggio e/o annacquamento

Detenzione di prodotti vitivinicoli “in nero” non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina

Commercializzazione di vini illecitamente qualificati a DOC risultati di composizione difforme dai prodotti originariamente certificati

Produzione, vendita o distribuzione di vini a DOP e a IGP non conformi ai requisiti

stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione

Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione

Violazioni di carattere documentale riconducibili a inadempienze agli obblighi nella tenuta della documentazione ufficiale di cantina

Le azioni correttive dell'ICQRF nei confronti degli operatori hanno riguardato l'applicazione dell'istituto della diffida, laddove previsto.

Applicazione dell'istituto della diffida ai prodotti da agricoltura biologica

Applicazione dell'istituto della diffida nel settore dei prodotti da agricoltura biologica	
Settore	Diffide (n)
Olio di oliva	7

Applicazione dell'istituto della diffida ai prodotti a DOP, IGP e STG

Applicazione dell'istituto della diffida nel settore dei prodotti a DOP e a IGP	
Settore	Diffide (n)
Olio extravergine di oliva a DOP	3

Applicazione dell'istituto della diffida ai vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Applicazione dell'istituto della diffida nel settore dei vini a DOCG, a DOC e a IGT	
Settore vitivinicolo	Diffide (n)
Vini a DOCG	16
Vini a DOC	36
Vini a IGT	8
Totale	60

Procedure di controllo

Come di consueto l'Ispettorato ha fornito ai propri Uffici e ai Laboratori dettagliate indicazioni sulle modalità operative da seguire nell'esecuzione dei controlli; in particolare,

quando specifici interventi si sono resi necessari a causa di contingenti e imprevedibili situazioni di mercato.

Formazione del personale

Relativamente alla formazione del personale, è stato organizzato un corso di formazione in materia di importazione di prodotti biologici svolto in collaborazione con l'Ufficio SAQ X del Mipaaf e due incontri/dibattiti, uno sulle modalità di accertamento e contestazione delle violazioni inerenti i prodotti ad indicazione geografica e uno su temi inerenti l'agricoltura biologica.

Grado di raggiungimento degli obiettivi

Nel corso del 2013, nonostante le gravi restrizioni finanziarie che hanno interessato l'intera Pubblica Amministrazione, gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati sostanzialmente raggiunti. Al complesso delle produzioni di qualità regolamentata è stata dedicata infatti una quota importante dell'attività di controllo svolta.

Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

I controlli nel settore delle produzioni biologiche hanno portato a rilevanti risultati operativi anche se il livello di realizzazione è risultato quantitativamente di poco inferiore al programmato (91,2%).

Nel complesso, infatti, il dato quantitativo è da porre in relazione all'accertamento di frodi di notevole rilevanza (anche transnazionale) relative a prodotti importati, che hanno richiesto lunghe e onerose indagini condotte da più uffici dell'ICQRF, congiuntamente con altri Organi di controllo.

Il grado di realizzazione dei controlli analitici è stato quantitativamente superiore al programmato (109,2%), anche in relazione ai numerosi incarichi di accertamenti tecnici conferiti direttamente dall'Autorità Giudiziaria.

Attività di controllo sui prodotti a DOP, IGP e STG

Relativamente ai controlli sui prodotti a DOP, a IGP e STG, gli indicatori dell'attività realizzata rispetto al programmato confermano il superamento numerico degli obiettivi programmati (113,7%).

Attività di controllo sui vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) e a IGT)

Anche ai controlli nel settore dei vini a D.O. e a IGT è stata riservata un'attenzione particolare. Nel complesso, il grado di realizzazione degli obiettivi prefissati è da considerarsi soddisfacente, tenuto conto che a fronte di una lieve inferiorità numerica dei controlli realizzati (96,6% del programmato), sono stati comunque raggiunti risultati importanti per il contrasto alle frodi a danno dei vini di qualità. L'ottenimento di tali risultati ha reso necessario l'effettuazione di controlli più approfonditi e articolati, richiedendo l'intervento coordinato tra più uffici territoriali.

Il grado di realizzazione dei controlli analitici è stato, invece, quantitativamente superiore al programmato (104,2%), in relazione all'elevato numero di campioni prelevati per supportare le ipotesi investigative.

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. In tale contesto, 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.

