

Doc. LXXVI

n. 3

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

(Anno 2014)

*(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 12 giugno 2015

PAGINA BIANCA

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

*Direttore Generale: Dott. Giuseppe Ruocco
Ufficio VIII –Piani di controllo della catena alimentare
e Sistemi di Allerta
Direttore dell'Ufficio: Pietro Noè*

A cura di:

Dott. Raffaello Lena

D.ssa Mariavirginia Gargiulo

*elaborazione dati e impostazioni grafiche:
Michele de Martino Alessandra Menghi*

In collaborazione con:

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

Servizi veterinari delle A.S.L.

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale

Laboratori di Sanità Pubblica

PAGINA BIANCA

INDICE

INTRODUZIONE.....	7
ATTIVITA' ISPETTIVA - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.....	9
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2014 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE A LIVELLO ISPETTIVO ED ANALISI DEI TREND.....	12
Dati Regionali dell'Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dai Servizi Veterinari (S.V.).....	23
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2014 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DEI LABORATORI PUBBLICI ED ANALISI DEI TREND	29
Dati sui Laboratori del controllo ufficiale trasmessi dalle Regioni e Pr. Autonome ..	42
COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE-NAS.....	50
UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE.....	63
USMAF: Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale destinati al consumo umano e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.....	63
PIF: Controlli all'importazione di alimenti di origine animale	70
UVAC: Controlli veterinari a seguito di scambi intracomunitari prodotti di origine animale.....	86
IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA per alimenti e mangimi - Sorveglianza dei rischi attuali ed emergenti.....	95
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI.....	105
GUARDIA DI FINANZA	143
AGENZIA DELLE DOGANE.....	150
CONCLUSIONI.....	158

PAGINA BIANCA

INTRODUZIONE

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2014, 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 venire a contatto;
- procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione;
- processi tecnologici di produzione degli alimenti;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.

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

D) Esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

E) Esame dei sistemi di controllo adottati dall'operatore del settore alimentare (HACCP), compresa la formazione del personale.

Per consentire l'aggregazione a livello nazionale, la raccolta dei dati forniti dalle Regioni e Province Autonome nonché dai Laboratori del controllo ufficiale si è chiusa il 25 marzo 2015.

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.).

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2014 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 il riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2014, a livello ispettivo (Fig.1).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., hanno complessivamente controllato **287.823** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **50.720** (pari al **17.6%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**29,2%**) seguite da produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (**20,8%**), come illustrato nella Fig. 2. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (Fig. 3).

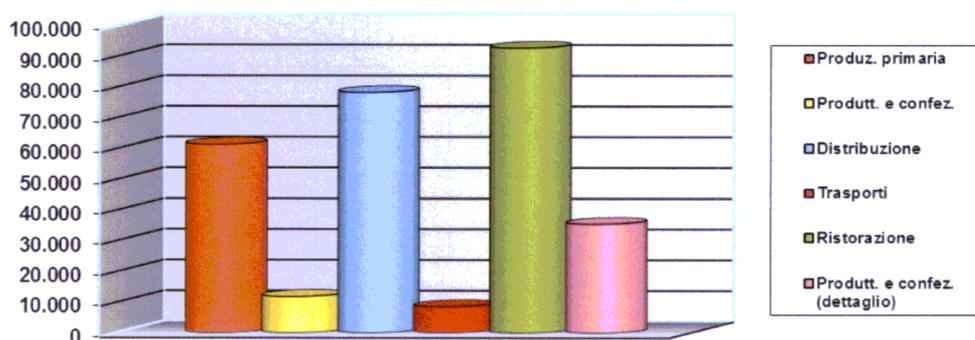
Le unità operative controllate ammontano al **19%** di quelle che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.510.365**), come riportato in Fig. 4.

Complessivamente sono state effettuate **472.856** ispezioni (Fig. 1). I dati dei controlli non si riferiscono all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, che sono oggetto di un flusso separato.

Figura 2—Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	61.275	11.783	78.194	8.531	92.660	35.380	287.823
n° di unità con infrazioni	1.388	2.433	11.872	610	27.051	7.366	50.720
% di unità irregolari	2,3	20,6	15,2	7,2	29,2	20,8	17,6

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

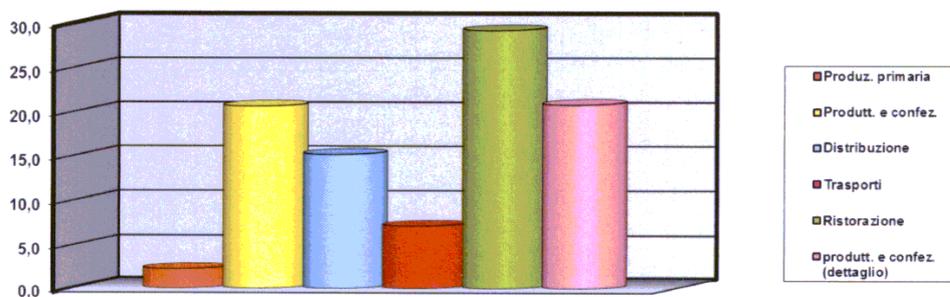


Figura 3 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	41.237	25.084	1.733	380	2.378	18.192	89.004
% delle infrazioni	46,3	28,2	1,9	0,4	2,7	20,4	100

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

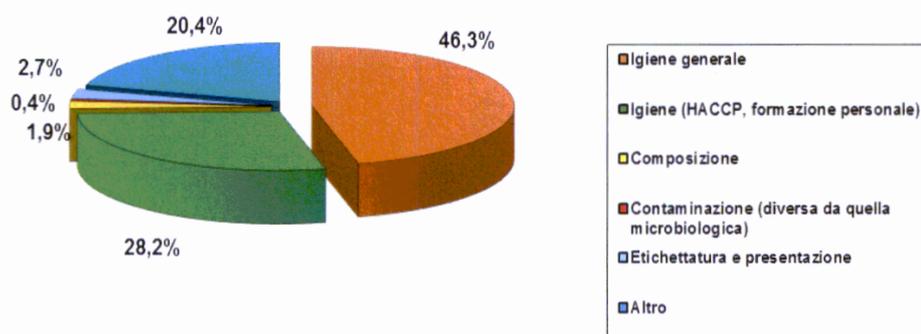
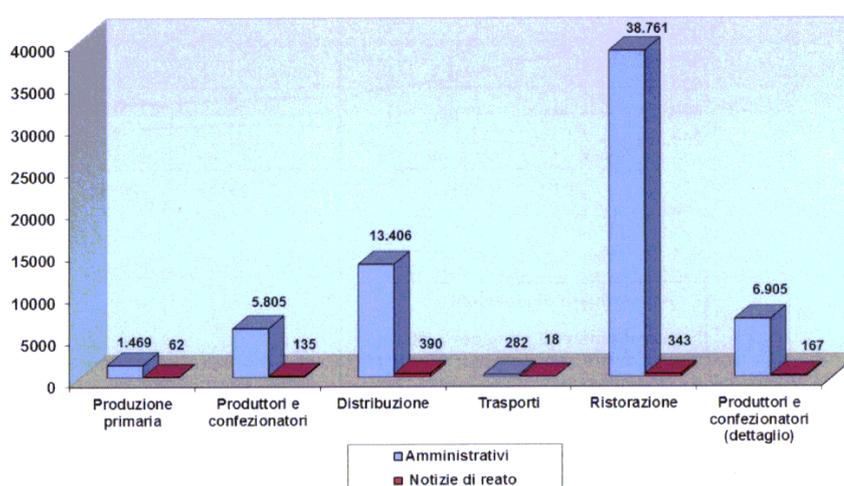


Figura 4 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Pr. Autonome (dati raccolti e comunicati entro il 25 marzo 2015)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 08)
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza Sanitaria (cod. 06)	Soggetti a autorizz. Sanitaria (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
ABRUZZO	1013	1829	693	4225	1890	679	7216	776	708
BASILICATA	5073	571	260	3385	263	507	3786	848	1406
BOLZANO	24635	709	345	1934	26	77	7668	785	1403
CALABRIA	13668	1812	1061	9333	2810	2121	9909	889	3803
CAMPANIA	114732	1593	2112	26337	17569		35462	3527	4696
EMILIA ROMAGNA	6079	2932	2425	14618	2376		34332	5199	7971
FRIULI VENEZIA GIULIA	4461	249	555	5012	385	4	8603	1681	3188
LAZIO	28755	3423	2923	18113	3781	451	31305	3835	8603
LIGURIA	10380	420	923	8875	360	170	13100	1483	4643
LOMBARDIA	30901	2332	10240	52375		942	87487	9195	9809
MARCHE	32820	1297	988	9791	1514	1868	14631	1928	5508
MOLISE	236	90	78	214	329	30	510	100	383
PIEMONTE	2057	2927	4079	17247	565		27886	5682	15919
SARDEGNA	34523	1467	1068	9426	1686	1275	12910	1816	4402
SICILIA	62695	4111	2551	25316	8551	2006	21968	1616	17045
PUGLIA	6972	2958	2535	22130	6352	5155	17342	2204	8653
TOSCANA	34456	2217	1715	13961	1421	597	27860	2980	7524
TRENTO	17000	676	203	1742	121	130	5501	817	657
UMBRIA	27438	458	452	3037	508	1	6335	1059	2857
VALLE D'AOSTA	54	712	71	635	1	25	1974	323	426
VENETO	44397	3546	2763	19342	2534	4145	46310	6491	8445

La Fig. 5 fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2014 nei diversi settori. Complessivamente sono stati adottati **66.628** provvedimenti amministrativi e **1.115** notizie di reato. Questi dati evidenziano che le maggiori irregolarità coinvolgono principalmente la ristorazione, la distribuzione e l'attività di produzione e confezionamento.

Figura 5 – Riepilogo nazionale dei provvedimenti adottati nel 2014

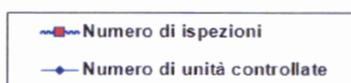
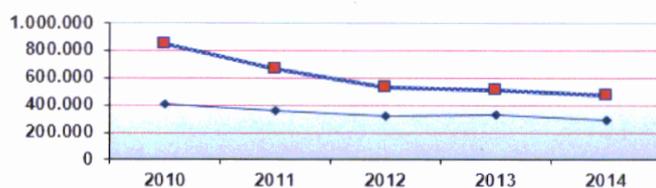


L'andamento negli ultimi cinque anni dell'attività ispettiva viene raffigurato nella Fig. 6. Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del **17.6%** di unità con infrazioni del 2014 è aumentata rispetto a quella del 2013, ed in costante aumento dal 2010.

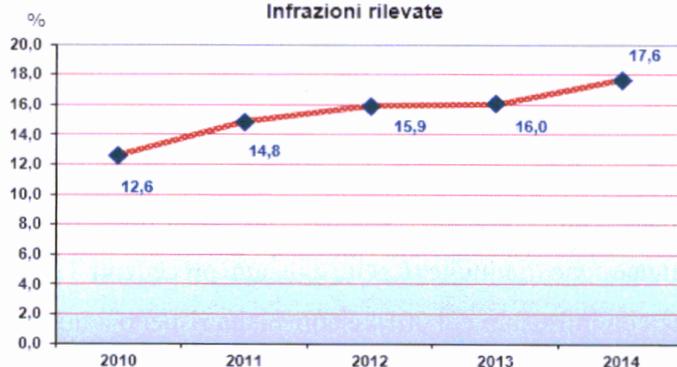
Figura 6 – Attività ispettiva negli anni 2010 - 2014

Attività ispettiva					
Numero di unità controllate	403.724	358.196	319.650	327.021	287.823
Numero di ispezioni	846.953	660.804	535.018	512.103	472.856
Infrazioni rilevate					
Numero di unità con infrazioni	50.929	53.180	50.780	52.395	50.720
% di unità con infrazioni	12,6	14,8	15,9	16,0	17,6
Anno	2010	2011	2012	2013	2014

Attività ispettiva



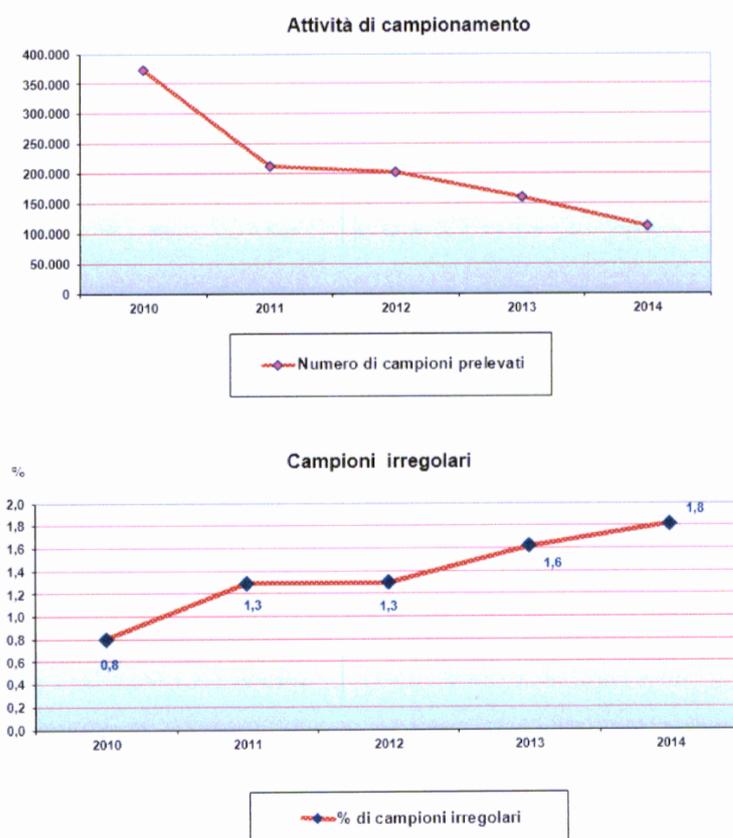
Infrazioni rilevate



Un analogo raffronto negli ultimi cinque anni inerente l'attività di campionamento effettuata dalle aziende sanitarie locali (S.I.A.N. e S.V.) viene illustrato nella Fig. 7. Si nota, anche in questo caso, una diminuzione dell'attività di campionamento rispetto all'anno precedente con una percentuale di campioni irregolari rilevata, pari all' **1.8%** (1.6% nel 2013) ed in aumento rispetto agli ultimi cinque anni.

Figura 7 – Attività di campionamento negli anni 2010 - 2014

Attività di campionamento					
Numero di campioni prelevati	372.808	211.692	201.154	160.089	110.757
Campioni non regolamentari	2.972	2.733	2.609	2.588	2.008
% di campioni irregolari	0,8	1,3	1,3	1,6	1,8
Anno	2010	2011	2012	2013	2014



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 2008 - 2014, particolarmente nei settori dei Produttori e dei Trasformatori (Fig. 8 e Fig. 9).

		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
		ispezioni per unità di impresa alimentare						
PRODUTTORI		1,25	0,93	0,78	0,51	0,29	0,27	0,23
TRASFORMATORI		5,21	3,92	3,48	1,92	1,90	1,40	1,29
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	1,74	1,59	1,06	0,87	0,86	0,65	0,54
	Dettaglio (cod. 04)	0,52	0,50	0,49	0,51	0,40	0,40	0,37
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,34	0,29	0,19	0,18	0,10	0,08	0,12
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,40	0,36	0,33	0,26	0,20	0,18	0,19
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	0,26	0,23	0,24	0,23	0,22	0,24	0,25
	Collettiva (cod. 08)	0,50	0,43	0,49	0,42	0,40	0,43	0,53
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		0,53	0,56	0,52	0,50	0,47	0,44	0,41
	COMMERCIO AL DETTAGLIO	0,46	0,42	0,39	0,37	0,32	0,32	0,32
TOTALI		0,84	0,69	0,61	0,46	0,36	0,33	0,31

Figura 8 - Ispezioni effettuate per unità di impresa alimentare. Trend 2008 - 2014

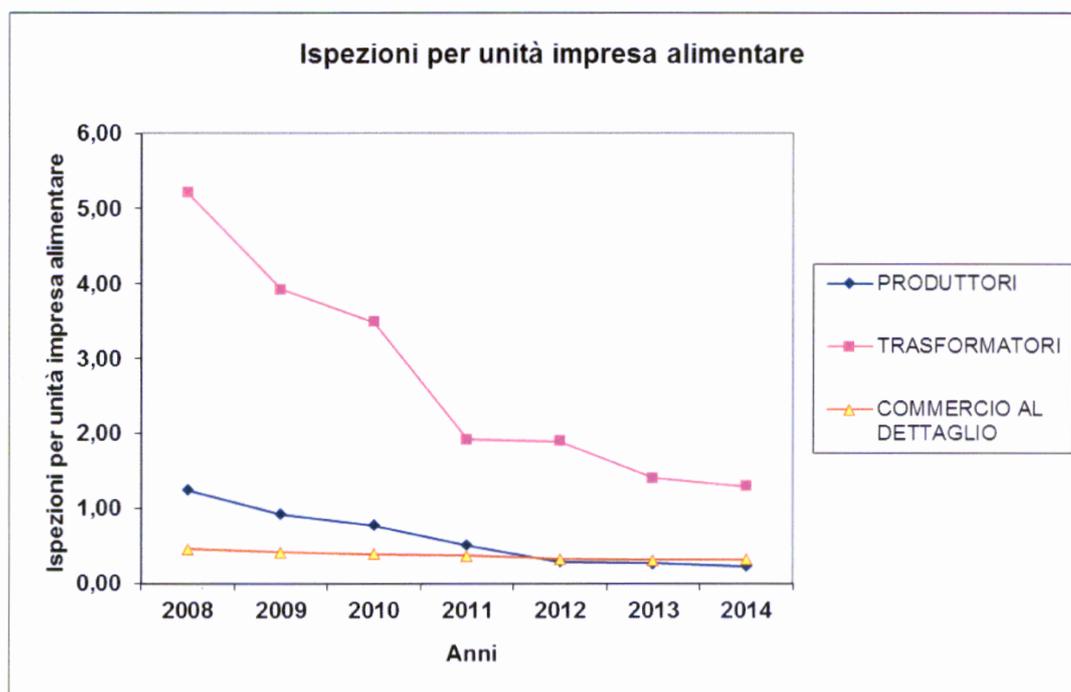


Figura 9 – Ispezioni per numero di unità di impresa alimentare. Trend 2008 – 2014 relativo ai produttori, trasformatori e al commercio al dettaglio

Analogamente, nelle Figure 10 e 11 viene mostrato il secondo indicatore che evidenzia il trend nel corso degli anni 2008-2014 nei diversi settori tenendo conto del rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
		numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni /numero UIA %						
PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)		1,74	0,93	0,48	0,68	0,43	0,43	0,28
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)		13,64	14,87	10,37	6,78	7,64	6,36	6,70
DISTRIBUZIONE	Ingresso (cod.03)	6,22	7,16	7,25	4,98	4,76	4,04	4,15
	Dettaglio (cod. 04)	4,19	4,12	4,22	4,44	3,90	3,96	3,85
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	1,08	0,97	0,57	0,75	0,37	0,30	0,62
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	1,91	1,55	0,59	0,79	0,71	0,66	1,38
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	4,33	4,11	4,49	4,94	4,85	5,10	5,45
	Collettiva (cod. 08)	7,07	6,85	7,23	6,96	5,96	6,64	7,62
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		6,14	6,45	5,88	6,56	6,45	6,42	6,24
	Commercio al dettaglio	4,58	4,49	4,57	4,81	4,51	4,53	4,83
TOTALI		4,15	3,86	3,66	3,67	3,42	3,43	3,36

Figura 10 - Trend 2008 – 2014 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio

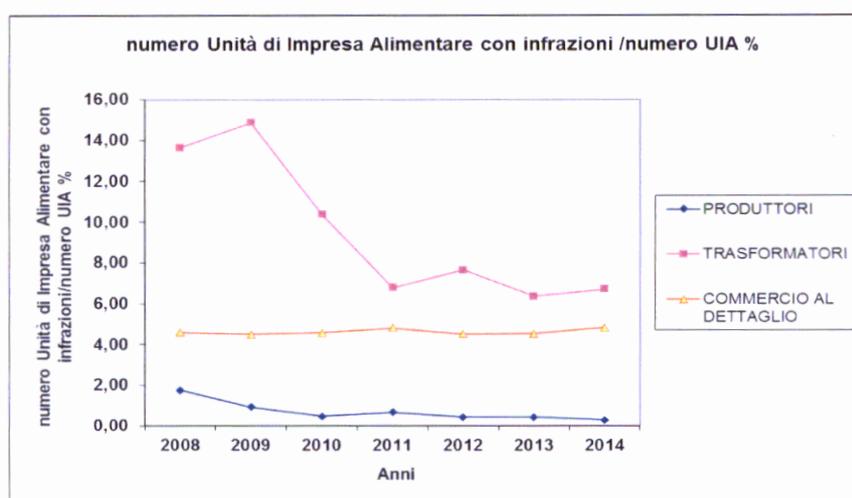


Figura 11- Trend 2008 – 2014 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio

Dati Regionali delle Attività ispettive svolte dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dai Servizi Veterinari (S.V.)

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

In particolare, per quanto riguarda la Regione Toscana i dati sulle attività dei S.I.A.N. e dei S.V. si riferiscono a sette aziende sanitarie locali 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 S.I.A.N. per cui il dato di queste aziende è unico e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei diversi servizi. Pertanto tali dati sono riportati separatamente nelle figure seguenti.

Tutti i dati Regionali, relativi al numero delle unità controllate, al numero di ispezioni ed al numero di infrazioni, rilevate nel 2014, sono riassunti nelle Figure 12-14.

Il numero complessivo delle unità segnalate dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome (1.510.365) è riportato in Fig. 4.

Figura 12- Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. nel 2014. Come dettagliato nel testo i dati della Regione Toscana sono riportati separatamente (Fig. 14)

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE 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' CONTROLLATE (1)	33	235	110	358	40	1	778	273	80
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	37	336	184	546	47	1	949	333	114
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	45	12	30	0	0	155	31	36
Basilicata	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	29	96	59	409	31	94	372	171	132
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16	74	55	389	31	98	476	206	128
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	8	8	32	0	2	45	13	12
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26	81	24	193	1	0	852	195	113
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	22	126	36	248	1	0	1.015	213	139
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	22	7	61	1	0	514	48	57
Calabria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	153	180	109	1.024	41	61	1.465	441	430
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	176	233	171	1.379	41	55	1.918	647	540
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	28	6	195	0	5	362	81	89
Campania	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	608	327	370	1.544	943		2.545	875	1.147
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	592	730	863	2.251	1.109		8.324	2.812	1.826
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		14	12	38	30		129	17	101
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	375	522	836	2.753	120		7.310	2.678	2.839
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	482	872	1.654	3.917	127		9.532	3.149	3.943
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	34	114	110	517	127		1.889	483	571
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		174	526	4.195	157		8.602	1.681	2.708
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)		83	167	610	11		1.402	545	569
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		102	177	657	12		1.440	558	598
Lazio	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		31	80	335	1		1.036	259	331
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	86	265	317	2.352	126	9	3.907	971	985
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	91	334	389	3.056	108	9	4.643	1.236	1.250
Liguria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3	49	55	398	9	1	1.175	224	268
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	39	171	139	541	9	1	1.534	464	545
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	39	296	220	827	10	1	2.670	679	990
Lombardia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3	50	45	182	2	0	755	186	272
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	405	692	1.041	5.727			18.256	1.983	2.768
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	470	1.135	1.466	8.545			27.101	4.213	4.538
		46	214	180	983			6.074	621	854

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)
				Ingrosso (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' CONTROLLATE (1)	40	346	214	647	34	3	969	272	354
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	37	463	236	751	34	3	1.083	282	395
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	34	15	33	0	1	205	28	59
Molise	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	60	50	30	60	20	20	400	70	50
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	60	50	30	60	20	20	400	70	50
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	12	15	20	0	0	60	25	15
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	181	506	409	1.315	10		4.559	1.392	1.508
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	192	662	455	1.637	13		5.297	1.565	1.753
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	40	224	188	523	2		2.662	670	823
Puglia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	177	417	393	862	59	62	1.242	457	496
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	167	440	522	919	60	71	1.238	477	538
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	27	101	39	128	1	2	299	84	89
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	160	577	359	3.156	93	19	3.719	948	1.053
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	221	681	384	3.394	112	20	5.198	1.044	1.228
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	52	9	148	0	2	385	51	82
Sicilia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	962	639	558	2.135	74	187	2.619	668	1.205
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	942	687	533	2.135	76	217	3.015	765	1.223
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	17	69	102	221	5	7	529	104	172
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	68	395	105	148			501	73	200
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	68	397	109	148			507	73	206
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		5	2	4			34	3	15
Umbria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	234	135	66	467	43		1.231	303	456
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	242	202	77	606	43		1.506	346	570
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	39	18	113	1		466	84	170
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5	3	3	39	0	0	127	23	23
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15	47	33	332	0	0	510	114	65
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	8	2	12	0	0	62	2	7
Veneto	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	364	757	714	2.621	29	76	5.190	1.398	929
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	445	1.205	2.273	3.529	128	131	6.554	1.707	1.240
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	130	74	306	2	13	1.316	224	178

Figura 13- Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2014. Come dettagliato nel testo, i dati della Regione Toscana sono riportati separatamente (Fig. 14)

Regioni e P. A.	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE 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' CONTROLLATE (1)	46	104	89	857	151	30	142	19	111
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	183	103	390	1.294	177	38	172	21	220
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	4	5	219	10	24	42	2	31
Basilicata	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	165	64	1.073	48	112	246	109	563
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	61	549	185	1.565	48	112	281	109	563
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	9	18	3	2	5	0	2	13
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	35	19	142			95	13	198
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	28	48	37	198			108	13	281
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		10	2	28			9		59
Calabria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.409	497	227	1.821	463	236	635	258	1.781
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.697	1.138	389	1.856	477	263	641	263	2.327
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	59	55	13	111	17	11	39	10	97
Campania	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	14.982	6	126	5.441	941		2.027	875	300
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35.781	38	311	10.905	1.109		7.628	2.894	855
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	58		7	191	30		131	17	15
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	479		232	2.909	131		474	217	
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	923		547	4.715	109		698	396	
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	88		55	866	43		156	61	
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.325	74	16	247	16	4	1		192
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.619	1.024	30	371	16	4			299
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	56	6	11	73	4				118
Lazio	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.711	283	350	4.519	810	51	683	263	1.167
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.891	10.764	1.997	5.767	1.274	91	861	520	1.804
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	81	53	19	434	10	4	185	35	143
Liguria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.452	3	91	482	1	18	195	41	459
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.933	40	216	718	1	7	240	55	667
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	45	4	18	111	1	3	54	7	129
Lombardia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	109	243	829	9.371		178	3.023	620	1.557
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	213	285	1.588	17.108		520	3.875	922	2.939
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	14	129	2.001		37	1.313	149	410

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' CONTROLLATE (1)	401	226	129	938	42	186	724	133	996
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	804	611	157	875	46	181	710	110	1.121
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	15	5	50	2	2	53	8	61
Molise	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1		4	90	8				151
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)			2	50	13				77
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI				2					3
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	72	49	143	1.631	3		190	24	2.025
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	80	69	196	2.150	6		249	25	2.408
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	11	49	549	2		88	14	732
Puglia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.213	591	1.137	2.778	238	488	990	184	2.367
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.934	1.562	787	3.531	279	468	829	251	2.778
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	58	74	33	198	7	6	94	30	292
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.157	289	39	1.130	106	430	283	6	2.112
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.515	740	51	1.366	106	454	286	9	3.065
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	52	61	5	25	1	5	9	0	69
Sicilia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.171	596	395	2.022	246	130	799	270	1.904
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.971	1.435	772	2.269	264	130	823	216	1.838
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	34	100	73	205	6	8	181	28	220
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.055	169	15	327	33	0	0	0	366
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.164	835	15	332	33	0	0	0	371
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	18	2	12	0	0	0	0	30
Umbria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.184	138	36	354	13		458	161	444
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.537	2.092	156	546	21		581	201	626
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	116	51	7	70	0		152	34	117
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6	404	2	30	0	7	0	0	182
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	54	893	17	53	0	5	0	0	286
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	5	0	1	0	0	0	0	2
Veneto	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.760	678	404	2.963	214	889	245	393	1.509
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	34.738	12.729	1.611	5.737	169	965	292	319	2.552
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	169	93	22	190	5	140	15	9	65

Figura 14 – (*) Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N e dai S.V. della Regione Toscana nel 2014

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)		
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.708	756	333	1.405	67	24	3.757	929	1.114
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.935	2.980	1.075	1.943	75	28	5.430	1.348	1.664
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	207	601	126	676	10	1	2.320	414	559

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2014 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DEI LABORATORI PUBBLICI ED ANALISI DEI TREND

Ogni anno gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS), le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (ARPA), nonché i Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL (LSP) istituiti presso alcune Regioni, inviano la sintesi dei risultati dell'attività analitica utilizzando il predisposto Modello B relativo all'analisi dei campioni. Quest'anno alcune Regioni (Abruzzo per l'IZS, Campania per l'IZS e l'ARPAC, Friuli Venezia Giulia per l'ARPA, Molise per l'IZS e Sicilia per l'IZS e LSP) hanno trasmesso i dati attraverso il sistema NSIS.

