



MINISTERO DELLA SALUTE

Dipartimento per la Sanità pubblica, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti

**Ex Ufficio V – D.G.S.V.A. – Sicurezza Alimentare: Controllo Ufficiale,
Monitoraggio della Sicurezza Alimentare**



VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

Anno 2003



MINISTERO DELLA SALUTE

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la
Sicurezza degli Alimenti

Ex Ufficio V - D.G.S.V.A. - Sicurezza Alimentare: Controllo Ufficiale,
Monitoraggio della Sicurezza Alimentare

VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

ANNO 2003

***(Relazione riferita all'anno 2003 in
adempimento alla legge 7 agosto 1986, n° 462)***

Febbraio 2006

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione
e la Sicurezza degli Alimenti*

Capo Dipartimento: Dr. Romano Marabelli

A cura di:

- Ex Ufficio V -D.G.S.V.A.– Sicurezza alimentare: Controllo ufficiale, Monitoraggio della Sicurezza alimentare

Dott. Antonio Consolino (Direttore – Dirigente Chimico di II° Fascia)

Dott. Gerardo Califano (Coadiutore Chimico farmaceutico)

In stretta collaborazione con :

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
 - Servizi veterinari delle A.S.L.
 - Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.
 - Istituti Zooprofilattici Sperimentali
 - Agenzie Regionali per la protezione Ambientale / Presidi Multizonali di Prevenzione
 - Uffici territoriali del Ministero della Salute (P.I.F., U.V.A.C. e U.S.M.A.F.)
- Comando Carabinieri per la Sanità
 - Comando Carabinieri per la Sanità – Roma
- Ministero per le Politiche Agricole e Forestali
 - Ispettorato Centrale Repressione Frodi
- Ministero delle Finanze
 - Laboratori Chimici delle Dogane

SOMMARIO

INTRODUZIONE

<i>Generalità e struttura della relazione</i>	<i>1</i>
<i>Raccolta ed elaborazione dati</i>	<i>2</i>
<i>Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione</i>	<i>3</i>

I PARTE – PRINCIPI GENERALI ED PRGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO

UFFICIALE	7
<i>Servizio sanitario Nazionale.....</i>	<i>9</i>
<i>Regioni e Province autonome.....</i>	<i>11</i>
<i>Aziende Sanitarie Locali: Servizi di Igiene Pubblica e Servizi Veterinari.....</i>	<i>12</i>
<i>Ministero della Salute.....</i>	<i>13</i>
<i>Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti.....</i>	<i>15</i>
<i>Uffici periferici e territoriali del Ministero della Salute (USMAF, PIF, UVAC).....</i>	<i>16</i>
<i>Nuclei Antisofisticazione e Sanità.....</i>	<i>19</i>
<i>Istituto Superiore della Sanità.....</i>	<i>22</i>
<i>Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale.....</i>	<i>23</i>
<i>Istituti Zooprofilattici Sperimentali.....</i>	<i>25</i>
<i>Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.....</i>	<i>25</i>
<i>Ministero dell'Economia e delle Finanze.....</i>	<i>27</i>

**II PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA UFFICIALE
(PRELIEVI ED ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003
DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

<i>Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.</i>	31
<i>Servizi Veterinari delle A.S.L.</i>	32
<i>Nuclei Antisofisticazione e Sanità</i>	33
<i>Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (Ispezioni e Analisi)</i>	35
<i>Guardia di Finanza</i>	46

**III PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE
(ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003
DAI DIVERSI ORGANI COMPETENTI**

<i>Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale / Presidi Multizonali di Prevenzione</i>	49
<i>Istituti Zooprofilattici Sperimentali</i>	51
<i>Uffici territoriali del Ministero della Salute</i>	53
<i>Laboratori chimici delle Dogane</i>	54

IV PARTE – PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2003

<i>Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute)</i>	57
<i>Risultati del programma per l'anno 2003 relativo agli ortofrutticoli</i>	57
<i>Riepilogo dei risultati relativo ai cereali, vini e oli</i>	59
<i>Riepilogo globale dei risultati</i>	60

V PARTE – CONCLUSIONI

<i>Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2003 effettuate dai diversi Organismi</i>	65
--	----

**APPENDICE 1 – DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE
ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE**

<i>Abruzzo</i>	73
<i>Basilicata</i>	89
<i>Bolzano (P.A.)</i>	105
<i>Calabria</i>	121
<i>Campania</i>	137
<i>Emilia Romagna</i>	147
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	163
<i>Lazio</i>	179
<i>Liguria</i>	195
<i>Lombardia</i>	211
<i>Marche</i>	227
<i>Molise</i>	243
<i>Piemonte</i>	253
<i>Puglia</i>	269
<i>Sardegna</i>	285
<i>Sicilia</i>	301
<i>Toscana</i>	317
<i>Trento (P.A.)</i>	333
<i>Umbria</i>	349
<i>Valle d'Aosta</i>	365
<i>Veneto</i>	381
ALLEGATI, TABELLE E GRAFICI	438

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'anno **2003**, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 2003, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- l'Istituto Superiore di Sanità
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria
- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in cinque parti e due appendici.

La **I parte** riporta i principi generali del controllo ufficiale sui prodotti alimentari ed illustra, in dettaglio, l'organizzazione e le competenze del Sistema Sanitario Nazionale, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La **II parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2003 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **III parte** vengono riportati le risultanze delle attività di **controllo ufficiale** (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2003 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **IV parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 2003 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **V parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2003.

Le **appendici** sono così strutturate:

- la prima appendice riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2003;
- la seconda appendice comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

2. Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2003, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande ". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

3. Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE, in quanto oggetto di altri flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

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

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)

- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992*)
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

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

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

I PARTE
PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE
DEL CONTROLLO UFFICIALE

PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

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

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo ufficiale riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo.

Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale riguarda:

- 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 e le regole di conservazione.

Sono molteplici, sia a livello centrale sia territoriale, gli Organismi responsabili di diversi aspetti del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Ai livelli governativi nazionali e regionali, oltre ai compiti normativi nell'ambito delle diverse competenze, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero della Salute** opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti - D.G.S.V.A. ⁽¹⁾ e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici di Confine Terrestre e negli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, operano i Comandi dei **Carabinieri per la Sanità** ⁽²⁾ attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

A livello centrale opera l'**Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.)**, sia per una serie di compiti tecnico-scientifici che per l'effettuazione delle analisi di revisione.

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

⁽¹⁾ Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

⁽²⁾ Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

Il **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** opera a livello Centrale con l'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (I.C.R.F.), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, per l'effettuazione delle analisi di revisione, si avvale degli Istituti di Ricerca e Sperimentazione Agraria individuati con il D.M. 18 luglio 1986.

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

Nei successivi capitoli che seguono sono descritte in dettaglio l'organizzazione e i compiti delle suddette Amministrazioni deputate a svolgere sul territorio nazionale, per i rispettivi aspetti di competenza (sanitari, merceologici, fiscali), le attività di vigilanza e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Nell' **Allegato 1** viene illustrata l'organizzazione generale del sistema sanitario di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia.

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

Il Servizio Sanitario Nazionale è composto da enti ed organi di diverso livello istituzionale, che concorrono al raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Il **Servizio Sanitario Nazionale (S.S.N.)**, istituito con la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, si avvale di numerosi Organismi, sia a livello centrale che territoriale, per le attività di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, al fine del raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Fanno parte del Servizio Sanitario Nazionale, oltre al Ministero della Salute, coadiuvato dal **Consiglio Superiore di Sanità (CSS)**, enti ed organi di livello nazionale, quali:

➤ **Istituto Superiore di Sanità (ISS)**, un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico scientifici e di coordinamento tecnico. E' organo tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale e svolge funzioni di ricerca, di sperimentazione, di controllo e di formazione per quanto concerne la salute pubblica.

➤ **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.)**, enti sanitari di diritto pubblico dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale.

➤ Enti ed organi territoriali:

- **Regioni e Province autonome**, che programmano ed organizzano sul proprio territorio i servizi e le attività destinate alla tutela della salute, coordinano l'azione delle aziende unità sanitarie locali e delle aziende ospedaliere e ne verificano l'operato.

- **Aziende Sanitarie Locali**, che programmano ed organizzano l'assistenza sanitaria nel proprio ambito territoriale e ne garantiscono l'erogazione attraverso strutture pubbliche o private accreditate.

Fra le finalità del Servizio Sanitario Nazionale, la legge 833 del 1978 prevede la tutela della salute dei cittadini contro i rischi connessi al consumo di alimenti e bevande, tutela che deve essere conseguita secondo quanto disposto dall'art. 2 tramite "l'igiene degli alimenti, delle bevande e dei prodotti e avanzi di origine animale per le implicazioni che attengono alla salute dell'uomo, nonché la prevenzione e la difesa sanitaria degli allevamenti animali ed il controllo della loro alimentazione integrata e modificata".

Per il raggiungimento di tale obiettivo, la legge 833 prevede un'articolazione delle competenze tra vari livelli, sia centrali che regionali. Alle strutture centrali sono affidate, accanto alla potestà normativa nei rispettivi ambiti, prevalentemente funzioni di programmazione, di indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di vigilanza e di controllo sulle attività di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e bevande sono assegnate ai Comuni, che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali (A.S.L.).

La legge 462 del 1986, pur non modificando tale articolazione di competenze, rafforza le funzioni di programmazione e coordinamento del livello centrale prevedendo un collegamento più organico con le strutture operative del S.S.N. (Servizi di Prevenzione e Presidi Multizonali) e con le altre Amministrazioni centrali e periferiche che, seppure con finalità diverse da quelle della tutela della salute, si occupano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande.

Il ruolo del livello centrale, secondo quanto previsto dagli art. 4 e 5 della legge 833 del 1978, è di assicurare, anche in materia di tutela igienica degli alimenti e bevande, condizioni e garanzie di salute uniformi per tutto il territorio nazionale mediante lo strumento legislativo e l'esercizio delle funzioni di indirizzo e coordinamento delle attività amministrative delle Regioni. Di conseguenza, come previsto dall'art. 6 della citata legge 833, le materie riservate alle competenze dello Stato riguardano specificamente la potestà

di fissare disposizioni tecniche uniformi in merito agli standard di qualità e di salubrità degli alimenti, agli additivi e coloranti ammessi ed al loro modo di impiego, alle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, alle caratteristiche dei prodotti per l'alimentazione zootecnica, nonché all'autorizzazione ed ai modi di impiego degli antiparassitari e fissazione dei relativi residui nei prodotti destinati all'alimentazione.

Sono restates di competenza dello Stato le funzioni amministrative concernenti i rapporti internazionali e la profilassi internazionale marittima, aerea e di frontiera, anche in materia veterinaria, così come le attività di controllo sulle importazioni di prodotti destinati all'alimentazione.

Inoltre, il livello centrale ha il compito di svolgere tutti quegli interventi che, per il loro rilievo pluriregionale, nazionale o internazionale necessitano di indirizzi unitari e simultanei per l'esercizio dei quali il Ministero della Salute si avvale dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, secondo quanto disposto dal D.M. del 25.1.1979.

REGIONI E PROVINCE AUTONOME

L'organizzazione amministrativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, individuata dalle rispettive leggi regionali e provinciali, prevede, per quanto riguarda l'igiene degli alimenti e bevande, l'istituzione d'appositi uffici all'interno di strutture organizzative più complesse (variamente denominate nelle diverse Regioni quali, ad esempio, direzioni, dipartimenti, settori e servizi), che si occupano dell'esercizio delle competenze regionali in materia d'igiene pubblica e di veterinaria. Fa eccezione la Regione Valle D'Aosta dove il Servizio Veterinario è istituito esclusivamente a livello d'Azienda Sanitaria Locale.

Queste strutture fanno parte, in tutte le Regioni e Province autonome, degli Assessorati dell'area socio-sanitaria, tranne che nella provincia di Bolzano, in cui le competenze in materia veterinaria afferiscono all'Assessorato all'Agricoltura e Foreste (a livello zonale, tuttavia, le due funzioni convergono e sono esercitate, pure in servizi diversi, dalle Aziende Sanitarie Locali).

I compiti dei suddetti uffici delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano sono quelli di programmazione, indirizzo, e coordinamento e controllo dell'attività dei servizi e presidi delle A.S.L. che operano nel campo dell'igiene alimentare.

La legge 833 del 1978 attribuisce alle Regioni un ampio potere legislativo nel settore sanitario, prevedendo l'adozione da parte di esse di tutte le norme indispensabili per dare piena attuazione alla riforma sanitaria.

In particolare, per quanto riguarda l'organizzazione dei servizi e dei presidi delle A.S.L. preposti alla vigilanza e al controllo del comparto alimentare, la legge regionale prevede quanto segue:

1. stabilisce norme per il riordino dei Servizi Veterinari, tenendo conto tra l'altro del potenziale degli impianti di macellazione, di lavorazione e di conservazione delle carni e degli altri prodotti d'origine animale, della lotta contro le zoonosi e della vigilanza sugli stabilimenti di alimenti d'origine animale;

2. stabilisce norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria;

3. individua le Aziende Sanitarie Locali in cui sono istituiti i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione ambientale, ne definisce le caratteristiche funzionali e ne prevede le forme di coordinamento con i Servizi di Igiene Pubblica.

Inoltre, le Regioni hanno funzioni di programmazione delle attività svolte dalle A.S.L. anche nella materia dell'igiene degli alimenti e bevande, da attuarsi tramite lo strumento del Piano Sanitario Regionale e degli specifici Piani di coordinamento dell'attività di vigilanza del settore, da predisporre secondo quanto previsto dal decreto 24.6.1987 e successivi provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in attuazione della legge 462 del 1986.

AZIENDE SANITARIE LOCALI:

SERVIZI D'IGIENE PUBBLICA E SERVIZI VETERINARI

Alle A.S.L., quale strumento operativo dei Comuni, è affidato l'esercizio diretto delle funzioni di prevenzione, di controllo e di vigilanza dell'intero settore alimentare, dalla coltura alla raccolta dei prodotti agricoli, dagli allevamenti alla macellazione, dalla distribuzione (incluso il trasporto) ai relativi stoccaggi e immagazzinaggi, dalle trasformazioni artigianali o industriali al commercio, fino alla vendita al dettaglio con diretta immissione al consumo.

Tale attività di controllo comprende non solo la vigilanza ispettiva in senso stretto, ma anche tutte le altre attività finalizzate all'accertamento della qualità igienico-sanitaria degli alimenti (ad esempio, prelievo di campioni ed accertamenti analitici ed esame ispettivo delle carni) o alla verifica dell'idoneità dei locali, impianti, attrezzature e personale, sia in fase antecedente l'inizio delle attività lavorative (ad esempio, autorizzazioni sanitarie preventive per locali, mezzi di trasporto e libretto d'idoneità sanitaria per gli addetti agli alimenti), sia durante il loro svolgimento.

La legge 833 del 1978 prevede all'art. 14, tra le attribuzioni assegnate in particolare alle Aziende Sanitarie Locali nell'ambito delle proprie competenze, quelle concernenti:

a) l'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;

b) le profilassi e la polizia veterinaria, l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti d'origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili degli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci d'uso veterinario.

Tali attribuzioni afferiscono rispettivamente alla sfera di competenza dei Servizi d'Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari.

Le suddette funzioni, infatti, vengono svolte, in attuazione dell'art. 7 del D.L. del 30 dicembre 1992, n. 502, come modificato dall'art. 8 del D.L. del 7 dicembre 1993, n. 517, dai competenti **Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)**, subentrati ai Servizi di Igiene Pubblica, e **Servizi Veterinari (S.V.)** dei Dipartimenti di Prevenzione attualmente presenti presso le Aziende Sanitarie Locali.

MINISTERO DELLA SALUTE

Con il Decreto Ministeriale 12 settembre 2003, il Ministero della Salute è stato organizzato nei seguenti tre Dipartimenti, ciascuno con tre uffici di segreteria:

1. Il Dipartimento della qualità, che comprende:

- Direzione generale della programmazione sanitaria, dei livelli essenziali di assistenza e dei principi etici di sistema, con nove uffici.
- Direzione generale delle risorse umane e professioni sanitarie, con otto uffici.
- Direzione generale del sistema informativo, con sei uffici.

2. Il Dipartimento dell'innovazione, che comprende:

- Direzione generale dei farmaci e dispositivi medici, con quattordici uffici.
- Direzione generale della ricerca scientifica e tecnologica, con otto uffici.
- Direzione generale del personale organizzazione e bilancio, con nove uffici.

3. Il Dipartimento della prevenzione e della comunicazione, che comprende

- Direzione generale della prevenzione sanitaria, con nove uffici centrali, che coordina, per quanto di competenza, le attività degli Uffici di Sanità Marittima, Area e di Frontiera (U.S.M.A.F.).

- Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti, con quattordici uffici, che coordina, per quanto di competenza, gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) e i Posti di ispezione frontaliere (P.I.F.).

- Direzione generale della comunicazione e relazioni istituzionali, con cinque uffici.

- Direzione generale per i rapporti con l'Unione europea e per i rapporti internazionali, con sette uffici.

Il Ministero della Salute esercita le funzioni statali di competenza centrale; nel settore degli alimenti e delle bevande, esse riguardano:

- la produzione, la registrazione e il commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;

- la produzione, la registrazione, la ricerca, la sperimentazione, il commercio e l'informazione dei presidi sanitari;

- l'elencazione e la determinazione delle norme di impiego degli additivi e dei coloranti permessi nella lavorazione degli alimenti e delle bevande e nella produzione degli oggetti d'uso personale e domestico;

- la determinazione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali e dei recipienti destinati a contenere e conservare sostanze alimentari e bevande, nonché degli oggetti destinati in ogni caso a venire a contatto con sostanze alimentari;

- gli standard dei prodotti industriali;

- la determinazione d'indici di qualità e di salubrità degli alimenti e delle bevande alimentari;

- il riconoscimento delle proprietà terapeutiche delle acque minerali e termali e la pubblicità relativa alla loro utilizzazione a scopo sanitario;

- l'individuazione delle malattie infettive e diffuse del bestiame per le quali, in tutto il territorio nazionale, sono disposti l'obbligo di abbattimento e, se del caso, la distribuzione degli animali infetti o sospetti di infezione o di contaminazione;

- la determinazione degli interventi obbligatori in materia di zooprofilassi;

- le prescrizioni inerenti all'impiego dei principi attivi, degli additivi e delle sostanze minerali e chimico-industriali nei prodotti destinati all'alimentazione zootecnica, nonché quelle relative alla produzione e alla commercializzazione di questi ultimi prodotti;

- le attività internazionali concernenti il settore dell'igiene degli alimenti e la profilassi nelle materie veterinarie;

- la registrazione dei farmaci veterinari e degli integratori medicati.

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI ⁽¹⁾

Il Decreto 12 settembre 2003, riguardante il riordinamento del Ministero della Salute, ha modificato sostanzialmente la struttura del Ministero della Salute. L'art. 10 indica la struttura della Direzione che risulta articolata in 14 uffici di livello dirigenziale, riportati nell' **Allegato 2**.

La Direzione ha compiti di elaborazione di normative tecniche nonché di predisposizione degli atti di programmazione e indirizzo delle attività di vigilanza e controllo sanitario e veterinario su tutta la filiera alimentare (produzione, distribuzione e somministrazione). Analoghi interventi riguardano l'educazione alimentare e l'informazione al consumo, nonché la promozione di attività di studio e indagini al fine di assicurare alla popolazione italiana elevati livelli di tutela nutrizionale. Altri compiti riguardano le attività istruttorie destinate al rilascio delle autorizzazioni all'immissione in commercio, fra l'altro, dei presidi sanitari e dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. Inoltre, sono predisposti dalla Direzione gli atti relativi all'autorizzazione a produrre preparati fitosanitari.