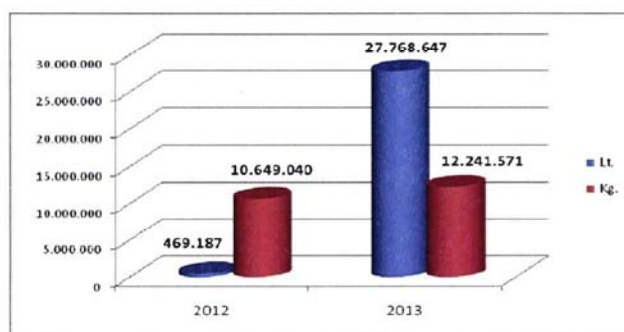
Nel 2013 i Reparti della Guardia di Finanza hanno sottoposto a sequestro prodotti alimentari per oltre 12.000 tonnellate e per quasi 280.000 ettolitri.

Nella Fig. 92 sono riportati i dettagli dei risultati di servizio conseguiti dal Corpo in materia di sicurezza alimentare per frodi sanitarie e commerciali e per sicurezza prodotti. 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 prelevamento 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/ Ministero della Salute 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.

Figura 92 - Guardia di Finanza - Attività svolta nel settore alimentare - 2013



**Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo
nel corso del 2013 per frodi sanitarie e commerciali**

Descrizione genere	Unità di misura	Sequestri
ACETO	LT.	11
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	2.571.821
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	14.499
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	3
CARNE	KG.	1.142
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	1.484
CEREALI	KG.	31.935
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	118
FRUTTA	KG.	3.814
LATTE E CREME DI LATTE FRESCHI	LT.	300
LEGUMI	KG.	14.741
LIQUORI E DISTILLATI	LT.	2.911
MOSTI E UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	8.714.342
OLIO DI OLIVA	KG.	898.188
OLIO DI SEMI	KG.	4
ORTAGGI	KG.	363
PANE	KG.	425
PASTE ALIMENTARI	KG.	43
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	46
PESCE	KG.	106
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. - D.O.C.	KG.	45
RISO	KG.	12
SALUMI	KG.	1.038
SCATOLAME	KG.	1.899
TE'	KG.	2
VINI E SPUMANTI	LT.	27.750.926
TOTALE	KG.	12.241.571
	LT.	27.768.647

AGENZIA DELLE DOGANE

L'attività istituzionale di controllo svolta dall'Autorità doganale alle frontiere sulle merci e la collaborazione con le altre autorità nazionali hanno efficacemente rafforzato il presidio a protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, mediante l'esecuzione di controlli mirati selezionati sulla base di criteri di rischio.

ALIMENTI

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

Nel settore alimenti sono state effettuate nel 2013 le seguenti importazioni:

- n. 4.260, per un totale di Kg. 57.038.368, di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";
- n. 52.119, per un totale di Kg. 304.190.461, di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";
- n. 2.857, per un totale di Kg. 18.859.810, 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. 14.025, per un totale di Kg. 467.673.596, di prodotti del capitolo 07 "ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci";
- n. 27.354, per un totale di Kg. 1.132.637.565, di prodotti del capitolo 08 "frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni";

n. 56.182, per un totale di Kg. 501.094.424, di prodotti del capitolo 09 “caffè, tè, mate e spezie”;

n. 2.670, per un totale di Kg. 3.356.093.917, di prodotti del capitolo 10 “cereali”;

n. 846, per un totale di Kg. 7.384.122, di prodotti del capitolo 11 “prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento”;

n. 8.503, per un totale di Kg. 1.497.651.877, di prodotti del capitolo 12 “semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi”.

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.

Nella Fig. 93 è riportato un prospetto dei campioni analizzati nel 2013.

Figura 93- Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Controlli alle frontiere. Campioni analizzati Laboratori chimici delle Dogane 2013

	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	
ALIM. UMANA & ANIM.		50	4	3024	129	2243	283	1	1591	9	609	72	8014
OLI E GRASSI	518		120	607			679	280				270	2474
BIRRE - BEVANDE		83	40			17	61			69		123	393
CEREALI			2	123		25	11				313		474
LATTIERO - CASEARI		209								3			212
O.G.M.				172									172
SPIRITI		641	7		155	243	246			285	232		1809
VINI - ACQUEVITI		460	292		590	131	956			871	538	1160	4998
ZUCCHERI - CACAO		264	24	152		126	74			133		163	936
Totale complessivo	518	1707	489	4078	874	2785	2310	280	1591	1370	1692	1788	19482

BAGAGLI E MERCI A SEGUITO DEI PASSEGGERI INTERNAZIONALI

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 2013, sono stati effettuati 42.720 controlli sui passeggeri internazionali. Al riguardo sono state diffuse le notizie sulle campagna informativa per l'estate sui regolamenti n. CE 998/2003 relativo alle condizioni di polizia sanitaria applicabili ai movimenti a carattere non

commerciale di animali da compagnia e 206/2009 relativo all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale.