Per le Regioni E. Romagna, Calabria e Sardegna i campioni sono stati analizzati dai rispettivi Istituti Zooprofilattici e non dagli ARPA. Con il DM 27/02/2008, sono stati attribuiti agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati. La Regione Molise non ha inviato i dati dei laboratori ARPA poiché non sono accreditati.

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

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

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 2014 (Fig. 15).

I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati **64.921 (110.017 nel 2013)** di cui **1.521 (1.975 nel 2013)** sono risultati non regolamentari (Fig. 16), facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 2,3%, in aumento rispetto a quella del 2013 (1,8%).

Come negli anni passati, il maggior numero di infrazioni (per un totale di **1.816**) ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (Fig. 17). 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 *Listeria monocytogenes*, seguita dalla *Salmonella* e, in minor misura, da contaminazioni chimiche di diversa natura.

Figura 15- Riepilogo nazionale dell'attività analitica dei Laboratori del controllo ufficiale

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						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	4.090	67	1	2	50	9	-	7	-	-	69
04 01 02	Latte pastorizzato	295	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	461	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2
04 01 04	Latte sterilizzato	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	106	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	161	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	206	2	-	2	-	-	-	-	-	-	2
04 07	Formaggi, latticini	4.569	135	9	39	279	6	-	-	-	3	336
	TOTALE	9.954	207	10	43	332	15	-	7	-	3	410
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	549	2	1	-	1	-	-	-	-	-	2
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	580	2	1	-	1	-	-	-	-	-	2
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	3.701	50	30	10	1	-	1	10	-	-	52
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.048	24	19	1	5	-	-	1	1	-	27
02 04	Altre carni	518	18	16	7	5	-	-	2	1	-	31
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5.863	272	155	121	4	-	-	19	6	-	305
	TOTALE	11.130	364	220	139	15	-	1	32	8	-	415

4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	229	66	-	-	-	-	14	52	-	-	-	66
03 02	Teleostei	1.842	60	-	5	8	-	18	11	-	-	8	61
03 03	Filetti e trance di pesce	502	34	-	4	4	-	16	-	8	1	1	34
03 05	Molluschi gasteropodi	43	9	-	-	-	-	9	-	-	-	-	9
03 06	Molluschi bivalvi	6.103	120	26	-	82	-	1	20	-	-	-	129
03 08	Mollusci cefalopodi	357	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
03 09	Echinodermi	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	393	11	-	-	-	-	-	9	-	-	2	11
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.438	136	-	109	5	-	-	17	2	-	3	136
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	241	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
TOTALE		11.178	439	26	120	99	-	59	109	21	1	14	449
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	18	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
15 01	Grassi alimentari animali	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.145	55	-	-	-	-	-	23	26	1	5	55
15 07 01 001	Olio di oliva	452	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	18
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	508	9	-	-	-	-	-	2	3	1	3	9
15 12	Oli e grassi idrogenati	123	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	43	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
TOTALE		1.368	59	1	-	-	-	-	25	26	1	6	59

6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	493	6	-	1	-	-	2	2	1	6	6
21 03	Prep. per salse e salse	559	6	-	6	-	1	-	-	-	7	7
22 10	Aceti commestibili e succedanei	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1.185	12	-	7	-	1	2	2	1	13	13
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	1.068	2	-	2	-	-	-	-	-	-	2
11 00	Prodotti della macinazione	908	7	-	3	-	-	-	1	-	7	7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	732	22	-	9	-	-	4	5	4	22	22
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1.534	48	-	2	41	-	2	2	6	54	54
19 03 01	Paste alimentari secche	814	20	-	17	-	1	-	-	2	20	20
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	389	7	-	1	5	-	-	1	-	7	7
19 03 03	Paste alimentari speciali	460	14	-	-	13	-	-	-	-	14	14
	TOTALE	5.905	120	-	3	90	3	7	9	12	126	126
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.321	20	3	2	9	-	1	6	-	22	22
08 00	Frutta	1.752	11	-	-	4	-	1	4	-	11	11
	TOTALE	5.073	31	3	2	13	-	2	10	2	33	33
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.029	4	-	-	2	-	1	-	-	4	4
25 00	Sale da cucina	87	2	-	-	-	-	-	-	1	2	2
	TOTALE	1.116	6	-	2	-	1	1	1	1	6	6

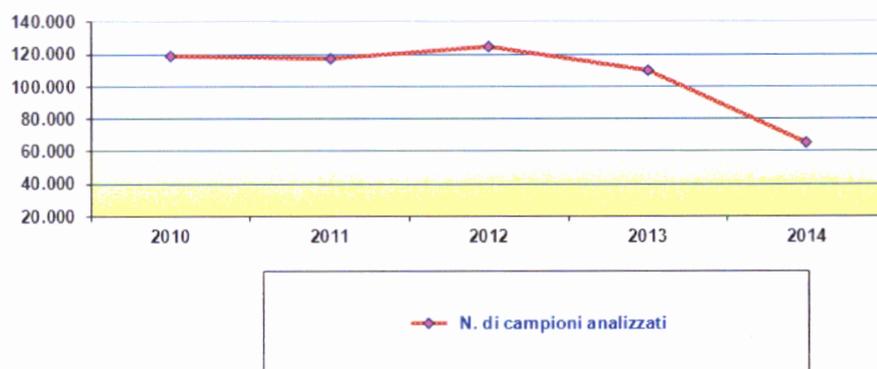
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.292	12	-	-	-	-	-	11	-	-	12
22 02	Altre bevande non alcoliche	637	15	-	-	-	-	8	-	-	4	16
	TOTALE	1.929	27	-	-	-	-	19	-	2	4	28
11. VINO												
22 04	Mosti	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	1.136	7	-	-	-	-	-	-	4	2	7
	TOTALE	1.142	7	-	-	-	-	-	-	4	2	7
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	60	3	-	-	-	-	3	-	-	-	3
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	87	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2
	TOTALE	279	6	-	-	-	-	3	-	-	3	6
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	753	10	-	-	-	-	9	-	-	1	10
	TOTALE	753	10	-	-	-	-	9	-	-	1	10
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	185	5	-	-	-	-	3	-	-	-	6
	TOTALE	185	5	-	-	-	-	3	-	-	-	6
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	294	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
04 10	Miele	315	5	-	-	-	-	-	-	2	-	5
	TOTALE	609	8	-	-	-	-	-	-	2	-	8
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	612	12	-	-	-	-	1	9	-	-	12
	TOTALE	612	12	-	-	-	-	1	9	-	-	12

17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	6.152	116	13	40	70	-	-	3	-	4	1	131
	TOTALE	6.152	116	13	40	70	-	-	3	-	4	1	131
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.713	16	-	-	4	-	-	2	5	3	2	16
	TOTALE	1.713	16	-	-	4	-	-	2	5	3	2	16
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.767	32	-	8	-	-	15	2	4	2	1	32
	TOTALE	1.767	32	-	8	-	-	15	2	4	2	1	32
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	432	7	1	2	1	1	-	4	-	-	-	9
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.777	35	-	2	25	-	4	2	2	-	3	38
	TOTALE	2.209	42	1	4	26	1	4	6	2	-	3	47
TOTALE GLOBALE		64.921	1.521	275	359	694	28	86	204	84	34	52	1.816

Figura 16 – Confronto anni 2010 – 2014

Attività analitica					
N. di campioni analizzati	118.603	117.185	124.846	110.017	64.921
Campioni irregolari	3.120	1.529	1.746	1.975	1.521
% di campioni irregolari	2,6	1,3	1,4	1,8	2,3
Anno	2010	2011	2012	2013	2014

Attività analitica



Campioni irregolari

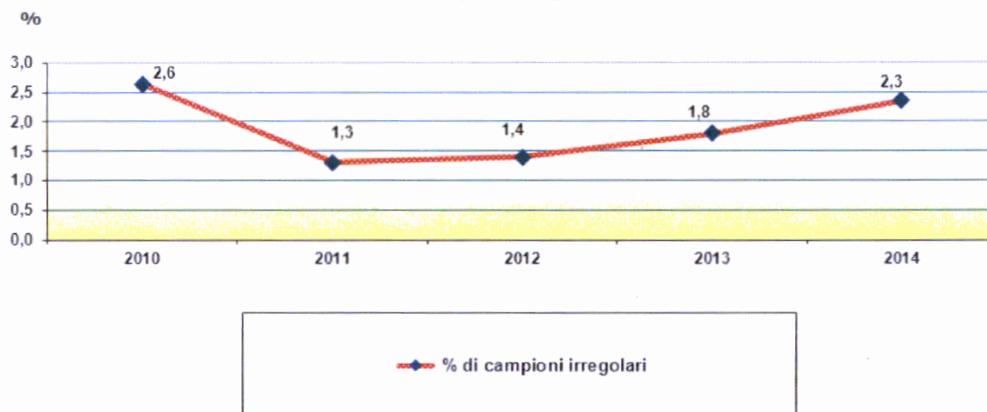
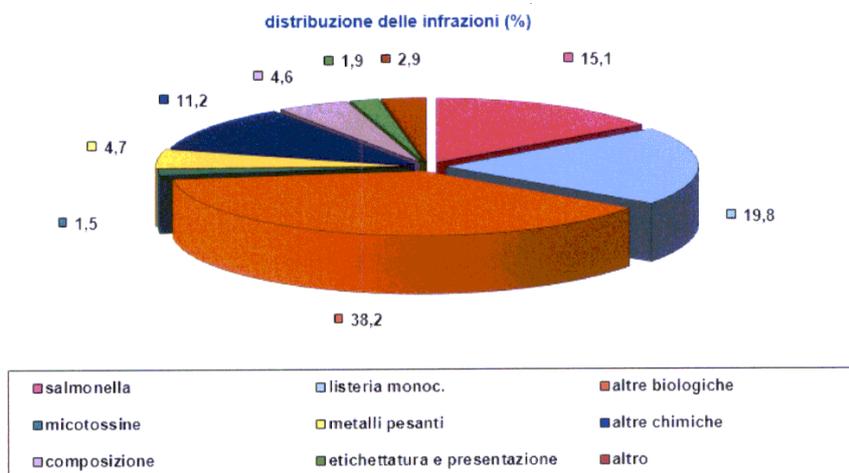


Figura 17 – Distribuzione delle infrazioni anno 2014

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE			composizione	etichettatura e presentazione	altro	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	275	359	694	28	86	204	84	34	52	1.816
% infrazioni	15,1	19,8	38,2	1,5	4,7	11,2	4,6	1,9	2,9	100,0



Le altre non conformità sono riportate in Fig. 18. Da questi dati emerge che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (E. coli, Stafilococchi) in prodotti lattiero caseari. Sono emerse contaminazioni da E. coli, Yersinia e Stafilococchi nella categoria “pesci, crostacei e molluschi”. Altre 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.

Altre irregolarità rilevate nei piatti preparati e nei cereali e prodotti della panetteria riguardano elevata carica batterica e patogeni quali E. coli e Yersinia enterocolitica.

Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine ed ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente dai residui di fitofarmaci nella categoria “frutta e verdura” e da non conformità prevalentemente a carattere merceologico in “grassi e oli”.

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

Limitatamente alle classi di alimenti, la percentuale di irregolarità più elevata è stata rilevata nei “grassi ed oli”, nei prodotti della pesca, seguiti da carni e loro preparazioni e prodotti lattiero caseari. Quanto esposto viene illustrato graficamente nella Fig. 20.

DETTAGLIO DELLE VOCI "ALTRO"

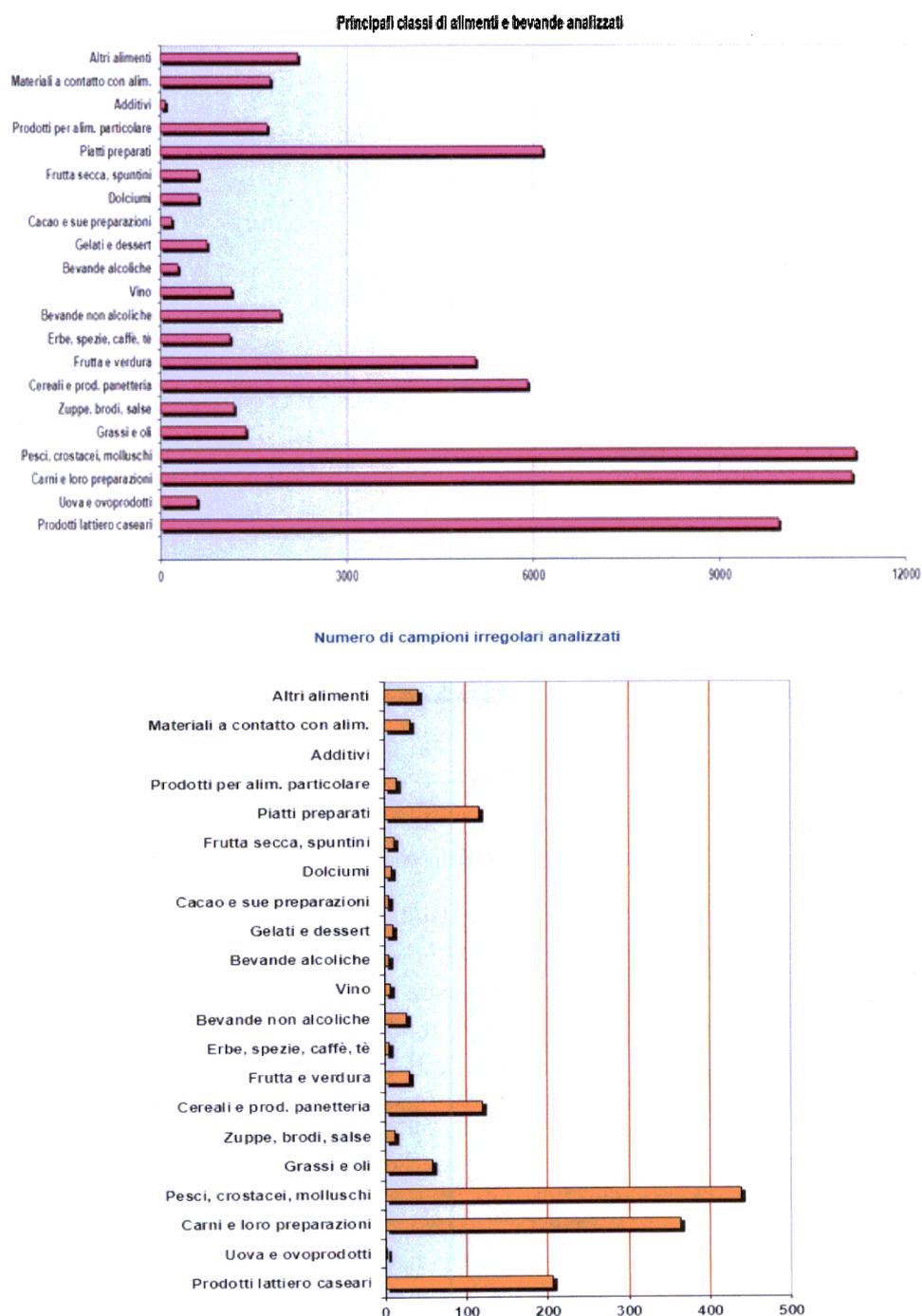
Mod. B (attività analitica)	Acido ascorbico	Acido Benzico	Acido sorbico	Anisakis	Bacilli	Bacillus Cereus	Biotossine algali	Campylobacter	Caratteristiche organolettiche alterate	Carica batterica ed altri patogeni alimentari come virus e protozoi	Cellule somatiche Clostridium botulinum toxins	Diossine e PCB	E.coli	Enterobatteriacee	Enterossina stafilococcica	Fosfati	Identificazione di specie	Impurità fisiche	I.P.A.	Istamina	Migrazione	Muffe e Leviti	Nitrati	Nitriti	OGM	Parassiti	Pseudomonas	Residui di farmaci veterinari	Residui fitofarmaci	Rischi chimici prev. di carattere merceologico	Soffi	Sostanze inibenti	Stafilococchi	Vibro parahaemolyticus	Yersinia enterocolitica	Altre sostanze allergeniche (additivi, aromi e componenti alimentari)	Altri rischi fisici				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI			2		1	1			1	28		83	3	11			2					1	1	1			2					2	191								
2. UOVA E OVOPRODOTTI													1																												
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME	5							5	6	6	1												1	3								13	2	2			5				
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI									10			45	81	3	1	1	11	33				1				3	4		3	11	2	1			1		1				
5. GRASSI ED OLI			1						1																				25												
6. ZUPPE, BRODI, SALSE	1								1	3			1												1			2	3												
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA	2		1			3			9	46		7	5	1	5							10			43			1			2	7	5								
8. FRUTTA E VERDURE									7			2	5									3	2		4			9						1							
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ					1																	5																			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE		1			2	1			5	1		2	2									6				3							2					1			
11. VINO																												1													
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																																									
13. GELATI E DESSERT									7			1	2																												
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO									2				1																												
15. DOLCIUMI																																									
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																																									
17. PIATTI PREPARATI					1	4			41	2		12	7	8	1	4									1																
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE										2																															
19. ADDITIVI																																									
20. MATERIALI DESTINATI AD USI PARTICOLARI IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																					2																				
21. ALTRI ALIMENTI						11			2	2		6	3				1		1			1	3	1																	

Figura 18 – Attività analitica: riepilogo delle altre non conformità

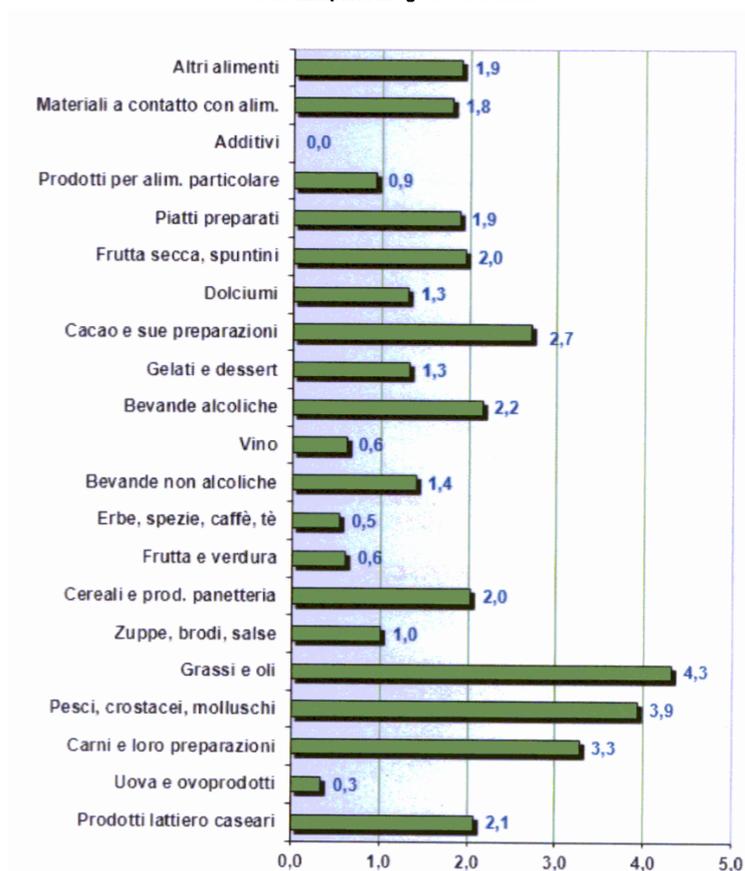
Figura 19 – Campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2014

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	9.954	207	2,1
Uova e ovoprodotti	580	2	0,3
Carni e loro preparazioni	11.130	364	3,3
Pesci, crostacei, molluschi	11.178	439	3,9
Grassi e oli	1.368	59	4,3
Zuppe, brodi, salse	1.185	12	1,0
Cereali e prod. panetteria	5.905	120	2,0
Frutta e verdura	5.073	31	0,6
Erbe, spezie, caffè, tè	1.116	6	0,5
Bevande non alcoliche	1.929	27	1,4
Vino	1.142	7	0,6
Bevande alcoliche	279	6	2,2
Gelati e dessert	753	10	1,3
Cacao e sue preparazioni	185	5	2,7
Dolciumi	609	8	1,3
Frutta secca, spuntini	612	12	2,0
Piatti preparati	6.152	116	1,9
Prodotti per alim. particolare	1.713	16	0,9
Additivi	82	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	1.767	32	1,8
Altri alimenti	2.209	42	1,9
TOTALI	64.921	1.521	2,3

Figura 20—Campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti



% di campioni irregolari analizzati

***Dati sui Laboratori del controllo ufficiale trasmessi dalle Regioni e Province Autonome***

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 2014. La Fig. 21 mostra il numero dei campioni analizzati dagli IZS per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi pervenuti attraverso il modello B.

La Fig. 22 riporta invece il numero dei campioni analizzati e dei campioni irregolari da parte delle ARPA e dei Laboratori di Sanità pubblica (LSP) per ogni Regione e Provincia Autonoma.

I restanti laboratori del controllo ufficiale hanno invece trasmesso i risultati analitici attraverso il sistema NSIS. Questi dati sono riportati in Fig. 23.

Figura 21 – Attività analitica svolta dagli IZS nel 2014. Dati trasmessi attraverso il modello B

I.Z.S. - 2014		Prodotti lattiero-caseari	Uome e sottoprodotti	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesce, crostacei e molluschi	Carne e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Bive, sprechi, carni, etc.	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Grassi e derivati	Ciocco e suoi preparati	Condimenti	Frutta secca a guscio nudo, spuntini	Pane preparati	Prodotti per pasticceria	Alimenti	Altri alimenti			
ABRUZZO	sviluppato N° completati N° completati	231 2 120 1.019 80	11 0 0 28 0	478 2 70 182 19	58 2 14 168 5	2 0 0 20 0	58 2 14 168 5	0 0 0 30 4	0 0 0 144 4	0 0 0 356 2	0 0 0 12 0	0 0 0 6 0	13 0 0 13 0	31 0 0 31 3	26 0 0 26 0	3 0 0 3 0	6 0 0 6 0	8 0 0 8 0	493 0 0 493 4	89 0 0 89 0	3 0 0 3 0	52 0 0 52 0		
CAMPANIA	sviluppato N° completati N° completati	364 7 113 0 371 14 109 559 8 316 2	42 0 10 0 6 1 11 18 0 7 0	549 32 211 15 764 45 206 1.500 80 356 18	528 20 159 5 734 30 168 616 119 201 9	13 2 1 0 0 0 0 14 0 0 0	58 2 1 0 8 2 19 25 1 4 0	247 2 2 0 39 0 19 10 1 31 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	57 0 0 0 2 0 0 0 0 1 0	81 0 0 0 1 0 0 0 0 0 0	31 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	21 0 0 0 23 0 15 21 32 0	24 0 0 0 0 0 0 1 0 0 0	63 0 17 0 0 0 7 7 2 56 2	20 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	46 0 6 0 55 4 11 64 129 9	159 0 0 0 42 0 0 0 25 0 0	11 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	6 0 0 0 18 0 0 0 0 0	3 0 0 0 3 0 0 0 0 0	23 0 1 0 7 4 0 2 6 0
EMILIA R.	sviluppato N° completati N° completati	332 4 1.443 31 1.788 16	15 0 112 0 60 0	424 17 863 28 1.600 7	133 7 895 19 3.645 23	0 0 8 0 78 0	149 0 11 0 14 0	111 0 15 0 332 5	0 0 0 0 0 0	31 0 24 0 173 7	59 0 16 0 33 0	1 0 1 0 53 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 16 0	20 0 24 0 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	0 0 0 0 0 0	1 0 5 0 0 0			
PIEMONTE	sviluppato N° completati N° completati	987 5 169 0 139 10 23 5 481 4	28 0 15 0 0 0 0 0 146 0	447 20 208 0 218 5 23 1.281 54	252 26 50 0 96 8 2 714 34	0 0 0 0 2 1 0 0 0 0	0 0 0 0 52 0 0 0 0 0	54 1 1 0 122 0 0 7 0	21 1 0 0 94 0 0 0 0	1 0 0 0 21 0 0 0 0	0 0 0 0 14 0 0 0 0	0 0 0 0 14 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 19 0 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 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 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 0 3 0 6 0 0 0 0		
TOSCANA	sviluppato N° completati N° completati	169 0 139 10 23 5 481 4	15 0 112 0 60 0	424 17 863 28 1.600 7	133 7 895 19 3.645 23	0 0 8 0 78 0	149 0 11 0 14 0	111 0 15 0 332 5	0 0 0 0 0 0	31 0 24 0 173 7	59 0 16 0 33 0	1 0 1 0 53 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 16 0	20 0 24 0 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	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	1 0 5 0 0 0		
VALLE D'AOSTA	sviluppato N° completati N° completati	169 0 139 10 23 5 481 4	15 0 112 0 60 0	424 17 863 28 1.600 7	133 7 895 19 3.645 23	0 0 8 0 78 0	149 0 11 0 14 0	111 0 15 0 332 5	0 0 0 0 0 0	31 0 24 0 173 7	59 0 16 0 33 0	1 0 1 0 53 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 16 0	20 0 24 0 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	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	1 0 5 0 0 0		
VERBA	sviluppato N° completati N° completati	169 0 139 10 23 5 481 4	15 0 112 0 60 0	424 17 863 28 1.600 7	133 7 895 19 3.645 23	0 0 8 0 78 0	149 0 11 0 14 0	111 0 15 0 332 5	0 0 0 0 0 0	31 0 24 0 173 7	59 0 16 0 33 0	1 0 1 0 53 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 16 0	20 0 24 0 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	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	1 0 5 0 0 0		

(*) Abruzzo, Campania, Molise e Sicilia hanno trasmesso i dati attraverso il sistema NSIS

Figura 22 – Attività analitica svolta dalle ARPA e LSP nel 2014. Dati trasmessi attraverso il modello B

ARPA e LSP - 2014		Prodotti letterari	Lovare	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zucchi, brodi, salsi	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, alghe	Bevande non alcoliche	Wine	Bevande alcoliche	Escluso il vino	Gelat e dessert	Cacao e suoi preparati	Colorini	Frutta secca a guscio nudo	Frutti preparati	Prodotti per alimentazione	Allevi	Materiali e contenitori	Altri allievi
ABRUZZO	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BASILICATA	N° campioni analizzati	0	0	0	0	26	70	237	169	0	816	70	0	0	0	0	14	0	0	43	0	28	6
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BOLZANO (P.A.)	N° campioni analizzati	110	4	36	29	22	24	121	200	28	30	43	36	46	2	11	3	3	37	34	1	20	19
	N° campioni irregolari	1	0	0	0	5	0	4	1	1	0	6	2	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
CALABRIA	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAMPANIA	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMILIA R.	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIULI V.G.	N° campioni analizzati	11	0	4	2	35	32	102	167	35	21	21	3	0	0	4	3	26	126	60	0	88	12
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	1	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LAZIO	N° campioni analizzati	76	14	15	22	115	29	163	252	21	37	57	7	8	10	7	0	0	7	0	0	10	21
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIGURIA	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LOMBARDIA	N° campioni analizzati	2	0	4	1	26	5	193	88	29	61	29	5	38	0	0	0	25	283	15	0	17	45
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARCHE	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MOLISE	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEMONTE	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PUGLIA	N° campioni analizzati	4	0	0	1	309	238	679	260	66	43	260	33	8	16	46	46	82	704	208	13	124	31
	N° campioni irregolari	2	0	0	0	16	4	84	2	2	1	10	0	0	0	0	0	5	22	0	0	6	0
SARDEGNA	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SICILIA	N° campioni analizzati	2	0	3	1	26	47	228	245	49	69	28	7	10	0	0	4	3	499	17	0	66	4
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOSCANA	N° campioni analizzati	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRENTO (P.A.)	N° campioni analizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UMBRIA	N° campioni analizzati	15	1	14	5	46	4	21	91	0	99	23	0	0	0	0	3	0	4	16	0	45	18
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VALLE D'AOSTA	N° campioni analizzati	0	0	7	0	14	15	17	4	2	4	16	0	0	0	0	4	0	14	0	0	4	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VENETO	N° campioni analizzati	0	0	0	0	243	194	1.517	730	217	236	178	83	189	83	25	64	64	569	168	27	118	0
	N° campioni irregolari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Campania, Friuli Venezia Giulia e Sicilia hanno trasmesso i dati attraverso il sistema NSIS

(*)

Figura 23 – Attività analitica. Dati trasmessi attraverso il sistema NSIS

	Prodotti lattiero-caseari		Uova e sottoprodotto	Carne e derivati, caccagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Bever, spezie, caffè, tè	Bever non alcoliche	Vino	Bever alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio nudo, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Altri alimenti	
	Analizzati	Irregolari																			
Abruzzo	153	37	363	433	7	145	329	267	15	9	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	230
	N° campioni	9	2	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Molise	440	0	118	37	4	32	107	4	7	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	70
	N° campioni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Friuli Venezia Giulia	0	0	0	2	33	0	139	30	55	86	30	10	0	0	0	42	150	14	0	0	25
	N° campioni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Campania	164	10	207	1.417	8	159	347	34	788	96	0	21	0	2	0	137	372	37	0	0	1.111
	N° campioni	10	1	8	72	0	3	1	7	0	0	2	0	0	0	3	8	3	0	0	25
Sicilia	344	0	872	751	0	32	500	363	58	16	6	0	0	15	11	44	21	892	172	1	177
	N° campioni	1	0	0	0	2	5	0	1	4	0	0	0	0	2	0	0	11	0	0	0

Analisi dei trend

Le figure seguenti mostrano per alcuni contaminanti o irregolarità di altro tipo (composizione, etichettatura ecc.) i trend riferiti al periodo 2008 – 2014. 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.