Rientrano nei compiti di questa Direzione anche le attività ispettive funzionali al rilascio di autorizzazioni di competenza centrale. La Direzione è, infine, punto di contatto nell'ambito del sistema di scambio rapido di informazioni (sistema di allerta) dell'Unione Europea in caso di rischio derivante dal consumo di prodotti alimentari.

La Direzione ha altre competenze che riguardano indirettamente la salubrità e la sicurezza degli alimenti d'origine animale. Essa ha, infatti, il compito di elaborare e di gestire la profilassi della tubercolosi bovina e delle brucellosi animali, il compito di autorizzare la produzione di additivi e di integratori semplici e medicati per mangimi nonché di specialità medicinali per uso veterinario, il compito di pianificare la lotta alle zoonosi.

La Direzione ha, inoltre, competenze in materia di profilassi pianificata obbligatoria e volontaria delle malattie degli animali, d'igiene zootecnica e di polizia veterinaria, di tutela del benessere animale.

Tra le competenze della Direzione rientra il compito di coordinare ed indirizzare l'attività di vigilanza e di controllo degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e degli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F. ed U.V.A.C.).

⁽¹⁾ Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

UFFICI PERIFERICI E TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il Ministero della Salute, oltre che in uffici centrali, è articolato in uffici distribuiti su tutto il territorio che, in relazione alle loro specifiche competenze, svolgono attività di controllo e offrono servizi agli utenti.

Già previsti come "Uffici Sanitari Speciali" dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. del 27 luglio 1934, n. 1265, sono diventati con la legge istitutiva del Ministero della Sanità (23 marzo 1958, n. 296) organismi periferici del Ministero stesso.

Sono ordinati su base circoscrizionale in uffici periferici principali ed uffici da questi dipendenti. I parchi quarantenari e d'acclimatazione per animali esotici nonché le stazioni zoosanitarie, previsti dall'art. 33 della legge 30 aprile 1976, n. 397, sono equiparati agli uffici veterinari dipendenti. Essi si articolano in:

- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)
- Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici: Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

In questi anni, caratterizzati dall'aumentato flusso di merci, di persone e di mezzi di trasporto da e verso ogni parte del mondo, riveste un ruolo di rilievo un settore della sanità pubblica, la sanità transfrontaliera, attuata anche attraverso gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute dislocate omogeneamente sul territorio nazionale.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie. Attraverso il personale tecnico che vi opera, sono la prima struttura chiamata ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario.

Inoltre, forniscono ai viaggiatori un valido supporto di prevenzione alle malattie infettive e svolgono importanti attività medico-legale, sul personale marittimo nazionale, e di vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto su navi di bandiera italiana.

Questi uffici, negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, esercitano le funzioni di profilassi internazionale e di sanità pubblica previsti dal D.M. 2 maggio 1985 e successive modifiche, ed in particolare vigilano sull'importazione delle merci, prevalentemente di origine vegetale, destinate all'alimentazione umana e dei presidi sanitari. Essi, inoltre, nell'ambito territoriale di competenza (area portuale e aeroportuale) svolgono le seguenti funzioni:

- rilasciano l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e di depositi all'ingrosso di prodotti alimentari;
- vigilano sull'igiene degli alimenti;
- vigilano sullo stato sanitario del personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, disponendo i necessari accertamenti nonché i trattamenti di profilassi cui detto personale deve sottoporsi.

Per l'esercizio delle proprie funzioni, gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera si avvalgono dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari (P.M.P., I.Z.S. /A.R.P.A.).

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera sono 12, di livello dirigenziale non generale, omogeneamente distribuiti sul territorio nazionale, ognuno con precisi ambiti e relative unità territoriali (Decreto del Ministero della Salute del 12.09.2003).

Gli Uffici attualmente operanti, infatti, sono **34** (12 uffici principali + 22 unità territoriali), distribuiti su base regionale e diretti da funzionari del ruolo medico del Ministero della Salute (**Allegato 3**).

Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici:

Posti di Ispezione Frontaliera ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

I **Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.)** sono Uffici veterinari periferici del Ministero della Salute riconosciuti ed abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i controlli veterinari su animali vivi e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi con le modalità di cui alle direttive n. 97/78/CE e n. 91/496/CEE, recepite rispettivamente con decreto legislativo 25 febbraio 2000, n°80 e decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

Oltre ai controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti dai Paesi Terzi, alcuni P.I.F. effettuano, ai sensi del Regolamento CEE 615/98, controlli sul benessere degli animali vivi, bovini in particolare, destinati all'esportazione verso i Paesi Terzi.

Complessivamente l'attività dei P.I.F. viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso i principali confini stradali, ferroviari, aeroportuali e portuali.

Ogni P.I.F. è abilitato al controllo di una certa gamma merceologica in funzione delle strutture possedute e secondo le categorie fissate con decisione comunitaria aggiornata annualmente.

A partire dal 1991 i P.I.F. sono oggetto di sopralluoghi periodici da parte di ispettori comunitari al fine di verificare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Al 31 dicembre 2003 risultano essere abilitati controlli **38** P.I.F., di cui 25 sono sede di Ufficio veterinario principale e 13 sono sedi dipendenti. Complessivamente l'attività viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso 6 confini stradali o ferroviari, 15 aeroporti e 17 porti. Alcuni Uffici veterinari periferici risultano essere contemporaneamente posti di ispezione frontaliere portuale, aeroportuale oppure stradale o ferroviario. Gli **Allegati 4 e 4 bis** riportano, rispettivamente, l'elenco dei P.I.F. e la loro localizzazione geografica.

I 38 PIF italiani svolgono, assieme ai 232 P.I.F. localizzati negli altri 14 Paesi membri dell'Unione Europea, un'importante azione di controllo sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati nell'Unione Europea dai Paesi terzi. Si tratta di una fondamentale azione di verifica delle garanzie sanitarie fornite dal paese esportatore per ogni singola partita di merce diretta all'Unione Europea.

Gli **Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (U.V.A.C.)** sono uffici periferici del Ministero della Salute istituiti con il decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.

Le funzioni ed i compiti degli U.V.A.C. sono stati determinati con decreto del Ministro della Salute 18 febbraio 1993. Ciascuno dei **17** U.V.A.C. operanti ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni (vedi **Allegato 5**).

I compiti prioritari degli U.V.A.C. in riferimento alle merci (animali e prodotti di origine animale) di provenienza dagli altri Paesi della Comunità europea sono costituiti da:

- determinazione delle percentuali di controllo in funzione del tipo di merce e della provenienza;
- applicazione, in coordinamento con i Servizi Veterinari delle Regioni e delle Aziende Sanitarie Locali, dei provvedimenti restrittivi emanati dal Ministero della Salute;
- coordinamento e verifica dell'uniformità, in collaborazione con le Regioni, delle attività di controllo effettuate dai servizi veterinari delle AA.SS.LL.;

- gestione dei flussi informativi relativi alle merci oggetto di scambio intracomunitario;
- consulenza tecnico-legislativa anche in caso di contenzioso comunitario.

Per far fronte ai compiti sopra elencati è di fondamentale importanza conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Paesi della Comunità. A tal fine sono previsti due strumenti di informazione che in parte si sovrappongono e si integrano.

Il primo di questi strumenti, introdotto dal legislatore nazionale con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, consiste nell'aver imposto ai destinatari delle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da un altro Stato membro l'obbligo di segnalare, con almeno un giorno di anticipo, l'arrivo delle merci all'U.V.A.C. ed al Servizio Veterinario dell'A.S.L. competenti per territorio. Per rendere più efficace tale meccanismo di prenotifica si è previsto anche che gli operatori debbano essere registrati presso gli U.V.A.C e, in taluni casi, abbiano stretto apposita convenzione con gli stessi uffici.

Il secondo strumento, relativo originariamente solo al settore degli animali (sistema ANIMO - ANimal MOVement) e poi esteso ad alcune tipologie di prodotti di origine animale (es. farine animali) di provenienza comunitaria, consiste nell'obbligo di trasmissione (il giorno stesso dell'emissione del certificato sanitario), da parte dell' Unità Veterinaria Locale del Paese membro speditore all'autorità sanitaria del Paese ricevente (Servizio Veterinario A.S.L. e Ministero della Salute per quanto riguarda l'Italia), di un messaggio con cui vengono segnalati i dati più rilevanti della partita spedita.

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI E SANITÀ ⁽²⁾

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

A partire dal 15 ottobre 1962, i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.) si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

⁽²⁾ Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

A seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma, d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei Anti Sostituzioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisostituzioni e Sanità".

Il 5 novembre 1963, il Ministro della Sanità conferì ai N.A.S. gli stessi poteri spettanti agli Organi tecnici del suo Dicastero (Ispettori sanitari), finalizzati a legittimare, in qualsiasi momento, accertamenti ed ispezioni di carattere sanitario.

A seguito dell'entrata in vigore della legge 833 del 1978 e della nuova ripartizione di competenze fra livello centrale, regionale e locale, il Ministro della Sanità, con D.M. 25.1.1979, sancì l'impiego dei Nuclei Antisostituzioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, sia per il disimpegno di quei servizi di vigilanza che per il loro rilievo pluriregionale, nazionale ed internazionale devono essere svolti con indirizzo unitario e con simultaneità a tutela dell'interesse nazionale, sia per gli interventi non programmabili e a carattere d'urgenza di competenza del Ministero stesso.

Istituiti inizialmente solo nelle grandi città, i N.A.S. ampliarono progressivamente le proprie strutture, fino a giungere a quella recente, composta da un organismo centrale, il Comando Carabinieri per la Sanità, presso il Ministero della Sanità, da **3** Comandi di Gruppo A.S., con sede a Milano, Roma e Napoli, rispettivamente con giurisdizione sull'Italia settentrionale, centrale e meridionale, e da **35** N.A.S., dislocati nei 19 capoluoghi regionali e a Trento per le Province autonome di Trento e Bolzano, nonché in alcuni capoluoghi di provincia in relazione all'indice d'industrializzazione, alla presenza d'insediamenti zootecnici intensivi o alla particolare natura del territorio.

Dal 1° luglio 1996 il Comando Carabinieri Antisostituzioni e Sanità e il Comando Carabinieri Antidroga si sono unificati assumendo la denominazione di "Comando Carabinieri per la Sanità".

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei Nas hanno i poteri degli Ispettori Sanitari. E questi poteri ne legittimano l'intervento in tutti quei luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

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

I N.A.S. svolgono la propria attività attraverso alcune specifiche modalità: in primo luogo c'è l'azione investigativa, che richiede una professionalità specifica e una precisa

conoscenza dell'ambiente socio-economico in cui si opera; quindi la pianificazione operativa mensile, nel corso della quale vengono effettuati controlli, per un intero mese, in uno o più settori di intervento su tutto il territorio nazionale; infine i servizi di controllo in campo nazionale su obiettivi precedentemente individuati e pianificati d'intesa con il Ministero della Salute.

Le indagini nel settore delle sofisticazioni alimentari, data la peculiarità degli illeciti che si perseguono, sono condotte con criteri operativi che differiscono sostanzialmente dalle normali tecniche di polizia giudiziaria, sia in relazione alla particolare natura dei settori di azione, sia soprattutto per le possibilità che hanno alcuni personaggi senza scrupoli di realizzare frodi sempre più sottili e insidiose attraverso lo sfruttamento delle sofisticate tecnologie applicate nel settore dell'industria alimentare e farmaceutica».

I N.A.S. hanno competenze su ben 16 settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini:

- acque e bibite
- carni ed allevamenti
- conserve alimentari
- cibi destinati ad una alimentazione particolare
- farine, pane e pasta
- latte e derivati
- oli e grassi
- prodotti ittici
- salumi e insaccati
- vini e alcolici
- zuccheri e sofisticanti
- ristorazione
- prodotti fitosanitari
- mangimi e prodotti zootecnici
- farmaceutici e sanità
- stupefacenti e comunità terapeutiche
- interventi vari.

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

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

E' un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico-scientifici e di coordinamento tecnico. Esso svolge funzioni di ricerca, sperimentazione, controllo, consulenza, documentazione, promozione e formazione in materia di sanità pubblica in Italia.

L'Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.) è uno dei maggiori centri di ricerca in Italia, dotato di strutture e ordinamento particolari e d'autonomia scientifica. Istituito nel 1934, è dal 1978 organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale.

Nel quadro dell'organizzazione sanitaria, l'Istituto esplica attività di ricerca scientifica ai fini della tutela della salute pubblica, esegue controlli di Stato, controlli analitici ed esami tecnici di brevetti e di progetti per la parte igienico-sanitaria; elabora norme tecniche concernenti farmaci, alimenti, prodotti attività ed opere nel settore igienico-sanitario, promuove ed organizza convegni e corsi d'aggiornamento ed addestramento tecnico-scientifico per gli operatori sanitari del Paese.

In particolare, l'Istituto esplica attività di revisione delle analisi in relazione agli accertamenti analitici effettuati su matrici alimentari e su altri prodotti d'impiego in campo alimentare, di cui alla legge 283 del 1962.

L'Istituto è articolato nei seguenti 7 Dipartimenti, a loro volta suddivisi in reparti:

- Ambiente e connessa prevenzione primaria
- Biologia cellulare e neuroscienze
- Ematologia, oncologia e medicina molecolare
- Farmaco
- Malattie infettive, parassitarie ed immunomediate
- Sanità alimentare ed animale
- Tecnologie e salute

e 3 Centri Nazionali Tecnici:

- Centro nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute
- Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari
- Centro nazionale trapianti

oltre ai seguenti Servizi tecnico-scientifici:

- Servizio biologico e per la gestione della sperimentazione animale
- Servizio informatico, documentazione, biblioteca ed attività editoriale

che intendono realizzare, gestire e sviluppare attività strumentali per le attività di ricerca, controllo e formazione dell'Istituto e sono articolati in Settori.

Nel settore dell'igiene degli alimenti, l'Istituto Superiore di Sanità, in base alla legge 7 agosto 1986, n. 462 (art. 16 punto 3), indica ai laboratori dei PMP/ARPA ed ai laboratori degli IZS i criteri e le metodiche d'analisi dei prodotti alimentari, ne coordina le attività tecniche ed esercita sugli stessi la vigilanza tecnica limitatamente ai compiti di sanità pubblica. Gli enti dell'Istituto che interfacciano direttamente con il S.S.N. in materia di alimenti e bevande sono il Dipartimento di Sanità alimentare ed animale e il Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari.

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE/AGENZIE REGIONALI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

I Presidi Multizonali di Prevenzione sono strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale che svolgono attività specifica nell'area della prevenzione rivolta a territori la cui estensione include più di un'Azienda Sanitaria Locale. Essi sono gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale, nel cui territorio sono ubicati nel rispetto delle norme stabilite dalla legge regionale, che è diretta in particolare ad assicurare il collegamento funzionale ed il coordinamento dei medesimi Presidi con i Servizi di prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali interessate.

L'attività esplicata, incentrata sul controllo degli alimenti e delle bevande e sulla tutela dell'igiene ambientale, dell'igiene, nonché sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, si è accresciuta di sempre nuove incombenze, anche in relazione al recepimento di disposizioni comunitarie.

In attuazione delle disposizioni del D.L. 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61, recante "disposizioni urgenti sulla riorganizzazione dei controlli ambientale e istituzionali dell'Agencia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente", sono state istituite le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.). A seguito di tali istituzioni, iniziate nel biennio 1995-1996, si è verificato il trasferimento dei P.M.P. nelle A.R.P.A., per lo svolgimento d'attività analitiche principalmente indirizzate al settore ambientale. In tale contesto è auspicabile che sia perseguito dai diversi livelli istituzionali l'obiettivo della massima integrazione e coordinamento delle attività analitiche svolte in materia di tutela dell'ambiente e di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande. L' **Allegato 6** riporta l'elenco dei laboratori pubblici ARPA/PMP dislocati sul territorio nazionale.

Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente (ARPA)

L'art. 03 della legge 61/94 ha assegnato il compito alle Regioni di istituire proprie Agenzie regionali per l'ambiente (ARPA). Le ARPA devono fornire il supporto tecnico-scientifico necessario per la pianificazione e gli interventi a livello regionale, gestire l'informazione ambientale regionale, organizzare programmi di educazione e formazione ambientale e, soprattutto, effettuare i controlli e le azioni di prevenzione ambientale tramite le proprie strutture tecniche presenti sul territorio. Alle ARPA sono attribuiti il personale e le attrezzature dei PMP (Presidi Multizonali di Prevenzione), nonché quelli dei servizi delle ASL adibiti alle attività a carattere in campo ambientale.

Nell' **Allegato 7** è riportato l'elenco delle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.).

Le prime sei Agenzie (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Provincia di Trento, Emilia-Romagna e Toscana) nacquero nel 1995, come conseguenza del referendum abrogativo che tolse alle U.s.l. le competenze sui controlli ambientali. Tra i principali compiti delle Agenzie rientrano il monitoraggio e il controllo del territorio e delle attività umane, la valutazione di impatto ambientale di piani e opere e il supporto tecnico-scientifico dei referenti istituzionali (Regione, Province, Comuni) in materia ambientale.

Alle prime sei Agenzie nel 1996 si aggiunse il Veneto, nel 1997 vennero costituite le Agenzie della Provincia di Bolzano e delle Regioni Marche e Basilicata, nel 1998 seguirono quelle del Friuli Venezia Giulia, Umbria, Abruzzo, Lazio e Campania, nel 1999 della Lombardia, Puglia e Calabria, nel 2000 del Molise e nel 2001 della Sicilia. Non ancora istituita, ma già definita nei suoi aspetti formali, l'Agencia della Sardegna.

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono Enti sanitari a valenza regionale o interregionale dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, soggetti alla vigilanza e al controllo delle Regioni. Sono enti sanitari dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale. Sono inoltre soggetti, limitatamente all'attività di sanità pubblica, all'azione di coordinamento tecnico da parte dell'Istituto Superiore di Sanità, e all'azione di coordinamento e indirizzo generale da parte della Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti. Questi Istituti, che a norma della legge 5/3/1986 n. 68 fanno parte del comparto del Servizio Sanitario Nazionale, sono articolati in sedi centrali e sezioni provinciali o interprovinciali che costituiscono un sistema di rete interconnesso e operano in stretto rapporto con le Aziende Sanitarie Locali.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.) con le loro **10** sedi centrali (vedi **Allegato 8**) e le **90** sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia costituiscono una struttura sanitaria integrata, unica in Europa e nel mondo, in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente, per la salvaguardia della salute dell'uomo.

La funzione di raccordo e coordinamento delle attività degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali è svolta dalla Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti del Ministero della Salute, che ne definisce, mediante il lavoro della Commissione Scientifica Nazionale, le linee guida e le tematiche principali.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Il Ministero delle Politiche agricole e forestali (**Mipaf**), istituito nel 1946 e sottoposto poi a riforma organizzativa, da ultimo in base al D.P.R. n. 79 del 23/3/2005 e al D.M. 05/08/2005, elabora e coordina le linee politiche agricole forestali agroalimentari e per la pesca a livello nazionale, europeo e internazionale. Il Mipaf comprende:

- il Dipartimento delle filiere agricole e agroalimentari (con tre Direzioni Generali),
- il Dipartimento delle politiche di sviluppo (con quattro Direzioni Generali),
- l' Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (**ICRF**),

- il Corpo Forestale dello Stato (**CFS**).

L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi è l'organo tecnico del Ministero per le Politiche Agricole istituzionalmente preposto alla garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla tutela dei consumatori.

Per il conseguimento dei propri obiettivi l'Ispettorato programma annualmente, sulla base di un apposito decreto emanato dal Ministro, un'attività di vigilanza che si concretizza in controlli che interessano tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione alla vendita al dettaglio.