MANGIMI

Nel settore dei mangimi sono state effettuate nel 2013 n. 4.317 importazioni, per un totale di Kg. 2.444.498.830,81 di prodotti definiti nel capitolo 23 della Tariffa doganale d'uso integrata "residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali".

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 586 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner.

SANITA' ANIMALE

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2013 n. 2.074 importazioni, per un totale di Kg. 472.995,07 di prodotti definiti nel capitolo 01 della Tariffa doganale d'uso integrata "animali vivi". L'Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati dalle competenti autorità, in particolare soffermandosi sulle certificazioni veterinarie.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 139 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner.

ALIMENTI

Le importazioni degli alimenti sono state sottoposte ai controlli previsti dal cd. 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", 1.079 controlli, 28 difformità accertate;
- capitolo 03 della TARIC "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici", 7.154 controlli, 156 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”, 255 controlli, 12 difformità accertate;
- capitolo 07 della TARIC “ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci”, 3.370 controlli, 68 difformità accertate;
- capitolo 08 della TARIC “frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni”, 4.576 controlli, 115 difformità accertate;
- capitolo 09 della TARIC “caffè, tè, mate e spezie”, 2.544 controlli, 116 difformità accertate;
- capitolo 10 della TARIC “cereali”, 755 controlli, 24 difformità accertate;
- capitolo 11 della TARIC “prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento”, 164 controlli, 16 difformità accertate;
- capitolo 12 della TARIC “semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi”, 2.153 controlli, 67 difformità accertate;

All’importazione di prodotti di interesse del PNI, nei casi di difformità non sanabili, gli Uffici delle dogane, in collaborazione con quelli sanitari di confine, hanno adottato i previsti provvedimenti per il respingimento all’estero o per la loro distruzione presso strutture abilitate. Nell’ambito dell’attività dei Laboratori chimici delle Dogane, le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2013 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.

BAGAGLI E MERCI A SEGUITO DEI PASSEGGERI

Nello svolgimento dei controlli sui passeggeri internazionali, sono risultati non conformi 4.750 nello specifico settore di carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari trasportati a seguito dei passeggeri internazionali, col conseguente sequestro di 26.304 Kg/lt di prodotti di origine animale (4.118 pezzi). A tal proposito sono stati forniti i consueti dati relativi alle scorte illegali di prodotti di origine animale trasportati a seguito dei passeggeri, rinvenute nell'ambito dei controlli doganali effettuati nel corso dell'anno 2013.

MANGIMI

I controlli doganali hanno consentito la rilevazione di 11 difformità alla normativa doganale.

SANITA' ANIMALE

A carico delle operazioni di importazione selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, sono state rilevate 5 difformità alla normativa doganale.

FORMAZIONE

L'Agenzia delle dogane e dei Monopoli presta una particolare attenzione alla crescita e alla qualificazione professionale del personale doganale, per mezzo dell'erogazione della formazione prevista dal relativo Piano, assicurando la partecipazione dei dipendenti a corsi interni/esterni di carattere specialistico.

Alla tematica dell'importazione dei prodotti biologici, trattata con particolare attenzione nel 2013, l'Agenzia ha dedicato un'apposita sezione nell'ambito del Corso di formazione "I controlli doganali", tenutosi a Roma dal 16 al 20 settembre 2013, ed

in tale settore ha partecipato al Workshop del 17 giugno 2013 “Le importazioni di prodotti biologici da Paesi terzi nella UE”, presso la sede Unioncamere di Roma.

SPORTELLO UNICO DOGANALE

Il 2013 è stato un anno cruciale 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.