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, prodotti della pesca e prodotti lattiero caseari. Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché in piatti preparati.

Contaminanti chimici: per le micotossine vi è una diminuzione sulla frutta secca e snack, e sui cereali e prodotti di panetteria rispetto al 2012-2013. Per i metalli pesanti si assiste generalmente ad un numero di non conformità analoghe a quella degli anni precedenti soprattutto nei prodotti della pesca e per le migrazioni da materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti; si riscontra inoltre, un aumento di non conformità nelle erbe, spezie e nella categoria frutta e verdura.

	microbiologiche													
	salmonella							listeria						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
1. Prodotti lattiero caseari	0,7	1,1	2,3	5,9	1,8	1,7	5,0	2,8	10,6	6,6	14,5	20,3	9,3	21,0
2. Uova e ovoprodotti	57,1	16,7	100,0	40,0	83,3	83,3	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e	32,8	38,5	39,7	42,5	39,8	37,5	60,0	24,4	26,1	30,3	22,8	28,4	23,6	38,0
4. Pesci, crostacei, molluschi	4,1	8,7	6,0	4,2	8,6	4,5	6,0	9,2	7,5	6,5	20,1	6,1	7,4	27,0
5. Grassi e oli	6,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,5	0,0	7,4	5,3	0,0
6. Zuppe, brodi, salse	2,2	4,2	0,0	0,0	11,8	2,2	0,0	4,4	0,0	5,3	5,6	0,0	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	8,1	6,3	9,5	1,7	0,7	2,5	0,0	2,1	4,1	2,7	0,0	4,2	0,5	3,0
8. Frutta e verdura	0,8	4,0	12,7	3,8	10,4	1,7	10,0	4,9	5,0	3,2	3,8	0,0	0,0	6,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	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	0,0
10. Bevande non alcoliche	0,0	0,0	0,0	16,1	0,0	0,0	0,0	0,0	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	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	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	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	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	34,0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione	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	0,0	0,0	4,7	0,0	0,0	0,0	25,0
21. Altri alimenti	1,6	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	13,2	4,8	0,0	10,5	0,0	10,0
% totale	9,8	11,9	11,2	14,1	13,9	14,2	18,1	8,0	11,3	10,4	15,0	15,3	12,6	24,0

	chimiche e diverse													
	micotossine							metalli pesanti						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
1. Prodotti lattiero caseari	0,8	2,0	0,6	0,0	4,8	6,4	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Uova e ovoprodotti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	2,9	1,3	0,7	0,0	0,3
4. Pesci, crostacei, molluschi	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,3	11,4	12,8	8,9	15,5	12,6	13,4
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	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	3,0	2,2	1,8	4,2	13,2	11,6	2,5	0,0	0,0	0,9	0,8	0,0	0,5	0,8
8. Frutta e verdura	0,0	7,9	1,6	0,0	6,3	1,7	0,0	4,9	0,0	3,2	0,0	2,1	5,0	6,5
9. Erbe, spezie, caffè, tè	31,8	7,7	12,5	3,4	5,3	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,7
10. Bevande non alcoliche	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	0,0
11. Vino	0,0	0,0	0,0	38,5	0,0	0,0	0,0	14,3	13,0	0,0	3,8	5,9	7,1	0,0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	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	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	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	60,0
15. Dolciumi	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	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	91,2	282,4	28,6	92,0	169,2	83,3	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	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	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	15,3	18,8	8,1	31,3	20,0	56,0	46,9
21. Altri alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,1	9,5
% totale	5,3	3,3	0,8	2,6	3,8	3,1	1,8	2,7	2,3	2,8	3,3	4,0	3,8	5,7

	composizione										etichettatura e presentazione									
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014						
1. Prodotti lattiero caseari	3,0	4,0	4,2	25,9	2,8	0,9	0,0	3,3	4,8	5,3	17,3	0,0	0,0	0,0						
2. Uova e ovoprodotti	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	0,0						
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	6,3	13,2	5,5	10,1	6,8	4,3	2,2	9,2	2,3	0,9	3,6	0,2	5,3	0,0						
4. Pesci, crostacei, molluschi	3,1	1,4	7,0	2,3	3,9	4,2	4,8	0,5	1,2	0,0	2,3	1,7	1,9	0,2						
5. Grassi e oli	10,0	12,5	20,0	85,2	70,4	21,1	44,1	26,9	38,9	7,5	3,7	0,0	5,3	1,7						
6. Zuppe, brodi, salse	11,1	12,5	0,0	0,0	35,3	8,9	16,7	6,7	8,3	0,0	50,0	17,6	42,2	16,7						
7. Cereali e prodotti della panetteria	15,3	15,6	5,9	7,6	4,2	11,1	5,8	3,6	7,0	10,5	6,8	16,7	7,5	7,5						
8. Frutta e verdura	13,0	10,9	0,0	0,0	0,0	3,3	6,5	3,3	1,0	4,8	7,7	0,0	0,0	3,2						
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4,5	3,8	8,3	13,8	0,0	0,0	16,7	4,5	0,0	25,0	65,5	21,1	6,3	16,7						
10. Bevande non alcoliche	14,7	13,0	2,3	3,2	0,0	0,0	0,0	14,7	4,3	4,7	6,5	26,9	18,2	14,8						
11. Vino	28,6	30,4	18,5	19,2	11,8	7,1	57,1	20,4	47,8	37,0	19,2	11,8	35,7	28,6						
12. Bevande alcoliche escluso il vino	14,3	40,0	37,5	50,0	0,0	0,0	0,0	42,9	60,0	25,0	50,0	100,0	83,3	50,0						
13. Gelati e dessert	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	10,0						
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	12,5	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	33,3	12,5	0,0	0,0	16,7	0,0						
15. Dolciumi	8,1	30,0	27,8	30,0	25,0	28,6	25,0	2,7	0,0	22,2	10,0	0,0	0,0	0,0						
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0						
17. Piatti preparati	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	3,4						
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	29,2	9,1	69,6	12,5	27,3	11,1	31,3	29,2	18,2	8,7	50,0	27,3	3,0	18,8						
19. Additivi	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	0,0						
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	0,0	0,0	2,3	28,1	13,3	8,0	12,5	3,4	0,0	1,2	18,8	2,2	0,0	6,3						
21. Altri alimenti	7,8	10,5	9,5	50,0	0,0	0,0	4,8	20,3	5,3	4,8	25,0	15,8	7,1	0,0						
% totale	6,6	7,6	5,6	12,8	5,7	4,3	5,5	5,6	5,0	4,1	9,2	3,3	5,0	2,0						

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - NAS

Nell'anno 2014 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 59.654 controlli, di cui 37.529 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 63 % delle ispezioni totali.

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:
 - mercati rionali ed alimenti del made in Italy;
 - le carni e animali da reddito;
 - 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.

Figura 24-prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	843	106
Alimenti Dietetici	921	122
Alimenti vari	3.652	625
Carni ed Allevamenti	4.450	694
Conserve Alimentari	544	177
Farine, Pane e Pasta	7.029	359
Latte e Derivati	2.047	234
Oli Grassi	1.015	141
Prodotti Ittici	2.051	119
Prodotti Fitosanitari	1.183	41
Ristorazione	12.654	124
Vini ed Alcolici	1.140	129
Totale	37.529	2.871

Operazioni di rilievo

Carni ed allevamenti

NAS Brescia (gennaio 2014)

Nella provincia di Lecco, sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria tre dirigenti veterinari e due legali responsabili di altrettanti allevamenti cunicoli, di cui uno con annesso macello, ritenuti responsabili di:

- .. adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (art.440 c.p.);
- .. uccisione di animali (art.544 bis c.p.);
- .. maltrattamento di animali (art.544 ter c.p.);
- .. vendita e detenzione per la vendita di sostanze alimentari trattate in modo da variarne la composizione naturale (art.5, lett. a, Legge n. 283/1962).

Nel corso delle indagini, emergeva che all'interno all'azienda agricola era stato approntato un impianto di stordimento dei conigli avviati alla macellazione che, con la compiacenza dei tre veterinari, avveniva mediante l'utilizzo di anidride carbonica (sostanza il cui impiego non è consentito per tali animali).

NAS Livorno – maltrattamento di bovini (febbraio 2014)

Sospesa l'attività di macellazione di un impianto della provincia livornese nel quale il titolare e 7 addetti utilizzavano attrezzature quali "mordacchie" e dispositivi a scariche elettriche al fine di immobilizzare e trascinare i bovini presso le trappole di contenzione. In tale contesto sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria le 8 persone per maltrattamento di animali e sequestrate le attrezzature utilizzate.

NAS Perugia – macellazione bovini infetti, operazione "Lio" (giugno 2014)

Eseguiti 78 decreti di perquisizione locale e di sequestro nonché segnalate all'Autorità Giudiziaria 65 persone (di cui 56 allevatori e commercianti, 6 veterinari e 3 autotrasportatori) responsabili di associazione a delinquere finalizzata alla frode in commercio, alla commercializzazione di sostanze alimentari adulterate, al falso e ad altri reati, per avere condotto al macello bovini:

- .. affetti da malattie infettive/diffusive (tubercolosi, brucellosi e blue-tongue);
- .. falsamente indicati di razza pregiata sulla documentazione di trasporto (chianina, maremmana, marchigiana, romagnola e podolica).

Nel corso dell'operazione è stato tratto in arresto un allevatore per detenzione illegale di arma da fuoco con matricola abrasa e relativo munizionamento nonché sequestrati:

- .. 1 allevamento;
- .. 104 bovini sprovvisti di documenti di identificazione;
- .. 15 pinze per applicazione di marche auricolari;
- .. 100 marche auricolari;
- .. 200 certificati di intervento fecondativo - in bianco - già firmati da veterinari, per un valore totale di circa 500.000 euro.

NAS Cremona – operazione “Via lattea” (ottobre 2014)

Eseguiti 48 decreti di perquisizione in 9 province d'Italia (Cremona, Mantova, Bergamo, Verona, Brescia, Parma, Piacenza, Rovigo e Ragusa), di cui 31 in allevamenti intensivi, che ospitavano circa 20.000 capi di bestiame da latte.

Le indagini hanno consentito di:

.. individuare un vasto traffico illecito di somatotropina bovina, triangolata da paesi extra UE e venduta in flaconi e siringhe ad allevatori di bovini da latte insieme ad altri farmaci veterinari, provenienti dal “mercato nero”, pertanto privi di prescrizione e registrazione nonché irregolarmente introdotti in Italia, utilizzati per incrementare (fino al 20%) la produzione di latte del bestiame trattato;

.. procedere al fermo di Polizia Giudiziaria nei confronti di un medico veterinario, libero professionista, trovato in possesso di una quantità ingente di farmaci veterinari privi di registrazione e autorizzazione all'immissione in commercio (due quintali circa di specialità medicinali comunitarie ed extracomunitarie, 20 kg di polvere anonima, verosimilmente antibiotico e 500 confezioni di farmaci di provenienza extra UE).

Durante le perquisizioni, eseguite all'interno di aziende commerciali e zootecniche, sono stati sottoposti a sequestro:

.. 16 allevamenti;

.. 4.079 capi di bestiame;

.. 55 kg di sostanze farmacologicamente attive (aspirina ed antibiotici) illegali, centinaia di confezioni di medicinali veterinari irregolari, registri di carico e scarico di farmaci veterinari irregolarmente compilati;

.. 80.000 litri di latte sottoposti a vincolo sanitario,

per un valore complessivo di circa 30 milioni di euro.

A seguito di tali attività sono state deferite all'Autorità Giudiziaria complessivamente 26 persone.

Prodotti itticiNAS Firenze – operazione “Oxygen Fish” (maggio 2014)

Sequestrato uno stabilimento di prodotti ittici che poneva in commercio, con la collaborazione di una ditta spagnola, prodotti della pesca decongelati provenienti dalla penisola iberica, dichiarati fraudolentemente freschi attraverso false documentazioni commerciali.

Sequestrate circa 30 tonnellate di pesce (calamari, seppie, polpi) e 1.600 kg di prodotti chimici (tra cui perossido di idrogeno vietato nella lavorazione degli alimenti) utilizzati per esaltare la brillantezza e far apparire fresco il pesce. Con l’attivazione del Servizio di Cooperazione Internazionale di Polizia, la Guardia Civil ha sequestrato ulteriori 15 tonnellate di prodotti ittici vari destinati alla ditta in questione.

Latte e prodotti caseariNAS Udine – operazione “Latterie Friulane” (giugno 2014)

A parziale conclusione di una complessa ed articolata attività investigativa, coordinata dalla Procura della Repubblica di Udine, è stata data esecuzione ad un’ordinanza di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti del responsabile dell’approvvigionamento del latte di un noto consorzio friulano, il quale - in concorso con altri 13 indagati (responsabili amministrativi del consorzio, allevatori consorziati, addetti ai laboratori di analisi) - aveva adulterato partite di latte destinate all’alimentazione umana, miscelandole con un quantitativo sconosciuto di latte, prodotto da allevatori consorziati, contaminato da aflatossine M1 in misura superiore ai limiti di legge, con conseguente pericolo per la salute pubblica.

NAS Parma - operazione “Toxic milk” (giugno 2014)

Nella provincia di Parma sono state eseguite 4 ordinanze di arresti domiciliari, emesse dall’Ufficio G.I.P. del locale Tribunale nei confronti di altrettanti indagati e 14 decreti di perquisizione locale e di sequestro di 2.402 forme di Parmigiano Reggiano atte a divenire Parmigiano Reggiano DOP, poiché contenenti latte contaminato da sostanze nocive (aflatossine M1) superiore al limite massimo consentito dalla normativa in vigore.

Denunciate ulteriori 9 persone responsabili di associazione per delinquere finalizzata al commercio di sostanze alimentari nocive, falsità ideologica, vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine e tentata truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche nonché sequestrata un'intera struttura, per un valore commerciale complessivo pari a 2.500.000 euro.

Conserve alimentari

NAS Potenza – conserve vegetali alterate (agosto 2014)

In uno stabilimento di trasformazione, lavorazione e confezionamento di conserve vegetali del lagonegrese sono state sequestrate 13 tonnellate di alimenti semilavorati di origine vegetale (olive, carciofi, funghi e melanzane) in evidente stato di alterazione organolettica, con presenza diffusa di muffe, stoccati in oltre 100 fusti posizionati da diversi giorni in un piazzale all'aperto ed esposti alle temperature estive.

NAS di Torino – alimenti contraffatti (febbraio 2014)

In un deposito annesso ad uno stabilimento di produzione di confetture sono stati sequestrati 8.600 kg di marmellate e creme spalmabili prodotte nell'impianto indicato, ma riportanti in etichetta indicazioni geografiche relative ad un opificio ubicato in altra provincia. Denunciati i 5 titolari delle aziende coinvolte nella produzione e commercializzazione, anche per il mercato estero, dei prodotti alimentari contraffatti.

Vino e alcolici

NAS Firenze – vino privo di tracciabilità (febbraio 2014)

Presso un'azienda agricola della provincia di Siena, unitamente a personale del Corpo Forestale dello Stato, sono state sequestrate:

- .. 24.500 bottiglie contenenti “Brunello di Montalcino docg”;
- .. 7.000 bottiglie di “Dialogo igt”;
- .. 3.500 bottiglie di “Rosso di Montalcino doc”;

.. 455 ettolitri di vino sfuso contenuto in 17 botti in legno e 19 vasi vinari in acciaio, dichiarato atto a divenire “Brunello di Montalcino” e “Rosso di Montalcino”.

Segnalato all’Autorità Amministrativa il responsabile legale della società, per avere omesso di presentare la notifica d’inizio attività per i locali destinati a cantina e deposito stoccaggio dei prodotti vinosi e per le precarie condizioni igienico sanitarie e le mancata tracciabilità degli alimenti.

NAS Treviso – birrifico abusivo (marzo 2014)

Presso uno stabilimento di produzione di birra della provincia di Belluno, sono stati sequestrati amministrativamente:

.. 3 serbatoi contenenti complessivamente hl. 3.683 di birra in maturazione;

.. 1 linea di confezionamento,

poiché attivati in assenza di autorizzazione e registrazione sanitaria.

Sottoposto ad ulteriore vincolo amministrativo per carenze igienico-sanitarie e strutturali:

.. un locale adibito a deposito di materie prime;

.. 2.360 kg di estratto di malto;

.. 600 kg di luppolo,

per un valore totale di 1.500.000 euro.

Alimenti vari

NAS Torino – sequestro miele (maggio 2014)

In un’apicoltura della provincia di Torino sono stati sequestrati 41 quintali di miele e 1,5 kg di pappa reale di provenienza sconosciuta, privi di tracciabilità e dichiarati come produzione artigianale propria. Nel corso dell’ispezione, all’interno di uno scantinato dell’opificio, è stata rinvenuta una serra contenente 13 piante di canapa indiana, 500 grammi di marijuana essiccata e materiale per il confezionamento.

Segnalata all’Autorità Giudiziaria la titolare dell’apicoltura ed arrestato il marito per produzione finalizzata allo spaccio di sostanze stupefacente.

NAS Genova – frode in commercio (ottobre 2014)

Segnalati all'Autorità Giudiziaria i titolari di un autobar in servizio sulla tratta autostradale Savona-Torino per aver posto in commercio funghi sott'olio (galletti, cicalotti, porcini bianchi e neri) con indicazioni di origine della provincia genovese, ma in realtà prodotti con materia prime provenienti dall'estero (Serbia, Vietnam e Spagna) o dalla Calabria.

NAS Pescara – frode in commercio (novembre 2014)

Segnalato all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di una ditta di alimenti della provincia di Chieti per aver posto in vendita, all'interno dello spaccio aziendale, olive in salamoia etichettate quali "Oliva Nocellara del Belice", prodotto sottoposto a tutela d.o.p., acquistate invece come olive verdi di Sicilia.

Olio extravergineNAS Foggia – olio d'oliva extravergine contraffatto (ottobre 2014)

Segnalato all'Autorità Giudiziaria il titolare di una rivendita di generi alimentari di Foggia che ha posto in commercio bottiglie di olio extravergine di oliva prive di indicazioni relative alla tracciabilità e che, a seguito di analisi di laboratorio, sono risultate contenere olio di semi colorato.

NAS Salerno – olio rietichettato (novembre 2014)

Segnalato all'Autorità Giudiziaria il titolare di una rivendita di prodotti per l'agricoltura della provincia di Salerno. L'uomo acquistava a prezzi molto convenienti, presso ipermercati locali, grandi quantità di olio imbottigliato da aziende italiane che successivamente travasava in contenitori metallici di vario formato, successivamente posto in commercio come olio extravergine d'oliva autoctono ad un prezzo maggiorato rispetto alla qualità reale. Nel corso dell'operazione sono state sequestrate:

- .. oltre 700 bottiglie già svuotate;
- .. numerose lattine metalliche e attrezzatura per il travaso dell'olio;

.. 15 tonnellate di mangime destinato ad animali da reddito, stoccato in precarie condizioni igieniche e commercializzate in assenza della prescritta autorizzazione alla vendita.

NAS Roma – olio extravergine privo di etichettatura (dicembre 2014)

Presso un'azienda agricola della provincia di Roma sono stati sequestrati 26.000 litri di olio verosimilmente extra vergine di oliva, contenuti in varie cisterne da 3.000 e 5.000 litri, risultati privi di documentazione di origine e tracciabilità, per un valore totale pari a 250.000 euro.

Segnalato all'Autorità Sanitaria il titolare dell'azienda.

Integratori alimentari

NAS Firenze – integratori alimentari ad effetto dopante (novembre 2014)

Segnalati all'Autorità Giudiziaria i titolari di un'attività commerciali che importavano e commercializzavano integratori alimentari pericolosi per la salute in quanto contenenti un principio farmacologicamente attivo ad azione stimolante, non dichiarato in etichetta, inserito nella lista dei prodotti vietati per doping. Sequestrate 141 confezioni dell'integratore e numerose etichette.

Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

Operazione "Pasqua Sicura" (aprile 2014)

Nel corso di un servizio in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

- .. ispezionate 1.508 attività, di cui 46 chiuse per carenze igienico-sanitarie ed autorizzative;
- .. segnalate alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 629 persone;
- .. contestate violazioni amministrative per circa 600.000 euro;
- .. sequestrate 360 tonnellate di alimenti, di cui 5 tonnellate di dolci pasquali.

Figura 25- prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	843	246	29%
Alimenti Dietetici	921	148	16%
Alimenti vari	3.652	1.204	33%
Carni ed Allevamenti	4.450	1.389	31%
Conserve Alimentari	544	125	23%
Farine, Pane e Pasta	7.029	2.431	35%
Latte e Derivati	2.047	568	28%
Olii Grassi	1.015	158	16%
Prodotti Ittici	2.051	493	24%
Prodotti Fitosanitari	1.183	179	15%
Ristorazione	12.654	5.183	41%
Vini ed Alcolici	1.140	283	25%
Totale	37.529	12.407	33%

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (35%), degli alimenti vari (33%) e quello delle carni ed allevamenti (31%);
- 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.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.479 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.777 all'Autorità Giudiziaria nonché di procedere all'arresto di 11 persone.

Sono state, altresì, elevate 17.343 sanzioni amministrative (per un valore di € 15.317.623) e 3.011 sanzioni di natura penale nonché posti sotto sequestro 10.186.270 kg/litri di alimenti e chiuse/sequestrate 949 strutture, per un valore totale di € 458.567.477.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 29% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, per il 23% delle violazioni rilevate;

Operazione “Salvaguardia” e “Bagnasciuga” (giugno - agosto 2014)

D'intesa con il Ministero della Salute, è stata avviata un'azione di controllo dell'intera filiera agro-alimentare nelle zone di maggior interesse turistico che ha consentito ai NAS di:

- .. eseguire 2.982 ispezioni;
- .. elevare 1.358 violazioni alle normative nazionali e comunitarie;
- .. segnalare 888 persone alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie;
- .. sequestrare circa 990 tonnellate di alimenti di vari natura, stoccati in pessime condizioni igienico-sanitarie e privi di indicazioni sulla tracciabilità;
- .. adottare provvedimenti di chiusura per 70 strutture prive dei requisiti igienico-strutturali

Operazione “Natale sicuro” (dicembre 2014)

In collaborazione con i NAC (Nuclei Antifrode Carabinieri) sono stati attivati, su tutto il territorio nazionale, mirati controlli per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari.

Nel contesto sono state eseguite circa 2.000 ispezioni, accertate 651 violazioni alle normative nazionali e comunitarie e segnalate 610 persone alle Autorità competenti. Inoltre, sono state sequestrate 56 strutture (stabilimenti di produzioni dolciari, laboratori e depositi) e 60 tonnellate di alimenti di ignota provenienza, con etichette manipolate e stoccati in ambienti con insufficienti condizioni igienico-sanitarie.

Risultati

Le verifiche hanno consentito di riscontrare 12.407 non conformità, pari al 33% rispetto ai controlli compiuti.

- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 62% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 9 % degli illeciti contestati.

Figura 26- prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri valore
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	
Acque e Bibite	221	30	0	36	401	336.094	5.390.100
Alimenti Dietetici	112	20	0	43	197	243.627	404.763
Alimenti vari	976	126	1 ¹	213	1.793	1.950.719	37.134.128
Carni ed Allevamenti	1.045	369	3 ²	761	1.749	1.889.025	143.738.398
Conserve Alimentari	101	30	0	38	157	117.229	12.809.148
Farine, Pane e Pasta	2.146	281	0	393	3.294	2.351.905	65.555.451
Latte e Derivati	450	161	6 ³	434	671	789.615	45.461.416
Olii Grassi	140	14	0	26	192	144.070	7.486.669
Prodotti Ittici	426	77	0	110	617	565.985	31.629.505
Prodotti Fitosanitari	117	68	0	74	176	263.865	5.252.040
Ristorazione	4.512	546	1 ⁴	751	7.719	6.342.724	87.226.045
Vini ed Alcolici	233	55	0	132	377	322.764	16.479.814
Totale	10.479	1.777	11	3.011	17.343	15.317.622	458.567.477

Alimenti sequestrati:	Kg/litri	Conf.
	10.186.270	

Prodotti fitosanitari sequestrati	113.998	44.778
--	---------	--------

N. capi sequestrati:	47.724
-----------------------------	--------

N.strutture chiuse/sequestrate:	949
--	-----

¹ Apicoltore tratto in arresto dal NAS di Torino per coltivazione illegale di canapa indiana.