I controlli consistono essenzialmente in sopralluoghi ispettivi, verifiche documentali, prelevamento di campioni che vengono successivamente analizzati nei laboratori dell'Ispettorato o in quelli degli istituti (universitari o altri istituti pubblici particolarmente qualificati) con i quali l'Ispettorato stipula convenzioni triennali di collaborazione scientifica. Le irregolarità accertate nel corso dell'attività possono dar luogo a sanzioni e vengono segnalate alle autorità giudiziarie o amministrative per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

Nei limiti del servizio cui è destinato, il personale dell'Ispettorato riveste la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria. Per lo svolgimento dei compiti cui è preposto, il personale dell'Ispettorato è inoltre dotato di contrassegno di stato che lo abilita a fermare i veicoli di ogni specie.

I **21** Uffici periferici, opportunamente dislocati sul territorio nazionale, costituiscono il braccio operativo dell'Ispettorato. Ciascuno di essi è dotato di un laboratorio con strumentazioni all'avanguardia per le analisi dei campioni dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario prelevati nel corso dell'attività ispettiva o trasmessi da altri organi di controllo (G.d.F., Arma dei CC, USL) che si rivolgono all'Ispettorato per richiederne la collaborazione.

Nello svolgimento dei propri compiti l'Ispettorato opera in concorso con le altre forze di polizia. Collabora inoltre strettamente con gli organismi analoghi presenti negli altri Stati membri dell'Unione Europea, con i quali realizza, tra l'altro, programmi di controllo comuni che interessano l'intero territorio dell'Unione.

Per la pianificazione dell'attività e l'analisi dei risultati ottenuti l'Ispettorato si avvale di un complesso sistema informativo che viene tenuto costantemente aggiornato grazie alla continua raccolta informatizzata dei dati. La sede centrale e gli uffici periferici sono collegati da una rete di telecomunicazione per gli scambi informativi. L'acquisizione dei dati nel sistema avviene anche mediante strumenti tecnologicamente avanzati quali i personal computer portatili in dotazione alle squadre ispettive.

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Il Ministero delle Finanze o, più precisamente, in ragione del D. Lgs. n. 300 del 1999, Ministero dell'Economia e delle Finanze, è in Italia l'organismo che nel Governo ha il compito di controllare le entrate e le uscite dello Stato.

Alle sue dirette dipendenze ha vari altri uffici o organismi, i più importanti sono:

- Ragioneria generale dello Stato
- Agenzie fiscali
- Agenzia delle entrate
- Agenzia del demanio
- Agenzia delle dogane
- Agenzia del territorio
- Amministrazione dei monopoli

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

Agenzia delle Dogane

La Dogana, in Italia specificatamente **Agenzia delle Dogane**, dipendente direttamente dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, è l'ente preposto al controllo dell'entrata e dell'uscita delle merci dal territorio nazionale, sia che si tratti di materiali a seguito dei viaggiatori che di trasporto di merci.

Ai giorni nostri la Dogana ha diversi compiti, dei quali alcuni poco conosciuti, ma principalmente rimane l'ente addetto a controllare i traffici delle merci, non solo ai fini impositivi ma anche in difesa dell'industria e del consumatore nazionale.

I Laboratori Chimici delle Dogane svolgono:

- attività operativa diretta per Pubblica Amministrazione con emissione di certificato di analisi, ivi compresa quella a favore del Ministero della salute per la collaborazione analitica nel controllo dei prodotti alimentari all'importazione;

- attività di consulenza tecnica, per la loro particolare specializzazione nel campo analitico-merceologico;
- attività di studi, di ricerche e di sperimentazione, ovvero:
 - in collaborazione con organismi istituzionalmente delegati alla ricerca scientifica (quali CNR ed Università) e sulla base del coordinamento comunitario (quali il programma quadro per il supporto ai laboratori doganali e agli studi per l'applicazione dei regolamenti comunitari), si studiano in particolare gli sviluppi e la messa a punto di nuove e più affidabili metodiche d'analisi chimica specialmente in relazione all'applicazione di nuove strumentazioni scientifiche ed all'applicabilità di nuove disposizioni normative, approfondendo le conoscenze in materia di nuove produzioni di merci o di innovazioni nelle tecnologie di produzione, di trasformazione o di confezionamento
 - con la predisposizione di opportuni proficiency tests si valuta l'affidabilità dei risultati analitici prodotti
 - viene coordinato l'aggiornamento e la formazione professionale degli analisti sulle tecnologie analitiche e sulle metodologie strumentali in relazione all'evoluzione delle disposizioni legislative e regolamentari che comportano modifiche nelle analisi di controllo delle merci
 - viene mantenuto, in seno agli uffici della Commissione Europea, il collegamento scientifico ed operativo con i laboratori degli altri Paesi dell'UE al fine di assicurare, in ogni punto di accesso delle merci provenienti da Paesi terzi, un servizio chimico di qualità riconosciuta (conforme alle norme europee EN 45000 previste per i laboratori chimici) e di sicura affidabilità per la difesa degli interessi economici e commerciali dell'UE.

L' **Allegato 9** riporta l'elenco dei laboratori chimici delle Dogane.

Guardia di Finanza

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla **Guardia di Finanza**, sono individuabili quattro grandi "aree operative" all'interno delle quali si collocano le diversificate attività di servizio, di natura tributaria ed extratributaria, cui quotidianamente attendono i reparti dislocati su tutto il territorio nazionale:

- attività di polizia finanziaria
- attività di polizia economica, finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari
- attività di polizia giudiziaria
- attività di polizia di sicurezza

II PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE
(PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI
DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

1. Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)** delle A.S.L. durante l'anno 2003 sono riportati in **Tab. 1**.

I S.I.P./S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **243.502** unità, corrispondenti al **29,9%** del numero di unità totali (**814.594**) presenti sul territorio (**Mod. A**), di cui **43.187**, corrispondente al **17,7%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un lieve aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**16,3%** per l'anno 2002).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **311.186**, pari al **38,2%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P./S.I.A.N. hanno effettuato **mediamente 1,3 ispezioni per unità controllata**.

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nel **Graf. 2a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2003, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria – produttori e confezionatori - distribuzione – trasporti – ristorazione – produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione, e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, dei produttori e confezionatori, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nel **Graf. 2b**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: ristorazione (21,7%), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (21,6%), produttori e confezionatori (17,7%), distribuzione (12,7%) e, in misura inferiore, trasporti (11,0%) e produttori primari (6,0%).

Il **Graf. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- Igiene generale (46,5%), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (31,6%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- Altro (**16,7%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**2,8%**).
- Composizione (**1,9%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**0,5%**).

Il **Graf. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi Veterinari (S.V.)** delle A.S.L. durante l'anno 2003 sono riportati in **Tab. 5**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **348.030** unità, pari al **59,8%** del numero totale di unità (**581.666**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.323.821**, pari ad **una media di 3,8 ispezioni per unità controllata**, numero superiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività: produzione primaria (**662.492**), produzione e confezionamento (**347.471**) e distribuzione (**181.243**).

Le unità controllate sono risultate pari a **348.030**, di cui **21.835**, pari al **6,3%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando un livello di irregolarità superiore rispetto all'anno precedente (**4,7%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2003 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale.

Nel **Graf. 6a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2002, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria – produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della produzione primaria e della distribuzione e, in misura decrescente, quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, della ristorazione, e dei produttori e confezionatori. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Graf. 6b**. Le percentuali di infrazioni

più elevate si riscontrano nelle classi della *produzione e confezionamento* (**28,5%**), della *ristorazione* (**11,5%**), della *distribuzione* (**11,3%**), della *produzione e confezionamento al dettaglio* (**7,8%**), dei *trasporti* (**3,7%**), e della *produzione primaria* (**1,6%**).

Il **Graf. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- *igiene generale* (**37,4%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- *Igiene* (**33,1%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- *Altro* (**24,5%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- *Etichettatura e presentazione* (**2,6%**).
- *Contaminazione (diversa da quella biologica)* (**1,3%**).
- *Composizione* (**1,1%**).

Il **Graf. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dal Comando Carabinieri per la Sanità attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) durante il 2003 sono riportati in **Tab. 9**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **39.352** ispezioni, con **5.677** infrazioni penali (**14,4%**) e **22.620** infrazioni amministrative contestate (**57,5%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in aumento rispetto all'anno precedente (**54,8%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (35,6%)
- ◆ carni e allevamenti (18,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (14,3%)
- ◆ prodotti ittici (7,0%)
- ◆ latte e derivati (5,5%)
- ◆ acque e bibite (5,2%)
- ◆ oli e grassi (4,2%)
- ◆ vini e alcolici (3,6%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ salumi e insaccati (1,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (0,9%)
- ◆ alimenti dietetici (0,8%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ◆ ristorazione (89,2%)
- ◆ farine, pane e pasta (82,0%)
- ◆ carni e allevamenti (74,4%)
- ◆ latte e derivati (62,7%)
- ◆ prodotti ittici (53,5%)
- ◆ conserve alimentari (51,0%)
- ◆ salumi e insaccati (46,4%)
- ◆ vini e alcolici (42,4%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (39,5%)
- ◆ oli e grassi (37,0%)
- ◆ acque e bibite (31,1%)
- ◆ alimenti dietetici (21,2%)

Nella **Tab. 9** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

RELAZIONE SULL'ATTIVITA' SVOLTA NEL CORSO DEL 2003

L'attività organizzativa svolta nel 2003

Nell'anno 2003 è stata realizzata la riorganizzazione della struttura operativa dell'Ispettorato, così come definita nel regolamento di riorganizzazione pubblicato con D.M. 13 febbraio 2003, n. 44. Il riordino dell'apparato organizzativo dell'Ispettorato, rimasto immutato sin dall'istituzione avvenuta nel 1986, si è reso necessario al fine di garantire una più efficace tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e rendere maggiormente incisiva l'azione di controllo istituzionale attraverso una presenza più diffusa e capillare sul territorio. Esso risponde anche alla necessità di razionalizzare l'utilizzo delle risorse per corrispondere ai criteri di efficacia, efficienza ed economicità richiesti all'azione amministrativa.

Nella definizione del nuovo assetto organizzativo si è tenuto conto di una serie di fattori che stanno radicalmente modificando il contesto del comparto agroalimentare, quali i profondi mutamenti strutturali dei mercati internazionali, la nuova impostazione delle politiche di sostegno al comparto, sempre più orientate a promuovere la qualità e la salubrità degli alimenti, l'innovazione delle tecniche produttive, l'inasprimento della concorrenza.

La nuova organizzazione dell'Ispettorato ha previsto:

- 6 Uffici di livello dirigenziale presso l'Amministrazione centrale, allo scopo di potenziare le funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento delle attività istituzionali, assicurando in tal modo una più razionale gestione delle risorse;
- 11 Uffici periferici di livello dirigenziale con 16 sedi distaccate, di cui 5 di nuova apertura (Udine, Brescia, Verona, Campobasso e Potenza) al fine di assicurare una azione di presidio sul territorio più diffusa, maggiormente omogenea e coerente con l'articolazione delle attività imprenditoriali e con il rischio di commissione di frodi.
- 5 Laboratori di livello dirigenziale con 7 sezioni distaccate, di cui 3 attive sino al 31 dicembre 2005, gettando così le basi per la creazione di centri analitici specializzati, in grado di esercitare un rigoroso controllo di qualità sull'attività analitica effettuata e di svolgere ricerche finalizzate alla definizione di nuove metodiche d'analisi applicabili al controllo.

Infine, coerentemente con le previsioni contenute negli artt. 4 e 5 del citato D.M. 13 febbraio 2003, n. 44, sono stati costituiti due Comitati tecnici presieduti dal Ministro delle politiche agricole e forestali o da un suo delegato:

- il primo, formato da tre rappresentanti del Ministero delle politiche agricole e forestali – uno appartenente all’Ispettorato e due ai Dipartimenti in cui si articola il Ministero – e da rappresentanti di ciascuna regione e provincia autonoma, con il compito di individuare idonee forme di cooperazione atte a consentire una più efficace operatività dell’azione istituzionale dell’Ispettorato;

- il secondo, formato dai rappresentanti di tutti gli organismi di controllo con i quali l’Ispettorato è chiamato ad operare in concorso dalla legge 462/86, con il compito di rendere più agevole la concertazione di azioni comuni volte ad attuare una più energica lotta alle frodi e un migliore controllo del territorio.

L’attività di controllo svolta nel 2003

In ottemperanza alle finalità istituzionali di prevenzione e repressione delle frodi nel comparto agroalimentare, l’attività operativa effettuata nel 2003 ha dato attuazione alla Direttiva annuale generale sull’azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro per l’anno 2003.

L’azione svolta ha comportato, pertanto, lo svolgimento di controlli in tutti i settori merceologici di competenza nonché la realizzazione di quattro programmi mirati riguardanti:

- le sementi di mais e soia, per accertare l’eventuale presenza di OGM;
- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla vigente normativa in materia;
- i prodotti a denominazione registrata, per controllarne la conformità ai rispettivi disciplinari di produzione e contrastare le contraffazioni e le imitazioni;
- l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per garantire la corretta informazione al consumatore e contrastare i fenomeni di concorrenza sleale.

Le verifiche si sono articolate lungo le varie fasi della filiera, dalla produzione sino alla commercializzazione.

Nel corso dell’anno 2003 sono stati effettuati oltre 21.000 sopralluoghi nei confronti di oltre 15.000 operatori, con una media di 1,4 visite ispettive per ciascun operatore (**Tab.10a**); sono stati controllati oltre 51.000 prodotti e sono risultati irregolari poco meno di 3.000 operatori, pari al 19% del totale dei controllati; sono state inoltrate all’Autorità Giudiziaria 236 notizie di reato ed elevate 3.746 contestazioni amministrative; sono stati effettuati 230 sequestri per un valore totale di oltre 6 milioni di euro.

Come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con circa il 30% del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (11% del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/ 97) ed oleario (10% dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Nel settore mangimistico sono state effettuate oltre 1.700 visite ispettive (7% del totale) e controllati oltre 4.100 prodotti (8% del totale). Le visite ispettive svolte nel comparto ortofrutticolo sono state pari a circa il 10%, mentre quelle effettuate su sementi e piante, nelle conserve vegetali e nei fertilizzanti sono state pari a circa il 5% del totale in ciascun settore.

I controlli analitici complessivamente effettuati (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di 9.018 campioni, di cui 712 (pari a circa l'8% del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: oltre il 6% nel vitivinicolo, il 13% nel lattiero caseario, il 5% circa nell'oleario e nel comparto dei cereali e derivati, l'8% nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei liquori ed acquaviti e delle sementi (rispettivamente circa 19%, 13% e 9%).

Le frodi accertate di maggior rilievo per gravità e ricadute economiche sono imputabili all'imitazione o alla contraffazione di prodotti a denominazione registrata (vini a IGT e in taluni casi anche a DOC o a DOCG, formaggi a DOP, oli a DOP o a IGP), come si evince dalle ulteriori informazioni, di seguito brevemente riassunte, relative all'esito dell'attività svolta nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Nel settore vitivinicolo, in particolare, i principali illeciti accertati sono stati: la contraffazione di vini dichiarati di qualità (in particolare vini a IGT e a DOC), per un totale di circa 100.000 ettolitri, risultati comuni vini da tavola; a seguito di lunghe e complesse indagini, svolte in concorso con la Guardia di Finanza, un'ingente truffa a danno del FEOGA (circa 4,5 milioni di euro) relativa alle campagne vitivinicole dal 1995 al 2000 che ha comportato gli arresti domiciliari di alcuni soggetti per reati vari connessi all'illecita vinificazione di uva da mensa; sempre in concorso con la Guardia di Finanza, la detenzione presso stabilimenti vinicoli di 276 quintali di zucchero e di altre sostanze non consentite, in quanto atte a sofisticare i prodotti vitivinicoli; un traffico di vino da tavola, illecitamente etichettato come prodotto in Italia, ma proveniente da Spagna e Portogallo e costituito da melange di vini di diversi Paesi comunitari, che ha dato luogo al sequestro di 1.350 ettolitri di tale prodotto.

Nella maggior parte dei casi, tuttavia, gli illeciti accertati sono riconducibili a violazioni di natura amministrativa, dovute ad irregolarità formali o ad inadempienze nella tenuta e/o nella presentazione della documentazione prescritta per legge.

Nel settore lattiero caseario i controlli, svolti sia nell'ambito dell'attività ordinaria che dei due programmi mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura (trattati successivamente), si sono indirizzati, in particolare, ai formaggi tipici, a quelli a pasta filata ed ai prodotti dichiarati di latte di bufala, pecora e capra sia tipici che comuni, comportando verifiche estese a tutte le fasi della filiera.

La frode di maggior peso economico è risultata la contraffazione di formaggi a DOP.

Le irregolarità più frequenti hanno riguardato: l'utilizzo di latte vaccino nei formaggi dichiarati di bufala, di pecora o di capra e, nei casi più gravi, nella produzione di formaggi a DOP; l'omissione di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dei formaggi freschi (data di scadenza o termine minimo di conservazione); l'impiego, nella produzione di mozzarelle comuni di derivati lattieri in polvere non consentiti; commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata senza essere confezionati.

Relativamente al comparto del latte, si segnala l'esito delle indagini disposte dalla Commissione governativa di inchiesta sulle quote latte, effettuate dall'Ispettorato insieme agli altri Organismi di controllo coinvolti (Corpo Forestale dello Stato, Guardia di Finanza, Comando Carabinieri Politiche Agricole) per contrastare il fenomeno del "latte in nero" che, evadendo la contabilizzazione prevista dal regime delle quote e quindi anche il prelievo supplementare stabilito dalla normativa comunitaria, altera gli equilibri di mercato e crea concorrenza sleale tra gli operatori. Dalle verifiche effettuate è emerso che negli anni dal 2001 al 2003 sono state illecitamente commercializzate oltre 53.000 tonnellate di latte in nero.

Nel comparto sono stati effettuati sequestri imputabili all'abuso di denominazioni registrate per formaggi comuni, per un valore di circa 16.000 euro.

Anche nel settore degli oli e grassi l'attività si è sviluppata sia nell'ambito dei controlli ordinari che dei programmi mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura, riservando particolare attenzione alle verifiche indirizzate alla difesa degli oli di oliva di qualità (extravergini a DOP e IGP) e di quelli dichiarati prodotti in Italia.

I controlli si sono articolati lungo l'intera filiera olearia nonché sui prodotti originari di altri Paesi in arrivo o in transito nei porti italiani, avvalendosi della collaborazione delle Capitanerie di porto e dell'Agenzia delle dogane.

Le irregolarità più rilevanti hanno riguardato gli oli extravergini di oliva e sono state: l'illecito impiego, nell'etichetta di comuni oli extravergini, di una menzione geografica ingannevole in quanto richiama la denominazione riservata a prodotti a DOP; la difformità, accertata all'analisi, di alcuni parametri compositivi di oli a DOP o a IGP da quanto previsto dal relativo disciplinare di produzione; il rinvenimento di oli a DOP sprovvisti della necessaria certificazione rilasciata dall'organismo di controllo; l'indebito riferimento in etichetta all'origine italiana del prodotto, da parte di ditte sprovviste del

codice identificativo alfanumerico.

In taluni casi sono state accertate irregolarità analitiche riferite a oli di oliva e a oli di semi. Il principale sequestro nel settore (milioni di etichette e decine di migliaia di confezioni) riguarda un olio extravergine contraddistinto da un collarino sul quale era illecitamente riportato l'emblema della Repubblica Italiana e del MIPAF, commercializzato da un'azienda multinazionale, che ha poi provveduto al ritiro dal mercato del prodotto irregolarmente presentato ed all'eliminazione dalle confezioni del collarino oggetto della contestazione d'irregolarità.

Nel settore delle conserve vegetali l'attività ha riguardato prevalentemente i derivati del pomodoro, per il ruolo di rilievo che rivestono nel sistema agro-industriale nazionale e per gli aiuti comunitari ai quali possono avere accesso le industrie di produzione, nonché le conserve di frutta (marmellate e confetture) .