Il decreto attuativo dello sportello unico doganale dispone il coordinamento per via telematica dei procedimenti che fanno capo alle diverse amministrazioni che intervengono nelle operazioni doganali (art. 5 del DPCM 242/2010). Tale coordinamento si realizza attraverso un sistema di interoperabilità tra il sistema informativo doganale e i sistemi informativi delle altre amministrazioni.

Il dialogo telematico tra le amministrazioni coinvolte nel processo di sdoganamento è attivato sulla base dei dati, opportunamente codificati, contenuti nella dichiarazione doganale, in particolare dei documenti a sostegno richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale da indicare nella casella 44 della dichiarazione stessa.

Il dialogo con il Ministero della Salute si realizza secondo il cd. "Modello di interoperabilità Agenzia delle Dogane - Ministero della Salute", condiviso nell’ambito del tavolo funzionale - procedurale tra le due amministrazioni, che ha definito i processi per l’attuazione dello sportello unico doganale e le relative fasi di realizzazione. Il modello definito produce immediati benefici riducendo i tempi e i costi di sdoganamento: la dichiarazione doganale può essere trasmessa senza attendere il rilascio del nulla osta/certificato sanitario/veterinario e l’esecuzione degli eventuali

controlli sanitari sulla merce può avvenire contestualmente agli eventuali controlli doganali, nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

La documentazione di competenza del Ministero della Salute appartiene ai cd. procedimenti contestuali, elencati nella tabella B del predetto DPCM 242/2010.

In tale contesto, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e il Ministero della Salute hanno dato inizio nel 2013 alla concreta sperimentazione per la definizione di tempi e modalità per la realizzazione dell'interoperabilità telematica.

Dal 12 febbraio 2013 lo sportello unico doganale è stato attivato - inizialmente in via sperimentale presso il porto di Ravenna, per poi essere esteso ad oltre 60 punti di entrata doganali.

Dal 29 gennaio 2013 la codifica dei documenti richiesti da misure nazionali è stata uniformata alla codifica comunitaria. Dalla predetta data i vecchi codici certificato 01CS, 03CS, 04CS, 01CV - che identificavano la documentazione di competenza del Ministero della Salute - sono stati sostituiti dai nuovi codici C678, N853 e C640, per la corretta compilazione della casella 44 della dichiarazione doganale.

Pertanto dal 2013 si è dato via alla concreta applicazione del sistema i cui obiettivi finali possono essere così riassunti:

- riduzione dei tempi e dei costi di sdoganamento;
- miglioramento della qualità dei controlli;
- riduzione dei costi per le amministrazioni.

Per ogni informazione di dettaglio si rinvia alla pagina web dedicata, disponibile sul sito web dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

ALLERTA

Nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di istruzioni operative (ad esempio il rischio di contaminazione da aflatossine nelle partite di mais).

PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO

L'amministrazione doganale italiana ha inoltre preso parte nel 2013 ai lavori per la redazione del Manuale comunitario SAMANCTA (SAmpling MAnual for Customs and Tax Authorities), con l'obiettivo di uniformare le procedure di prelievo poste in essere dalle autorità doganali all'interno dell'UE, che costituirà oggetto di sperimentazione da parte degli Stati Membri che hanno aderito alla richiesta della Commissione di verificare su un piano pratico le procedure di campionamento in esso delineate. Al riguardo, l'Agenzia ha organizzato delle specifiche visite presso alcuni Uffici dipendenti, allo scopo di raccogliere informazioni relativamente alle metodologie di campionamento attualmente in essere presso gli Uffici delle dogane, agli strumenti utilizzati, ai protocolli di campionamento seguiti ed alle criticità eventualmente esistenti, nei particolari settori dei prodotti petroliferi e dei campioni in materia di alimentazione umana, oli e grassi, spiriti, vini e acqueviti.

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

L'attività svolta è risultata generalmente in linea con la programmazione effettuata, denotando anzi un incremento di circa il 12% dei controlli per quanto riguarda i passeggeri e di percentuali tra l'1 ed il 25% per quanto riguarda le altre tipologie di controlli effettuati.

Grazie all'intensificazione dei controlli ed a un'attività di sensibilizzazione nei particolari settori, si è riscontrato, nell'ultimo anno, un alto livello dei quantitativi sequestrati di prodotti di origine animale a seguito dei passeggeri internazionali.

Per il resto si è riscontrato un trend costante delle conformità alle relative norme di settore dei prodotti importati, anche in ragione delle attività formative, informative e di sensibilizzazione condotte, anche congiuntamente, dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e dal Ministero della Salute.