² - 1 allevatore tratto in arresto per detenzione illegale di arma da fuoco con matricola abrasa. Attività svolta nell'ambito dell'operazione "Lio" del NAS di Perugia;

- 2 cittadini extra-comunitari trovati in possesso di sostanze stupefacenti e, pertanto, tratti in arresto dal NAS di Perugia nel corso di un'ispezione presso un deposito etnico di carni.

³ - Operazione "Toxic Milk" del NAS di Parma: 4 arresti.

- Operazione "Via lattea" del NAS di Cremona: 1 arresto.

- Operazione "Latterie friulane" del NAS di Udine: 1 arresto.

⁴ Puericultrice tratta in arresto dal NAS di Milano per maltrattamenti. Attività scaturita nell'ambito dei controlli igienico sanitari effettuati sulla mensa scolastica.

In linea con i dati riferiti all'ultimo triennio, i risultati conseguiti nel 2014 testimoniano il pieno rispetto della programmazione annuale, con il superamento dell'obiettivo del 49% dei controlli nei settori del PNI rispetto alle verifiche totali. Nel comparto della "Sicurezza alimentare", il confronto dei dati del quadriennio 2011-2014 evidenzia una sostanziale sovrapposibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate.

UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE**USMAF: Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale destinati al consumo umano e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti**

Nel 2014, si è avuto un ulteriore incremento di importazioni con il conseguente aumento del numero di campioni eseguiti nei punti di ispezione frontaliera. In Italia tali punti sono 34 in totale; quelli in cui si è registrato il maggior volume di traffico in ingresso sono stati: Genova, Trieste, Milano Malpensa e Napoli (Fig. 28).

I controlli ufficiali hanno riguardato 135.647 partite di alimenti di origine non animale e materiali a contatto; tutte le merci sono state controllate dal punto di vista documentale; i controlli ispettivi sono stati 7.699 con 5.158 prelievi di campioni a scopi analitici; 328 sono stati i respingimenti (Fig. 27).

Figura 27—Controlli USMAF

Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2014					
Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
135647	7699	5158	328	3,80%	0,24%

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.

Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, nel 2014 le partite in entrata sono state 91.095, tutte controllate dal punto di vista documentale; 5.998 sono stati i controlli ispettivi, 3.955 i campionamenti e 209 le non conformità. I principali paesi esportatori sono la Turchia con un totale di 9.556 partite, la Cina con 8.400, Stati Uniti 5.486 e India con 5.474 (Fig. 29). Le matrici alimentari più importate sono caffè, nocciole, banane e ananas (Fig. 30).

Le analisi, effettuate sia a scopo di monitoraggio che in ottemperanza ai regolamenti comunitari, sono state principalmente: ricerca di aflatossine, antiparassitari, salmonelle, radioattività (Fig. 31). Nella Fig. 32, sono indicate le principali cause di respingimento.

Per quanto riguarda i materiali a contatto (MOCA) invece, sono stati importate 44.552 partite, con 1.701 controlli ispettivi, 1.203 campionamenti e 119 respingimenti. I principali paesi esportatori sono la Cina, Turchia, India (Fig. 33).

Nella Fig. 34 sono indicate le cause di respingimento dei MOCA.

I dati riportati mettono in evidenza come negli ultimi anni ci sia stato un incremento delle importazioni, con il conseguente aumento dei controlli ispettivi e dei campionamenti.

I paesi extraeuropei da cui provengono gli alimenti sono 133. 71 sono quelli da cui provengono i MOCA. Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, l'attività di controllo ispettivo si attesta attorno al 7% delle partite in ingresso, invece il campionamento con analisi risulta essere il 4,53%. Le cause di non idoneità sono dovute alla presenza di: aflatossine (pistacchi, arachidi, mandorle, fichi secchi e nocciole), antiparassitari (riso, foglie di vite, carciofi, fragole, ceci), salmonelle (semi di sesamo, in particolare), parassiti (datteri, in particolare).

Per quanto riguarda i materiali a contatto invece, i controlli ispettivi il 4,51% del totale delle partite, con il 2,77% di campionamenti. Tale percentuale non elevata è dovuta al fatto che, in molti casi, i laboratori che effettuano analisi con prove accreditate sono molto distanti dall'Ufficio che ha effettuato il campionamento. In questi casi, anche la carenza di personale tecnico soprattutto negli USMAF del nord, ha un ruolo importante.

Figura 28—Riepilogo generale USMAF

Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
GENOVA	32609	961	752	53	2,31%	0,16%
TRIESTE	16766	1260	994	14	5,93%	0,08%
MILANO_MALPENSA	15161	408	308	47	2,03%	0,31%
NAPOLI	9548	799	706	64	7,39%	0,67%
TORINO CASELLE	9533	77	67	7	0,70%	0,07%
LA SPEZIA	7983	296	237	14	2,97%	0,18%
LIVORNO	7045	1032	376	18	5,34%	0,26%
SALERNO	5997	575	446	34	7,44%	0,57%
VENEZIA	5777	315	237	13	4,10%	0,23%
SAVONA	4157	120	115	0	2,77%	0,00%
BOLOGNA	3948	56	47	4	1,19%	0,10%
RAVENNA	3621	182	180	5	4,97%	0,14%
REGGIO CALABRIA	2474	126	104	15	4,20%	0,61%
BARI	1872	255	173	10	9,24%	0,53%
FIUMICINO	1755	253	100	5	5,70%	0,28%
CIVITAVECCHIA	1507	12	10	1	0,66%	0,07%
ANCONA	1473	213	32	2	2,17%	0,14%
PALERMO	963	205	109	3	11,32%	0,31%
ROMA	565	58	20	3	3,54%	0,53%
TARANTO	530	32	15	2	2,83%	0,38%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	410	6	3	2	0,73%	0,49%
CIAMPINO	380	49	3	5	0,79%	1,32%
SIRACUSA	376	48	27	1	7,18%	0,27%
PISA	346	108	39	2	11,27%	0,58%
IMPERIA	324	22	16	1	4,94%	0,31%
CATANIA	271	44	12	1	4,43%	0,37%
CAGLIARI	89	81	14	0	15,73%	0,00%
PESCARA	75	64	4	0	5,33%	0,00%
TRAPANI	37	23	4	0	10,81%	0,00%
BRINDISI	26	10	2	0	7,69%	0,00%
NAPOLI-CAPODICHINO	22	3	2	1	9,09%	4,55%
MANFREDONIA	4	4	4	1	100,00%	25,00%
PORTO TORRES	2	2	0	0	0,00%	0,00%
PORTO EMPEDOCLE	1	0	0	0	0,00%	0,00%
ITALIA	135647	7699	5158	328	3,80%	0,24%

Figura 29—Paesi esportatori di alimenti

Descrizione Paese Origine	N_Partite	Ispettivi	Cmp	Respingimento	%Cmp	%rinvii
TURCHIA	9556	580	473	24	4,95%	0,25%
CINA	8400	608	422	14	5,02%	0,17%
STATI UNITI	5486	337	225	22	4,10%	0,40%
INDIA	5474	306	257	21	4,69%	0,38%
BRASILE	4549	145	90	3	1,98%	0,07%
SVIZZERA	4073	15	2	1	0,05%	0,02%
EGITTO	3899	387	299	23	7,67%	0,59%
VIET NAM	3750	126	87	1	2,32%	0,03%
COSTA RICA	3352	107	64	0	1,91%	0,00%
TUNISIA	2611	173	90	9	3,45%	0,34%
ARGENTINA	2385	209	123	3	5,16%	0,13%
ECUADOR	2191	57	40	1	1,83%	0,05%
CILE	2111	230	106	0	5,02%	0,00%
ISRAELE	1981	48	32	0	1,62%	0,00%
TAILANDIA	1981	79	41	2	2,07%	0,10%
SUD AFRICA	1676	123	54	0	3,22%	0,00%
CANADA	1513	158	105	0	6,94%	0,00%
PERU	1430	75	38	3	2,66%	0,21%
COLOMBIA	1317	20	17	0	1,29%	0,00%
INDONESIA	1246	76	50	1	4,01%	0,08%
UGANDA	1200	38	30	0	2,50%	0,00%
SRI LANKA	1103	83	33	4	2,99%	0,36%
BANGLADESH	1098	74	23	11	2,09%	1,00%
MAROCCO	1063	86	57	0	5,36%	0,00%
MESSICO	1008	55	22	0	2,18%	0,00%
Altri	16642	1803	1175	66	7,06%	0,40%
TOTALE	91095	5998	3955	209	4,34%	0,40%

Figura 30– Tipologia degli alimenti importati

Descrizione della merce	N_Partite	%Cmp
CAFFE' CRUDO IN GRANI	13628	1,94%
NOCCIOLE SGUSCIATE	6983	6,23%
ANANAS	4258	3,57%
BANANE	4116	2,04%
FAGIOLI SECCHI	3450	6,46%
NOCCIOLE TOSTATE	3333	1,98%
VEGETALI FRESCHI	2993	7,02%
ARANCE FRESCHE	2567	4,75%
Altro	49767	-----
Totale	91095	4,34%

Figura 31– Tipologia di analisi eseguite sugli alimenti

Analisi eseguita	Num.
ANTIPARASSITARI	1673
AFLATOSSINE	1176
RADIOATTIVITA'	675
SALMONELLA SPP	167
METALLI PESANTI	110
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	109
OCRATOSSINA A	105
ALIMENTI IRRADIATI - VERIFICA TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	77
ZEARALENONE	70
DEOSSINIVALENOLO (DON)	69
ANIDRIDE SOLFOROSA	54
MELAMINA	49
Altri	752

Analisi eseguita	Respingimento
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	41
PESTICIDI	34
AFLATOSSINA B1	27
ANTIPARASSITARI	18
SALMONELLA SPP	10
ALIMENTI IRRADIATI - VERIFICA TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	4
RICERCA PARASSITI	2
ACIDO ERUCICO	1
ADDITIVI	1
ALLUMINIO	1
ANIDRIDE SOLFOROSA	1
CORURO DI SODIO	1
COLORANTI E CONSERVANTI	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
DEOSSINIVALENOLO (DON)	1
ESAME PARASSITOLOGICO	1
MICROBIOLOGICO COMPLETO	1
SOLFITI	1
Totale	147

Figura 32 – Cause di respingimento degli alimenti

Figura 33 – Paesi esportatori di MOCA

Descrizione Paese Origine	N_Partite	Ispettivi	Cmp	Respingiment o	%Cmp	%rinvii
CINA	28802	1259	908	92	3,15%	0,32%
TURCHIA	3888	117	75	5	1,93%	0,13%
SVIZZERA	1258	1	0	3	0,00%	0,24%
INDIA	1042	62	48	9	4,61%	0,86%
SERBIA	1003	5	2	0	0,20%	0,00%
TAILANDIA	891	30	25	0	2,81%	0,00%
STATI UNITI	833	18	7	1	0,84%	0,12%
VIET NAM	775	24	15	0	1,94%	0,00%
HONG KONG	700	24	14	1	2,00%	0,14%
TAIWAN	616	25	9	1	1,46%	0,16%
MALESIA	463	48	42	1	9,07%	0,22%
UCRAINA	452	1	1	0	0,22%	0,00%
Altri	3829	87	57	6	1,49%	0,16%
Totale	44552	1701	1203	119	2,70%	0,27%

Figura 34 –Respingimenti MOCA su base analitica

Analisi eseguita	Respingimento
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	30
CROMO	18
CESSIONE METALLI	16
MANGANESE	15
NICHEL	10
COBALTO 60	6
CROMO E NICHEL	5
MELAMINA	4
FORMALDEIDE	3
COBALTO	2
SOSTANZE VOLATILI	2
METALLI PESANTI	1
VERIFICA TIPOLOGIA ACCIAIO INOX	1
Totale	113

PIF: Controlli all'importazione di alimenti di origine animale

In conformità al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2014 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 i PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi o alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

Risultati

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2014 sono riportati nella Fig. 35 dove, in particolare, sono elencati nell'ordine:

1. 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,
2. numero di partite presentate per l'importazione,
3. quantità arrivata di ciascuna macrocategoria (Kg),
4. numero di controlli fisici,
5. numero di respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio,
6. numero di partite incluse nel piano per i controlli di laboratorio (numero di partite presentate per l'importazione meno i respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio),
7. numero di controlli di laboratorio (campionamenti),
8. percentuale dei controlli di laboratorio: (n. partite campionate/n. partite della macrocategoria incluse nel piano).

Piano nazionale

Il piano nazionale di monitoraggio 2014 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 2014 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 40199 (nel 2013 40511) mentre quelle incluse nel piano sono state complessivamente 40078.

Le partite campionate complessivamente sono state 1875 (1708 nel 2013) con una percentuale complessiva di campionamento (totale del n. di partite campionate/ totale del n. di partite incluse nel piano) del 4,66% superiore a quella rilevata l'anno scorso (4,24%). La percentuale di campionamento per ciascuna categoria in accordo a quanto previsto dal piano di monitoraggio 2014 è risultata in tutti i casi superiore al 3%.

Analogamente all'anno precedente, il maggior numero di campionamenti ha riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura, molluschi e crostacei, (1400/1875 campionamenti, 75%) e la carne bovina (245/1875 campionamenti, 13%) 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 (874 partite con 45 campionamenti), i prodotti a base di carne o di frattaglie (368 partite con 48 campionamenti) e altre carni e frattaglie (635 partite con 37 campionamenti).

Controlli all'importazione di alimenti di origine animale
 Figura 35 - Risultati complessivi dell'attività di controllo 2014 (fonte dati TRACES)

1	2	3	4	5	6	7	8
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	2477	41574814	870	9	2468	245	9,93
Carne suina	34	712594	10	0	34	3	8,82
Carne equina	95	1547381	52	0	95	22	23,16
Carne ovicaprina	103	1118452	36	0	103	6	5,83
Altre carni e frattaglie	635	9239584	313	2	633	37	5,85
Prodotti a base di carne o di frattaglie	368	8814240	114	1	367	48	13,08
Budella	874	10374576	284	7	867	45	5,19
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	34591	463043810,5	15947	89	34502	1400	4,06
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	648	16987891	243	2	646	31	4,80
Latte e prodotti derivati	36	244431	19	7	29	3	10,34
Miele naturale (**)	225	4771114	111	1	224	26	11,61
Materiale proteico	26	268540,7	21	3	23	3	13,04
Grassi ed oli animali e loro frazioni	61	403914,2	13	0	61	3	4,92
Altro *	26	17510,5	19	0	26	3	11,54
Totale	40199	559118853,2	18052	121	40078	1875	4,66

(*) 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 dal PIF, sono state incluse tutte le partite presentate per le importazioni.

(**) non include i prodotti apicoli

Controlli indirizzati

Per quanto riguarda i controlli indirizzati (tabella dei controlli indirizzati del piano di monitoraggio 2014) ciascun PIF - sulle matrici sotto elencate presentate per l'importazione - doveva effettuare almeno un campionamento per gli esami di laboratorio riportati nella Figura 36.

Figura 36 – Controlli indirizzati 2014

MATRICI	ORIGINE	PERICOLO
Carne bovina	Argentina	E. Coli produttori di shigatossina
Carne bovina	Brasile	E. Coli produttori di shigatossina
Carne bovina	Brasile	Ivermectina
Carne bovina	Brasile	Nitrofurani e metaboliti
Carne di pollame	Israele	Clopidol
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Brasile	Salmonella
Carne fresca di pollame	Brasile	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis
Molluschi bivalvi cotti	Vietnam	Salmonella
Crostacei	Cina	Cloramfenicolo e Nitrofurani e metaboliti
Trote affumicate	Turchia	Listeria monocytogenes
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Tailandia	Istamina
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Marocco	Istamina
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Indonesia	Istamina
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Tunisia	Istamina
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Vietnam	Istamina
Prodotti della pesca (squali e squaloidi, tonni, pesce spada)	Stati Uniti	PCB non diossina simili/ PCB diossina simili

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 8 esiti sfavorevoli

- E.coli produttori di shigatossina in carne bovina dall'Argentina: 5
- E.coli produttori di shigatossina in carne bovina dal Brasile: 1
- Salmonella in carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte dal Brasile: 1
- Istamina in specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina dalla Tunisia: 1

Raccomandazioni

Le raccomandazioni per il 2014 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, per la carne equina sono stati inseriti campionamenti per la ricerca di fenilbutazone e cadmio a scopo di monitoraggio, tenuto conto del recente scandalo sulla carne di cavallo (presenza sul mercato di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta) e di recenti pareri scientifici. L'esecuzione di tali campionamenti in relazione ai flussi di importazione è stata affidata solamente a 3 PIF (Genova, Vado Ligure e Roma Fiumicino).

Infine, 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 delle conclusioni di recenti pareri scientifici.

Per il miele e prodotti apicoli la percentuale di controllo di laboratorio programmata nel piano 2014 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 Figura 37 sono riportati i risultati dell'attività di controllo dai quali si evince che sono state presentate partite per l'importazione principalmente dalla Cina (155 partite), Argentina (44 partite) e Cile (20 partite) e minor misura da, Australia, Uruguay, El Salvador, Guatemala e in piccole o trascurabili quantità da altre provenienze.

Rispetto al 2013 il numero di campioni è rimasto pressoché invariato (23 nel 2013; 29 nel 2014) così come la percentuale di controllo complessiva che è risultata l'11.5% (11,7 % nel 2013).

Per singolo Paese terzo è stata applicata e superata l'aliquota prevista dal piano (5%) tranne che per la Turchia (nessun campionamento), ma si tratta di quantità esigue.

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. Alcune sostanze quali lincomicina, trimethoprim e metronidazolo non sono state cercate in mancanza di metodiche accreditate.

I controlli effettuati hanno dato esito favorevoli su tutte le provenienze come nel 2013.

Controlli all'importazione di alimenti di origine animale

Figura 37 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti apicoli 2014 (fonte dati PIF)

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	N. partite campionate	% contr.	Sostanze	N. risultati sfavorevoli
Argentina	44	990447,5	6	13,6	eritromicina, sulfamidici, cloramfenicolo, pesticidi, tetracicline, streptomocina, amitraz, nitrofurani, tilosina	
Australia	11	64271	3	27,3	sulfamidici, tetracicline, cloramfenicolo, tilosina, streptomocina, organofosforati, Cl.botulinum tipo E	
Brasile	3	22050	2	66,7	sulfamidici, tetracicline, cloramfenicolo, streptomocina, organofosforati, organoclorurati compresi i PCB	
Cile	20	463566	2	10,0	Amitraz, sulfamidici, tetracicline, streptomocina, nitrofurani, tilosina, cloramfenicolo, eritromicina	
Cina	155	3061560	10	6,5	tetracicline, streptomocina, sulfamidici, cloramfenicolo, amitraz, nitrofurani, tilosina, pirimphos methyl, pesticidi, eritromicina, organo fosforati, carbammati e piretroidi, altri.	
Curaçao	1	14.800	reimportazione			
El Salvador	2	42600	1	50,0	nitrofurani, streptomocina, cloramfenicolo, tetracicline, amitraz, tilosina, sulfamidici	
Guatemala	1	20400	1	100,0	pesticidi	
Macedonia	3	510,5	1	33,3	sulfamidici, cloramfenicolo, tetracicline	
Messico	2	40645,7	1	50,0	sulfamidici, cloramfenicolo, tetracicline, eritromicina streptomocina	
Nuova Zelanda	4	408	1	25,0	cloramfenicolo, macrolidi, sulfamidici	
Stati Uniti d'America	1	1.560	reimportazione	0,0		
Turchia	2	1500		0,0		
Uruguay	4	80362	1	25,0	cloramfenicolo, sulfamidici, tetracicline	
Totale	253	4804680,7	29	11,5		

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2014 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. 38) risulta che le partite di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in misura minima dal Myanmar e dalla Thailandia, ne sono state presentate 576 e campionate 43 con una percentuale di controllo complessiva del 7,47%.

Le analisi condotte hanno riguardato la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2014 (es. metalli pesanti, residui, pesticidi, vibrioni, salmonella, etc) e hanno dato esito sfavorevole in 4 campioni esaminati per la ricerca dei nitrofurani e loro metaboliti.

Da quanto si evince in tabella la percentuale minima di controllo prevista dal piano 2014 (5%) è stata raggiunta e i dati sui flussi di importazione attraverso i PIF italiani, il numero di controlli e la percentuale di controllo sono in linea con quelli dell'anno precedente (2013: partite presentate 584, 46 le partite campionate e 7,88% la percentuale di controllo).

Controlli all'importazione di alimenti di origine animale

Figura 38 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2014
(fonte dati PIF)

Paese terzo	Numero partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	Numero di partite campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	Numero di risultati sfavorevoli
Vietnam	552	12425347	43	7,79	nitrofurani e metaboliti	4
					verde malachite	
					chinoloni	
					sulfamidici	
					trimethoprim	
					tetraciline	
					cloramfenicolo	
					pesticidi organo fosforati	
					mercurio	
					cadmio	
					piombo	
					diossina	
					salmonella	
					Vibrio spp	
Listeria monocytogenes						
enterotossina stafilococcica						
Myanmar	23	42230,5	0	0,00		
Tailandia	1	2880	0	0,00		
TOTALE	576	12470457,5	43	7,47		4

Per i prodotti a base di carne di pollame dalla Cina il piano 2014 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 2014 prevedeva controlli per la ricerca delle biotossine marine e virus dell'epatite A senza specificare percentuali di campionamento. Complessivamente, inclusi gli esami per norovirus, sono stati effettuati 129 esami ripartiti così come in Fig. 39.

Figura 39 - Controlli per biotossine, epatite A, norovirus nei molluschi bivalvi 2014 (fonte dati Traces Data Warehouse)

Paese terzo	Biotossine		Virus epatite A		Norovirus	
	n. campioni	n.esami sfav.	n. campioni	n.esami sfav.	n. campioni	n.esami sfav.
Cile	6		4		3	
Nuova Zelanda	4		4		1	
Perù			2			
Tailandia	2					
Tunisia	9		17	1	22	10
US			2		2	
Vietnam	4		4		43	3
Totale	25	-	33	1	71	13

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 sfavorevoli dai quali sono scaturite altrettante notifiche RASFF hanno riguardato i norovirus (13) e il virus dell'epatite A (1) nelle vongole. I risultati ottenuti sono in linea con quelli del 2013 (10 positività per norovirus in vongole dalla Tunisia).

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 2014, di predisporre i controlli per il rilevamento di trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti.

Per il 2014 (quinto anno di attività pianificata in questo settore), alla luce dei risultati degli anni precedenti non si è ritenuto necessario fissare una percentuale 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 5 anni:

- 2010, n campionamenti 6 (risultati sfavorevoli 1)
- 2011, n campionamenti 86 (risultati sfavorevoli 10)
- 2012, n. campionamenti 40 (risultati sfavorevoli 1, non interpretabili 2)
- 2013, n. campionamenti 28 (risultati favorevoli, 1 un esame non eseguibile).
- Nel 2014 sono state campionate 29 partite (un esame non eseguibile) e nessun esito è stato sfavorevole

Per quanto riguarda i controlli per la rilevazione dei metalli pesanti è proseguito anche per il 2014 il monitoraggio nei confronti di taluni prodotti della pesca e cefalopodi più suscettibili di altri di contaminazione.

In particolare il piano 2014 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 nel 2014 sono state incluse nel programma di monitoraggio complessivamente 16.091 partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi e ne sono state campionate 543 con una percentuale di controllo del 3,37%.

Tale dato è in linea con l'attività di controllo del 2013 (14.871 partite a rischio incluse nel piano, 488 campioni, percentuale di controllo del 3,28%).

I risultati sfavorevoli nel 2014, in numero di 5, hanno esitato in altrettante notifiche RASFF e hanno riguardato la presenza non autorizzata di cadmio in cefalopodi da India (1) e Tailandia (2) e mercurio in pesce spada dall'Egitto e Seychelles (2). Mentre nel 2013 i risultati sfavorevoli erano stati 4 per i medesimi rischi (Fig. 40).

Ulteriori 4 esiti sfavorevoli per mercurio sono stati rilevati in specie di pesci non inclusi nel piano.

Figura 40 – Risultati del programma di campionamento per metalli pesanti in alcuni prodotti della pesca e cefalopodi

Anno	Prodotti	N. partite incluse nel piano	n. campionamenti	n. risultati sfavorevoli	% di campionamento
2013	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.	14871	488	4	3,28
2014	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.	16091	543	5	3,37

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 2014 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. Le matrici campionate sono state siero di latte in polvere da Israele, peptoni e siero di latte dalla Nuova Zelanda e gelato dalla Turchia. I risultati sono stati tutti favorevoli (Fig. 41).

Figura 41 – Risultati del programma di campionamento per sali d'ammonio quaternari nei prodotti lattiero caseari

Paesi terzi di origine	Prodotti	n. campioni programmato	N. campioni prelevati	Risultati sfavorevoli
Israele	Siero di latte in polvere	1	1	-
Nuova Zelanda	peptoni	1	1	-
Nuova Zelanda	Siero di latte	1	1	-
Turchia	Gelati	1	1	-
Totale			4	-

Per quanto riguarda i controlli per la ricerca del fenilbutazone e cadmio nelle carni equine tenuto conto dei flussi di importazione 2012-2013 e in riferimento al fenilbutazone delle raccomandazioni comunitarie del 2013 e della nota DGISAN 5987 del 19/02/2013 i campionamenti sono stati affidati solo ad alcuni PIF. Di seguito (Fig. 42) si riporta la programmazione e i campionamenti effettuati. Dalla tabella si evince la piena attuazione dei campionamenti da parte degli uffici designati e l'assenza di risultati sfavorevoli.

Figura 42 – Risultati del programma di campionamento per fenilbutazone e cadmio in carni equine importate attraverso i PIF italiani nel 2014

Pif designati al campionamento	Paesi terzi di origine	n. campioni programmato	N. campioni prelevati	Risultati sfavorevoli
PIF Genova/Vado Ligure	Argentina e Brasile	15	15	-
PIF Roma Fiumicino	Argentina	5	5	-
Totale		20	20	-

Infine per quanto riguarda i campionamenti per la ricerca di E. coli VTEC è stato programmato almeno un campionamento per ogni PIF sulle partite di carne ovina importata. Dalla seguente Fig. 43 si evince che i tutti PIF che hanno ricevuto partite hanno effettuato campionamenti e in 2 casi gli esiti sono stati sfavorevoli.

Figura 43 – Risultati del programma di campionamento per e.coli VTEC in carni ovine importate attraverso i PIF italiani nel 2014

Pif che hanno ricevuto partite	Paesi terzi di origine	n. campioni programmato	N. campioni prelevati	Risultati sfavorevoli
PIF Genova	Nuova Zelanda	1	3	2
PIF La Spezia	Nuova Zelanda	1	1	-
PIF Milano Malpensa	Nuova Zelanda	1	1	-
PIF Bari	Macedonia	1	1	-
Totale			6	2

Nella Fig. 44 sono riportate le non conformità del 2014 (dati al 27/01/2015 rasff window) che hanno comportato delle notifiche comunitarie attraverso il sistema RASFF. Dalla tabella si evince che le non conformità sono state 54 di cui 51 per esami di laboratorio sfavorevoli e 3 per altre ragioni quali difetti di confezionamento e infestazioni. 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 i prodotti della pesca, molluschi e crostacei, la carne e prodotti di carne, la carne di pollame, le cosce di rana e selvaggina da penna. I pericoli maggiormente rilevati sono stati: virus (norovirus) nei molluschi bivalvi, mercurio, istamina e ingredienti non dichiarati in etichetta nei prodotti della pesca, e E.Coli produttori di shigatossina nella carne bovina. Come l'anno scorso 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.