Le frodi più significative nel settore hanno riguardato ingenti quantitativi di concentrato di pomodoro, introdotto dalla Cina in regime di temporanea importazione per essere rilavorato in Italia, illecitamente commercializzato con l'indicazione di origine italiana (24.000 confezioni) o risultato inadatto al consumo umano (48.000 confezioni). Ulteriori illeciti accertati si riferiscono a: irregolare etichettatura di conserve di frutta per omissione di indicazioni obbligatorie e di conserve a base di tartufo contenenti specie diverse dal dichiarato; difformità, accertate all'analisi, di alcuni parametri compositivi di conserve di pomodoro e di frutta.

I sequestri nel settore, per un valore complessivo di circa 1.600.000 euro, sono stati effettuati a seguito dell'accertamento delle frodi, già menzionate, relative al concentrato di pomodoro introdotto dalla Cina.

Nel settore degli ortofrutticoli l'attività ha interessato prevalentemente: la trasformazione industriale e la commercializzazione degli agrumi e delle bevande analcoliche a base di succo di derivazione agrumaria; la commercializzazione di prodotti allo stato fresco per verificarne la conformità alla vigente normativa comunitaria che impone l'obbligo di riportare in modo chiaro e leggibile talune indicazioni (nome del prodotto, varietà, origine e categoria merceologica) sull'imballaggio, in caso di prodotti preconfezionati, o su un apposito cartello apposto sul prodotto venduto sfuso.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita introduzione dalla Spagna di clementine ed arance affogiate, in violazione delle norme fitosanitarie, e la loro commercializzazione con falsa indicazione dell'Italia come paese d'origine, che hanno comportato sequestri di oltre 18 tonnellate di agrumi spagnoli. Altri illeciti hanno riguardato principalmente: l'irregolare etichettatura di ortofrutticoli freschi e di succhi di frutta venduti senza le prescritte indicazioni obbligatorie; bevande analcoliche a base di agrumi che sono risultate contenere una percentuale di succo inferiore al valore minimo

del 12% previsto dalla normativa nazionale.

Nel settore del miele i controlli hanno interessato gli apicoltori, i confezionatori, i commercianti all'ingrosso e al dettaglio e gli importatori di prodotto di origine extracomunitaria.

I principali illeciti accertati sono risultati la presenza di mieli con caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge o con caratteristiche organolettiche anomale e la commercializzazione di miele millefiori come miele monoflorale.

Nel settore dei cereali e derivati i controlli hanno riguardato principalmente le paste alimentari, le materie prime per la loro produzione, il riso e l'etichettatura dei prodotti da forno.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'irregolare etichettatura dei prodotti da forno per mancanza dell'indicazione quantitativa dell'ingrediente caratterizzante dichiarato; la commercializzazione di riso di varietà non rispondente al dichiarato o con difetti quantitativamente superiori alle tolleranze di legge; l'irregolare composizione di paste secche (presenza di grano tenero, tenore in ceneri superiore al limite).

Nel settore delle uova i controlli sono stati effettuati presso gli allevamenti, i centri d'imballaggio nonché alla commercializzazione.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: la postdatatura delle confezioni o il mancato confezionamento entro i termini previsti, al fine di prolungare illecitamente la permanenza delle uova sul mercato; il peso inferiore alla categoria dichiarata; l'utilizzo di indicazioni non consentite nell'etichettatura; le irregolarità amministrative nella tenuta della documentazione obbligatoria; il sistema di allevamento delle galline ovaiole non rispondente al dichiarato.

Nel settore delle carni i controlli hanno riguardato principalmente l'etichettatura delle carni bovine e la verifica del tenore d'acqua nelle carni di pollame, con particolare riferimento al prodotto congelato e d'importazione.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento presso un macello della presenza di animali non registrati, privi dei contrassegni auricolari e l'irregolare tenuta dei registri veterinari, che ne hanno comportato la chiusura; l'omissione delle indicazioni obbligatorie introdotte dalle norme in materia di etichettatura delle carni bovine; taluni casi di illecita commercializzazione come salumi a DOP della Calabria di prodotti generici originari di altre regioni italiane o addirittura di altri Paesi.

Nel settore dei mangimi l'azione è stata indirizzata sia alla prevenzione della BSE sia al controllo merceologico, interessando le varie tipologie di prodotti (materie prime di origine animale, vegetale e minerale, premiscele, mangimi destinati a vacche da latte per i

formaggi a DOP, nonché alcuni mangimi da agricoltura biologica e mangimi per animali da compagnia).

Pertanto i controlli ispettivi si sono articolati in tutte le fasi della filiera: le ditte produttrici, gli allevamenti di animali da carne e da latte, in prevalenza bovini, ma anche bufalini, ovini e caprini, le rivendite di prodotti zootecnici, i depositi all'ingrosso e al dettaglio ed i centri di commercializzazione. Gli accertamenti di laboratorio hanno comportato sia la verifica della composizione quali-quantitativa rispetto al dichiarato sia la ricerca microscopica dell'eventuale presenza di proteine animali vietate dalle misure restrittive previste dalla normativa comunitaria.

Le irregolarità di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento analitico di tenori in vitamine inferiori al dichiarato; la composizione in elementi nutritivi (proteine, o grassi o cellulosa greggia o ceneri, ecc..) diversa da quanto indicato in etichetta.

I risultati dei controlli analitici preventivi della BSE non hanno evidenziato casi di presenza di proteine animali vietate.

Il settore delle sementi è stato oggetto del programma mirato di controllo per la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia (trattato nelle pagine successive) e delle verifiche espletate nell'ambito dell'attività ordinaria. I controlli hanno interessato principalmente i prodotti a maggior rischio di frode, quali le ortive più diffuse in commercio e le foraggere ad uso zootecnico provenienti da Paesi extracomunitari.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'insufficiente purezza varietale e la germinabilità inferiore ai limiti di legge.

I sequestri nel settore, di valore economico non trascurabile, si riferiscono soprattutto ad ibridi di ortive, di prezzo unitario particolarmente elevato, risultati di varietà non rispondente al dichiarato o con caratteristiche di purezza e/o germinabilità inferiori a quanto prescritto dalla normativa sementiera.

Nel settore dei fertilizzanti l'attività ha interessato gli stabilimenti di confezionamento, i depositi di stoccaggio, la commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio nonché gli impianti di produzione, indirizzandosi alla verifica della conformità dell'etichettatura e, attraverso l'analisi dei prodotti prelevati, del titolo degli elementi della fertilità dichiarati in etichetta. Presso le ditte confezionatrici i controlli hanno riguardato soprattutto i prodotti d'importazione, allo scopo di contrastare l'eventuale utilizzo di matrici organiche di dubbia provenienza, derivanti da residui solidi urbani o da smaltimento di fanghi industriali. Le verifiche analitiche hanno interessato anche i prodotti ad azione biostimolante (ormoni o antiparassitari) allo scopo di evitare l'impiego di formulati contenenti principi attivi ad azione fitormonale non registrati.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: il contenuto in

elementi della fertilità inferiore ai valori dichiarati, principalmente nei concimi organo-minerali; la presenza di ormoni o antiparassitari non indicati in etichetta; l'utilizzo illecito di residui industriali con elevato contenuto in metalli pesanti.

Nel settore dei prodotti fitosanitari i controlli sono stati espletati soprattutto alla commercializzazione, indirizzandosi alla verifica dell'etichettatura, dei documenti di accompagnamento, della regolare abilitazione alla vendita dei prodotti e del prescritto registro per alcuni formulati, evidenziando irregolarità riferibili all'etichettatura.

I programmi mirati

I programmi mirati di controllo sono azioni indirizzate su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori del comparto agroalimentare, effettuate contemporaneamente su tutto il territorio nazionale con identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e permettere una conoscenza più approfondita del fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura di controllo.

Si riferisce, di seguito, l'attività svolta in attuazione dei 4 programmi mirati di controllo condotti nel 2003.

Programma mirato sulle sementi di mais e soia, per verificare la presenza di OGM

Tale azione di controllo ha comportato l'espletamento di accertamenti coordinati con l'Ense (Ente nazionale sementi elette) sull'eventuale presenza di OGM in lotti di sementi di mais e di soia commercializzati sul territorio nazionale, attraverso l'effettuazione di ispezioni (complessivamente 412) e prelievo di campioni (in totale 329, dei quali 284 di mais e 45 di soia) destinati alle successive verifiche di laboratorio.

L'Ispettorato è intervenuto nella fase di commercializzazione delle citate sementi e l'Ense in fase di produzione (cartellinatura delle sementi).

In caso di accertamento analitico di irregolarità, si è proceduto a segnalare alle aziende sanitarie competenti per territorio le positività riscontrate per le frazioni di lotto sfuggite ad un completo sequestro e da considerarsi, quindi, potenzialmente seminabili.

Le irregolarità (28 campioni in totale, dei quali 15 prelevati dall'Ense e 13 dall'Ispettorato) hanno accertato la presenza di una quantità di OGM in media pari a

0,06%, sempre inferiore a 0,2% e solo in 6 casi superiore a 0,1%.

Complessivamente sono stati sequestrati dall'Ispettorato 93,5 tonnellate di sementi di mais e soia OGM positive.

Programma mirato di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

L'azione, condotta sulle produzioni da agricoltura biologica commercializzate in Italia sia d'origine nazionale che importate dai Paesi terzi, è stata indirizzata alla verifica della rispondenza alla vigente legislazione in materia dei prodotti al metodo di produzione e dell'etichettatura e presentazione di tali prodotti. I controlli ispettivi si sono orientati verso le fasi della filiera ritenute a più alto rischio di frode (importazione e commercializzazione, sia all'ingrosso che al dettaglio), mentre le verifiche di laboratorio hanno riguardato la ricerca agli ortofrutticoli freschi (in numero complessivo di 367) dei residui di prodotti fitosanitari eventualmente utilizzati nella pratica in campo, ma non consentiti dal sistema di produzione biologico.

L'attività ha interessato oltre 1.000 esercizi commerciali ed altrettanti operatori, (produttori, preparatori, o importatori di prodotti da agricoltura biologica trasformati e non). Sono stati controllati oltre 1.600 prodotti: cereali, alimenti di origine animale (latte, prodotti lattiero-caseari, uova, carne, conserve, ecc.) nonché sementi. I controlli all'importazione hanno interessato, in particolare, frutta secca, olio di semi, mele, formaggi, zucchero di canna, banane, agrumi, olio di semi e di palma, cereali e legumi, caffè e burro.

Le 30 irregolarità complessivamente rilevate in fase di commercializzazione sono risultate imputabili principalmente alla non corretta etichettatura, (ad esempio, diciture non consentite o mancanza di indicazioni obbligatorie), ovvero all'assenza e/o all'irregolare tenuta dei registri aziendali, delle certificazioni e, in genere, della prescritta documentazione contabile.

Le non conformità rilevate in totale 46, hanno riguardato: l'autorizzazione alla stampa e all'uso di etichette non conformi alla normativa vigente, l'importazione di prodotti privi del prescritto certificato di controllo o senza la prescritta attestazione d'inserimento nell'elenco nazionale degli importatori e altre inosservanze nella compilazione e nella tenuta della documentazione prevista.

L'attività svolta ha comportato: una notizia di reato, per vendita di uva da tavola convenzionale come prodotto da agricoltura biologica; il declassamento a prodotti da agricoltura convenzionale di circa 53 tonnellate di frutti mirtilli, importati allo stato congelato o sottoforma di confettura in vasetto (oltre 10.000 vasetti da 300 grammi ciascuno); un sequestro amministrativo di confezioni di gomma da masticare riportanti in

etichetta il termine bio.

Programma mirato di controllo sui prodotti a denominazione registrata

Tale programma è stato indirizzato al controllo delle produzioni casearie (formaggi a DOP) ed olearie (oli extravergini a DOP e a IGP) a denominazione registrata, con l'obiettivo di accertare eventuali casi di contraffazione, dovuti alla presenza sul mercato di falsi prodotti a denominazione d'origine, nonché di verificare la conformità ai disciplinari di produzione dei prodotti commercializzati come DOP o IGP.

In totale le indagini hanno riguardato il 94% dei formaggi italiani a DOP e l'88% degli oli extravergini italiani a DOP o IGP attualmente riconosciuti.

I controlli, sono stati complessivamente 1.277 (di cui 897 sui formaggi, 361 sugli oli e 19 sulle materie prime, cioè latte e olive) e hanno riguardato 238 caseifici e 190 tra frantoi ed imbottigiatori, inseriti nel sistema di certificazione delle produzioni italiane a denominazione registrata.

Le visite ispettive, sia documentali che fisiche, sono state estese a tutte le fasi delle filiere; si sono svolte, infatti, alla produzione, presso allevamenti da latte (53 operatori controllati) e aziende agricole produttrici di olive (52 aziende controllate), per accertare la proporzionalità tra le materie prime utilizzate e le quantità di prodotti ottenuti; alla trasformazione, dove le indagini hanno riguardato l'accertamento della provenienza delle materie prime introdotte; alla commercializzazione, al dettaglio e all'ingrosso (369 operatori controllati), allo scopo di verificare la corretta presentazione e la regolare etichettatura dei prodotti, nonché presso altri operatori della filiera (porzionatori, grattugiatori e stagionatori dei formaggi, per un totale 23 operatori controllati).

Sono stati prelevati 433 campioni in totale, destinati agli accertamenti analitici, nei casi di sospetto che il prodotto non corrispondesse alle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione.

L'azione ha comportato l'effettuazione di 39 contestazioni amministrative e l'inoltro di 3 notizie di reato. Le violazioni amministrative sono state generalmente imputabili a irregolarità d'etichettatura (mancanza di indicazioni obbligatorie, utilizzo di diciture non consentite, mancanza del lotto, ecc..

Sono stati effettuati, inoltre, sequestri di formaggi a DOP per un valore di oltre 13.000 euro, per il mancato rispetto del disciplinare di produzione del prodotto (Caciocavallo Silano), per l'abuso dell'utilizzo delle denominazioni protette da parte di prodotti comuni (Pecorino Siciliano), o per l'assenza della certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato (Fiore Sardo, Mozzarella di bufala campana), ecc.

Gli accertamenti analitici effettuati su campioni di oli hanno accertato 17 casi d'irregolarità per alcuni parametri, indicativi della qualità, anomali rispetto a quanto previsto dal relativo disciplinare produttivo.

Programma mirato di controllo sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Tale programma è stato rivolto alla verifica della rispondenza alle norme e della trasparenza delle informazioni riportate sulle etichette di diversi prodotti alimentari, con il duplice obiettivo di assicurare, da un lato, una corretta informazione ai consumatori e, dall'altro, di esercitare un' incisiva azione di lotta alle frodi agroalimentari e ai fenomeni di concorrenza sleale.

Sono stati controllati oltre 4.000 prodotti (4.110) scelti tra gli alimenti di più largo consumo, quelli a più elevato rischio di frode e/o quelli destinati a categorie sensibili di consumatori: formaggi e analoghi, oli d'oliva e grassi, conserve di pomodoro, succhi di frutta, marmellate e confetture ed altre conserve alimentari, prodotti dolciari e da forno. I campioni prelevati per gli accertamenti di laboratorio sono stati 1.189.

Le irregolarità riscontrate (complessivamente 282) sono pari a circa il 7% dei prodotti controllati, risultando nella maggior parte dei casi dovute ad omissioni di indicazioni obbligatorie (come il numero del lotto, la ragione sociale, la denominazione di vendita, la sede dello stabilimento di produzione, l'ingrediente caratterizzante nei prodotti dolciari, la data di scadenza nei formaggi freschi o il termine minimo di conservazione negli altri formaggi).

In alcuni casi le irregolarità accertate hanno riguardato la pubblicità ingannevole (ad esempio l'uso di diciture come naturale per le ricotte, 100% italiano o prodotto selezionato per l'olio, sano per un formaggino, genuino o naturale per pomodori pelati, uso indebito dell'indicazione bio o irregolare riferimento a proprietà terapeutiche per l'olio extravergine) e in diversi casi all'illecito riferimento all'origine geografica regionale per oli extravergini e formaggi comuni.

Inoltre, è stato riscontrato spesso l'abuso della dizione prodotto in Italia su confezioni di olio extravergine di oliva, da parte di ditte non autorizzate, in quanto sprovviste del necessario codice identificativo alfanumerico.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge anche attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze ingiunzioni di pagamento (o

di archiviazione) a seguito dei rapporti di contestazione che provengono da qualsiasi organo accertatore abilitato per le infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141).

Nell'anno 2003 sono state complessivamente emesse circa 3.000 ordinanze ingiunzioni di pagamento, per un importo totale di poco inferiore ai 78 milioni di euro nonché quasi 1.300 ordinanze di archiviazione (**Tab. 10d**). In proposito si rileva che l'importo dei provvedimenti ingiuntivi emessi è riferito in misura preponderante all'indebita percezione di aiuti comunitari nel settore agricolo, per violazioni alla Legge 23 dicembre 1986, n. 898.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 11** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2003 sono state **122**, con un totale di **195** soggetti verbalizzati.

Nella **Tab. 11** sono anche elencati i sequestri operati nell'ambito dei diversi settori controllati.

Le operazioni di vigilanza effettuate nel corso dell'anno 2003 hanno interessato, rispetto al precedente anno 2002, sia un numero maggiore di generi alimentari che un numero maggiore di operazioni di sequestro.

III PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)** durante il 2003 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 12**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **64.070**, di cui **2.861** sono risultati *non regolamentari*, registrando un aumento della percentuale di irregolarità (**4,5%**) rispetto al precedente anno (**3,6%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nel **Graf. 13** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente:

- Altri contaminanti biologici (29,5%)
- Composizione (23,1%)
- Altri contaminanti chimici (19,9%)
- Altro (10,8%)
- Etichettatura (6,7%)
- Micotossine (4,5%)
- Salmonella (3,0%)
- Listeria (2,3%)
- Metalli pesanti (0,3%)

Il **Graf. 14a** e il **Graf. 14b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Frutta e verdura
- Altri alimenti
- Materiali a contatto con alimenti
- Prodotti lattiero caseari
- Bevande non alcoliche
- Grassi e oli
- Carni e loro preparazioni
- Vino

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Graf 14c**):

- additivi (13,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (9,9%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (8,9%)
- frutta secca, spuntini (8,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (7,3%)
- dolciumi (7,0%)
- grassi e oli (5,5%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,9%)
- zuppe, brodi e salse (4,9%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 15b**, **Graf. 15c** e **Graf. 15d**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)** durante il 2003 sono riportati in **Tab. 16**.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2002 sono stati complessivamente **56.868**. Tra i campioni analizzati, **2.252** sono risultati non regolamentari (**4,0%**), registrando un aumento rispetto all'anno passato (**2,6%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel **Graf. 17** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (37,4%)
- composizione (18,4%)
- salmonella (15,2%)
- micotossine (12,6%)
- listeria (6,6%)
- contaminanti chimici (6,6%)
- etichettatura (1,3%)
- metalli pesanti (1,1%)
- altro (1,0%)

Il **Graf. 18a** e il **Graf. 18b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per

tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono:

- carni e loro preparazioni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con alimenti
- piatti preparati
- gelati e dessert
- cereali e prodotti della panetteria
- dolciumi
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Graf. 18c**):

- Erbe, spezie, caffè, tè (25,0%)
- Frutta secca, spuntini (24,1%)
- Additivi (11,1%)
- Cacao e sue preparazioni (10,0%)
- Prodotti lattiero-caseari (5,3%)
- Gelati e dessert (4,8%)
- Carni e loro preparazioni (3,9%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,1%)
- Piatti preparati (2,9%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,6%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 19b**, **Graf. 19c** e **Graf. 19d**.

3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

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

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2003 sono riportati nella **Tab. 20** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tab. 21** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 2003 gli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera** hanno controllato globalmente **78.177** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **487** sono risultate irregolari, con una percentuale estremamente contenuta, pari allo **0,6%**.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli **Uffici Veterinari Periferici**, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2003 sono state introdotte **52.361** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **25.089** partite, pari al **47,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.355 (4,5%)**. Sono state respinte **530** partite, il **1,0%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **542.858** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **5.987** partite, pari al **1,1%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.138** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **137 (0,02%)**.