L'implementazione dello sportello unico doganale nei settori di competenza del Ministero della salute hanno consentito di ridurre tempi e costi di sdoganamento, migliorando la qualità dei controlli da parte di entrambe le amministrazioni, che ora possono concentrare in un solo momento le attività di verifica, con evidenti vantaggi per tutti gli operatori. L'Agenzia inoltre si è resa protagonista di diverse iniziative di promozione dello sportello unico, a livello nazionale ed internazionale.

Il livello di coordinamento tra le amministrazioni a vario titolo coinvolte nello sdoganamento dei prodotti di interesse del PNI si può ritenere soddisfacente così come il sistema di comunicazione tra le due Autorità per la diffusione agli Uffici delle dogane delle istruzioni operative connesse ai diversi allerta sanitari diramati dal Ministero della Salute.

Le attività formative organizzate, anche congiuntamente con il Ministero della salute, sono funzionali, non solo alla sensibilizzazione del personale doganale alle problematiche di carattere sanitario ed alla relativa conoscenza normativa, e consentiranno un'utile occasione per lo scambio informativo tra le differenti amministrazioni per la soluzione di criticità emerse nel corso delle attività di controllo.

CONCLUSIONI

I risultati 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.

Le unità operative controllate sono risultate essere 327.021 contro le 319.650 del 2012 e le 358.196 del 2011. Le unità con infrazioni sono state 52.395 contro le 50.780 del 2012 e le 53.180 del 2011. 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 anche dovute, in taluni casi, all'unificazione dei servizi tra SIAN e SV o all'uso di diversi sistemi informativi regionali adottati per le loro rendicontazioni (ad esempio il numero di unità operative ricadenti nel territorio). Pertanto, si evidenziano ancora dei report regionali in parte disomogenei.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 110.017 campioni (124.845 nell'anno precedente e 118.603 nel 2011) con un totale di irregolarità pari all' 1,8%, in aumento rispetto a quella degli ultimi due anni (1,4% e 1,3% rispettivamente).

I dati raccolti ed analizzati in questo rapporto sono stati effettuati attraverso la compilazione dei classici Modelli A e B. Il nuovo sistema informatico, al momento ancora a carattere sperimentale, andrà di conseguenza 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 nel prossimo futuro tutte le problematiche tecniche riguardanti il corretto inserimento e la trasmissione di dati sulla “Vigilanza degli alimenti”, e per poter permettere una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Analogamente, andrà definita e completata la revisione delle linee guida 882-854, per la raccolta sui dati delle ispezioni ed audit anche per garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

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 sette anni, con una diminuzione delle stesse, particolarmente nei settori dei produttori e dei trasformatori.

Pertanto, per il futuro, è auspicabile che vengano rese disponibili ulteriori risorse, sia a livello centrale che regionale.

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, sui campioni analizzati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, si è evidenziato che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (E. coli, Yersinia enterocolitica) in prodotti a base di carne. Sono emerse contaminazioni da Stafilococchi ed E. coli anche in prodotti lattiero caseari, seguiti da E. coli nella categoria pesci, crostacei e

molluschi. Numerose irregolarità hanno, inoltre, riguardato istamina in prodotti della pesca e la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta principalmente in prodotti a base di carne.

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, principalmente rilevate nei piatti preparati e cereali e prodotti della panetteria. Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura e dalla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

Infine, relativamente all'analisi dei trend degli ultimi anni, per le contaminazioni microbiologiche si evidenziano alcune variazioni.

Per la *Listeria monocytogenes* si osserva un incremento soprattutto per piatti preparati e carne e prodotti a base di carne. Una diminuzione è riscontrata per i prodotti lattiero-caseari.

Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, mentre si assiste ad una diminuzione, negli ultimi due anni, nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché in zuppe e brodi e in piatti preparati.

Infine, relativamente ai contaminanti chimiche si è evidenziato quanto segue. Per le micotossine, sono osservabili maggiori variazioni ed incremento negli ultimi anni per i cereali e prodotti di panetteria, mentre rispetto al 2012 vi è una diminuzione di non conformità nella frutta secca. Per i metalli pesanti si assiste, rispetto allo scorso anno, ad una diminuzione di non conformità rilevate nei prodotti della pesca e un aumento per le migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, nel vino e nella frutta e verdura.