Figura 44 – Notifiche comunitarie dai PIF italiani nel 2014 (fonte dati RASFF window)

Prodotto/Categoria alimentare	Pericolo	Numero di notifiche	
Molluschi bivalvi e prodotti derivati	Norovirus	13	
	E. coli	3	
	Virus epatite A	1	
	Additivo non autorizzato – E451 trifosfato	1	
Molluschi cefalopodi e prodotti derivati	Cadmio	3	
Crostacei	Ingrediente non dichiarato (uovo)	1	
Prodotti della pesca (esclusi molluschi e crostacei)	Istamina	2	
	Mercurio	6	
	Nitrofurani	4	
	Ingrediente non dichiarato (uova in surimi)	4	
Carne e prodotti di carne (esclusa la carne di pollame)	E. coli produttore di shigatossina	8	
	E.coli enteropatogeno	1	
Cosce di rana	Salmonella	2	
Selvaggina (passeri)	Salmonella	1	
Carne di pollame e prodotti derivati	Salmonella	1	
Totale numero notifiche per esami di laboratorio sfavorevoli		51	
Totale numero notifiche per altri motivi (alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa corpi estranei etc)		3	
Totale		54	

Nella seguente Figura 45 è riportato l'andamento delle non conformità che hanno dato luogo a notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 6 anni. Si evidenzia che rispetto all'anno scorso il numero di notifiche è aumentato passando da 38 nel 2013, a 54 nel 2014 e che negli ultimi tre anni le notifiche RASFF sono imputabili principalmente a esami di laboratorio sfavorevoli, mentre sono sensibilmente diminuite quelle dovute ad altre irregolarità (es. alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, certificati irregolari, etichettatura irregolare, parassiti, muffa corpi estranei etc.)

Figura 45 - Notifiche comunitarie da parte dei PIF italiani negli ultimi 6 anni (fonte dati RASFF window)

Anno	Tipo di Non conformità e N. notifiche comunitarie dai PIF italiani			Totale
	Microorganismi, tossine e loro metaboliti	Sostanze	Altro (alterazioni organolettiche, cattivo stato di conservazione, parassiti, muffa corpi estranei etc.)	
2011	5	53	24	82
2012	19	31	6	56
2013	27	9	2	38
2014	30	21	3	54
Tot.	81	114	35	230

Infine, nella Fig. 46 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- 2014

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

Anno	Percentuale di risultati di laboratorio sfavorevoli rispetto alle partite presentate per l'importazione (n. risultati di laboratorio sfavorevoli/n. partite presentate per l'importazione e incluse nel piano)
2009	0,09%
2010	0,08%
2011	0,12%
2012	0,11%
2013	0,09%
2014	0,12%

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 147 (230 nel 2013) non ammissioni all'importazione di cui 93 con rispedizione delle partite, 3 con destinazione ad altri usi delle partite previa trasformazione e 51 con distruzione (Fig. 47).

Le irregolarità principali sono state di tipo documentale, di identità, di laboratorio e altro (es. motivazioni commerciali dell'operatore, etichettatura e imballaggi irregolari) i prodotti più respinti sono stati i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi e crostacei anche perché, in assoluto, le categorie alimentari maggiormente presentate per l'importazione.

Figura 47 – Respingimenti 2014 (fonte dati TRACES)

Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	Partite	Quantità (KG.)	Respingimenti			Motivazione (irregolarità)				
			Rispedizi one.	Trasforma zione	Distruzi one.	Docume ntali	Identit à	Laborato rio	Esami veterin ari	Altro
Carne bovina	2477	41574814,29	10	0	2	4	1	3	0	4
Carne suina	34	712593,97	0	0	0	0	0	0	0	0
Carne equina	95	1547380,88	0	0	0	0	0	0	0	0
Carne ovicaprina	103	1118452,35	0	0	0	0	0	0	0	0
Altre carni e frattaglie	635	9239583,58	2	1	1	1	0	2	0	1
Prodotti a base di carne o di frattaglie	368	8814240,07	2	0	1	0	1	2	0	0
Budella	874	10374576,11	7	0	0	1	1	0	1	4
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	34591	463043810,5	63	2	43	24	16	19	6	43
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	648	16987890,84	2	0	0	2	0	0	0	0
Latte e prodotti derivati	36	244430,99	4	0	3	3	1	0	0	3
Miele naturale	225	4771114,2	1	0	0	0	0	0	0	1
Materiale proteico	26	268540,71	2	0	1	2	0	0	0	1
Grassi ed oli animali e loro frazioni	61	403914,22	0	0	0	0	0	0	0	0
Altro	26	17510,5	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	40199	559118853,2	93	3	51	37	20	26	7	57

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

Figura 48 Andamento respingimenti negli ultimi 4 anni	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
2014	40199	93	51	3	147

Dai risultati ottenuti in seguito all'applicazione del piano si evince che per il 2014 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%).

Inoltre, i campionamenti complessivi sono aumentati passando da 1708 nel 2013 a 1875 nel 2014 (+167).

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. I campionamenti per la ricerca di fenilbutazone e cadmio nella carne equina e per l'*Escherichia coli* produttore di verocitotossina (VTEC) nella carne ovina sono stati effettuati conformemente al piano e i risultati ottenuti sono stati tutti favorevoli.

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 le attività di controllo negli ultimi 4 anni (2011-2014) sono state attuate secondo una programmazione che prevedeva il campionamento di almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione ed effettuando controlli mirati verso determinate matrici, paesi Terzi. Sulla base dei dati estrapolati dal sistema TRACES in tale periodo di riferimento i dati sul volume di importazione sono omogenei e la percentuale di campionamento raggiunta è stata complessivamente superiore a quella programmata (2011: 3,85%; 2012: 4,41%; 2013: 4,24% 2014: 4,66%). La tipologia delle analisi è stata in linea con il piano e le irregolarità più frequenti sono state quelle di tipo chimico.

Rispetto all'anno precedenti, tenuto conto dell'esperienza maturata e dei risultati ottenuti nel periodo 2008-2013 (follow up 2008-2013), nel piano 2015 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 2014.

UVAC: Controlli veterinari a seguito di 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 2014 risultano registrati complessivamente 35.545 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese. Nel quadriennio 2011-2014 vi è stato un incremento delle registrazioni pari al 15,52%:



Il numero di partite segnalate agli UVAC tramite prenotifica nel 2014 è 1.729.588 (+3,8% rispetto l'anno 2013), di cui 1.589.019 (Fig. 49) sono costituite da prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Tali flussi di merci rappresentano un volume di circa trentaquattro volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è testimonianza sia di un continuo incremento del volume dei traffici intracomunitari, che dell'evoluzione delle funzionalità del sistema informativo SINTESIS-Scambi e dell' incisiva azione di controllo operata dagli U.V.A.C. e dalle AA.SS.LL. Non ultimo è da sottolineare l'attività di informazione e formazione che hanno

svolto sulle funzionalità del su indicato sistema informativo, sia gli uffici centrali del Ministero, che direttamente gli UVAC.

Nell'anno 2014 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 9.324 pari allo 0,59% (colonna 3 – tabella 1) delle partite introdotte dai Paesi comunitari tale percentuale è in linea con quella rilevata nel 2013 (0,53%) La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce, ma è stata sempre inferiore allo 1,07% (colonna 3 – tabella 1) tranne che per le uova dove si è raggiunta una percentuale di controllo del 10,9%. Quest'ultimo dato scaturisce dall'obbligo del controllo fisico su tutte le partite di uova non stampigliate provenienti da tutti gli altri Stati membri in accordo al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole dell'11/12/2009.

Laddove i controlli documentali e fisici ne hanno suggerito l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale, si è provveduto ad effettuare controlli di laboratorio. Si può rilevare (Fig. 50) come nel 2014 su 9.324 partite sottoposte a controllo fisico 3702 (39,7%) sono state campionate per esami di laboratorio. La maggior parte dei campionamenti ha riguardato i teleostei (972 campioni), i derivati del latte (501 campioni), le carni suine (418 campioni), i molluschi (388 campioni) e le carni bovine (355 campioni).

Le notevoli variazioni che si evidenziano, in alcuni casi, tra i controlli documentali e fisici e quelli di laboratorio, sono collegabili in generale con la procedura di sottoporre a controllo le cinque partite successive alla partita riscontrata irregolare. Infatti, le categorie di merci sulle quali, effettuando monitoraggi a fini conoscitivi, si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonelle in carni di pollame o selvaggina), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché impongono l'esame delle "successive 5 partite".

Infine a partire dal 2014 e per i primi mesi del 2015, si è provveduto ad attuare un piano speciale di controllo per le carni di coniglio, tenuto conto che negli anni precedenti questa tipologia di prodotti non era stata sottoposta a controlli di laboratorio. I risultati finali di tale monitoraggio saranno disponibili nel 2015 visto che una parte del piano si concluderà nello stesso anno.

Risultati

Nella Fig. 49 sono riportati, per tipologia di merce, oltre il numero delle partite prenotificate (colonna 1), controllate (colonna 2), e regolarizzate (colonna 4), i respingimenti effettuati nel corso del 2014. 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 4 sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le regolarizzazioni effettuate durante il 2014 hanno riguardato 19 partite, una cifra che è in linea con quella dell'anno precedente (16 partite). Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 102 che, su un totale di 9.324 partite controllate, rappresentano una percentuale di respingimento pari all'1,09%, inferiore a quella riscontrata nel 2013 (1,5%).

Controlli veterinari a seguito di scambi intracomunitari prodotti di origine animale
 Figura 49 - Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri - anno 2014

Merce	1 Partite Prenotificate	2 Partite contr. fis.	3 Perc. Partite contr. fis.	4 Partite regol.	5 Partite Respinte	6 Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento												15 Lab.
							7 Partite Rispedite			8 Partite Trasformate			9 Partite Distrutte						
							Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	
Carni bovine	167.384	1.023	0,61	7	3	0,29%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1
Carni suine	161.539	1.086	0,67	-	3	0,28%	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Carni ovi- caprine	11.864	97	0,82	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni equine	4.670	50	1,07	-	1	2,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carni di pollame	31.859	155	0,49	1	2	1,29%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Carni preparate	84.106	417	0,50	1	6	1,44%	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Altre carni	24.879	165	0,66	-	5	3,03%	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Teleostei	407.105	2.025	0,50	4	46	2,27%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	26
Crostacei	52.785	296	0,56	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molluschi	137.860	804	0,58	3	9	1,12%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5
Pesce preparato	60.006	339	0,56	1	25	7,37%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Altri prodotti della pesca	1.903	1	0,05	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Latte e crema	139.909	698	0,50	-	1	0,14%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Derivati del latte	279.121	1.139	0,41	2	1	0,09%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Uova e derivati	9.919	1.001	10,09	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri prodotti commestibili	8.519	16	0,19	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Budella, vesciche, cagli	3.623	10	0,28	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sostanze albuminoidi, gelatine, collagene, peptoni ed enzimi	1.968	2	0,10	-	-	0,00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE	1.589.019	9.324	0,59	19	102	1,09%	2	3	49	2	9	9	37	2	9	37	2	9	37

Controlli veterinari a seguito di scambi intracomunitari prodotti di origine animale
 Figura 50 – Controlli di laboratorio UVAC 2014

Descrizione Macro Settore	Partite	Controllo fisico	% contr. su partite	Controllo laboratorio	% analisi lab. su partite contr.
Carni bovine	167.384	1.023	0,61%	355	34,70%
Carni suine	161.539	1.086	0,67%	418	38,49%
Carni ovi-caprine	11.864	97	0,82%	42	43,30%
Carni equine	4.670	50	1,07%	28	56,00%
Carni di pollame	31.859	155	0,49%	86	55,48%
Carni preparate	84.106	417	0,50%	165	39,57%
Altre carni	24.879	165	0,66%	60	36,36%
Teleostei	407.105	2.025	0,50%	972	48,00%
Crostacei	52.785	296	0,56%	127	42,91%
Molluschi	137.860	804	0,58%	388	48,26%
Pesce preparato	60.006	339	0,56%	213	62,83%
Altri prodotti della pesca	1.903	1	0,05%	-	0,00%
Latte e crema di latte	139.909	698	0,50%	318	45,56%
Derivati del latte	279.121	1.139	0,41%	501	43,99%
Uova e derivati	9.919	1.001	10,09%	19	1,90%
Altri prodotti commestibili	8.519	16	0,19%	8	50,00%
Budella, vesciche, cagli	3.623	10	0,28%	2	20,00%
Sostanze albuminoidi, gelatine, collagene, peptoni ed enzimi	1.968	2	0,10%	-	0,00%
Totale	1.589.019	9.324	0,59%	3.702	39,70%

I respingimenti (Fig. 49) hanno riguardato in particolare i teleostei (46 partite) ed il pesce preparato (25 partite). In base alla tipologia, i respingimenti stati causati principalmente da indagini di laboratorio sfavorevoli. A seguito di ogni respingimento conseguente ad un esito di laboratorio sfavorevole, le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza hanno poi subito un controllo sistematico.

I respingimenti conseguenti ad irregolarità per esami di laboratorio sfavorevoli (88) sono illustrati nella Fig. 51. Essi hanno riguardato soprattutto prodotti della pesca in particolare per la presenza di metalli pesanti (mercurio) nei teleostei (27) e per il riscontro di *Listeria monocytogenes* nel pesce preparato (24).

Figura 51 Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2014)

Tipologia	Motivo Respingimento	Settore	Partite
Additivi	Nitrati	Teleostei	3
Analisi chimiche	Istamina	Pesce preparato	1
Analisi chimiche	Istamina	Teleostei	2
Analisi chimiche	Monossido di carbonio	Teleostei	2
Biotossine	Veleno diarrogeno (DSP)	Molluschi	2
Elementi chimici	Cadmio	Carni equine	1
Elementi chimici	Mercurio	Teleostei	27
Elementi chimici	Policlorobifenili (PCB)	Teleostei	2
Indagini batteriologiche	Escherichia coli (STEC)	Altre carni	4
Indagini batteriologiche	Escherichia coli (STEC)	Carni bovine	1
Indagini batteriologiche	Escherichia coli (STEC)	Molluschi	3
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Carni preparate	1
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Pesce preparato	24
Indagini batteriologiche	Listeria monocytogenes	Teleostei	4
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni di pollame	2
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni preparate	3
Indagini batteriologiche	Salmonella spp.	Carni suine	2
Indagini parassitarie	Anisakis	Teleostei	1
Indagini virologiche	Norovirus	Molluschi	3
Totale			88

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 riguardo (Fig. 52), nel 2014 gli U.V.A.C. hanno comminato 53 sanzioni per mancata registrazione/convenzione e 183 sanzioni per mancata prenotazione o per altre violazioni (sono incluse le sanzioni per gli animali vivi). Il sistema delle registrazioni/convenzioni e di prenotazione obbligatorie rappresenta un importante strumento di controllo reso efficace soprattutto dal sistema sanzionatorio previsto dalla normativa nazionale (legge 24 aprile 1998, n. 128).

Figura 52 – Sanzioni UVAC 2014

UVAC	N° Sanzioni comminate per mancata registrazione/convenzione	N° Sanzioni comminate per violazioni ad altri obblighi
01 Ancona	3	8
02 Bari	0	13
03 Vipiteno	2	1
04 Parma	3	11
07 Palermo	4	11
08 Roma	5	10
10 Genova	5	6
11 Gorizia	2	0
13 Livorno	10	8
16 Milano	2	45
17 Reggio Calabria	0	0
18 Napoli	14	20
20 Aosta	0	3
22 Sassari	0	2
25 Torino	2	14
29 Verona	1	25
30 Pescara	0	6
Totale	53	183

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 SINTESIS (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. Il continuo aggiornamento del sistema Nazionale SINTESIS, iniziato nel 2011, ha consentito 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.

Infatti nel 2014 circa il 93% delle prenotifiche effettuate dagli operatori avviene attraverso l'inserimento in SINTESIS delle partite oggetto di scambi intracomunitari.

Questo anche grazie all'attività degli UVAC ai quali sono stati assegnati specifici obiettivi di struttura per assicurare:

- la verifica di conformità e attendibilità dei dati raccolti nei sistemi informativi. Tale verifica si realizza attraverso un sistema di controlli incrociati tra i dati presenti nel sistema informativo nazionale SINTESIS e quelli presenti nel sistema informativo TRACES (Trade Control and Espert System),
- la verifica dell'adeguato utilizzo delle nuove funzionalità del sistema informativo SINTESIS 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,
- lo svolgimento di attività di formazione/informazione, sia a beneficio delle autorità competenti, sia rivolte ad operatori e/o associazioni di categoria.

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 SINTESIS rappresentano, anche per il 2014, 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. Lo sviluppo e l'aggiornamento di tale sistema proseguirà anche in futuro per rispondere sempre meglio al raggiungimento degli obiettivi sanitari che sono alla base della sua istituzione. 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 SINTESIS.

È importante infine evidenziare che le attività di controllo e campionamento effettuate dagli UVAC sono rivolte verso prodotti che originano da Stati membri e che si muovono all'interno dell'Unione sulla base delle garanzie fornite dall'autorità sanitaria del paese membro speditore. Pertanto, in accordo alle norme comunitarie i paesi destinatari, fatte salve eventuali situazioni di rischio emergente o di sospetto, possono attuare, a scopo di monitoraggio, solamente controlli a sondaggio e non discriminatori per verificare la conformità dei prodotti alla normativa dell'Unione. Inoltre, i prodotti di provenienza UE un volta introdotti sul mercato nazionale continuano a essere soggetti all'attività di vigilanza sanitaria attuata dalle unità sanitarie locali.

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

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

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

Le relazioni sono pubblicate nelle apposite pagine del portale al link:

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

Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia è risultato essere il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea (Fig. 53), come già avvenuto negli anni precedenti, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 506 notifiche (pari al 16,3 %).

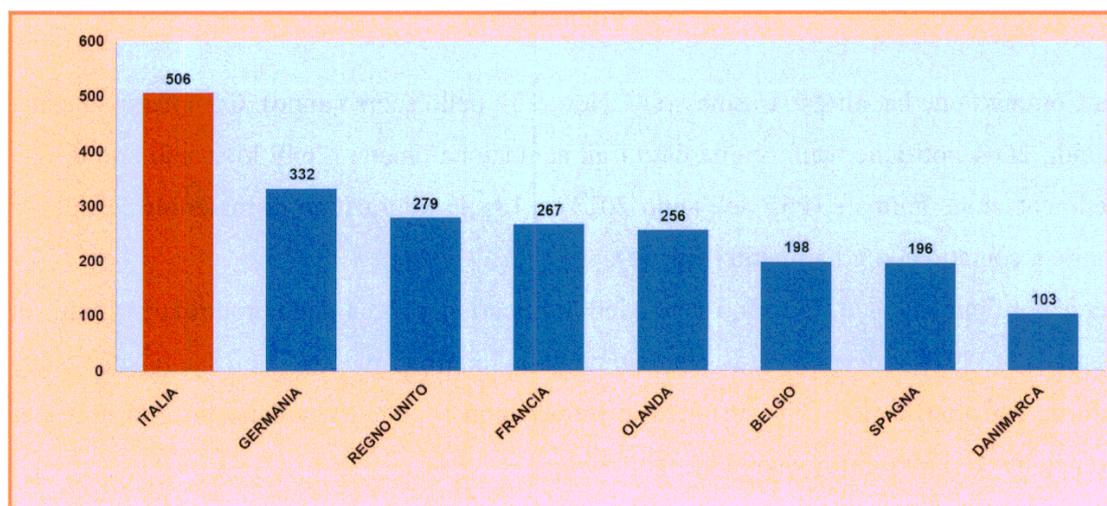


Figura 53

Nell'anno 2014 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), 3097 notifiche (Fig. 54) contro le 3136 dell'anno precedente. Si evidenzia quindi una diminuzione delle notifiche come avvenuto negli ultimi anni, a partire dal 2012.

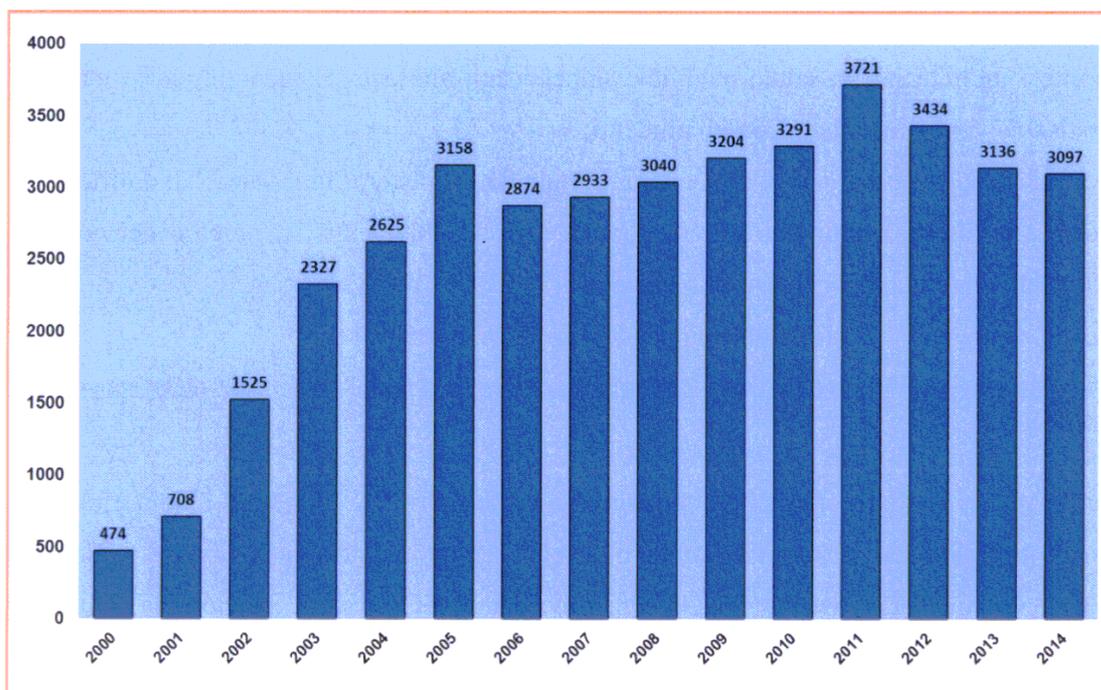


Figura 54

La Commissione ha, altresì, trasmesso 41 News (39 nello scorso anno). Complessivamente, quindi, 2604 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2649 lo scorso anno), 309 l'alimentazione animale (262 nell'anno 2013) e 185 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Fig. 55).

Tra le notifiche ricevute, 732 sono state Alert notification, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1359 si riferiscono ai respingimenti ai confini, mentre le restanti sono state Information notification (Fig. 56). Tra le Information il 60% riguardano informazioni per attenzione ed il 40% informazioni per follow up.

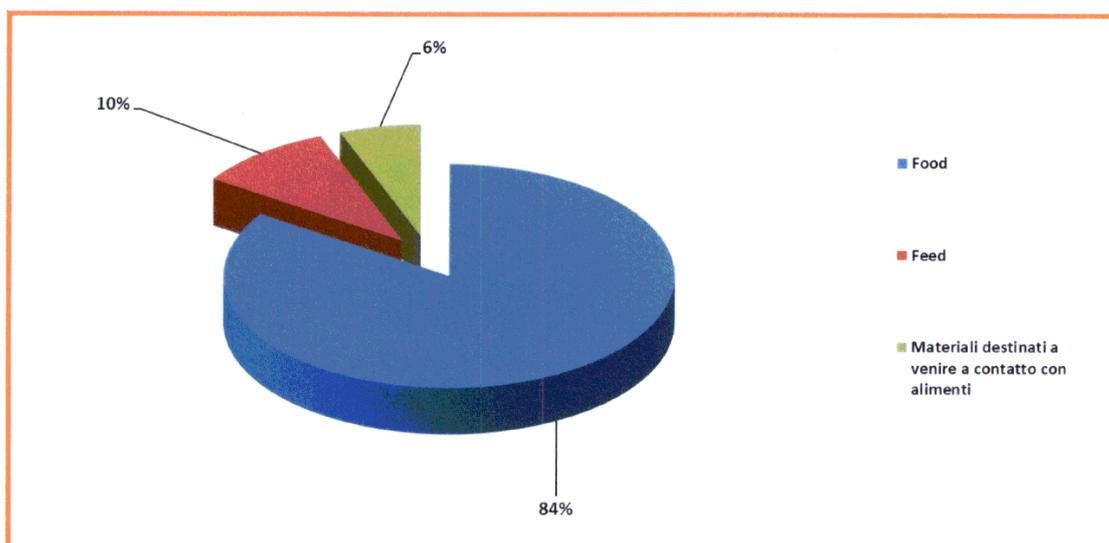


Figura 55

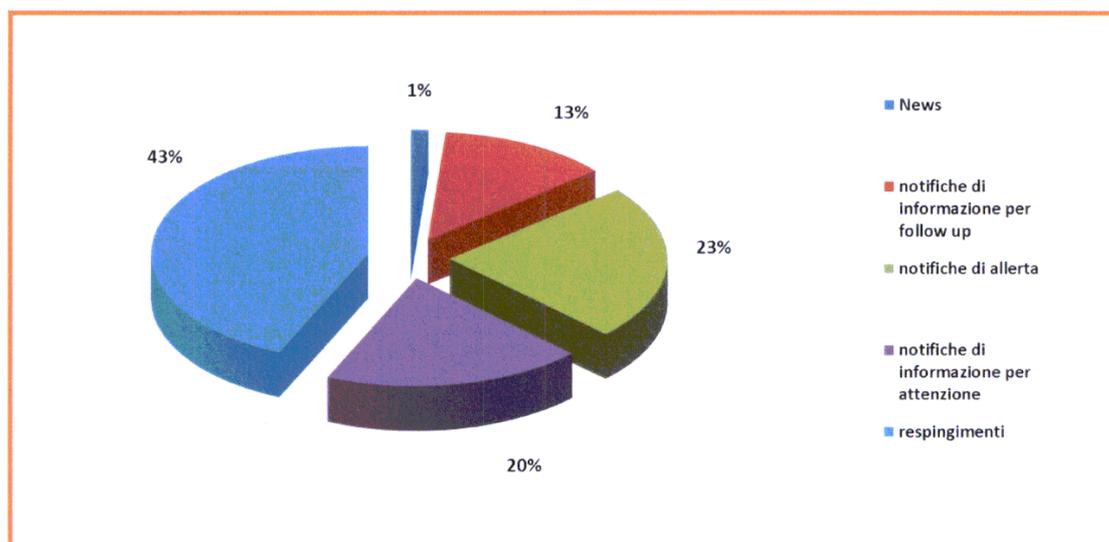


Figura 56

Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato (975), le altre notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre 44 segnalazioni sono collegate ad intossicazioni alimentari (Fig. 57).