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2003 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **16.020**, di cui **383** risultati non conformi, con una percentuale contenuta di irregolarità del **2,4%**, lievemente inferiore a quella dell'anno 2002 (**2,6%**).

Nella **Tab. 22** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

IV PARTE
PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 2003

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute)

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'**anno 2003**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

La Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2003 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **6.782** (**Tab. 23**), valore notevolmente superiore (circa il **55,2%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **61,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **63** su **3.332** (**1,9%**) per la frutta, e **59** su **3.450** (**1,7%**) per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nel **Graf. 23a**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati:

<i>per gli ortaggi</i>	<i>per la frutta</i>
➤ pomodoro	➤ mela
➤ patata	➤ pesca
➤ zucchina	➤ pera
➤ lattuga	➤ arancia
➤ carota	➤ uva
➤ peperone	➤ fragola
➤ fagiolo	➤ kiwi
➤ melanzana	➤ limone
➤ cipolla	➤ albicocca
➤ finocchio	➤ clementino

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo:

<i>nei campioni d'ortaggi</i>	<i>nei campioni di frutta</i>
➤ endosulfan	➤ dimetoato
➤ clorpirifos	➤ bromopropilato
➤ dieldrin	➤ solfito alcalini e alcalino-terrosi
➤ dimetoato	➤ azinfos metile
➤ EPTC	➤ fenitrotione
➤ Ometoato	➤ metidatione
➤ Metamidofos	➤ tiabendazolo

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli **ortaggi**, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

<i>per gli ortaggi</i>	<i>per la frutta</i>
➤ sedano (37,5%)	➤ pompelmo (9,3%)
➤ cicoria (17,7%)	➤ uva (5,0%)
➤ bietola da costa (10,0%)	➤ albicocca (3,5%)
➤ spinacio (7,9%)	➤ clementino (2,7%)
➤ zucchina (6,7%)	➤ ciliegia (2,7%)
➤ fagiolino (4,2%)	➤ limone (2,5%)
➤ lattuga (4,0%)	➤ pesca (2,3%)
➤ cetriolo (3,7%)	
➤ finocchio (3,7%)	

Nella **Tab. 23** sono anche riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **6.782** campioni d'ortofruttilicoli analizzati. Complessivamente, i campioni privi di residui rilevabili sono stati **4.604 (67,9%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.244 (18,3%)**, quelli multiresiduo **934 (13,8%)**.

Il **Graf. 23b** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**23,7%**) rispetto agli ortaggi (**13,1%**).

1.2. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo ai cereali, vini e oli

I risultati del monitoraggio dei residui di antiparassitari sui cereali, sugli oli e i vini, sono riportati nella **Tab. 24**.

Complessivamente sono stati analizzati **906** campioni, di cui **4** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari a **0,4%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **390**, e sono risultati **tutti regolamentari** .

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati sono stati **149**, di cui **3** non regolamentari (**2,0%**).

I campioni di vino analizzati sono stati **367**, di cui **1** non regolamentare (**0,3%**).

La **Tab. 24** e il **Graf. 24b** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. La **Tab. 24** riporta che, complessivamente, i campioni privi di residui sono stati **726 (80,1%)**, quelli monoresiduo sono stati **158 (17,4%)**, quelli multiresiduo **22 (2,4%)**.

1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2003, sono stati analizzati complessivamente **6.782** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa il **55,2%** rispetto al numero minimale previsto dal Piano Nazionale Residui Antiparassitari, fissato dal D.M. 23.12.1992.

Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari è risultato pari a **122 (63** di frutta e **59** di ortaggi), con una percentuale pari al **1,8%** .

Il numero di campioni privi di residui è pari a **4.604 (67,9%)**, il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2.056 (30,3%)**.

Confrontando i dati relativi al 2003 con quelli degli anni precedenti (**Tab. 25**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 all' **1,8%** del 2003. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali che territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di antiparassitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operato dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su **906** campioni analizzati, **4** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari a **0,4%**.

I campioni privi di residui sono stati l' **80,1%**, quelli monoresiduo il **17,4%**, i multiresiduo il **2,4%**.

Il rapporto del 2002 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia, Islanda e Liechtenstein, indica che sono stati globalmente analizzati circa **46.500** campioni. Di questi il **58%** non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel **37%** erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il **5,2%** erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.

Complessivamente i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.

V PARTE
CONCLUSIONI

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2003 effettuate dai diversi Organismi

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2003, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Salute e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

Settore igienico-sanitario – attività analitica

Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente/Presidi Multizonali di Prevenzione ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **120.938**, di cui **5.113** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **4,2%**, in aumento rispetto al precedente anno (**3,1%**).

La **Tab. 26** illustra, in dettaglio, i **risultati riepilogativi** delle infrazioni riscontrate dai Laboratori pubblici A.R.P.A./P.M.P. e I.Z.S.

In particolare mostra, per i prodotti alimentari raggruppati in alimenti di origine animale, in alimenti di origine vegetale e in alimenti vari, la distribuzione globale delle infrazioni riscontrate, schematizzata nel **Graf. 26a**, e la ripartizione percentuale delle tipologie delle irregolarità riscontrate (biologiche, chimiche o altre), schematizzata nei **Graf. 26b,c,d**.

Le irregolarità di tipo sanitario più elevate riscontrate dai **P.M.P./A.R.P.A.** hanno riguardato principalmente le seguenti classi di alimenti:

- additivi (13,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (9,9%)

- cacao e preparazioni a base di cacao (8,9%)
- frutta secca, spuntini (8,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (7,3%)
- dolciumi (7,0%)
- grassi e oli (5,5%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,9%)
- zuppe, brodi e salse (4,9%)

Per quanto riguarda gli **I.Z.S.**, le irregolarità più elevate hanno riguardato le seguenti classi di alimenti:

- Erbe, spezie, caffè, tè (25,0%)
- Frutta secca, spuntini (24,1%)
- Additivi (11,1%)
- Cacao e sue preparazioni (10,0%)
- Prodotti lattiero-caseari (5,3%)
- Gelati e dessert (4,8%)
- Carni e loro preparazioni (3,9%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,1%)
- Piatti preparati (2,9%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,6%)

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera hanno controllato globalmente **78.177** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,6%**.

Nel 2003 sono state introdotte **52.361** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **25.089** partite, pari al **47,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un

controllo di laboratorio sono state **2.355 (4,5%)**. Sono state respinte **530** partite, il **1,0%** delle partite presentate all'importazione.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **542.858** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **5.987** di esse (**1,1%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.138** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **137 (0,02%)**.

Settore igienico-sanitario – attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **591.532** unità, delle quali **65.022 (11,0%)** sono risultate non regolamentari, facendo registrare un lieve aumento rispetto al 2002 (**9,5%**). Le unità controllate sono risultate pari al **42,4%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Per quanto riguarda i S.I.P./S.I.A.N. delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- igiene generale (**46,5%**)
- Igiene (**31,6%**)
- Altro (**16,7%**)

Invece, per i Servizi Veterinari delle A.S.L. le infrazioni più diffuse si riscontrano principalmente nelle seguenti tipologie:

- igiene generale (**37,4%**)
- Igiene (**33,1%**)
- Altro (**24,5%**)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2003 percentuali di irregolarità elevate (**14,4%** infrazioni penali e **57,5%** infrazioni amministrative contestate).

I settori operativi risultati con più irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (35,6%)
- ◆ carni e allevamenti (18,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (14,3%)
- ◆ prodotti ittici (7,0%)
- ◆ latte e derivati (5,5%)
- ◆ acque e bibite (5,2%)
- ◆ oli e grassi (4,2%)
- ◆ vini e alcolici (3,6%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ salumi e insaccati (1,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (0,9%)
- ◆ alimenti dietetici (0,8%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **39.352**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **5.677**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività analitica

I controlli analitici complessivamente effettuati nel 2003 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di **9.018** campioni, di cui **712** (pari a circa **l'8%** del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: oltre il **6%** nel vitivinicolo, il **13%** nel lattiero caseario, il **5%** circa nell'oleario e nel comparto dei cereali e derivati, l' **8%** nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei liquori ed acquaviti e delle sementi (rispettivamente circa **19%**, **13%** e **9%**).

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività ispettiva

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** nei principali settori d'intervento, sono state controllate **19.433** ditte. Le ditte non in regola sono risultate **3.194**, pari al **16,4%**.

Le visite ispettive sono state pari a **24.616** e, come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con circa il **30%** del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (**11%** del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/97) ed oleario (**10%** dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2003 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **16.020**, con una percentuale di irregolarità del **2,4%**, in lieve diminuzione rispetto all'anno 2002 (**2,6%**).

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della Guardia di Finanza ha evidenziato nel corso del 2003 un numero di violazioni pari a **122**, con un totale di **195** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di vigilanza effettuate nel corso dell'anno 2003 hanno interessato, rispetto al precedente anno 2002, sia un numero maggiore di generi alimentari che un numero maggiore di operazioni di sequestro.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 2003 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di

sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "*l'igiene dei prodotti alimentari*" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "*le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la sicurezza alimentare, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (accreditamento) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I sopraindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.

APPENDICE 1

DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE
SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI
CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE ABRUZZO

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	ABRUZZO		Codice:	R 130 000	Tipo struttura:	SV U1301060 V
Nome del referente:	DR. RICOTTA L.	Telefax:	0861/429961	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:				2

Regione Abruzzo

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	24	140	75	2.239	128	518	1.250	282	715	5.371
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19	54	40	915	128	141	464	39	360	2.160
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.023	1.241	40	915	128	141	464	41	401	4.394
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1			35		1	13	1	2	53
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	126	176		8			4	1	155	470
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3		2					2	7
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale				26		1	4		1	32
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				5				1		6
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione				2						2
f) Altro	1			34			9	2	1	47
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1		1	82			41	4	9	138
b) Notizie di reato	2	3		1					2	8

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Abruzzo</i>												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											-
02 04	Altre carni											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei											-
03 03	Filetti e trance di pesce											-
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Molluschi bivalvi											-
03 07												-
03 08	Molluschi cefalopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Abruzzo</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2											-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	2											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	7	2							2			2
21 03	Prep. per salse e salse	1											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	4											-	
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	3											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

50

6

0

0

0

0

2

2

2

0

0

0

0

6

Regione Abruzzo												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	49	1		1							1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26										-
02 04	Altre carni	9										-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	70	8	2	5	1						8
	TOTALE	154	9	2	6	1	-	-	-	-	-	9
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei	17	4		4							4
03 03	Filetti e trance di pesce											-
03 05	Molluschi gasteropodi	11										-
03 06	Molluschi bivalvi	14										-
03 07												-
03 08	Molluschi cefalopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	42	4	-	4	-	-	-	-	-	-	4

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

Regione Abruzzo													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	6											-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	2											-
21 03	Prep. per salse e salse	1											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

REGIONE BASILICATA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	BASILICATA		Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. RINALDI A.R.	Telefax:	0971/668834-5	e-mail:	arrinaldi@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati: 5			

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	632	287	375	2.181	140	167	1.021	228	286	5.317
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	217	207	282	1.906	57	112	550	191	237	3.759
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	326	205	293	1.884	55	107	532	197	222	3.821
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		47	5	46			85	11	10	204
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	154	168	97	575	16	22	97	92	55	1.276
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1		3	2						6
NUMERO INFRAZIONI:	9	42	3	7		4	31	11	2	109
a) Igiene Generale							44	1		133
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	6	29	6	47						
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione							1			1
f) Altro		2	3	9		6	12	4	8	44
PROVVEDIMENTI:		38	3	41	1		60	4	5	152
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		1	1	1						3

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	BASILICATA		Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. RINALDI A.R.	Telefax:	0971/668835-34	e-mail:	arnald@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati: 5			

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.303	226	69	1.437	228	319	654	198	855	10.289
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.204	218	69	1.202	229	293	492	198	713	7.618
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.074	1.170	217	2.014	235	259	492	198	10.120	25.779
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	1		48	9		26		50	135
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.792	305	32	468			42	28	1.295	3.962
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1		2					7	11
NUMERO INFRAZIONI:	7	10		2	3		7		9	38
a) Igiene Generale	35	12		14						61
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	13	10		2					4	29
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione	12	5								17
f) Altro		213		7	6		19		41	286
PROVVEDIMENTI:	55	55		72			20		26	228
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	4		6					4	15

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Basilicata</i>											
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME											
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)										-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie										-
02 04	Altre carni										-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5									-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI											
03 01	Selacei										-
03 02	Teleostei	2									-
03 03	Filetti e trance di pesce										-
03 05	Molluschi gasteropodi										-
03 06	Molluschi bivalvi										-
03 07											-
03 08	Molluschi cefalopodi	1									-
03 09	Echinodermi										-
03 10	Crostacei	2									-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	4									-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi										-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Basilicata</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	48	1									1	1
15 07 01 001	Olio di oliva	16											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	32	1									1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
	TOTALE	50	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	15											-
21 03	Prep. per salse e salse	60											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	98													-
	TOTALE	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	29													-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														-
	TOTALE	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	2													-
31 00	Coloranti	1													-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	27													-
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove														-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	34													-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	1.302	6	0	0	1	0	0	0	2	0	0	3	6
-----------------------	--------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	124	1							1				1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	18	1	3										3
02 04	Altre carni	1												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	292	15	5	7		2	4				5		23
	TOTALE	435	17	8	7	-	2	5	-	5	-	5	-	27
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	1												-
03 02	Teleostei	21	1										1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	6												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	4												-
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	4												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	1												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	1				1							1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2												-
	TOTALE	60	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2

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

<i>Regione Basilicata</i>																		
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE											
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
5. GRASSI ED OLI																		
02 05	Lardo	1																
15 01	Grassi alimentari animali																	
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini																	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi																	
15 07 01 001	Olio di oliva																	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine																	
15 12	Oli e grassi idrogenati																	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto																	
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																		
16 03	Estratti di carne e di pesce	1																
20 01	Prep. di ortaggi con aceto																	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto																	
21 03	Prep. per salse e salse	2																
22 10	Aceti commestibili e succedanei																	
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	45	1			2							2	
	TOTALE	45	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	6											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											-	
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	910	37	8	9	15	0	3	10	0	5	1	51
-----------------------	------------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	-----------

BOLZANO (P.A.)

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	BOLZANO		Codice:	Tipo struttura:	
Nome del referente:	SIEBENFORCHER KARIN	Telefax:	0471/411763-40	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:		5	

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	7.040	426	251	2.578	763	12.562	959	749	25.328	
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	228	196	91	489	219	1.174	175	449	3.040	
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	235	476	235	725	17	1.414	204	624	3.949	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	28	2	55	1	343	43	58	533	
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	283	702	206	203		280	91	410	2.175	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	30	2	18		41	3	40	154	
NUMERO INFRAZIONI:	1	21	1	10	2	201	15	34	285	
a) Igiene Generale		8		29		335	44	40	456	
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1				11		1	13	
c) Composizione		2				16	2	1	26	
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3	1	3	1	3		3	30	
e) Etichettatura e presentazione		1	1	7		46	7	7	72	
f) Altro		86	13	78		891	59	125	1.264	
PROVVEDIMENTI:		7	6		1	37		9	62	
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	BOLZANO		Codice:	R 041	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. STAMPFER H.	Telefax:	0471/635162		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:		4	
e-mail:					

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	7.000	35	32	1.160	710	6.000	400	310	15.647	
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	198	78	43	191	202	75	9	259	1.055	
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	206	279	157	351		82	13	391	1.479	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	8	1	10		8		11	40	
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	268	544	177	144		28	6	356	1.523	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	27	2	9		10		36	104	
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1	12	1	3	2	6		7	32	
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1		1				1	3	
c) Composizione									0	
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									0	
e) Etichettatura e presentazione			1	4					5	
f) Altro	1	2		1				2	6	
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	12	33	6	17		6		30	104	
b) Notizie di reato	1	3		1		1		3	9	

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

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

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie													-
02 04	Altre carni													-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	121	7							5	2			7
	TOTALE	122	7	-	-	-	-	-	-	5	2	-		7
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei													-
03 03	Filetti e trance di pesce	32	1							1				1
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi	2												-
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	4												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2	1							1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	40	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-		2

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

<i>Bolzano (Provincia autonoma)</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	65	25							24	1		25
15 07 01 001	Olio di oliva	3	1								1		1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	10	2								2		2
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	65	25	-	-	-	-	-	-	24	1	-	25
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6											-
21 03	Prep. per salse e salse	33	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	46	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	6												-
11 00	Prodotti della macinazione	13	1									1		1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	13												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4												-
19 03 01	Paste alimentari secche	1												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2												-
19 03 03	Paste alimentari speciali													-
	TOTALE	39	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	37												-
08 00	Frutta	94	2								2			2
	TOTALE	131	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	23	5								4	1		5
25 00	Sale da cucina													-
	TOTALE	23	5	-	-	-	-	-	-	-	4	1	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	22												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	1								1			1
	TOTALE	35	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	101	5	2		3								5
	TOTALE	101	5	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare													
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	6												-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	1												-
31 00	Coloranti													-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti													-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	24	2							1			1	2
	TOTALE	24	2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
TOTALE GLOBALE		878	62	4	0	5	2	0	0	41	11	0	63	

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali **(I.Z.S.)**

Regione/Provincia autonoma:	BOLZANO	Codice:	P 041	Tipo di struttura:	
Nome del referente:		Telefax:		e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					1

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI											
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	262	1					1			1
04 01 02	Latte pastorizzato										-
04 01 03	Latte UHT										-
04 01 04	Latte sterilizzato										-
04 01 05	Panna										-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati										-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	41									-
04 04	Siero di latte										-
04 05	Burro	55									-
04 07	Formaggi, latticini	68									-
	TOTALE	426	1	-	-	-	-	1	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI											
04 08	Uova di volatili in guscio	110	3	2				1			3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli										-
	TOTALE	110	3	2	-	-	-	1	-	-	3

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	214	13	11	2									13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie													-
02 04	Altre carni	4												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	270	12	5	2	5								12
	TOTALE	488	25	16	4	5	-	-	-	-	-	-	-	25
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	1												-
03 02	Teleostei													-
03 03	Filetti e trance di pesce													-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	2												-
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	1												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	12												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3												-
	TOTALE	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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

REGIONE CALABRIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	CALABRIA	Codice:	R 180 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. PARISI S.	Telefax:	096/1856525-460	e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11	N° di strutture che hanno fornito i dati:		10

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	2.641	2.003	715	9.077	1.545	2.131	6.674	1.400	5.776	31.962
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.059	680	251	4.882	395	505	2.022	481	1.097	11.372
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.268	824	240	6.114	385	722	2.087	577	1.291	13.508
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	96	50	545	760	37	258	52	180	2.038
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.665	201	81	395	12	14	126	85	233	2.812
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	4		4		3	49	49	2	131
NUMERO INFRAZIONI:	12	52	19	114	10	15	81	35	39	377
a) Igiene Generale	683	117	49	472	15		343	57	196	1.932
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	275			1			1			277
c) Composizione	8							4		12
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	17	259	61	203	22		16	4	152	734
e) Etichettatura e presentazione	306	9	13	279	2		64	57	40	770
f) Altro	22	72	35	196	7	17	279	102	224	954
PROVVEDIMENTI:	12		2	1			6	5	4	30
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	CALABRIA	Codice:	R 180 000 0	Tipo struttura:	U.O. Serv. Veter.
Nome del referente:	Dr. PARISI S.	Telefax:	0961/856525-460	e-mail:	s.parisi@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11	N° di strutture che hanno fornito i dati: 9			