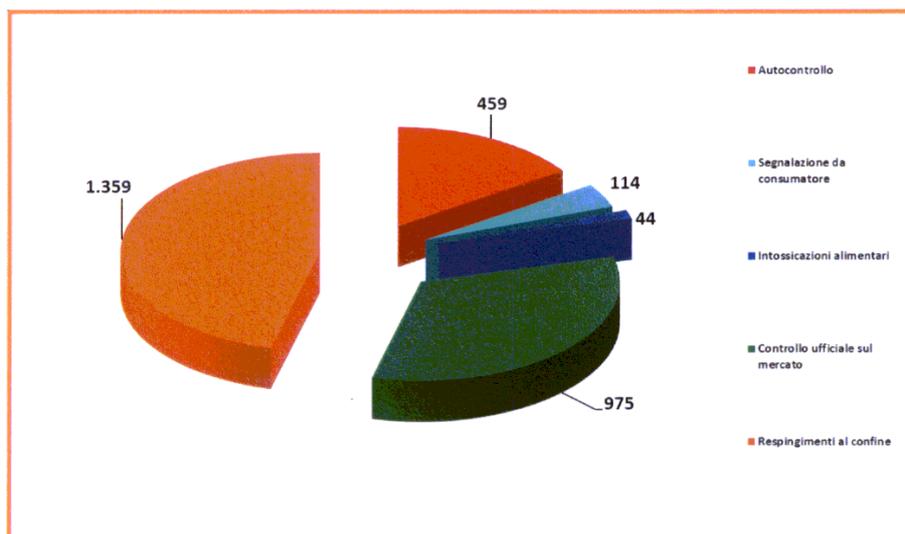


Figura 57

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 137 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute. Lo scorso anno sono state 145. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 369 irregolarità (387 nel 2013), come riassunto in Fig. 58.

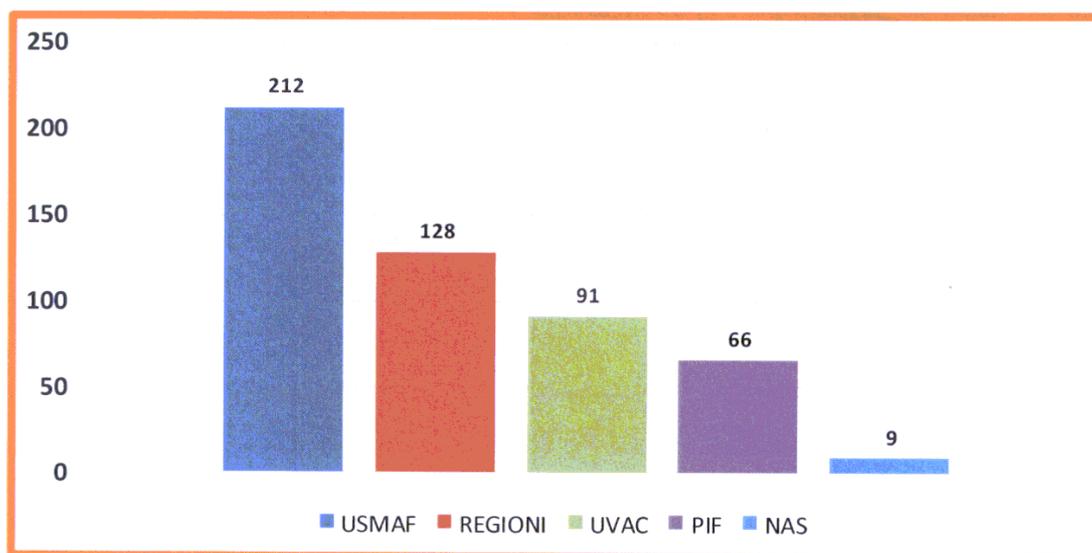


Figura 58

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 89 (97 nel 2013). Pertanto, l'Italia risulta il sesto Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute. Nell'anno 2013 l'Italia era risultata il quarto Paese. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta tredicesima. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dalla Turchia e dall'India (Fig. 59).

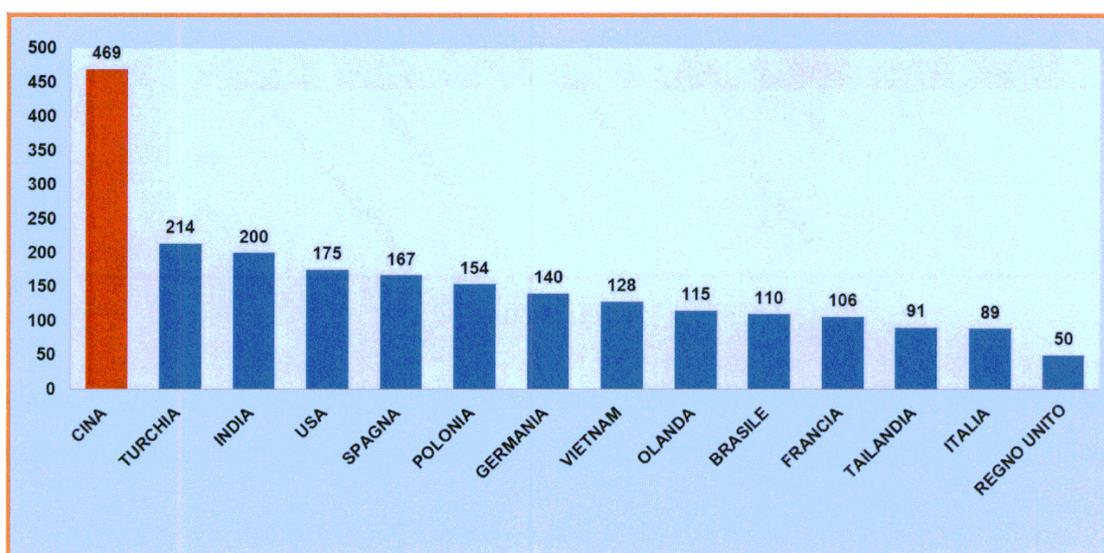


Figura 59

Le non conformità

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della Salmonella (476 notifiche contro le 482, 396 e le 338 segnalazioni dei tre precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni (Fig. 60).

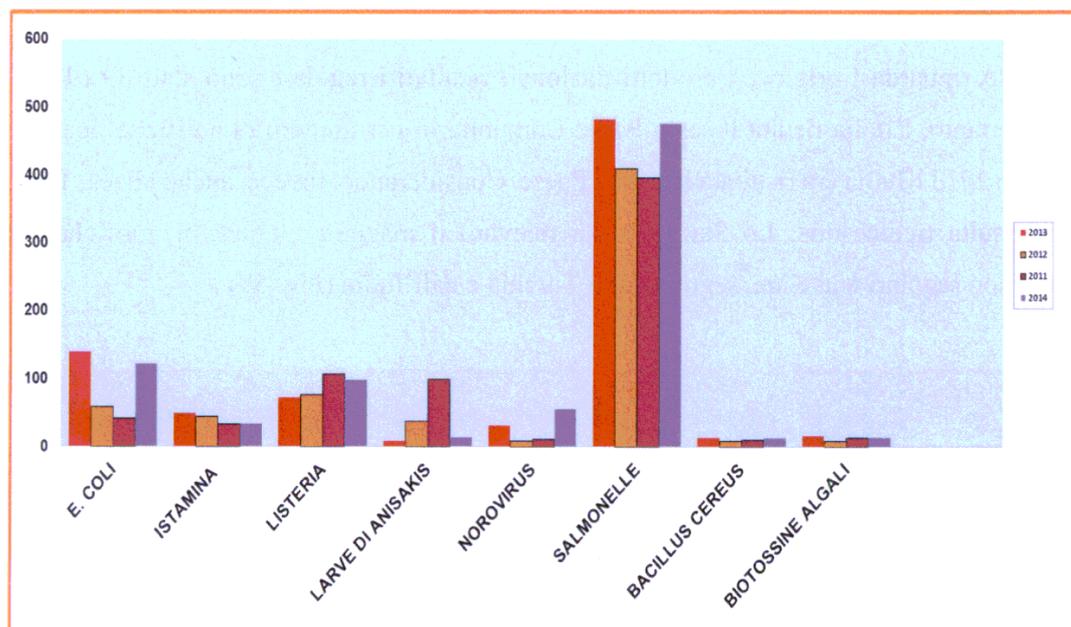


Figura 60

Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per E. coli, istamina e casi di sindrome sgombroide e norovirus, quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari.

I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono i residui di fitofarmaci (437) e le micotossine (386), anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, oltre che metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e dai residui di farmaci veterinari (Fig. 61).

Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero quasi stazionario di notifiche per i residui di fitofarmaci e di farmaci veterinari. I principali metalli pesanti riscontrati sono stati mercurio (123), cadmio (44), arsenico (23) e piombo (11), come verrà dettagliato nel seguito di questa relazione.

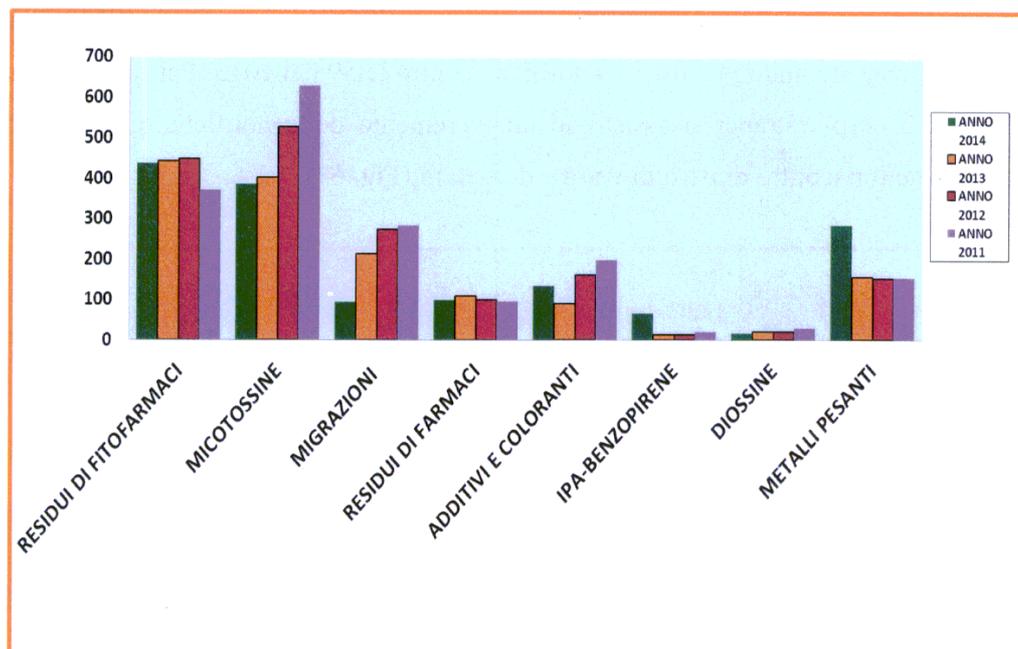


Figura 61

La maggior parte delle notifiche sulle micotossine si riferisce alle aflatossine (88%), seguite da ocratossina A, DON e fumonisine (Fig. 62).

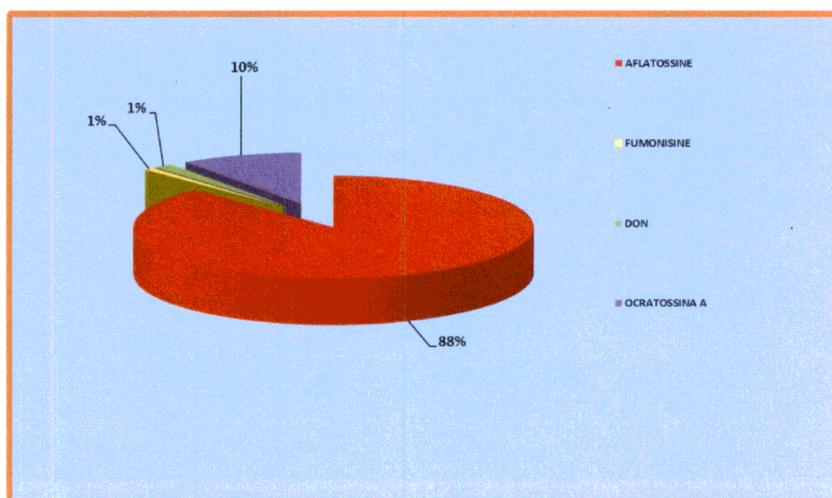


Figura 62

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di novel food non autorizzati (43), segnalazioni in aumento rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati in diminuzione, considerando le attuali 40 notifiche contro le 59 del 2013. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un incremento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Fig. 63).

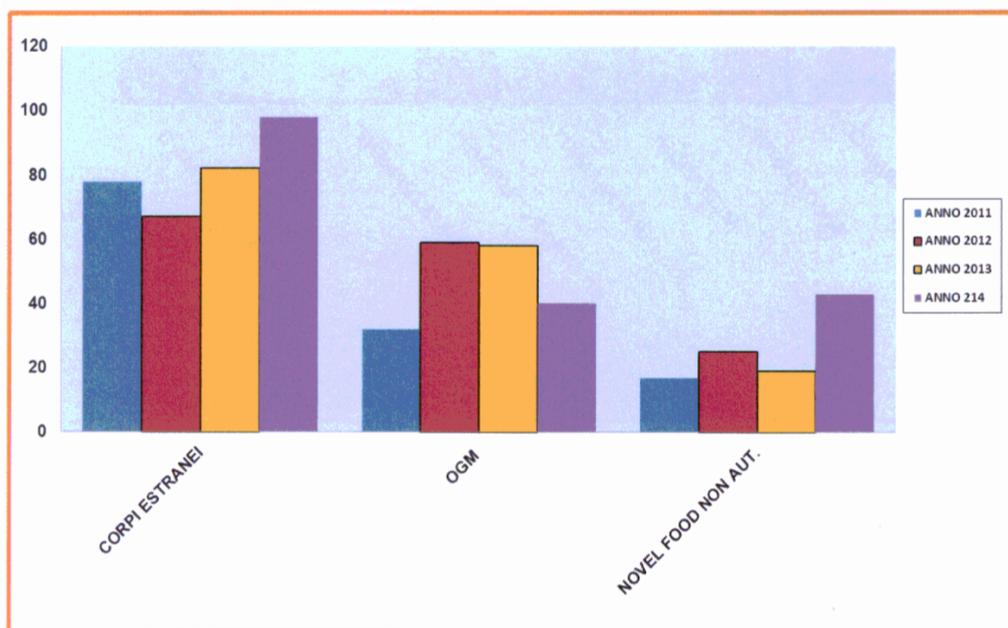


Figura 63.

Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 78 segnalazioni), in lieve aumento rispetto alle allerta riportate nell'anno 2013 (Fig. 64).

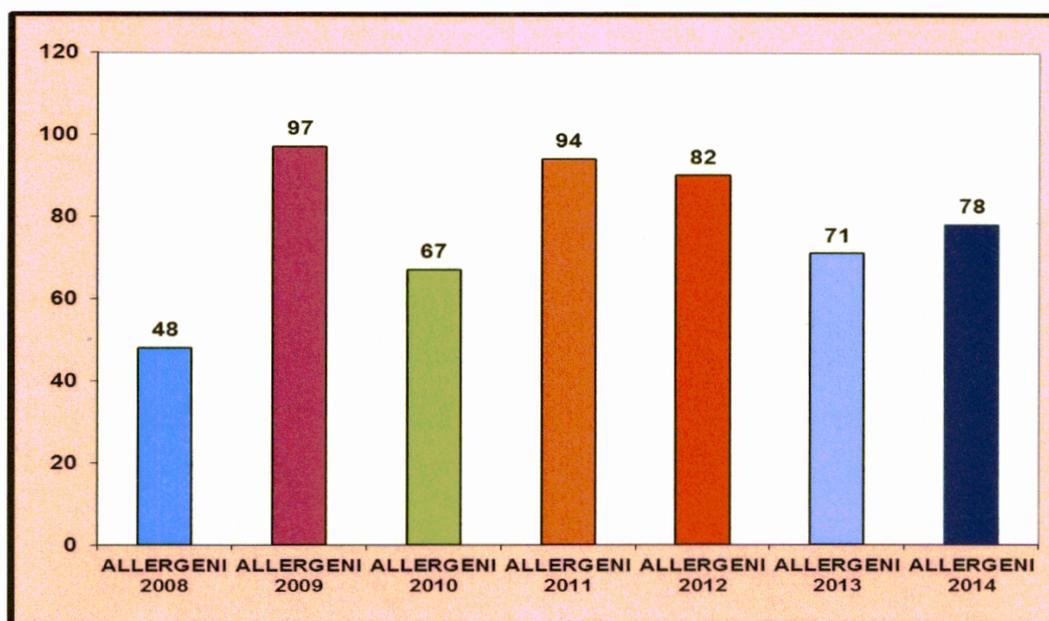


Figura 64

Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella frutta e vegetali, nei prodotti della pesca, nell'alimentazione animale e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti).

Un confronto nel quadriennio 2011-2014, riportato nella figura seguente, evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti la frutta secca è comunque risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti. Un aumento di irregolarità ha riguardato, invece, la frutta e vegetali e gli integratori alimentari (Fig. 65).

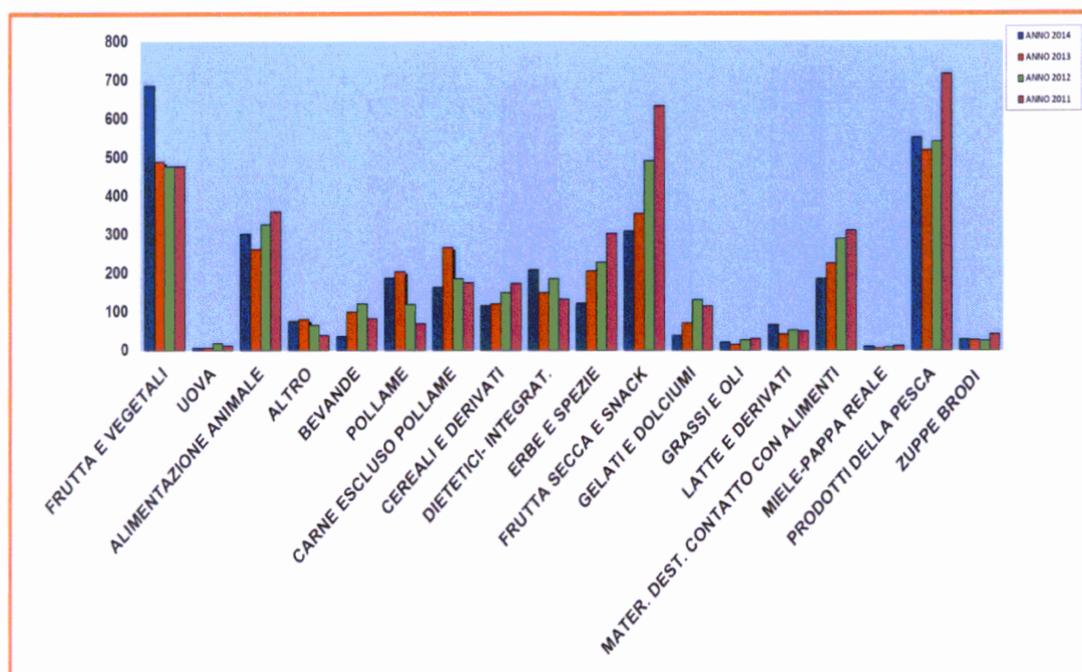


Figura 65

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
- ✓ Bevande spiritose
- ✓ Sostanze zuccherine

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 agroalimentari (ICQRF) nel corso dell'anno 2014 sono illustrati nella Figura 66.

Figura 66 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel comparto alimentare

Attività ispettiva	Controlli (n)	21.067
	Operatori controllati (n.)	14.140
	Operatori irregolari (n.)	2.101
	Operatori irregolari (%)	14,9
	Prodotti controllati (n.)	32.837
	Prodotti irregolari (n.)	2.942
	Prodotti irregolari (%)	9,0
	Campioni prelevati (n.)	3.635
	Sequestri (n.)	250
	Prodotti sequestrati	345
Valore sequestrato (€)	14.599.904	
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	4.795
	Campioni irregolari (n.)	275
	Campioni irregolari %	5,7
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	1.837
	Notizie di reato (n.)	165
	Diffide	527

I controlli, effettuati principalmente nelle fasi di trasformazione e commercio, comportano verifiche e accertamenti sulla conformità dei processi di trasformazione, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti, nonché prelievo di campioni dei prodotti per successivi controlli analitici. Ulteriori controlli consistono nella consultazione di banche dati del comparto agroalimentare e nelle verifiche riguardanti, principalmente: accertamenti documentali a completamento dei controlli svolti nel corso dei sopralluoghi, regolarità delle dichiarazioni preventive nel settore vitivinicolo (arricchimento, ritiro dei sottoprodotti, avvenuta denaturazione dei vini avviati alla distillazione...), compiti svolti a seguito di convocazione dell'operatore in Ufficio per l'acquisizione di informazioni collegate anche ad attività di polizia giudiziaria, regolarità dei prodotti pubblicizzati su internet.

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 165 notizie di reato, oltre 1.800 contestazioni amministrative e 250 sequestri, amministrativi e penali, nel corso dei quali sono stati sottratti al circuito commerciale 345 prodotti, per un valore complessivo di circa 14 milioni e seicentomila euro.

Dalla Fig. 67, 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%).

Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande generici
Figura 67- Dettaglio degli indicatori dell'attività di controllo svolta 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.)	5.533	5.389	2.176	1.405	1.446	1.284	559	790	418	381	472	1.214
Operatori controllati (n.)	2.948	3.259	1.631	1.064	1.134	1.039	468	634	347	298	333	985
Operatori irregolari (n.)	612	355	279	163	203	160	77	54	25	36	39	98
Operatori irregolari (%)	20,8	10,1	17,1	15,3	17,9	15,4	16,5	8,5	7,2	12,1	11,7	9,9
Prodotti controllati (n.)	8.897	6.911	3.390	3.028	2.447	2.048	882	1.402	680	563	703	1.886
Prodotti irregolari (n.)	1.050	458	321	144	291	184	84	73	27	45	49	216
Prodotti irregolari (%)	11,8	6,6	9,5	4,8	11,9	9,0	9,5	5,2	4,0	8,0	7,0	11,5
Campioni prelevati (n.)	792	1.021	484	72	90	384	0	292	145	5	108	242
Sequestri (n.)	78	90	8	12	6	7	5	4	1	1	14	24
Prodotti sequestrati (n.)	124	117	8	13	8	8	5	10	1	1	14	36

Valore sequestrato (€)	2.616.705	9.119.737	73.415	5.842	4.121	6.684	8.135	74.274	40	80	178.611	2.671.531
Campioni analizzati (n.)	1.467	1.191	635	72	107	437	0	314	212	5	108	247
Campioni irregolari (n.)	48	63	34	4	9	54	0	12	15	0	9	27
Campioni irregolari (%)	3,3	5,3	5,4	5,6	8,4	12,4	0	3,8	7,1	0	8,3	10,9
Contestazioni (n.)	628	221	116	94	97	222	86	65	45	38	58	167
Notizie di reato (n.)	27	68	31	9	5	2	1	0	0	0	1	21
Diffide	225	114	91	28	21	6	11	8	1	5	0	17

*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.

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

La Figura 68 illustra, in sintesi, l’attività analitica di seconda istanza svolta dal Laboratorio centrale nel 2014 sui prodotti alimentari generici, evidenziando il numero di campioni con esito confermato e la relativa percentuale sul totale delle analisi di revisione effettuate.

Figura 68- Campioni di prodotti alimentari analizzati in revisione nei diversi settori merceologici del comparto alimentare

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)	Campioni con esito confermato (%)
Vitivinicolo	11	11	100
Oli e grassi	18	18	78
Lattiero Caseario	10	7	70
Ortofrutta	1	1	100
Carni	2	0	0
Cereali e derivati	1	0	0
Conserven vegetali	2	2	100
Altri settori*	9	9	100
Totale	54	48	89

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

Attività di controllo pianificate nel 2014

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 seguente illustra, per i diversi settori del comparto alimentare, il grado di realizzazione dell'attività svolta dagli uffici nel 2014 sui prodotti alimentari generici rispetto al programmato.

Figura 69 - Realizzazione dell'attività di controllo svolta dagli uffici rispetto al programmato

Settore	Controlli		
	Programmato (n)	Realizzato (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	5.357	5.533	103,3
Oli e grassi	4.591	5.389	117,4
Lattiero caseario	1.877	2.176	115,9
Ortofrutta	933	1.405	150,6
Carne e prodotti a base di carne	1.100	1.446	131,5
Cereali e derivati	1.089	1.284	117,9
Uova	706	559	79,2
Conserven vegetali	763	790	103,5
Miele	423	418	98,8
Sostanze zuccherine	446	381	85,4
Bevande spiritose	434	472	108,8
Altri settori*	907	1.214	136,8
Totale	18.626	21.067	113,1

* *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.*

Nel complesso è stato effettuato oltre il 113% dei controlli programmati, con percentuali di realizzazione, all'interno dei vari settori merceologici, oscillanti tra 150 e il 79%.

Scostamenti rispetto al programmato dei controlli ispettivi e analitici realizzati sugli alimenti generici

Lo scostamento, complessivamente in eccesso ma in taluni settori (uova, sostanze zuccherine) in difetto, dei controlli realizzati dal programmato è dovuto al fatto che non tutte le attività che l'ICQRF è chiamato a svolgere annualmente sono prevedibili. Ne consegue che la programmazione delle attività viene rimodulata in corso d'opera, in particolare in relazione al verificarsi di dinamiche congiunturali negative in determinati settori agroalimentari, quali contrazione produttiva, impennata dei prezzi, forti flussi in entrata di prodotti esteri.

Rientrano nei controlli non programmabili a inizio anno le seguenti attività:

- controlli straordinari a sostegno delle produzioni colpite da crisi di mercato (L. 71/05);
- controlli nelle filiere agroalimentari ove si siano manifestati o siano in atto andamenti anomali dei prezzi (L. 244/07, art. 2, c.2);
- controlli diretti a contrastare l'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari (L.231/05);
- attività di polizia giudiziaria delegata dalle competenti Procure della Repubblica, svolta sia autonomamente che in concorso con altri organi di controllo.

Detta attività di polizia giudiziaria nel 2014 si è attestata all'8,2% dei controlli complessivamente svolti sui prodotti alimentari generici (21.067). Relativamente alla percentuale di realizzazione dell'attività analitica svolta dai Laboratori sui prodotti alimentari generici nel 2014, a fronte di un totale di 3.352 campioni di prodotti alimentari programmati, ne sono stati analizzati 4.795 (143 %).

In proposito si evidenzia che tale sensibile incremento rispetto al numero preventivato è stato determinato principalmente dai seguenti fattori:

- il maggior numero di prelievi effettuati rispetto al programmato nel corso dei controlli ispettivi dagli Uffici dell'ICQRF in taluni settori importanti per l'agroalimentare nazionale;

- il numero di ulteriori campioni conferiti da altri Organi di controllo, non programmabili, complessivamente pari a 658 prodotti alimentari generici, da analizzare con carattere di urgenza.

Il surplus di attività analitica in taluni settori ha necessariamente comportato uno scostamento in meno rispetto al programmato in altri comparti

La ripartizione dell'attività analitica svolta dai Laboratori sui prodotti alimentari generici e la relativa percentuale di realizzazione rispetto al programmato è illustrata nella Figura 70.

Figura 70- Realizzazione dell'attività analitica svolta dai Laboratori rispetto al programmato

	Campioni		
	Programmati (n)	Analizzati (n)	Realizzato (%)
Vitivinicolo	739	1.467	198,5
Oli e grassi	876	1.191	136,0
Lattiero caseario	749	635	84,8
Ortofrutta	168	72	42,9
Carne e prodotti a base di carne	79	107	135,4
Cereali e derivati	153	437	285,6
Conserven vegetali	256	314	122,7
Miele	158	212	134,2
Sostanze zuccherine	5	5	100
Bevande spiritose	82	108	131,7
Altri settori*	87	247	283,9
Totale	3.352	4.795	143,0

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

Risultati - Illeciti accertati di particolare rilievo**Contrasto alla contraffazione dell'olio extravergine di oliva**

Operazione "FUENTE OLIO DI OLIVA"

Nell'aprile 2014, l'ICQRF e la Guardia di Finanza di Siena hanno condotto un'importante operazione volta al contrasto del riciclaggio merceologico nel settore oleario, portando alla luce una rilevante frode in commercio.

Continue attività di monitoraggio presso i più importanti porti italiani, durate alcuni mesi ed eseguite grazie all'ausilio operativo fornito dal personale delle Capitanerie di Porto in esecuzione del protocollo d'intesa con l'ICQRF, hanno permesso l'effettuazione di approfonditi controlli documentali e analitici.

L'investigazione ha scoperto due sistemi di frode, connessi all'introduzione sul territorio nazionale di:

- oli ottenuti da processi non consentiti (come gli oli deodorati "soft", o sottoposti a blandi processi di raffinazione) ma spacciati documentalmente come extravergini di oliva
- oli dichiarati documentalmente come extravergini ma in realtà caratterizzati da difetti organolettici tipici degli oli vergini di oliva o lampanti.

Il primo sistema di frode è relativo al ricorso di processi tecnologici non ammessi nel processo di produzione degli oli vergini di oliva (extravergini e vergini), come la cosiddetta "deodorazione" in quanto tali categorie di oli possono essere ottenuti unicamente con processi meccanici.

Il secondo sistema di frode, riguarda la commercializzazione di prodotti oleari appartenenti a categorie merceologiche inferiori rispetto a quanto dichiarato sebbene tali prodotti vengano consapevolmente designati nei documenti giustificativi come oli extravergini oliva. In molti casi, infatti, è stato accertato che gli indagati, siano essi intermediari collocati sul territorio Iberico o imprenditori Italiani destinatari del prodotto sfuso, fanno riferimento alla prassi di dover dichiarare nella documentazione di trasporto e fiscale la categoria di qualità più alta "olio extravergine di oliva" a fronte di olio scadente.

Effettuate perquisizioni in 15 importanti aziende e stabilimenti oleari nazionali.

Operazione “OLIO DI CARTA”

Nel mese di dicembre l'ICQRF, sotto il coordinamento della Procura di Trani e con la collaborazione della Guardia di Finanza, ha scoperto un giro di fatture false per oltre 10 milioni di € relative al commercio di oltre 5.000 quintali di olio extravergine di oliva italiano. Il sistema di frode era radicato in Puglia, Calabria, Toscana e Liguria. In totale 8 gli indagati, accusati di frode agroalimentare e di reati fiscali e 11 le perquisizioni eseguite. I soggetti coinvolti dichiaravano produzioni di olio inesistenti, attribuite ad aziende compiacenti, così da creare fittiziamente il quantitativo fatturabile di olio italiano; il prodotto – non italiano – veniva così imbottigliato e designato come Made in Italy.

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.).

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

Vitivinicolo

L'ICQRF ha intensificato la propria azione nella campagna vendemmiale, periodo notoriamente a maggiormente a rischio di commissione frodi e nel 2014 reso ancora più a rischio dal complesso e tormentato andamento climatico.

Controlli fisici e documentali sono stati fatti lungo tutta la filiera vitivinicola, con prelievo di campioni di vini e di mosti per accertarne analiticamente la conformità al dichiarato o l'effettuazione di pratiche enologiche non ammesse. Anche grazie a mirati controlli su strada, svolti congiuntamente alla Polizia Stradale è stato possibile conseguire importanti risultati operativi come evidenziato nella Fig. 71.

Figura 71- Tipologie di prodotti vitivinicoli generici sequestrati:
quantità e relativo valore economico.

	Quantità sequestrata	Valore dei sequestri (€)
<i>Uve da tavola (qli)</i>	243	5.000
<i>Mosti (hl)</i>	23.691	2.009.538
<i>Succhi d'uva (hl)</i>	1.288	21.280
<i>Vini generici (hl)</i>	15.166	168.366

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
- ✓ Frode in commercio per commercializzazione di vino di provenienza comunitaria come prodotto italiano
- ✓ Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini sia generici che a denominazione d'origine
- ✓ Violazioni di carattere documentale, riconducibili a inadempienze agli obblighi di tenuta della documentazione ufficiale di cantina
- ✓ Detenzione a scopo di vendita di mosti o vini sottoposti a trattamenti non consentiti, alterati, o contenenti sostanze vietate o comunque di composizione anomala rispetto ai parametri fissati per legge

Falsi vini di qualità

L'ICQRF insieme ai Carabinieri ha svolto un'operazione di controllo mirata in Toscana, Umbria, Liguria e Lazio che ha portato al sequestro di oltre 30.000 bottiglie di vino etichettate come Brunello di Montalcino, Chianti e altri DOCG, risultato falso e di scarsa qualità.

A Siena, insieme alla Guardia di Finanza, l'ICQRF ha collaborato alla scoperta e al blocco di un ingente traffico di falsi vini d'eccellenza, sostituiti con prodotti anonimi di modesta qualità. In tale ambito sono stati sequestrati 165.467 litri di falsi vini a DOCG per almeno un milione di € e 2.350 contrassegni di Stato, documenti di trasporto, fatture e altra documentazione contraffatta.

Nel mese di ottobre, inoltre, in un'operazione congiunta tra ICQRF e Carabinieri sono stati sequestrati, per mancanza di tracciabilità documentale, 7 mila hl di vini designati come Morellino di Scansano DOCG, Maremma Toscana DOC e Toscana IGT, per un valore complessivo di 420 mila euro.

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 extravergini e talora vergini di oliva risultati all'esame organolettico o all'analisi di categoria inferiore al dichiarato
- ✓ Commercializzazione come olio extravergine di oliva italiano di prodotto di ignota origine e provenienza, tramite emissione di falsa documentazione
- ✓ 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
- ✓ Violazioni di carattere documentale per mancata o irregolare tenuta dei registri di C/S
- ✓ Oli vegetali ottenuti da semi diversi dal dichiarato e di minor valore economico

Lattiero caseario

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione di formaggi di bufala o di pecora generici, 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
- ✓ Detenzione per la vendita di formaggi privi di rintracciabilità e con termine di preferibile consumo già trascorso

- ✓ Commercializzazione di formaggi di produzione francese confezionati con diciture e immagini in etichetta evocanti prodotti italiani
- ✓ 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

- ✓ Commercializzazione di agrumi di origine spagnola sottoposti a trattamenti superficiali non dichiarati
- ✓ Vendita come prodotti di origine italiana di patate tunisine e di pesche prive di documentazione attestante la provenienza
- ✓ Commercializzazione come prodotto nazionale di aglio di origine spagnola
- ✓ Vendita di ortofruttili generici con sistema di presentazione evocante analoghi prodotti a DOP o a IGP
- ✓ Detenzione per la vendita di arance tarocco in cattivo stato di conservazione e quindi inadatte al consumo
- ✓ 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

Carne e prodotti a base di carne

Principali illeciti accertati

- ✓ Tranci di cosce di suino con sistema di etichettatura irregolare detenute per la vendita presso un supermercato
- ✓ Detenzione per la vendita di salumi privi di rintracciabilità e con termine di preferibile consumo già trascorso
- ✓ Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti
- ✓ Vendita di conserve di carne ottenute da animali di specie diversa dal dichiarato

- ✓ 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 o con difetti superiori alle tolleranze di legge
- ✓ Vendita di riso contenente materie estranee non commestibili
- ✓ Commercializzazione di pane, pasta secca e sfarinati aventi caratteristiche di composizione non conformi ai valori previsti per legge
- ✓ Prodotti tradizionali da forno contenenti grassi diversi dal burro
- ✓ 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 della categoria extra oltre il termine consentito
- ✓ Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative
- ✓ Detenzione di ovo prodotti privi di tracciabilità in cattivo stato di conservazione
- ✓ Irregolarità a carico di centri d'imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e qualità prescritte per legge o per classificazione in assenza della prescritta autorizzazione
- ✓ Commercializzazione di uova con codice identificativo, stampato sul guscio, errato o incompleto

Conserve vegetali

Principali illeciti accertati

- ✓ Commercializzazione di conserve di pomodoro con requisiti difformi dai limiti di legge
- ✓ Presenza di principi attivi in conserve di pomodoro dichiarate da agricoltura biologica
- ✓ Detenzione per la vendita di passata di pomodoro priva dell'indicazione della zona di produzione e del Paese di origine
- ✓ Vendita di conserve di pomodoro aventi contenuto di muffe superiore ai limiti di legge
- ✓ Commercializzazione come succo di arancia rossa di prodotto non contenente arancia rossa
- ✓ Vendita di conserve vegetali di composizione difforme dal dichiarato relativamente al peso sgocciolato o alla presenza accertata all'analisi di coloranti non dichiarati
- ✓ Commercializzazione di confetture e marmellate con tenore in zuccheri difforme dal dichiarato

Miele

Principali illeciti accertati

- ✓ Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli uniflorali aventi origine botanica e caratteristiche organolettiche non rispondenti al dichiarato
- ✓ 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

Azioni correttive - Applicazione dell'istituto della diffida

Le azioni correttive dell'ICQRF nei confronti degli operatori hanno riguardato l'applicazione dell'istituto della diffida, come indicato nella Figura 72.

Figura 72- Applicazione dell'istituto della diffida nei

Settore	Diffide (n)
Vitivinicolo	225
Oli e grassi	114
Lattiero caseario	91
Ortofrutta	28
Carni e derivati	21
Cereali e derivati	6
Uova	11
Conserve vegetali	8
Miele	1
Sostanze zuccherine	5
Bevande spiritose	0
Altri settori	17
Totale	527

Procedure di controllo

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 fornire le linee guida dei controlli nei settori di competenza, uniformare sia il modus operandi da parte degli uffici dislocati nel territorio nazionale sia la gestione delle irregolarità riscontrate, nonché per tener conto della continua evoluzione normativa comunitaria e nazionale, nel corso del 2014 l'Ispettorato ha redatto nuove procedure operative per i controlli sui prodotti alimentari e revisionato alcune di quelle esistenti, unitamente alle relative Check list, come di seguito specificato:

1. controlli della produzione e commercializzazione dei vini frizzanti (Rev_02) del 3/1/2014;
2. controlli delle giacenze nel settore vitivinicolo (Rev_02) del 03/02/2014;
3. controlli nel settore degli oli di oliva (Rev_05) del 11/02/2014 e (Rev_06) del 6/11/2014;
4. controlli della produzione e commercializzazione della birra (Rev_02) del 8/10/2014;
5. controlli della produzione e commercializzazione dei cereali e derivati (Rev_04) del 23/10/2014
6. controlli della produzione e commercializzazione delle uova da consumo (Rev_03) del 23/10/2014.

Nel corso del 1° semestre del 2014, infine, attraverso l'esame della documentazione trasmessa direttamente dagli uffici territoriali e la verifica di alcuni dati estratti dal sistema informatico in uso all'Ispettorato, sono stati predisposti 12 Rapporti di Audit sull'attività svolta dai singoli uffici nel periodo 1/1/2014 – 30/6/2014.

Relativamente ai controlli analitici, tutti i Laboratori dell'ICQRF operano in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Criteri generali sulla

competenza dei laboratori di prova e di taratura”, effettuando i controlli sulla base di determinazioni analitiche accreditate dall’Ente unico di accreditamento nazionale ACCREDIA riconosciuto in ambito europeo, in adempimento del Reg. CE n. 765/2008, e conforme alla norma ISO/IEC 17011:2004 “Conformity assessment - General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies”.

I Laboratori che si occupano del settore oleario dispongono di “comitati di assaggio”, incaricati della valutazione e del controllo ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini ed extravergini di oliva, in base alla metodica definita a livello UE. I comitati di assaggio riconosciuti ai sensi del DM 18/06/14, in recepimento della normativa UE , hanno ottenuto anche il riconoscimento in ambito internazionale da parte del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Tutti i Laboratori partecipano, inoltre, a proficiency test, ovvero circuiti di prova interlaboratorio (ring test) organizzati da Provider, di preferenza accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17043:2010, per valutare le loro performance analitiche, anche al fine del mantenimento dell’accredimento.

Procedure gestionali condivise, pianificazione annuale, armonizzazione del Sistema Qualità ICQRF e gestione collegiale dei rilievi dell’ente di accreditamento ACCREDIA e delle conseguenti azioni correttive rendono la rete dei laboratori ICQRF un’eccellenza nella tutela delle produzioni agroalimentari italiane.

Formazione del personale

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

Le esigenze formative sono state principalmente rilevate mediante l’analisi delle linee di indirizzo strategico dettate anche dalle Direzioni generali nell’ambito delle rispettive competenze e delle missioni istituzionali, oltre che attraverso specifiche richieste ai dirigenti

e tutor locali, in modo da individuare con maggior dettaglio possibile anche le esigenze formative espresse dal personale.

Nel 2014 sono state coinvolte nell'attività di formazione 538 unità di personale, pari al 72% dei presenti al 31 dicembre 2014.

Gli interventi formativi, ovvero le partecipazioni individuali alle varie attività, sono stati complessivamente 1.544, considerando che nel corso dell'anno ciascun dipendente ha potuto partecipare a più di una attività formativa.

Detti interventi si sono articolati come di seguito specificato nei settori d'interesse del PNI.

Attività a carattere residenziale (focus group/corsi di aggiornamento)

- ✓ Attività di polizia giudiziaria e di contestazione amministrativa – Problematiche connesse (durata 5 d - 82 partecipanti);
- ✓ Attività di contestazione amministrativa – Problematiche connesse (durata 3 d - 80 partecipanti);
- ✓ Strategie e tecniche di difesa dell'Amministrazione in giudizio (durata 3 d - 35 partecipanti);
- ✓ Pratiche enologiche, macchine per l'enologia e prodotti enologici ai sensi del Reg. CE 606/2009 (durata 2 d - 20 partecipanti);
- ✓ Formazione di Capi Panel – Analisi sensoriale dell'olio di oliva (durata 5 d - 8 partecipanti);
- ✓ Analisi dell'origine geografica dei mieli (analisi melissopalinochimica) (durata 5 d - 6 partecipanti);
- ✓ Nuovo metodo di analisi P.C.R. per la ricerca di Proteine Animali Trasformate (durata 2 d - 6 partecipanti);
- ✓ Ampliamento delle metodologie analitiche per il riconoscimento di specie ed eventuale presenza di OGM nelle carni (durata 4 d - 2 partecipanti).

Attività in videoconferenza – seminari di aggiornamento

- ✓ Rintracciabilità di reflui e sottoprodotti enologici: normativa speciale e analisi di casi concreti (durata 1 d - 119 partecipanti);
- ✓ Il miele: legislazione e controllo (durata 1 d - 155 partecipanti);

- ✓ Tecnica mangimistica e mercato delle materie prime (durata 1 d - 12 partecipanti);
- ✓ Etichettatura dei prodotti agroalimentari (durata 1 d - 142 partecipanti);
- ✓ La produzione di birra di qualità (durata 1 d - 153 partecipanti);
- ✓ Attività, etichettatura ed uso dei prodotti corroboranti in agricoltura convenzionale, biodinamica e biologica (durata 1 d - 64 partecipanti);
- ✓ Insinuazione nel procedimento fallimentare – Approfondimento (durata 1 d - 31 partecipanti).

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

I controlli sulle produzioni a DOP, IGP e STG consistono in accertamenti effettuati lungo tutte le fasi della filiera e in verifiche documentali, in particolare sulla tracciabilità delle produzioni; a questo si aggiunge il prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio.

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 volto a verificare sia la rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione e, più in generale, alle disposizioni di legge specifiche per la tipologia di prodotto (Fig. 73).

Nel complesso, l'azione di controllo svolta nel 2014 nel comparto dei prodotti a DOP, a IGP e a STG diversi dai vini ha comportato 649 contestazioni amministrative, 35 notizie di reato e 17 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 200.000 €.

Figura 73 -Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2014 sui prodotti a DOP, IGP e STG		
Attività ispettiva	Controlli (n.)	2.845
	Operatori controllati (n.)	2.402
	Operatori irregolari (n.)	296
	Operatori irregolari (%)	12,3
	Prodotti controllati (n.)	3.431
	Prodotti irregolari (n.)	334
	Prodotti irregolari (%)	9,7
	Campioni prelevati (n.)	506
	Sequestri (n.)	17
	Prodotti sequestrati (n.)	18
	Valore sequestrato (€)	199.360
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	738
	Campioni irregolari (n.)	8
	Campioni irregolari %	1,1
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	649
	Notizie di reato (n.)	35
	Diffide	42

I principali indicatori sull'azione di controllo svolta sono riassunti nella figura 74.

Controlli ufficiali sulla qualità merceologica dei prodotti di qualità regolamentata
Figura 74 - 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 vino	Miele	Altri settori
Controlli (n)	685	1.137	293	538	61	122	3	6
Operatori controllati (n.)	575	921	269	458	56	115	3	5
Operatori irregolari (n.)	79	80	39	88	0	10	0	0
Operatori irregolari (%)	13,7	8,7	14,5	19,2	0	8,7	0	0
Prodotti controllati (n.)	760	1.417	678	366	69	131	4	6
Prodotti irregolari (n.)	84	95	100	45	0	10	0	0
Prodotti irregolari (%)	11,1	6,7	14,7	12,3	0	7,6	0	0
Campioni prelevati (n.)	196	239	23	14	13	19	2	0
Sequestri (n.)	1	12	3	0	0	1	0	0
Prodotti sequestrati (n.)	1	13	3	0	0	1	0	0
Valore sequestrato (€)	20.000	158.271	89	0	0	21.000	0	0
Campioni analizzati (n.)	66	610	19	10	13	18	2	0
Campioni irregolari (n.)	1	7	0	0	0	0	0	0
Campioni irregolari (%)	1,5	1,1	0	0	0	0	0	0
Contestazioni (n.)	88	201	110	190	23	15	1	21
Notizie di reato (n.)	2	30	0	3	0	0	0	0
Diffide	9	3	8	22	0	0	0	0

* 2 sequestri per un valore complessivo di 91.200 €, hanno interessato formaggi pecorini qualificati sia come DOP che come prodotti da agricoltura biologica.

Nella Fig. 75 sono illustrati i dati di dettaglio dei prodotti controllati e irregolari per settore merceologico, dai quali si evidenzia che i prodotti controllati sono stati per il 74,1 % DOP e per oltre il 25,7% IGP, mentre quelli a STG sono stati solo lo 0,2%.

Nell'ambito dei prodotti a DOP controllati, la ripartizione per settore ha interessato: oltre il 55% formaggi, oltre il 27% oli extravergini di oliva, per il 13% carne e derivati di carne, per circa il 3% ortofrutta e, in percentuali inferiori all'1% aceti, cereali e derivati miele e altri prodotti.

I controlli sulle IGP hanno interessato principalmente: carne e i prodotti a base di carne (oltre il 39% dei prodotti a IGP controllati), ortofrutta (oltre il 33%), aceti (oltre il 13%), gli oli extravergini di oliva (oltre il 7%), cereali e derivati (circa il 7%) e per la restante percentuale altri prodotti.

Controlli ufficiali sulla qualità merceologica dei prodotti di qualità regolamentata

Figura 75 - 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 (%)	Controllati (n)	Irregolari (%)	Controllati (n)	Irregolari (%)
Oli e grassi	695	11,8	65	3,1	0	0
Lattiero-caseario	1.411	6,7	0	0	6	0
Carne e derivati	331	19,3	346	10,4	1	0
Ortofrutta	72	6,9	294	13,6	0	0
Cereali e derivati	11	0	58	0	0	0
Aceti	15	0	116	8,6	0	0
Miele	4	0	0	0	0	0
Altri settori	4	0	2	10	0	0
Totale	2.543	9,7	881	10,0	7	0

Come si evince dalle figure seguenti, anche i controlli analitici sono stati dedicati principalmente alle produzioni a DOP (oltre il 92%, quelle a IGP hanno interessato oltre il 7% e le STG lo 0,4%). Sono stati analizzati in larga prevalenza (circa il 90% del totale) formaggi, seguiti dagli oli extravergini di oliva, sia a DOP che a IGP.

Figura 76- 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	66	1	1,5
Lattiero-caseario	610	7	1,1
Carne e derivati	10	0	0
Ortofrutta	19	0	0
Cereali e derivati	13	0	0
Aceti	19	0	0
Miele	2	0	0
Totale	738	8	1,1

Figura 77- Prodotti DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
DOP	680	8	1,2
IGP	55	0	0
STG	3	0	0
Totale	738	8	1,1

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

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sui vini a D.O. e a IGT consistono in accertamenti effettuati lungo tutta la filiera anche con prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio. 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 nonché sulla conformità dei processi produttivi, accompagnate, se del caso, dal prelevamento di campioni.

L'attività analitica ha interessato principalmente i vini a IGT (circa il 44% del totale dei vini di qualità analizzati) seguiti da quelli a DOC (circa il 42%) e a DOCG (14%); in questa categoria si è riscontrata la maggiore incidenza di irregolarità (26%).

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2014 nel comparto dei vini a D.O.C.G., a D.O.C. e a I.G.T. ha comportato 975 contestazioni amministrative, 59 notizie di reato, nonché 156 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 3milioni e 400.000 euro.

Inoltre, su disposizione dell'Autorità Giudiziaria, sono stati sottoposti a analisi irripetibili 36 campioni di vini a D.O.C. riscontrando irregolarità in 29 di essi.

Figura 78 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2014 sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

Attività ispettiva	Controlli (n.)	6.046
	Operatori controllati (n.)	4.861
	Operatori irregolari (n.)	965
	Operatori irregolari (%)	19,9
	Prodotti controllati (n.)	8.980
	Prodotti irregolari (n.)	1.247
	Prodotti irregolari (%)	13,9
	Campioni prelevati (n.)	1.678
	Sequestri (n.)	156
	Prodotti sequestrati (n.)	249
	Valore sequestrato (€)	3.409.723
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	1.220
	Campioni irregolari (n.)	147
	Campioni irregolari %	12,0
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	975
	Notizie di reato (n.)	59
	Diffide	263

Figura 79- 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	178	47	26,4
DOC	508	58	11,4
IGT	534	42	7,9
Totale	1.220	147	12,0

Figura 80- Campioni di vini a DOCG a DOC e a IGT analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)	Campioni con esito confermato (%)
Vini a DOC	63	60	95
Vini a IGT	6	4	67
Totale	69	64	93

Attività di controllo pianificate nel 2014

L'ICQRF programma annualmente la propria attività di controllo sulle produzioni di qualità regolamentata.

Prodotti da agricoltura biologica

Le figure seguenti riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica in relazione al programmato.

Figura 81- Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Programmato (n.)	Controlli	
	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
1.914	2.101	110

Figura 82- Realizzazione dell'attività analitica sui prodotti da agricoltura biologica

Programmato (n.)	Campioni analizzati	
	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
414	669	162

Nel complesso il livello di realizzazione è stato assai superiore al programmato.

Prodotti a DOP a IGP e a STG

Le seguenti Figure 83-84 riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP, IGP e STG (esclusi i vini) in relazione al programmato.

Figura 83 - Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP IGP e STG

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
2.424	2.845	117

Figura 84 - Realizzazione dell'attività analitica sui prodotti a DOP IGP e STG

Campioni analizzati		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
609	738	121

Anche per queste produzioni il grado di realizzazione è stato largamente superiore al programmato.

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

Le fig. 85 e 86 riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT.

Figura 85 - Realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
4.295	6.046	141

Figura 86 - 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 (%)
1.061	1.220	115

Si conferma, anche per i vini, il superamento dell'attività programmata.

Scostamenti rispetto al programmato dei controlli ispettivi e analitici realizzati sulle produzioni di qualità

Gli scostamenti in eccesso dei controlli realizzati sui prodotti di qualità rispetto al programmato sono imputabili al fatto che non tutte le attività dell'ICQRF è chiamato a svolgere annualmente sono prevedibili. In particolare, rientrano nei controlli non programmabili a inizio anno:

- le indagini, delegate dalle competenti Procure della Repubblica, svolte sia autonomamente che in concorso con altri organi di controllo, che hanno portato a rilevanti risultati ottenuti sotto il profilo della prevenzione e del contrasto alle frodi nello specifico comparto delle produzioni tutelate, hanno fatto aumentare il livello di attenzione nello specifico comparto.

Anche il grado di realizzazione dei controlli analitici è stato quantitativamente assai superiore al programmato, in relazione ai numerosi incarichi di accertamenti tecnici conferiti direttamente dall'Autorità Giudiziaria e ai campioni conferiti ai Laboratori dell'ICQRF sia da altri Organi di controllo sia direttamente da alcuni Consorzi di tutela.

Principali tipologie di violazioni riscontrate

Contrasto alla contraffazione dei prodotti da agricoltura biologica importati

Operazione Vertical Bio

A febbraio 2014, con il coordinamento della Procura della Repubblica di Pesaro, congiuntamente al Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Pesaro, l'ICQRF ha smantellato un'organizzazione criminale internazionale che importava in Italia, in particolare da Moldavia, India e Ucraina, granaglie destinate all'uso mangimistico e, in alcuni casi, anche al consumo umano (soia, mais, frumento e semi di lino) falsamente certificate come biologiche.

Molti di questi prodotti irregolari sono stati scoperti grazie ai Tecnici dei Laboratori di analisi dell'ICQRF, altamente specializzati nella ricerca della presenza di residui di fitofarmaci e OGM. L'indagine, avviata dalla scoperta di soia dichiarata biologica, importata

dall'Ucraina, ma risultata all'analisi contenere oltre il 50% di OGM, ha portato gli investigatori a sequestrare – nel tempo – un quantitativo totale di oltre 2.200 t di granaglie e sottoprodotti della lavorazione, falsamente certificati biologici, per un valore complessivo pari a circa 3 milioni di €.

Nel corso delle indagini, durate circa due anni, sono stati utilizzati complessi metodi di investigazione che hanno portato all'accertamento della commercializzazione di prodotti dichiarati biologici, ma in realtà contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) e/o contaminati con principi attivi chimici vietati in agricoltura biologica (tra cui il glyphosate e il cloromequat).

Le attività investigative hanno evidenziato pesanti elementi probatori nei confronti di diversi soggetti facenti parte dell'associazione per delinquere transnazionale, responsabili di aver promosso – anche mediante la costituzione di società estere nonché con finanziamenti e interventi diretti volti a sostenere la frode – la falsa certificazione di prodotti agricoli convenzionali come biologici.

È stata contestata l'associazione a delinquere finalizzata alla frode nell'esercizio del commercio, aggravata dalla transnazionalità del reato commesso a danno di un prodotto di qualità regolamentata. Il GIP ha disposto il sequestro per equivalente di beni mobili, immobili, partecipazioni societarie e conti correnti riconducibili a 20 dei soggetti indagati, nonché sui beni aziendali di 6 società, fino all'ammontare di 35 milioni di €, pari al profitto illecito derivante dalla commercializzazione in tutta Europa di falsi prodotti "bio" per 350.000 t, in circa cinque anni.

Sono state eseguite 11 ordinanze di misure cautelari degli arresti domiciliari e notificate 8 misure interdittive nei confronti dei soggetti appartenenti all'associazione per delinquere. Gli indagati sono oltre 50.

Altri illeciti accertati sui prodotti da agricoltura biologica

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.

I controlli analitici hanno accertato la presenza di residui di principi fitosanitari non consentiti in campioni di granaglie 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.

Tra i principali illeciti accertati, si citano i seguenti:

- ✓ vini qualificati come biologici e destinati alla commercializzazione all'estero risultati contenere un principio attivo non consentito
- ✓ formaggio a DOP da agricoltura biologica ottenuto da latte di pecore alimentate con mangimi convenzionali non previsti dal metodo biologico, che ha portato all'espulsione di alcuni allevatori dal sistema di certificazione operata dall'Organismo di controllo
- ✓ contraffazione dei documenti di certificazione di carne a IGP da parte di un grossista che forniva tale prodotto a ristoranti
- ✓ presenza di principi attivi in 6 campioni di prodotti alimentari dichiarati da agricoltura biologica (olio extravergine di oliva, cereali e derivati, frutta e succo di frutta, uve da vino fresche)

Illeciti accertati sui Prodotti a DOP a IGP e STG

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- ✓ mosto mutizzato prodotto da uve biologiche atte alla produzione di aceto balsamico di Modena a IGP ottenuto in uno stabilimento sequestrato dalla ASL di Palermo per gravi carenze igienico-sanitarie
- ✓ vino a IGP biologico destinato ai Paesi scandinavi con indicazioni ingannevoli in etichetta:
- ✓ olio extravergine di oliva a DOP ottenuto in difformità al disciplinare di produzione
- ✓ forme di formaggio a DOP Grana Padano ottenute in violazione al disciplinare di produzione
- ✓ irregolarità classificata grave nel piano di controllo di Parmigiano Reggiano a DOP

- ✓ rinvenimento di mozzarella di bufala campana a DOP priva del contrassegno attribuito dal Consorzio e del logo
- ✓ gelato al pistacchio evocante la denominazione protetta pistacchio di Bronte

I controlli analitici hanno accertato la presenza di latte vaccino 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)

Contrasto alla contraffazione dei vini di qualità

Nel settore vitivinicolo sono emersi fenomeni fraudolenti di ingente valore economico, riconducibili alla falsificazione di prestigiosi vini a DOCG toscani, sostituiti da vini di modesta qualità, realizzati attraverso la falsificazione dei documenti di tracciabilità dei prodotti e dei contrassegni di Stato.

L'ICQRF ha partecipato direttamente all'operazione dei Carabinieri in Toscana, Umbria, Liguria e Lazio (tra l'altro eseguendo le analisi chimiche sul vino) che ha portato al sequestro di oltre 30.000 bottiglie di vino etichettato come Brunello di Montalcino, Chianti e altri DOCG, risultato falso e di scarsa qualità.

Ha collaborato, inoltre, sotto il profilo tecnico e operativo, all'importante operazione della Guardia di Finanza di Siena che ha permesso di bloccare un traffico di ingente valore economico di falsi vini d'eccellenza, sostituiti con prodotti di modesta qualità. In tale ambito sono stati sequestrati 165.467 litri di falsi vini a DOCG per almeno un milione di € e 2.350 contrassegni di Stato, documenti di trasporto, fatture e altra documentazione contraffatta.

Nel mese di ottobre, inoltre, in un'operazione congiunta tra ICQRF e Carabinieri sono stati sequestrati, per mancanza di tracciabilità documentale, 7 mila hl di vini designati come Morellino di Scansano DOCG, Maremma Toscana DOC e all'indicazione geografica Toscana, per un valore complessivo di 420 mila €.

L'attività svolta per la tutela di vini di qualità ha comportato i seguenti sequestri illustrati in Fig. 87.

Figura 87- Tipologie di prodotti vitivinicoli di qualità sequestrati: quantità e relativo valore economico.

	Quantità sequestrata	Valore dei sequestri (€)
Vini a IGT (hl)	2.310	259.058
Vini a DOC (hl)	8.212	527.608
Vini a DOCG (hl)	705	207.344

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- ✓ Sofisticazione di vini a DOC per zuccheraggio e/o annacquamento
- ✓ Detenzione di prodotti vitivinicoli destinati alla produzione di vini a DOP e a IGP “in nero” non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- ✓ Commercializzazione di vini illecitamente qualificati a DOC e talora a DOCG 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
- ✓ Detenzione di vini a IGT, a DOC e a DOCG o di mosti atti alla loro produzione privi di tracciabilità
- ✓ Vini illecitamente qualificati a DOC ottenuti da uve rivendicate a IGP
- ✓ Impiego fraudolento nella produzione di vini a denominazione d’origine di uve provenienti da vitigni non iscritti nelle rispettive filiere
- ✓ Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini a denominazione d’origine

Azioni correttive

Il D.L. 91/2014, c.d. “Campolibero” ha esteso l’istituto della diffida nel campo a tutti gli illeciti di natura amministrativa, commessi nel campo agroalimentare, che non comportano sanzioni accessorie rispetto alla pena pecuniaria. La diffida ha avuto una larga applicazione negli illeciti accertati nel comparto delle produzioni di qualità regolamentata, come di seguito dettagliato.

Applicazione dell'istituto della diffida ai prodotti da agricoltura biologica

Nel comparto dei prodotti da agricoltura biologica sono state applicate in totale 16 diffide, 7 delle quali nel settore degli oli extravergini di oliva e 5 nel settore vitivinicolo.

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

Nel comparto dei prodotti a DOP,IGP e STG sono state applicate in totale 42 diffide nei settori di seguito specificati.

Figura 88 - Applicazione dell'istituto della diffida nel settore dei prodotti a DOP e a IGP

Settore	Diffide (n)
Olio extravergine di oliva a DOP/IGP	9
Lattiero-caseario	3
Ortofrutta	8
Cereali e derivati	22

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

Nel comparto dei vini a DOCG, a DOC e a IGT sono state applicate in totale 263 diffide.

Grado di raggiungimento degli obiettivi dell'attività di controllo

Nel corso del 2014, nonostante le restrizioni finanziarie sempre più incisive della spending review imposte all'intera Pubblica Amministrazione, gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati ampiamente raggiunti. Al complesso delle produzioni di qualità regolamentata è stata dedicata una quota importante dell'attività di controllo svolta, superiore rispetto a quanto preventivato in fase di programmazione.

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 e numerose e approfondite verifiche analitiche.

Prodotti da agricoltura biologica

I controlli nel settore delle produzioni biologiche hanno portato a rilevanti risultati operativi che hanno reso il livello di realizzazione quantitativamente superiore al programmato (controlli +110%, campioni analizzati +162%).

Prodotti a DOP, IGP e STG

Relativamente all'attività sui prodotti a DOP, a IGP e STG, gli indicatori dell'attività realizzata rispetto al programmato confermano il superamento numerico degli obiettivi programmati (controlli 113,7%, campioni analizzati +121%).

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, ottenendo risultati che hanno superato il grado di realizzazione degli obiettivi prefissati sia dal punto di vista quantitativo (+141% dei controlli; +115% dei campioni analizzati) che di rilevanza sotto il profilo qualitativo per il contrasto alle frodi a danno dei vini di qualità, segmento trainante dell'export agroalimentare.

Valutazione complessiva dell'attività di controllo sui prodotti alimentari svolta nel quadriennio di riferimento del PNI 2011-2014

L'Italia, vantando un settore alimentare caratterizzato da produzioni di alto valore aggiunto per grande qualità e forte identità ma non competitive sul fronte dei prezzi, è fortemente penalizzata sui mercati internazionali. Dette produzioni sono, infatti, oggetto di una forte "concorrenza sleale" da parte delle loro imitazioni e degli analoghi prodotti generici contraffatti.

Tali fenomeni fraudolenti, di notevole rilevanza economica, sono in costante e preoccupante aumento, sia perché favoriti dalla rinomanza e dal successo riscosso sui mercati dai prodotti italiani, sia perché si avvalgono con profitto dei moderni canali di vendita, quale ad esempio il commercio elettronico, in continua crescita, dove non esiste il rapporto diretto di fiducia, conoscenza e garanzia, tra venditore e acquirente. In proposito nel 2014 è stato condotto uno specifico programma mirato di controllo sull'e-commerce dei prodotti di qualità regolamentata, commentato nei capitoli precedenti.

La tutela delle produzioni nazionali richiede, dunque, il sostegno di un sistema di controllo che sia efficace, efficiente ed economicamente sostenibile, adeguato a garantire ai consumatori trasparenza, certezza dei requisiti vantati dai prodotti e sicurezza alimentare e a tutelare gli operatori che rispettano le regole da frodi e illeciti, all'origine di forme di sleale concorrenza e di alterazioni del buon funzionamento del mercato.

Pertanto, per rafforzare la difesa del made in Italy agroalimentare, la strategia adottata dall'ICQRF negli ultimi anni si è progressivamente sempre più orientata verso:

- l'intensificazione dei controlli nei punti critici;
- l'approfondimento dell'analisi del rischio;
- la sinergia operativa con gli altri organi di controllo, che ha consentito di allargare le competenze e il raggio d'azione degli interventi e di condividere le informazioni disponibili e le banche date consultabili;
- l'affinamento delle metodologie d'indagine investigativa (dalle intercettazioni telefoniche e/o telematiche alle perquisizioni) e l'impiego di metodi analitici specialistici e d'avanguardia;
- l'esercizio della protezione "ex officio" (art. 13, paragrafo 3 Reg. UE 1151/2012) iniziata nel 2013, rafforzata nel 2014 e affiancata agli altri strumenti di tutela internazionale disponibili (protocollo d'intesa con la piattaforma e-Bay e azione in qualità di organismo di contatto con gli omologhi servizi di controllo europei nel settore vitivinicolo) per bloccare l'uso illegale di DOP/IGP su tutto il territorio dell'UE e anche per rimuovere gli annunci di vendita on line in Europa e in Paesi extracomunitari di prodotti illegali, evocativi o usurpativi di denominazioni protette italiane.

Tale strategia si è tradotta in una stretta collaborazione instaurata, in particolare, sia con le Capitanerie di porto, con le quali sono stati attuati interventi presso i principali porti di

entrata di prodotti/materie prime esteri, sia con la Guardia di Finanza, che ha fornito un contributo dimostratosi prezioso per portare alla luce anche gli illeciti di natura fiscale che accompagnano sempre le frodi per contraffazione.

Sul piano operativo i controlli svolti, a partire dal 2012, hanno consentito di evidenziare alcuni fenomeni fraudolenti molto ben organizzati spesso anche a carattere transnazionale, realizzati attraverso falsificazioni documentali, a danno del made in Italy di qualità.

Questi fenomeni fraudolenti, di rilevante valore economico, (descritte nei Capitoli 2 delle relazioni 2012, 2013 e 2014 tra gli illeciti di particolare rilievo) negli ultimi anni hanno interessato, principalmente, gli oli extravergini di oliva italiani, i prodotti da agricoltura biologica e i vini a denominazione d'origine.

Nel comparto oleario in questi anni i fenomeni fraudolenti sono stati incentivati dalle maggiori quotazioni di mercato dell'olio extravergine di oliva, in particolare se di origine italiana e di produzione biologica, e dalla crescente domanda da parte di confezionatori e commercianti di prodotti a basso prezzo e di scarsa qualità da offrire alla GDO.

Nel settore dei prodotti da agricoltura biologica le frodi portate alla luce sono state favorite dal successo di mercato di tali produzioni, che hanno fatto rilevare trend in crescita anche negli ultimi due anni, caratterizzati dalla contrazione, sul mercato interno, anche dei consumi alimentari.

Anche nel settore vitivinicolo, trainante per l'agroalimentare nazionale per rinomanza internazionale e successo dell'export, sono emersi fenomeni fraudolenti di ingente valore economico, riconducibili alla falsificazione di prestigiosi vini a DOCG e a DOC sostituiti da vini di modesta qualità, realizzata attraverso la contraffazione dei documenti di tracciabilità dei prodotti e dei contrassegni di Stato.

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 2014 i Reparti della Guardia di Finanza hanno sottoposto a sequestro prodotti alimentari per oltre 1.400 tonnellate e per oltre 5.263 ettolitri (Fig. 89).

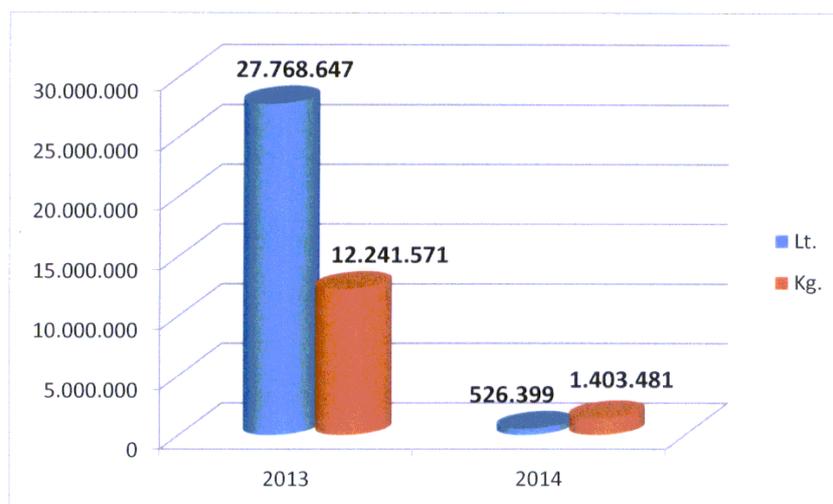


Figura 89

L'impegno della Guardia di Finanza nel settore delle frodi agroalimentari si colloca nella più ampia azione di tutela del mercato dei beni e dei servizi affidata al Corpo dal vigente quadro normativo.

Nelle sue linee generali, tale missione si sviluppa attraverso il controllo economico del territorio, la vigilanza sulle movimentazioni doganali delle merci e le attività investigative in senso stretto.

In ossequio alle prerogative istituzionali, i Reparti sono impegnati in maniera preponderante nel contrasto alle falsificazioni e alle contraffazioni alimentari, ed in misura minore o, per così dire, incidentale, alle sofisticazioni e alle adulterazioni, in relazione a esigenze operative emerse nel corso di altri servizi istituzionali.

Rispetto a tali ambiti, infatti, sussiste una competenza preminente dei Reparti specializzati dell'Arma dei Carabinieri, nonché del Corpo Forestale dello Stato, come chiaramente delineato dal decreto ministeriale 28 aprile 2006, in tema di riassetto dei comparti di specialità delle Forze di polizia.

Nel dispositivo di contrasto svolge un ruolo non trascurabile anche l'I.C.Q.R.F., con cui il Corpo intrattiene costanti rapporti di collaborazione operativa.

La presenza di numerosi attori nel complessivo dispositivo di contrasto agli illeciti che interessano le produzioni agroalimentari è da collegare alle specificità che caratterizzano il settore.

Infatti, per l'accertamento della quasi totalità delle frodi che attengono all'origine e alla qualità dei prodotti per alimentazione non si può prescindere dall'esecuzione di approfondite analisi chimiche a cura di personale tecnico altamente qualificato, che coadiuva la polizia giudiziaria nel completamento del quadro probatorio e investigativo necessario a chiarire le responsabilità.

Un ulteriore ambito d'intervento è poi collegato all'esercizio delle funzioni di vigilanza dei traffici di merci nell'ambito degli spazi doganali, ove i Reparti agiscono in sinergia con le articolazioni territoriali dell'Agenzia delle Dogane.

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 prelevamento 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.

Nelle Figure 90 e 91 viene riportato il dettaglio delle attività svolte nel settore alimentare.

Figura 90- Attività svolta nel settore alimentare dalla Guardia di Finanza
Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nel periodo 2011 - 2014 per frodi sanitarie e commerciali

Descrizione genere	Unità di misura	2011	2012	2013	2014	TOTALE
ACETO	LT.	0	0	11	48	59
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	16.697	2.133.228	2.571.821	189.247	4.910.993
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	94.973	612	14.799	12.238	122.622
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	0	135	3	16	154
CARNE	KG.	5.658	33.887	1.142	1.414	42.101
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	353	203	1.484	226	2.266
CEREALI	KG.	4.906.637	149	31.935	84.377	5.023.098
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	57.673	787	118	361	58.939
FRUTTA	KG.	11.544	3.181	3.814	31.827	50.366
LEGUMI	KG.	173.660	13	14.741	750.046	938.460
LIQUORI E DISTILLATI	LT.	6	1.372	2.911	50	4.339
MOSTI E UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	9.948	211.972	8.714.342	5	8.936.267
OLIO DI OLIVA	KG.	155.416	8.195.709	898.192	321.722	9.571.039
ORTAGGI	KG.	31.590	23.754	363	7.003	62.710
PANE	KG.	321	718	425	354	1.818
PASTE ALIMENTARI	KG.	0	469	43	2.606	3.118
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	0	15	46	5.641	5.702

PESCE	KG.	2.956	1.459	106	1.036	5.557
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. - D.O.C.	KG.	367	10	45	0	422
PRODOTTI (LIQUIDI) D.O.P. - D.O.C.	LT.	2.526	17.680	0	0	20.206
RISO	KG.	0	42.001	12	19	42.032
SALUMI	KG.	45	577	1.038	4.702	6.362
SCATOLAME	KG.	880	769	1.899	2.858	6.406
TE'	KG.	10.868	4	2	21	10.895
VINI E SPUMANTI	LT.	5.071	449.523	27.750.926	514.063	28.719.583
TOTALE	KG.	5.384.613	10.649.040	12.241.571	1.403.481	29.678.705
	LT.	102.576	469.187	27.768.647	526.399	28.866.809

Figura 91 – FRODI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Descrittiva settore										
PERIODO GEN-DIC 2014	Marche	Emilia	Sardegna	Campania	Sicilia	Piemonte	Friuli V.G.	Veneto	TOTALE	
Interventi	2	1	1	2	3	2	3	1	15	
Violazioni	2	1	1	2	3	2	3	1	15	
Delitti	2	0	1	1	1	0	0	1	6	
Contravvenzioni	0	1	0	0	0	0	0	0	1	
Illeciti amministrativi	0	0	0	1	2	2	3	0	8	
Verbalizzati	2	1	1	2	4	2	3	1	16	
Non denunciati	0	0	0	1	2	2	3	0	8	
SEQUESTRI										
Alimentari, altri prodotti	Kg.	0	2.445	0	0	261	0	0	0	2.706
Cereali altri	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	70.000	70.000
Farine di cereali	Kg.	4	0	0	0	0	0	0	0	4
Legumi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	750.000	750.000
Melassi	Kg.	4	0	0	0	0	0	0	0	4
Riso	Kg.	17	0	0	0	0	0	0	0	17
Vini e spumanti	Lt.	0	0	0	0	0	0	59.652	0	59.652
Zucchero, prodotti a base di	Kg.	0	0	0	0	0	0	225	0	225
TOTALE KG.		25	2.445	0	0	261	0	225	820.000	822.956
TOTALE LT.		0	0	0	0	0	0	59.652	0	59.652

Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Controlli alle frontiere

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 2014 le seguenti importazioni:

- n. 4.066, per un totale di Kg. 54.549.989, di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";
- n. 45.742, per un totale di Kg. 307.551.608, di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";
- n. 3.086, per un totale di Kg. 17.797.611, di prodotti del capitolo 04 "latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove";
- n. 13.633, per un totale di Kg. 439.672.099, di prodotti del capitolo 07 "ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci";
- n. 29.358, per un totale di Kg. 1.176.272.880, di prodotti del capitolo 08 "frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni";
- n. 54.785, per un totale di Kg. 528.685.368, di prodotti del capitolo 09 "caffè, tè, mate e spezie";
- n. 3.381, per un totale di Kg. 4.637.675.055, di prodotti del capitolo 10 "cereali";
- n. 964, per un totale di Kg. 8.443.956, di prodotti del capitolo 11 "prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento";
- n. 8.389, per un totale di Kg. 1.481.916.183, 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.

Figura 92- CAMPIONI ANALIZZATI ANNO 2014

	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	
ALIM. UMANA & ANIM.		71	5	3249	124	2333	319		1715	25	1176	95	9112
OLI E GRASSI	338		84	994			601	373		13		336	2739
BIRRE - BEVANDE		85	35			29	58			97		144	448
CEREALI			8	145		25	14				237		429
LATTIERO - CASEARI		231								19			252
D.G.M.				203									203
SPIRITI		721	32		122	241	222			344	241		1923
VINI - ACQUEVITI		630	229		602	145	590			1305	643	1563	5707
ZUCCHERI - CACAO		197	9	124		66	66			118		118	698
Totale complessivo	338	1935	402	4715	848	2841	1870	373	1715	1921	2297	2256	21511

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 2014, sono stati effettuati 46.218 controlli sui passeggeri internazionali.

Mangimi

Nel settore dei mangimi sono state effettuate nel 2014 n. 4.443 importazioni, per un totale di Kg.2.814.429.506,33 di prodotti definiti nel capitolo 23 della Tariffa doganale d'uso integrata "residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali".

Sanità animale

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2014 n. 2.131 importazioni, per un totale di Kg. 423.594,99 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.

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, 664 controlli, *7 difformità accertate;*
- capitolo 03 della TARIC, 6.710 controlli, *72 difformità accertate;*
- capitolo 04 della TARIC, 241 controlli, *8 difformità accertate;*
- capitolo 07 della TARIC, 2.865 controlli, *65 difformità accertate;*
- capitolo 08 della TARIC, 4.728 controlli, *77 difformità accertate;*

- capitolo 09 della TARIC, 2.380 controlli, *55 difformità accertate*;
- capitolo 10 della TARIC, 963 controlli, *35 difformità accertate*;
- capitolo 11 della TARIC, 161 controlli, *5 difformità accertate*;
- capitolo 12 della TARIC, 1.261 controlli, *32 difformità accertate*;

Laboratori Chimici

Nell'ambito dei controlli degli alimenti e bevande svolti dai Laboratori Chimici delle Dogane, le principali categorie merceologiche oggetto di non conformità nel corso del 2014 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.

Passeggeri

Nello svolgimento delle attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali, nell'anno 2014, sono risultati non conformi 3.362 controlli nello specifico settore di prodotti alimentari, carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari trasportati a seguito dei passeggeri internazionali, col conseguente sequestro di 23.758 Kg e 1.501.882 lt. di prodotti di origine animale (1.711 pezzi). A tal proposito l'Agenzia delle dogane e dei monopoli fornisce annualmente al Ministero della Salute i dati relativi alle scorte illegali di prodotti di origine animale trasportati a seguito dei passeggeri, rinvenute nell'ambito dei controlli doganali effettuati.

Mangimi

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 538 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 12 difformità alla normativa doganale.

Sanità animale

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 109 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, e non sono state rilevate difformità alla normativa doganale.

Sportello unico doganale

Nel 2014 sono proseguiti i lavori per la completa 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. Come noto, 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, con evidenti benefici in termini di riduzione dei tempi e dei costi di sdoganamento, miglioramento della qualità dei controlli e riduzione dei costi per le amministrazioni.

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 proseguito nel 2014 la collaborazione volta alla concreta realizzazione dell'interoperabilità telematica. Numerosi sono stati gli uffici delle dogane ove nel 2014 è stato attivato lo sportello unico doganale relativamente alle materie di competenza del Ministero della Salute.

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 2014, l'Agenzia ha dedicato un'apposita sezione nell'ambito del Corso di formazione "I controlli doganali", tenutosi a Roma dal 27 al 29 maggio 2014 e dal 23 al 25 settembre 2014. Inoltre l'Agenzia ha preso parte a diverse attività seminariali, tra le quali la Food Fraud conference, organizzata presso il Ministero della salute il 23 e 24 ottobre 2014.

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.

All'importazione di prodotti di interesse del MANCP, 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.

Nella specifica materia c'è un trend tendenzialmente costante delle conformità alle relative norme di settore dei prodotti importati, anche grazie alle attività formative, informative e di sensibilizzazione condotte, anche congiuntamente, dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli e 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 consentono un'utile occasione per lo scambio informativo tra le differenti amministrazioni per la soluzione di criticità emerse nel corso delle attività di controllo.

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

In particolare, nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di istruzioni operative, come ad es. rafforzamento dei controlli alle frontiere per malattia da Virus Ebola in Africa Occidentale oppure le misure per la prevenzione dell'introduzione del virus nell'Unione Europea per afta epizootica in Nord Africa.

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

La progressiva implementazione dello sportello unico doganale nei settori di competenza del Ministero della Salute (coerentemente alla "Dichiarazione di Venezia in materia di dogana elettronica e implementazione dello Sportello Unico nell'Unione Europea" sottoscritta dai Direttori Generali delle dogane degli Stati Membri dell'UE il 14 e 15 ottobre 2014) ha confermato i benefici in termini di riduzione di tempi e costi di sdoganamento, il

miglioramento della 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 promotrice di diverse iniziative di promozione dello sportello unico, a livello nazionale ed internazionale.

L'attività svolta è poi risultata generalmente in linea con la programmazione effettuata, denotando anzi un incremento di circa il 17% dei controlli per quanto riguarda i passeggeri e di percentuali fino al 10% per quanto riguarda le altre tipologie di controlli effettuati nei settori doganale ed accise.

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 287.823 contro le 327.021 del 2013, le 319.650 del 2012 e le 358.196 del 2011. Le unità con infrazioni sono state 50.720. Nel 2013 le unità con infrazioni sono state 52.39, 50.780 nel 2012 e 53.180 nel 2011. La percentuale del 17,6% di unità con infrazioni del 2014 è aumentata rispetto a quella del 2013, ed in costante aumento dal 2010. Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nel settore della ristorazione e dei produttori e confezionatori.

Ancora numerose 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. Nel corso della raccolta dei dati si è ancora constatata la trasmissione di modelli di rilevazione a volte non completi dovuti, in taluni casi, all'unificazione dei servizi tra SIAN e SV o all'uso di diversi sistemi informativi regionali adottati per le loro rendicontazioni. Complessivamente sono stati adottati 66.628 provvedimenti amministrativi e 1.115 notizie di reato e coinvolgono principalmente la ristorazione, la distribuzione e l'attività di produzione e confezionamento.

Anche un'analisi dei trend sulle ispezioni effettuate negli ultimi sette anni indica una diminuzione delle stesse, particolarmente nei settori dei produttori e dei trasformatori.

Pertanto, per il futuro, è auspicabile che vengano rese disponibili ulteriori risorse.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 64.921 campioni (110.017 nel 2013, 124.846 nel 2012 e 117.185 nel 2011) con un totale di irregolarità pari al 2,3%, in aumento rispetto a quella degli ultimi tre anni (1,8%, 1,4% e 1,3% rispettivamente).

I dati raccolti e analizzati in questo rapporto sono stati inviati attraverso la compilazione dei classici Modelli A e B. Solo cinque Regioni hanno trasmesso i dati analitici attraverso il sistema NSIS.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, oltre a *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, si è evidenziato che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (*E. coli*, Stafilococchi) in prodotti a base di latte. Sono emerse contaminazioni da Stafilococchi ed *E. coli* anche nei prodotti della pesca. 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 le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente da problematiche a carattere merceologico per i grassi ed oli seguiti dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura. Diverse non conformità si riferiscono alla 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 nei prodotti lattiero caseari, nei piatti preparati e nella carne e prodotti a base di carne.

Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova. Si assiste, inoltre, ad un aumento rispetto al 2013 nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché nei prodotti della carne e in piatti preparati.

Infine, relativamente ai contaminanti chimici si è evidenziato quanto segue. Per le micotossine, rispetto al 2013, vi è una diminuzione di non conformità nella frutta secca e cereali e prodotti di panetteria. Per i metalli pesanti si assiste, oltre a non conformità nei prodotti della pesca, ad un aumento di non conformità rilevate nella categoria erbe, spezie e vegetali.

€ 8,80



170760006220