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	3.089	158	199	5.422	944	1.610	2.073	308	3.541	17.344
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.559	158	182	2.732	527	817	576	300	2.560	10.411
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.640	1.370	1.954	5.896	851	1.126	666	578	5.244	26.325
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	2	45	110	51	12	28	24	31	318
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	13.022	251	98	344		2	40	52	389	14.198
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3		3					10	16
NUMERO INFRAZIONI:	13	3	6	20	6		18			66
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	4	7	54				1	2	70
c) Composizione				1					8	9
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1									1
e) Etichettatura e presentazione		1		2				2		5
f) Altro		3		1			1	2	6	13
PROVVEDIMENTI:	12	19	5	26	1	2		12	2	79
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	3	1	7			6		2	20

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Calabria</i>											
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME											
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)										-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie										-
02 04	Altre carni										-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI											
03 01	Selacei										-
03 02	Teleostei										-
03 03	Filetti e trance di pesce										-
03 05	Molluschi gasteropodi										-
03 06	Mollusci bivalvi										-
03 07											-
03 08	Mollusci cefalopodi										-
03 09	Echinodermi										-
03 10	Crostacei										-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2									-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi										-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Calabria</i>														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo													-
15 01	Grassi alimentari animali													-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini													-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	1								1			1
15 07 01 001	Olio di oliva	21	1								1			1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	11												-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1												-
	TOTALE	37	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce													-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	11												-
21 03	Prep. per salse e salse	13	1					1						1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1												-
	TOTALE	35	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

Regione Calabria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	12												-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	6												-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi													-
31 00	Coloranti													-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10												-
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	332	6	0	0	2	0	0	0	0	0	4	0	0	6
-----------------------	------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

<i>Regione Calabria</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	515	25			25							25
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	1					1					1
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	241	23	2		21							23
	TOTALE	758	49	2	-	46	-	1	-	-	-	-	49
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	7											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	13											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											-
	TOTALE	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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

Regione Calabria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	25									-
	TOTALE	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare										-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	78	16				16				16
	TOTALE	78	16	-	-	-	16	-	-	-	16
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7									-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		1.671	112	2	0	109	0	0	1	0	112

REGIONE CAMPANIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA		Codice:	Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA PENNACCHIO C.	Telefax:	081/7969342-425	e-mail:	c.pennacchio@regione.campania.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	N° di strutture che hanno fornito i dati:			13	

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	18.940	3.677	2.753	25.873	5.469	1.887	19.173	2.467	10.059	90.298
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	550	1.905	1.479	13.588	1.325	780	9.482	1.546	6.240	36.895
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	639	4.958	2.107	19.006	2.361	881	14.367	2.094	6.597	53.010
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	88	477	224	1.733	270	83	1.504	242	959	5.580
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	179	1.301	689	3.199	12	22	1.038	1.028	936	8.404
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		23	6	33		1	7	10	14	94
NUMERO INFRAZIONI:	36	325	126	1.160	70	31	1.000	150	587	3.485
a) Igiene Generale	20	170	86	456	61	53	398	124	258	1.626
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione		10	21	97	42	22	90	1	89	372
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		24	1		5		5	36
e) Etichettatura e presentazione		3	3	211	28		14		8	267
f) Altro	8	79	39	296	152	5	295	39	267	1.180
PROVVEDIMENTI:	32	276	103	788	54	31	1.014	198	466	2.962
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	3	114	189	183	49		160	10	77	785

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA		Codice:	R 150	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. SCOGNAMIGLIO	Telefax:	081/7969680-279	e-mail:	veterinaria@regione.campania.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					13

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	45.943	1.496	773	17.237	4.313	3.094	9.640	1.701	7.130	91.327
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26.195	1.478	644	12.703	2.058	2.066	3.973	1.176	6.709	57.002
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55.649	46.626	8.163	23.900	1.961	3.342	4.537	2.358	8.705	155.241
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	364	2.311	68	1.548	311	334	339	52	500	5.827
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.121	3.883	565	5.443	27	42	317	264	1.318	18.980
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	375	31	12	117	2	2	41	6	55	641
NUMERO INFRAZIONI:	171	95	16	349	78	161	184	18	116	1.188
a) Igiene Generale	37	38	12	798	2	15	87	120	82	1.191
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	2	8	2	25					4	41
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	31		1	121						153
e) Etichettatura e presentazione	22	7	5	61	10	7	3		6	121
f) Altro	77	36	13	527	56	404	27	5	52	1.197
PROVVEDIMENTI:	173	155	179	1.032	125	293	229	33	256	2.475
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	31	26	21	412	2	15	24	1	27	559

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Regione Campania

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	643	4			3					1			4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	243	3			1							2	3
02 04	Altre carni	42	2			2								2
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.819	98	2		7					89			98
	TOTALE	2.747	107	2	-	13	-	-	-	-	90	-	2	107
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	74												-
03 02	Teleostei	304	2										2	2
03 03	Filetti e trance di pesce	101	11					1						11
03 05	Molluschi gasteropodi	10												-
03 06	Molluschi bivalvi	195	13			13								13
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	266												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	102	5										5	5
16 04	Preparazione e conserve di pesce	470	1										1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	6												-
	TOTALE	1.528	32	-	-	13	-	1	-	-	10	10	8	32

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

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

Regione Campania

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	60	1			1						1
	TOTALE	60	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare											
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	623	3						1		2	3
	TOTALE	623	3	-	-	-	-	-	1	2	-	3
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	1	1						1			1
31 00	Coloranti											-
	TOTALE	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14	1						1			1
	TOTALE	14	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1
TOTALE GLOBALE		11.641	442	2	0	299	1	1	107	21	11	442

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	VICINELLI LAURA	Telefax:	051/6397373-064	e-mail:	vicinelli@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:		13	

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	539	2.648	2.412	12.277	2.411		30.527	4.217	7.200	62.231
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	165	650	954	2.734	1.109		13.391	2.357	3.540	24.900
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	344	1.035	3.371	3.879	1.204		16.324	2.953	4.680	33.790
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	18	165	161	449	2		2.723	452	834	4.804
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.536	2.753	1.264	1.054	25		473	1.154		8.259
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	48	84	47	34			27	17		257
NUMERO INFRAZIONI:		95	23	33			479	24		654
a) Igiene Generale	1	7	3	3			35	1		50
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	13	30	38	12			9	4		106
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5		4			2	9		20
e) Etichettatura e presentazione		22	6	17			12	5		62
f) Altro	2	43	15	17	4		320	17		418
PROVVEDIMENTI:	95	1.035	153	402	4		2.308	539		4.536
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	12	11	15	12			31	2		83

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA		Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	PIERANTONI - VICINELLI	Telefax:	051/6397375-064	e-mail:	m.pierantoni@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati: 13			

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	30.181	3.167		5.857		3.269	4.860	2.717		50.051
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.403	2.988		5.371		2.202	1.007	746		30.717
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	104.841	148.778		12.489		2.176	1.311	1.060		270.655
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	763	700		631		51	78	105		2.328
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.305	17.753		5.001						40.059
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	660	316		254						1.230
NUMERO INFRAZIONI:										0
a) Igiene Generale										0
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										0
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro										0
PROVVEDIMENTI:										277
a) Amministrativi	99	80		66		1	28	3		
b) Notizie di reato	7	9		8			6	3		33

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

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

Regione/Provincia autonoma:

EMILIA ROMAGNA

Codice:

R 080 000 0

Tipo di struttura:

P 080 108 0

Nome del referente:

BERGAMINI CECILIA

Telefax:

051/396245 051/342642

e-mail:

cbergamini@bo.arpa.emr.it

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 9

N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO		
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	81											-
04 01 02	Latte pastorizzato	60	3			3							3
04 01 03	Latte UHT	19	2			2							2
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	4	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9	1			1							1
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	18	1							1			1
04 07	Formaggi, latticini	263	7							7			7
	TOTALE	461	15	-	-	7	-	-	-	8	-	-	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1			1							1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	16											-
	TOTALE	105	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

<i>Regione Emilia Romagna</i>												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	276	13	3	9				1			13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	3	2		1						3
02 04	Altre carni	18										-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	141	28	1					6		1	28
	TOTALE	482	44	6	9	1	-	-	7	-	1	44
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	2										-
03 02	Teleostei	12										-
03 03	Filetti e trance di pesce	38	1					1				1
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Mollusci bivalvi	678	63	5		24			34			63
03 07												-
03 08	Mollusci cefalopodi	6										-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei	23										-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	7						7			7
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	780	71	5	-	24	-	1	41	-	-	71

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

<i>Regione Emilia Romagna</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											-
15 01	Grassi alimentari animali	8											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	254	43						14	4	25		43
15 07 01 001	Olio di oliva	24											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	80	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati	7											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	271	43	-	-	-	-	-	14	4	25	-	43
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	54											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	108	10			1				9			10
21 03	Prep. per salse e salse	56											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
	TOTALE	220	10	-	-	1	-	-	-	9	-	-	10

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	79												-
11 00	Prodotti della macinazione	193	23		10	1				12				23
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	236	31							3			7	31
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	735	41	1		17				1				41
19 03 01	Paste alimentari secche	112	9			2				1				9
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	148	7	1		2				1				7
19 03 03	Paste alimentari speciali	172	11											11
	TOTALE	1.675	122	2	-	31	1	-	18	59	7	4	122	
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	97			1	2			44				97
08 00	Frutta	40	55				3	2		50				55
	TOTALE	482	152	-	-	1	5	2	44	100	-	-	152	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	127	6			6								6
25 00	Sale da cucina	3												-
	TOTALE	130	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	68	5			1							4	5
22 02	Altre bevande non alcoliche	107	7			2				5			5	7
	TOTALE	175	12	-	-	3	-	-	-	9	-	-	12	

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
11. VINO											
22 04	Mosti	3									-
22 05	Vini di uve fresche	384	26					26			26
	TOTALE	387	26	-	-	-	-	26	-	-	26
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO											
22 03	Birra	2									-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1									-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete										-
22 08	Alcole etilico	9									-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche										-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT											
21 05	Gelati e dessert	335	19	1		18					19
	TOTALE	335	19	1	-	18	-	-	-	-	19
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	73	20					20			20
	TOTALE	73	20	-	-	-	-	20	-	-	20
15. DOLCIUMI											
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	51	13							13	13
04 10	Miele	34	7							7	7
	TOTALE	85	20	-	-	-	-	-	-	20	20
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI											
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	446	38					34		3	38
	TOTALE	446	38	-	-	-	-	34	-	3	38

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.934	12	1		8			3			12
	TOTALE	1.934	12	1	-	8	-	-	3	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	234	86						86			86
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											
	TOTALE	234	86	-	-	-	-	-	86	-	-	86
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi											-
31 00	Coloranti											-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.886	77			77						77
	TOTALE	1.886	77	-	-	77	-	-	-	-	-	77
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1.158										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.964	77	2	2	13			26			77
	TOTALE	3.122	77	2	2	13	-	-	26	34	-	77

TOTALE GLOBALE

13.295

18

11

190

60

2

134

399

32

5

851

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**I.Z.S.**)

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo di struttura:	I 020 000 0
Nome del referente:		Telefax:	030/22901	e-mail:	dirsan@bs.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					10

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CONTAMINAZIONI			CHIMICHE E DIVERSE					
		Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti		Altre				
Totale	Irregolari											
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	1.005	98				162				1	163
04 01 02	Latte pastorizzato	26	7				8					8
04 01 03	Latte UHT	3										-
04 01 04	Latte sterilizzato											-
04 01 05	Panna	1										-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5										-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6										-
04 04	Siero di latte											-
04 05	Burro	3										-
04 07	Formaggi, latticini	183	3			5	2					7
	TOTALE	1.232	108	-	-	5	172	-	-	-	1	178
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	25	5				3				2	5
	TOTALE	114	6	-	-	-	3	-	-	-	2	6

<i>Regione Emilia Romagna</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI			CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	131	12	9	4					17			30
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	68	4	6						2			8
02 04	Altre carni	20	1	2	1								3
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	392	26	3	12					44			59
	TOTALE	611	43	14	23	-	-	-	-	63	-	-	100
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	11	3							3			16
03 02	Teleostei	40	4							1			4
03 03	Filetti e trance di pesce	17	2							1			2
03 05	Molluschi gasteropodi	11											-
03 06	Mollusci bivalvi	1	1							2			2
03 07													
03 08	Mollusci cefalopodi	28	5							2			8
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	22	4										4
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19	1										1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7	1							1			1
	TOTALE	156	21	-	1	-	-	5	2	22	-	8	38

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

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

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	22												-
	TOTALE	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	18												-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													-
	TOTALE	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	1												-
31 00	Coloranti													-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6												-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.251	187	15	1	32	175	5	2	105	0	8	343	

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	FRIULI VENEZIA GIULIA		Codice:	Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA CLARA ZUCH	Telefax:	040/3775509-23	e-mail:	clara.zuch@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati: 6			

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	219	780	235	1.450	150	717	5.440	717	2.242	11.233
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	37	96	130	540	6	286	2.591	286	477	4.178
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	40	75	123	445	15	389	2.596	389	501	4.184
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	18	19	75		95	773	95	70	1.053
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	169	18	45	150		76	188	76	50	696
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	2	12		4			1	21
NUMERO INFRAZIONI:										0
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			3	3	3	1	120	1		130
c) Composizione			2	4						6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione				1					1	2
f) Altro		5	6				72	88	10	181
PROVVEDIMENTI:		25	11	8			230	38	31	343
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		6	2	2			10		1	21

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	FRIULI VENEZIA GIULIA		Codice:	R 060	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. COASSIN R.	Telefax:	040/3775559-23	e-mail:	renato.coassin@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati: 6			

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	5.284	353	106	1.135	9	581	678	138	927	9.211
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.740	353	91	1.063	9	484	91	91	841	7.763
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.648	7.309	1.125	1.662	13	549	96	50	1.989	22.441
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	52	5	22		7	1	3	38	138
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.084	653	54	267		3	3		167	2.231
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	79	25	2	17		1	1		8	133
NUMERO INFRAZIONI:	8	107	1	3		3		2	10	134
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		13		2		3			17	35
c) Composizione	3									3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		3		1					1	5
f) Altro	2	5	4	16				1	10	38
PROVVEDIMENTI:	123	28	8	31		6	1	3	27	227
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	2	8	1	2						13

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

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

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	153	7			8								8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	3	2	1	2								5
02 04	Altre carni	11												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	95	8	1	1	4					3			9
	TOTALE	276	18	3	2	14	-	-	-	3	-	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	4												-
03 02	Teleostei	87												-
03 03	Filetti e trance di pesce	21												-
03 05	Molluschi gasteropodi	8												-
03 06	Mollusci bivalvi	75	4	1		6								7
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	1												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	17												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	50	2						1					2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7												-
	TOTALE	270	6	1	-	6	-	1	1	1	-	-	-	9

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

Regione Friuli Venezia Giulia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	2							2			2
15 07 01 001	Olio di oliva	2											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	7											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	31	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	10											-
21 03	Prep. per salse e salse	8											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
11. VINO												
22 04	Mosti											-
22 05	Vini di uve fresche	124	5						5			5
	TOTALE	124	5	-	-	-	-	-	5	-	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	3										-
22 06	Vermut e vini aromatizzati											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele											-
22 08	Alcole etilico	3										-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	19										-
	TOTALE	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	59										-
	TOTALE	59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3										-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	10										-
04 10	Miele	20										-
	TOTALE	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	1					1				1
	TOTALE	61	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	226	91		1	115						116	
	TOTALE	226	91	-	1	115	-	-	-	-	-	116	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10										-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											-	
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi											-	
31 00	Coloranti											-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	120	18	3	1	14						18	
	TOTALE	120	18	3	1	14	-	-	-	-	-	18	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	46										-	
	TOTALE	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	1.811	157	10	4	154	4	1	6	11	0	0	192
-----------------------	--------------	------------	-----------	----------	------------	----------	----------	----------	-----------	----------	----------	------------

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	315												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	30	1		1									1
02 04	Altre carni													-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	365	4	1	3									4
	TOTALE	710	5	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei	26												-
03 03	Filetti e trance di pesce													-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi	85	4		4									4
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi	1												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	65												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3												-
	TOTALE	180	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4

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

Regione Friuli Venezia Giulia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	3											-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

REGIONE LAZIO

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	LAZIO	Codice:	R 120	Tipo struttura:
Nome del referente:	CARTA LAURA	Telefax:	06/51688304-41	e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati: 10		

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.709	1.812	2.493	17.138	1.386	964	19.847	3.141	7.026	60.516
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	174	437	626	3.679	161	275	5.836	1.103	1.465	13.756
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	283	699	928	8.156	304	301	10.051	1.787	2.249	24.758
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	53	66	562	3	7	1.910	252	473	3.335
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	827	535	551	1.428	8	3	506	500	361	4.719
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	10	4	44			16	9	5	95
NUMERO INFRAZIONI:	2	38	101	664	3		1.649	343	460	3.260
a) Igiene Generale	1	9	36	119		1	238	59	83	546
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1	1				1	2		5
c) Composizione								1		6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5						
e) Etichettatura e presentazione	1	3	1	26			12	14	7	64
f) Altro	2	18	34	211	8	1	310	62	84	730
PROVVEDIMENTI:	20	54	197	610	8	8	2.070	405	256	3.628
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		4	8	29			38	7	5	91

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	LAZIO		Codice:	R 120	Tipo struttura:
Nome del referente:	CLARE NORMAN	Telefax:	06/51688013-258	e-mail:	cnorman@regione.lazio.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati: 11			

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	9.044	981	1.286	11.249	1.295	2.136	7.890	2.084	3.617	39.582
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.809	591	732	5.127	1.033	1.635	1.465	538	2.040	20.970
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.086	18.236	3.623	6.959	1.027	1.672	1.536	550	2.503	47.192
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	146	51	29	337	8	6	125	63	210	975
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.830	1.174	245	586	6	3	83	60	443	10.430
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	24	17	3	22			8	1	7	82
NUMERO INFRAZIONI:	30	19	5	200	2	2	97	5	45	405
a) Igiene Generale	16	21	16	237			25	59	69	443
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	50	3	3	1						57
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1	1	3			1	2	1	10
e) Etichettatura e presentazione	2		3	11		1	1	1	4	23
f) Altro	14	9	4	41	9	2	8		8	95
PROVVEDIMENTI:	169	38	23	328	2	1	37	66	228	892
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	5	16	8	21	1	2	11		4	68

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Regione Lazio												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											-
02 04	Altre carni											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9										-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei											-
03 03	Filetti e trance di pesce	1										-
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Molluschi bivalvi	18	2			2						2
03 07												-
03 08	Molluschi cefalopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	6										-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	25	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2

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

<i>Regione Lazio</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	114											-
15 07 01 001	Olio di oliva	11											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	103											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	2											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	116	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	23											-
21 03	Prep. per salse e salse	30											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
	TOTALE	56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	13												-
11 00	Prodotti della macinazione	14												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	70												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	102	2			1						1		2
19 03 01	Paste alimentari secche	55												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	41	2			2								2
19 03 03	Paste alimentari speciali	16	1			1								1
	TOTALE	311	5	-	-	4	-	-	-	-	-	1	-	5
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	254	2								2			2
08 00	Frutta	30												-
	TOTALE	284	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	18	5										5	5
25 00	Sale da cucina													-
	TOTALE	18	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	21												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	15												-
	TOTALE	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	104	4			7							7	
	TOTALE	104	4	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	34											-	
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	27	3							3			3	
	TOTALE	27	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3	

TOTALE GLOBALE	1.103	21	0	0	13	0	0	0	0	10	0	0	1	24
-----------------------	--------------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	-----------

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali **(I.Z.S.)**

Regione/Provincia autonoma:

LAZIO

Codice:

R 120

Tipo di struttura:

Nome del referente:

GIANCARLO FERRARI

Telefax:

06/79099460

e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:

4

N° di strutture che hanno fornito i dati:

4

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI											
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	159									-
04 01 02	Latte pastorizzato	194									-
04 01 03	Latte UHT	21									-
04 01 04	Latte sterilizzato	1									-
04 01 05	Panna	6									-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1									-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10									-
04 04	Siero di latte	1									-
04 05	Burro	11									-
04 07	Formaggi, latticini	385	1			1					1
	TOTALE	789	1	-	-	1	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI											
04 08	Uova di volatili in guscio	125	1			1					1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7									-
	TOTALE	132	1	-	-	1	-	-	-	-	1

<i>Regione Lazio</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	988	8	7		1							8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	220	3	2			1						3
02 04	Altre carni	23											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	563	24	18	4	1						1	24
	TOTALE	1.794	35	27	4	2	-	-	-	2	-	-	35
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	102	1			1							1
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce	71	1							1			1
03 05	Molluschi gasteropodi	8											-
03 06	Molluschi bivalvi	642	12			12							12
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	66	1			1							1
03 09	Echinodermi	66											-
03 10	Crostacei	214	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	155	6		6								6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	18	1	1									1
	TOTALE	1.368	23	1	6	14	-	-	-	2	-	-	23

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

<i>Regione Lazio</i>																	
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE				CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	CHIMICHE E DIVERSE									
								Metalli pesanti	Altre								
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo																-
15 01	Grassi alimentari animali																-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini																-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi																-
15 07 01 001	Olio di oliva																-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine																-
15 12	Oli e grassi idrogenati																-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto																-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce																-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto																-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6															-
21 03	Prep. per salse e salse	5															-
22 10	Aceti commestibili e succedanei																-
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	5											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	225	3	3									3	
	TOTALE	225	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	64											-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9											-	
	TOTALE	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

4.602

64

32

10

18

0

0

4

0

0

0

0

0

64

REGIONE LIGURIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	LIGURIA	Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. DELLACASAGRANDE	Telefax:	010/5484958-5692	igiene.pubblica@regione.liguria.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati: 5			

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	96	636	1.021	7.295	75	299	11.931	1.631	2.777	25.761
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	172	192	202	947	11	51	1.979	391	629	4.574
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	179	236	236	1.145	11	51	2.297	420	765	5.340
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		20	21	213		5	792	123	203	1.377
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	142	311	216	901	21		314	215	430	2.550
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	8	7	20			12	6	15	69
NUMERO INFRAZIONI:		25	39	639		2	1.301	156	489	2.651
a) Igiene Generale		3	1	28			191	22	70	315
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione				2						2
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			3				2			5
e) Etichettatura e presentazione		1	4	24		2	16		3	50
f) Altro		12	3	130		4	274	26	68	517
PROVVEDIMENTI:		38	27	301		5	960	120	268	1.719
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		5	3	12			17	2	7	46

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	LIGURIA		Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DELLACASAGRANDE D.	Telefax:	010/5484958-5692	e-mail:	igiene.pubblica@regione.liguria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati: 6			

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	5.182	239	261	2.910	405	1.437	1.400	132	1.496	13.462
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.880	196	202	1.302	54	506	381	113	931	6.565
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.140	7.196	4.260	1.431	54	506	478	156	1.038	21.259
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	55	62	34	152	1	10	48	14	111	487
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.283	848	430	455	5		35	42	331	6.429
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	32	22	3	12					20	89
NUMERO INFRAZIONI:	34	64	39	102	1	7	39	5	87	378
a) Igiene Generale		21	9	69	1		20	13	64	197
b) Igiene (HACCP, formazione personale)									6	8
c) Composizione				2						
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							1			1
e) Etichettatura e presentazione			3	9					8	20
f) Altro	2	17	63	64		1	13	1	109	270
PROVVEDIMENTI:	47	87	93	183		5	126	16	236	793
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	5	1	9					2	18

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Liguria</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	27											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	45	4	2	2						1		5
	TOTALE	80	4	2	2	-	-	-	-	-	1	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	3											-
03 03	Filetti e trance di pesce	3											-
03 05	Molluschi gasteropodi	1	1								1		1
03 06	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Mollusci cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	83	6							6			6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
	TOTALE	95	7	-	-	-	-	-	-	6	1	-	7

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

<i>Regione Liguria</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	278	14						10	35			45
15 07 01 001	Olio di oliva	86	5							13			13
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	126	8					2		22			24
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6											-
	TOTALE	284	14	-	-	-	-	-	10	35	-	-	45
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	56	1								1		1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	85	1			1							1
21 03	Prep. per salse e salse	137	22	4	1	2			15	1			23
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6											-
	TOTALE	285	24	4	1	3	-	-	15	1	1	-	25

Regione Liguria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	71	1			1								1
11 00	Prodotti della macinazione	60												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	182	18			1							13	14
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	213	10			1							5	6
19 03 01	Paste alimentari secche	46	2						2					2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	45	4	1	1						3			5
19 03 03	Paste alimentari speciali	41	1			1								1
	TOTALE	658	36	1	1	4	-	-	2	-	3	18	-	29
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	232	3		1				2					3
08 00	Frutta	173	1			1								1
	TOTALE	405	4	-	1	1	-	-	2	-	-	-	-	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	245	24					1						22
25 00	Sale da cucina	4												-
	TOTALE	249	24	-	-	-	-	1	21	-	-	-	-	22
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	53	1						1					1
22 02	Altre bevande non alcoliche	91	3						1			2		3
	TOTALE	144	4	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	4

Regione Liguria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	423	6			5				1				6
	TOTALE	423	6	-	-	5	-	-	-	1	-	-	-	6
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare													-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	39												-
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	5												-
31 00	Coloranti	1												-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	59	2							2				2
	TOTALE	59	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	69												-
	TOTALE	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		3.314	133	7	5	15	2	2	2	60	39	27	0	157

<i>Regione Liguria</i>														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	231	4	1	1					2				4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	2		2									2
02 04	Altre carni	2												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	318	16	12	3					1				16
	TOTALE	598	22	13	5	1	-	-	-	3	-	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	4												-
03 02	Teleostei	105												-
03 03	Filetti e trance di pesce	39	2							2				2
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	89	5			8								8
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	49												-
03 09	Echinodermi	1												-
03 10	Crostacei	45	1										1	1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	121	1							1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	16												-
	TOTALE	469	9	-	-	8	-	-	-	2	-	-	-	12

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

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

Regione Liguria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	44	1		1						1
	TOTALE	44	1	-	1	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare										
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1									-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3									-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		1.572	46	15	7	9	11	2	5	0	49

REGIONE LOMBARDIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	LOMBARDIA		Codice:	R 030 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. SALAMANA M.	Telefax:	02/67653029	e-mail:	prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	15	N° di strutture che hanno fornito i dati:			15

Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	14.809	4.664	4.108	28.576	2.615	2.781	48.657	7.950	11.784	125.944
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	111	1.010	1.177	3.988	317	526	12.150	2.780	3.253	25.312
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	193	1.212	1.329	4.685	322	543	15.216	3.250	3.792	30.542
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	205	189	835	5	4	4.135	891	1.132	7.410
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	1.730	459	2.128		11	1.054	875	1.415	7.730
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		29	15	101			205	68	125	543
NUMERO INFRAZIONI:	2	164	148	870	4	2	3.314	753	1.143	6.400
a) Igiene Generale	1	92	84	296			1.877	291	483	3.124
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		9	4	8			30	7	11	69
c) Composizione		10	2	16			29	7	3	76
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	7	4	47			22	7	24	111
e) Etichettatura e presentazione	6	45	42	124		1	672	87	165	1.142
f) Altro	130	754	445	2.088	13	6	9.220	1.718	2.568	16.942
PROVVEDIMENTI:	1	19	18	58			59	16	41	212
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	LOMBARDIA		Codice:	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DOMENICHINI M.	Telefax:	02/6765337-09	e-mail:	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	16	N° di strutture che hanno fornito i dati: 16			

Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	950	531	1.170	15.483		4.148			3.096	25.378
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	932	511	957	11.793	169	2.828		2.087	2.542	23.154
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.992	4.928	1.619	21.005	228	2.867		2.101	3.598	62.896
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	436	104	191	2.871	7	38		206	415	4.567
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	248	201	118	1.753		3		33	272	2.674
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	8	2	113				3	18	149
NUMERO INFRAZIONI:	503	94	170	2.708	3	7		203	329	4.284
a) Igiene Generale	243	60	67	1.134		3		114	160	1.982
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	6	7	1	1		1			11	27
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	1	1	21				1	2	32
e) Etichettatura e presentazione	13	4	3	200				6	20	247
f) Altro	90	28	10	447	4	31		9	75	698
PROVVEDIMENTI:	751	117	266	3.810	7	43		256	519	6.135
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	2	2	2	45				5	5	68

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Regione Lombardia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	3	1			1							1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3											-
02 04	Altre carni	3											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4	1			1							1
	TOTALE	13	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	10	2			1					1		2
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	2											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	8	1			1							1
	TOTALE	26	3	-	-	2	-	-	-	-	1	-	3

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

<i>Regione Lombardia</i>																	
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI									COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo	17	3			3											3
15 01	Grassi alimentari animali	13	3			3											3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini																-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	226	13			4										3	13
15 07 01 001	Olio di oliva	118	6			2										1	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	7			2										2	7
15 12	Oli e grassi idrogenati	73	9			5										4	9
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	2			1										1	2
	TOTALE	343	30	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	8	6	30
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce	15	1													1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16															-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	28	1			1											1
21 03	Prep. per salse e salse	44	4			3										1	4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	23	1			1											1
	TOTALE	126	7	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	7

Regione Lombardia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	196	21	2		10				8	1			21
11 00	Prodotti della macinazione	325	10			8				1	1			10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	365	27	2		22				2	1			27
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	342	63	10	1	31				15	6			63
19 03 01	Paste alimentari secche	151	5			4					1			5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	178	8	3	1	3				1				8
19 03 03	Paste alimentari speciali	74	3	1		2								3
	TOTALE	1.631	137	18	2	80	-	-	-	27	10	-	-	137
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	557	34		5	22				1	6			34
08 00	Frutta	484	40			33					7			40
	TOTALE	1.041	74	-	5	55	-	-	-	1	13	-	-	74
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	86	7		1					1			5	7
25 00	Sale da cucina	5	1										1	1
	TOTALE	91	8	-	1	-	-	-	-	1	-	-	6	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	438	8			5				3				8
22 02	Altre bevande non alcoliche	236	5			2				2			1	5
	TOTALE	674	13	-	-	7	-	-	-	5	-	-	1	13

Regione Lombardia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	CHIMICHE E DIVERSE						
							Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	15	1							1			1
22 05	Vini di uve fresche	131	1							1			1
	TOTALE	146	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	31	1			1							1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	10											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico	4											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11	3							3			3
	TOTALE	56	4	-	-	1	-	-	-	3	-	-	4
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	269	27	1				26					27
	TOTALE	269	27	1	-	26	-	-	-	-	-	-	27
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	29	6					5		1			6
	TOTALE	29	6	-	-	-	-	5	-	1	-	-	6
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	76	10					4		6			10
04 10	Miele	58	5					1		4			5
	TOTALE	134	15	-	-	-	-	5	-	10	-	-	15
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	109	5			2		2					4
	TOTALE	109	5	-	-	2	-	2	-	-	-	-	4

Regione Lombardia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.660	185	8	14	16					3		144	185	
	TOTALE	1.660	185	8	14	16	-	-	-	-	3	-	144	185	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare														
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9	3			1								3	
	TOTALE	9	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	1												-	
31 00	Coloranti	4												-	
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	203	37					36					1	37	
	TOTALE	203	37	-	-	36	-	36	-	-	-	-	1	37	
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	23	3								1			3	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	65	7			4					1			7	
	TOTALE	88	10	-	-	4	-	4	-	-	2	-	-	10	
TOTALE GLOBALE		6.734	572	27	22	256	13	65	0	30	0	158	571		

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali **(I.Z.S.)**

Regione/Provincia autonoma:	LOMBARDIA	Codice:	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	MAURIZIA DOMENICHINI	Telefax:	02/67653371-09	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	N° di strutture che hanno fornito i dati:		1	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	Regione Lombardia										TOTALE INFRAZIONI
		CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE	CHIMICHE E DIVERSE	Metalli pesanti					Altre	
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	429	34	3	21	22					46	
04 01 02	Latte pastorizzato	24									-	
04 01 03	Latte UHT	37									-	
04 01 04	Latte sterilizzato										-	
04 01 05	Panna	9									-	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2									-	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	17									-	
04 04	Siero di latte	1									-	
04 05	Burro	44	4		15						15	
04 07	Formaggi, latticini	417	6	1	15	1					17	
TOTALE		980	44	18	21	23	-	-	-	-	78	
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	134									-	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	6	1			2					2	
TOTALE		140	1	-	-	2	-	-	-	-	2	

Regione Lombardia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	985	32	13	14	7				6		40
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	164	6	5		1						6
02 04	Altre carni	30	2	2								2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.043	72	43	8	1				62		114
	TOTALE	2.222	112	63	22	9	-	-	-	68	-	162
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	3	1									1
03 02	Teleostei	186	9							3		46
03 03	Filetti e trance di pesce	48	4							1		24
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Mollusci bivalvi	39	1			2						2
03 07												-
03 08	Mollusci cefalopodi	28										-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei	124	10			5				10		15
16 04	Preparazione e conserve di pesce	126	4		4						12	16
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	20										-
	TOTALE	574	29	-	4	7	-	2	77	14	-	104

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

Regione Lombardia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	8											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	23											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE									
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	COMPOSIZIONE					
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	83													-
	TOTALE	83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1													-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	2													-
31 00	Coloranti														-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1													-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, no nominati altrove														-
21 07	Altre preparazioni alimentari, no nminate altrove	7	1												-
	TOTALE	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		4.345	218	66	44	190	21	77	2	116	0	0	0	516	

REGIONE MARCHE

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 0 V
Nome del referente:	DR. D'AUORIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:		13	

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	353	647	834	5.773	523	466	9.503	1.393	2.239	21.731
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	59	231	210	1.988	114	104	2.827	891	739	7.163
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	261	267	2.166	90	83	3.110	1.041	721	7.794
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	125	13	186	10		553	122	148	1.159
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	134	216	560	5	1	83	81	158	1.242
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			2	12				1		15
NUMERO INFRAZIONI:		24	3	53	7		225	78	69	459
a) Igiene Generale		41	2	81			392	90	77	683
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2		2						4
c) Composizione		2	3	3			1			9
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	1	7					2	14
e) Etichettatura e presentazione		6	5	27	1		77	3	9	128
f) Altro		57	24	132	9	3	629	143	163	1.161
PROVVEDIMENTI:		1	3	7			11	1	1	26
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 V
Nome del referente:	DR. D'AUORIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:			

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	18.334	479	355	3.680	380	2.220	5.109	1.013	2.252	33.822
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.512	409	300	2.601	233	1.363	1.198	489	1.490	18.595
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.047	3.865	1.250	2.686	148	1.075	1.138	627	2.272	23.108
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	39	8	91	3	5	72	39	98	415
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.141	574	135	253	1		87	75	303	2.569
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	46	10	2	6			3	2	14	83
NUMERO INFRAZIONI:	20	52	12	71			53	45	34	287
a) Igiene Generale		30	1	113	2	2	60	62	40	310
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	1								1	2
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4		1						5
e) Etichettatura e presentazione	3			8			4		3	18
f) Altro	47	2	4	12	2	3	8	3	6	87
PROVVEDIMENTI:	40	30	10	74	3	5	81	34	77	354
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	3	10	1	5			3	1	8	31

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

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

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)													-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie													-
02 04	Altre carni													-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate													-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei													-
03 03	Filetti e trance di pesce													-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi													-
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce													-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Marche</i>														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo													-
15 01	Grassi alimentari animali													-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini													-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	144	1							1				1
15 07 01 001	Olio di oliva	40	1							1				1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	104												-
15 12	Oli e grassi idrogenati	8												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto													-
	TOTALE	152	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce													-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	17	2							2				2
21 03	Prep. per salse e salse	28	2							2				2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4												-
	TOTALE	50	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	16												-
11 00	Prodotti della macinazione	41												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	4								4			4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38												-
19 03 01	Paste alimentari secche	55	2								2			2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	2	1								1			1
	TOTALE	194	7	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	7
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	203	2								2			2
08 00	Frutta	78												-
	TOTALE	281	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	31	1								1			1
25 00	Sale da cucina													-
	TOTALE	31	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	26												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	36												-
	TOTALE	62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	23	1			1					1
	TOTALE	23	1	-	-	1	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	24									-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										
	TOTALE	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8									-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		921	17	0	0	1	0	0	0	16	17

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	434	3		3									3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3												-
02 04	Altre carni													-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	382	21	15	2	4								21
	TOTALE	819	24	18	2	4	4	-	-	-	-	-	-	24
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei	170												-
03 03	Filetti e trance di pesce	43												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	195	7	1		4					2			7
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	49												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	72	6								6			6
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	1								1			1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	557	14	1	-	4	-	-	-	9	-	-	-	14

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

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

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre					Micotossine
11. VINO											
22 04	Mosti									-	
22 05	Vini di uve fresche									-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO											
22 03	Birra									-	
22 06	Vermut e vini aromatizzati									-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete									-	
22 08	Alcole etilico									-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche									-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT											
21 05	Gelati e dessert	75	3			3				3	
	TOTALE	75	3	-	-	3	-	-	-	3	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao									-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15. DOLCIUMI											
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri									-	
04 10	Miele	43	1				1			1	
	TOTALE	43	1	-	-	-	1	-	-	1	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI											
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	202	53				53			53	
	TOTALE	202	53	-	-	-	53	-	-	53	

Regione Marche

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	205	4	3		1					4
	TOTALE	205	4	3	-	1	-	-	-	-	4
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	15									-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.285	105	24	2	12	53	0	10	1	105

REGIONE MOLISE

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	MOLISE	Codice:	R 140	Tipo struttura:	
Nome del referente:	Telefax:	e-mail:			
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					4

Regione Molise

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	1.647	706	186	1.235	554	260	997	224	436	6.245
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.509	319	63	535	250	148	424	135	254	3.637
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.002	354	58	741	482	107	483	130	443	3.800
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	38	2	77	5	3	90	20	30	287
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28	21	5	34	4	4	54	42	33	225
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		15		2						17
NUMERO INFRAZIONI:	17	11	1	45		1	47	16	13	151
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	464	2	3	196			74	26	74	839
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione				2						2
f) Altro		5	1	15	5	2	14	15	7	64
PROVVEDIMENTI:	22	33		17	5	2	36	4	7	126
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato				2						2

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	MOLISE	Codice:	R 140	Tipo struttura:	
Nome del referente:	Telefax:	e-mail:			
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
		4			

Regione Molise

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.894	110	37	534	70	313	655	91	361	9.065
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	171	109	37	471	20	146	97	51	318	1.420
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.049	327	101	3.105		172	114	73	714	5.655
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	6		24			39	12	27	114
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	697	195	40	228			16	15	188	1.379
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	15	5		10					9	39
NUMERO INFRAZIONI:		3		19			31	6	21	80
a) Igiene Generale		1					29	6		36
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2							3	5
c) Composizione		2							1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										
f) Altro				20				1	15	36
PROVVEDIMENTI:	15	13	4	19					30	81
a) Amministrativi		4		7					4	15
b) Notizie di reato										

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

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

Regione Molise

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	27	1	1										1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8												-
02 04	Altre carni	2												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	237	18	17	1									18
	TOTALE	274	19	18	1	-	-	-	-	-	-	-	-	19
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei	7	1					1						1
03 03	Filetti e trance di pesce													-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	9												-
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	1												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce													-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	17	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

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

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

Regione Molise

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare										-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	381	32	19	0	12	0	1	0	0	0	32
-----------------------	------------	-----------	-----------	----------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

REGIONE PIEMONTE

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	PIEMONTE		Codice:	R 010 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	ROSSI VITTORIA MARIA	Telefax:	011/4322290-570	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	19	N° di strutture che hanno fornito i dati:			19

Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'		2.004	2.747	16.894		1.923	25.911	4.513	9.092	63.084
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	235	653	589	2.620	344	374	5.432	3.113	2.563	15.923
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	330	1.060	999	3.100	338	341	6.975	3.920	3.090	20.153
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	93	65	93	1		758	294	332	1.660
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	211	998	959	1.100			403	707	647	5.025
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	10	17	26			52	21	34	162
NUMERO INFRAZIONI:		75	20	51	1		567	178	289	1.181
a) Igiene Generale		9	5	5			35	46	48	148
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione			1				1		1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	17		1							18
e) Etichettatura e presentazione		3	2	5			2		5	17
f) Altro	7	25	17	29	1		268	65	88	500
PROVVEDIMENTI:		124	61	101	1		715	402	530	1.964
a) Amministrativi	30									
b) Notizie di reato	44	10	19	24	3		29	9	24	162

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	PIEMONTE		Codice:	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR CORGIAT LOIA G.	Telefax:	011/4322223-371	e-mail:	vetalimenti.settore@regione.piemonte.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati: 21			

Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	2.243	1.466	222	4.433	42	2.106	590	411	2.198	13.711
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.334	1.344	179	3.221	42	1.298	32	263	2.020	17.733
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.987	19.029	396	5.108	83	1.339	32	334	2.642	53.950
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	128	165	8	449		6	1	43	289	1.089
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	76.808	3.820	212	604			3	12	597	82.056
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	162	58	4	28					36	288
NUMERO INFRAZIONI:	68	122	12	227				45	197	671
a) Igiene Generale	37	119	2	163				33	135	489
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	32	18							1	51
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	12	1	15						29
e) Etichettatura e presentazione		3		11			1		4	19
f) Altro	52	38		20		5	1		32	148
PROVVEDIMENTI:	169	312	15	583		3		79	370	1.531
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	17	58	3	41		1	1	1	29	151

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Regione Piemonte

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	96	6		2	4				2				8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	9			7				2				9
02 04	Altre carni	22	1		1									1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	116	28			7				23				30
	TOTALE	258	44	-	3	18	-	-	-	27	-	-	-	48
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	3												-
03 02	Teleostei	2												-
03 03	Filetti e trance di pesce	2												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi	2												-
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	14	1		1									1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3												-
	TOTALE	26	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

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

<i>Regione Piemonte</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	87	1			1							1
15 07 01 001	Olio di oliva	23											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	64											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6											-
	TOTALE	93	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	1								1		1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	51	3			3							3
21 03	Prep. per salse e salse	84	15	2						13			15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	18											-
	TOTALE	162	19	2	-	3	-	-	-	14	-	-	20

Regione Piemonte

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	357	16			1					15			16
11 00	Prodotti della macinazione	131	4			1					3	1		5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	3			1					2	4		7
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	469	5	1		4					1			6
19 03 01	Paste alimentari secche	43	2			2								2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5	1			1								1
19 03 03	Paste alimentari speciali	60	2			2								2
	TOTALE	1.104	33	1	-	12	-	-	-	21	21	5	-	39
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	13			5					8			13
08 00	Frutta	529	11			1					14	1		16
	TOTALE	971	24	-	-	6	-	-	-	22	22	1	-	29
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	767	39								39			39
25 00	Sale da cucina	2	1								1			1
	TOTALE	769	40	-	-	-	-	-	-	40	40	-	-	40
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	71	3								3			3
22 02	Altre bevande non alcoliche	68	10			10								10
	TOTALE	139	13	-	-	10	-	-	-	3	3	-	-	13

Regione Piemonte

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	962	19			30				1			31	
	TOTALE	962	19	-	-	30	-	-	-	1	-	-	31	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare													
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	153	1							1			1	
	TOTALE	153	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	2											-	
31 00	Coloranti	1											-	
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	411	4					4					4	
	TOTALE	411	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21	1									1	1	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	67	1							1		1	2	
	TOTALE	88	2	-	-	-	-	-	-	1	-	2	3	
TOTALE GLOBALE		6.206	227	3	10	88	1	0	145	8	0	0	256	

Regione Piemonte

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	785	23	8	8					7				23
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	125	5	5										5
02 04	Altre carni	30	1	1										1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	755	45	17	16					12				45
	TOTALE	1.695	74	31	24	-	-	-	-	19	-	-	-	74
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	4												-
03 02	Teleostei	36												-
03 03	Filetti e trance di pesce	98	3		1					1				3
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi	25	2	2										2
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi	45												-
03 09	Echinodermi	21												-
03 10	Crostacei	33												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	54	1	1										1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	45												-
	TOTALE	361	6	3	1	-	-	-	-	1	-	-	-	6

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

<i>Regione Piemonte</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
Totale	Irregolari												
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	4										-	
15 01	Grassi alimentari animali	5										-	
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											-	
15 07 01 001	Olio di oliva											-	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											-	
15 12	Oli e grassi idrogenati											-	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											-	
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	7										-	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto											-	
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto											-	
21 03	Prep. per salse e salse											-	
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-	
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Piemonte

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	121	2	1	1							2	
	TOTALE	121	2	1	1	-	-	-	-	-	-	2	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	2										-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											-	
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi											-	
31 00	Coloranti											-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1										-	
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

3.478

145

44

40

0

40

1

20

0

0

0

0

145

REGIONE PUGLIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	PUGLIA		Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 G
Nome del referente:	ROSA M.GIOVANNA	Telefax:	080/5403456-5	e-mail:	v.demichele@regione.puglia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:			12	

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	3.500	2.449	1.280	10.964	2.120	3.382	10.048	246	3.317	37.306
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.828	1.329	652	5.423	1.186	1.216	3.567	1.029	2.461	19.691
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.204	1.217	600	5.179	1.074	1.124	2.886	1.147	2.492	17.923
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	175	142	68	848	106	36	418	211	375	2.379
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	490	529	376	1.046	3	82	440	494	541	4.001
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	18	24			7	2	9	78
NUMERO INFRAZIONI:	73	34	24	196	4		129	41	147	648
a) Igiene Generale	76		44	198	1	3	177	101	143	743
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione		7	3	8			19		37	74
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	4	3			1			9
e) Etichettatura e presentazione	1	1		6	2		4	1	7	22
f) Altro	3	50	23	181	6	2	100	32	83	480
PROVVEDIMENTI:	120	138	71	273	5	3	372	110	638	1.730
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	6	9	15	19			27	5	29	110

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	PUGLIA		Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 V
Nome del referente:	ROSA M.GIOVANNA	Telefax:	080/5403456-5	e-mail:	v.demichele@regione.puglia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:				12

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	8.184	1.278	638	10.736	1.975	2.987	3.400	716	4.777	34.691
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.303	1.087	377	6.932	1.230	1.891	1.499	412	3.209	22.940
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	181.562	5.578	3.117	11.569	1.555	2.127	1.942	589	3.867	211.906
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	117	90	35	481	31	65	142	32	197	1.190
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69.601	1.146	275	1.681	7	27	44	127	1.069	73.977
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	49	22	4	50			2	2	28	157
NUMERO INFRAZIONI:	17	16	3	174	19	18	19	3	60	329
a) Igiene Generale	47	49	11	71	1	1	9	2	63	253
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		7	3	8					1	19
c) Composizione		2		1						7
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4									
e) Etichettatura e presentazione				35		2	7		25	69
f) Altro	10	23	22	237	23	33	44	5	83	480
PROVVEDIMENTI:	1.063	60	9	310	1	28	50	12	130	1.663
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	11	16	12	81	1	3	2		40	166

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

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

Regione/Provincia autonoma:

PUGLIA

Codice:

R 160 000 0

Tipo di struttura:

v.demichele@regione.puglia

Nome del referente:

ROSA M. GIOVANNA

Telefax:

080/5403456-5

e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:

5

N° di strutture che hanno fornito i dati:

5

Regione Puglia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI											
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	8									-
04 01 02	Latte pastorizzato	62	1			1					1
04 01 03	Latte UHT	57									-
04 01 04	Latte sterilizzato										-
04 01 05	Panna	1									-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2									-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	40	1			1					1
04 04	Siero di latte	3									-
04 05	Burro	9	1			1					1
04 07	Formaggi, latticini	190	5			5					5
	TOTALE	372	8	-	-	8	-	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI											
04 08	Uova di volatili in guscio	23	3			3					3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli										-
	TOTALE	23	3	-	-	3	-	-	-	-	3

<i>Regione Puglia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	138	7							7			7
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	61											-
02 04	Altre carni	99											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	191	8	3	4						1		8
	TOTALE	489	15	3	-	4	-	-	-	7	1	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	36											-
03 02	Teleostei	42	4	1		3							4
03 03	Filetti e trance di pesce	14											-
03 05	Molluschi gasteropodi	18											-
03 06	Molluschi bivalvi	182	26	2		24							26
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	148	1			1							1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	36											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											-
	TOTALE	481	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	31

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

<i>Regione Puglia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	154	4						2				4
15 07 01 001	Olio di oliva	44											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	110	3										3
15 12	Oli e grassi idrogenati	6											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5											-
	TOTALE	165	4	-	-	-	-	-	2	-	-	-	4
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	126	6			2							6
21 03	Prep. per salse e salse	30											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
	TOTALE	163	6	-	-	2	-	-	3	-	-	1	6

Regione Puglia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	28												-
11 00	Prodotti della macinazione	71	1							1				1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	198	23			1				9				23
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	125	5	2		2							1	5
19 03 01	Paste alimentari secche	106	1			1								1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	51												-
	TOTALE	600	30	2	-	4	-	-	-	10	13	-	1	30
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	517	11	1		10								11
08 00	Frutta	112												-
	TOTALE	629	11	1	-	10	-	-	-	-	-	-	-	11
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	41												-
25 00	Sale da cucina	1												-
	TOTALE	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	90	1			1								1
22 02	Altre bevande non alcoliche	276	54			5				3	30		16	54
	TOTALE	366	55	-	-	6	-	-	-	3	30	-	16	55

Regione Puglia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	370	3			3							3	
	TOTALE	370	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	27											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	119	25							25			25	
31 00	Coloranti	1											-	
	TOTALE	120	25	-	-	-	-	-	-	25	-	-	25	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	164	1							1			1	
	TOTALE	164	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	1							1			1	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45											-	
	TOTALE	48	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	

TOTALE GLOBALE

4.454

197

12

0

67

0

0

77

23

16

2

197

<i>Regione Puglia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	297	5	7	1			2			2		12
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	65	4	5					2				7
02 04	Altre carni	14											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	684	26	38	6				5		3		52
	TOTALE	1.060	35	50	6	1	-	2	7	-	5	-	71
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5											-
03 02	Teleostei	103	1					1					1
03 03	Filetti e trance di pesce	8											-
03 05	Molluschi gasteropodi	9											-
03 06	Molluschi bivalvi	526	17	1	11				11				23
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	197	1		1								1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	19											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	118	2		3				1				4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	27											-
	TOTALE	1.012	21	1	3	12	-	2	11	-	-	-	29

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

Regione Puglia												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo											-
15 01	Grassi alimentari animali											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											-
15 07 01 001	Olio di oliva											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											-
15 12	Oli e grassi idrogenati											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2										-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6										-
21 03	Prep. per salse e salse	3										-
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	34											-	
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	43											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	16											-	
	TOTALE	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

2.749

91

53

25

33

0

13

20

0

5

0

149

REGIONE SARDEGNA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA		Codice:	R 200 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	D SSA SANNA A.	Telefax:	070/6065262-59	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati:			8

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	422	1.020	789	6.531	481	452	9.001	1.239	2.063	21.998
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	139	609	445	3.507	92	99	4.816	784	1.467	11.958
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	152	748	613	4.361	92	99	5.453	1.191	2.147	14.856
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		127	73	419	2		687	133	217	1.658
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	124	355	121	472			374	227	695	2.368
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	2	1	1			1		7	14
NUMERO INFRAZIONI:		4	34	66			132	19	54	309
a) Igiene Generale		48	16	197			237	30	49	577
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							3		3	7
c) Composizione				1						1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1						0
e) Etichettatura e presentazione										
f) Altro		15	36	104	40	1	164	77	70	507
PROVVEDIMENTI:		69	30	240		39	371	67	75	891
a) Amministrativi		3	4	6			10	3	12	38
b) Notizie di reato										

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA		Codice:	U 200 10 40	
Nome del referente:	DR. PIRODDI R.	Telefax:	070/6065267	e-mail:	san.igaa@posta.regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati: 8			
			Tipo struttura:		

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02.)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALEMMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09.)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	19.898	416	152	1.342	85	1.247	517	146	2.539	26.342
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.872	394	129	875	85	1.168	357	118	2.873	18.871
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	17.941	1.521	323	4.871	85	1.299	341	121	12.077	38.579
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	37	14		2		4	7	1	71	136
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.193	532	91	47		1.083		3	1.014	4.963
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2		2			12	21
NUMERO INFRAZIONI:	76	10		1			6	1	21	115
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	53	116	7	262					24	462
c) Composizione		2		1					3	6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		1							2	3
f) Altro	11								30	41
PROVVEDIMENTI:	10	2	1	2			8	1	69	93
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		5		1		1			8	15

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

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

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:		Telefax:	070/6065262-59	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					5

Regione Sardegna											
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre					Micotossine
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI											
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati										-
04 01 02	Latte pastorizzato	3	7						7		7
04 01 03	Latte UHT	61	4				4		12		16
04 01 04	Latte sterilizzato										-
04 01 05	Panna	8	1				1				1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati										-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	195									-
04 04	Siero di latte										-
04 05	Burro	1									-
04 07	Formaggi, latticini	108	3						3		3
	TOTALE	376	15	-	-	-	5	-	22	-	27
2. UOVA E OVOPRODOTTI											
04 08	Uova di volatili in guscio	7									-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli										-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<i>Regione Sardegna</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	383	1									1	1
	TOTALE	385	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	15	8									8	8
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	158	18									18	18
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	13	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	15	6									6	6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
	TOTALE	204	33	-	-	-	-	-	-	1	-	32	33

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

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															
10 00	Cereali	8	1									1	1	1	
11 00	Prodotti della macinazione	55	2								1	4	6	6	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	204	12								1	4	12	12	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	119												-	
19 03 01	Paste alimentari secche	64	3			3							3	3	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4												-	
19 03 03	Paste alimentari speciali	65	1								1		1	1	
	TOTALE	519	19	-	-	3	-	-	-	-	3	-	8	23	
8. FRUTTA E VERDURE															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	248	7										7	14	21
08 00	Frutta	123	5											5	5
	TOTALE	371	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	19	26
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	11	1								1				1
25 00	Sale da cucina	3													-
	TOTALE	14	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	1											1	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	55													-
	TOTALE	76	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
11. VINO											
22 04	Mosti	6									-
22 05	Vini di uve fresche	161	1				1			1	2
	TOTALE	167	1	-	-	-	1	-	-	1	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO											
22 03	Birra	18									-
22 06	Vermut e vini aromatizzati										-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete										-
22 08	Alcole etilico										-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	10									-
	TOTALE	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT											
21 05	Gelati e dessert	34									-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3									-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI											
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17	1							1	1
04 10	Miele	3	4							4	4
	TOTALE	20	5	-	-	-	-	-	-	5	5
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI											
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	4	1							1	1
	TOTALE	4	1	-	-	-	-	-	-	1	1

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	601	2			1					2
	TOTALE	601	2	-	-	1	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10									-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi										-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	14									-
	TOTALE	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1									-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14									-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE

3.167

95

0

0

4

0

1

14

18

0

90

127

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	203												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	33												-
02 04	Altre carni	4												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	983	4								2	2		4
	TOTALE	1.223	4	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei	46												-
03 03	Filetti e trance di pesce	6												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	450	30	1		29								30
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	2												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	2	1									1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	525	31	1	-	29	-	-	-	-	-	1	-	31

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

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

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare										-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi	1									-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti										-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6									-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE

2.384

35

1

0

29

0

0

0

2

3

0

35

REGIONE SICILIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	SICILIA	Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	GENNARO EMILIA	Telefax:	091/6969255	e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati: 9		

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	281	1.900	1.021	15.488	920	826	10.192	841	6.543	38.012
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	216	1.425	727	8.159	334	344	6.381	749	2.816	21.151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	217	1.567	641	8.904	417	359	7.245	971	3.027	23.348
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	54	62	570	37	19	931	112	742	2.529
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	396	685	445	2.383	14	10	1.132	617	536	6.218
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	23	37	178			74	11	18	344
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	92	99	679	22	10	958	119	341	2.322
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	22	101	76	307	5	8	732	59	327	1.637
c) Composizione				16			6		2	24
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione	2		3	52			2		3	62
f) Altro		6	42	187	23	41	585	77	234	1.195
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	3	115	62	560	23	17	1.143	121	286	2.330
b) Notizie di reato	1	12	7	38			69	5	15	147

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	SICILIA		Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. VIRGA A.	Telefax:	091/6965765	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati:			9

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02.)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09.)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	18.067	788	473	11.189	1.163	2.721	4.595	353	3.481	42.830
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.151	751	2.204	4.425	581	1.904	849	149	1.478	19.492
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	46.389	7.214	3.534	8.687	409	2.954	987	182	1.600	71.956
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	170	48	14	482	18	25	211	6	145	1.119
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22.826	2.213	279	1.228	9	5	21	4	162	26.747
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.863	5	4	16					3	1.891
NUMERO INFRAZIONI:	138	10	11	303	12	3	134	2	21	634
a) Igiene Generale	6	56	42	376	10		205	5	8	708
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione				2					3	5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	1							5
e) Etichettatura e presentazione	10			25		1	1		4	41
f) Altro	64	14	10	111		14	5		48	266
PROVVEDIMENTI:	308	51	19	419	10	19	204	2	114	1.146
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	9	14	11	32		1	3		9	79

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

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

<i>Regione Sicilia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	13											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	12											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	1											-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Mollusci cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	8											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Sicilia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	195	7							7			7
15 07 01 001	Olio di oliva	3	4							1		3	4
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	13	3									3	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	148											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											-
	TOTALE	346	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	7
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	52	1									1	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	184	2							1			2
21 03	Prep. per salse e salse	105	2							1			2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9	5									5	5
	TOTALE	351	10	-	-	-	-	-	-	2	2	6	10

Regione Sicilia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	57	2							1	1			2
11 00	Prodotti della macinazione	219	7										7	7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	473	61							18	40	3		61
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	507	25	1	2					9	9	4		25
19 03 01	Paste alimentari secche	263	7							4	3			7
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	38	2								2			2
19 03 03	Paste alimentari speciali	45												-
	TOTALE	1.602	104	1	2	-	-	-	-	32	55	14		104
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	370												-
08 00	Frutta	266												-
	TOTALE	636	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	145	9								1	8		9
25 00	Sale da cucina	11												-
	TOTALE	156	9	-	-	-	-	-	-	-	1	8		9
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	123	2							1	1			2
22 02	Altre bevande non alcoliche	227	2							1	1			2
	TOTALE	350	4	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4

Regione Sicilia

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.282	27							5		22	27
	TOTALE	1.282	27	-	-	-	-	-	-	5	-	22	27
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	97	1									1	1
	TOTALE	97	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3											-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	146	1				1						1
	TOTALE	146	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	262	9		6					1		1	9
	TOTALE	262	9	-	6	-	-	-	-	1	-	1	9
TOTALE GLOBALE		5.865	186	1	8	12	0	0	0	50	61	54	186

<i>Regione Sicilia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	519	4	2						1			4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	109	1	1									1
02 04	Altre carni	664											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	188	10							3			10
	TOTALE	1.480	15	3	-	-	-	-	-	4	-	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	16											-
03 02	Teleostei	111	1			1				1			3
03 03	Filetti e trance di pesce	40											-
03 05	Molluschi gasteropodi	4											-
03 06	Molluschi bivalvi	205	4			4							4
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	15											-
03 09	Echinodermi	8											-
03 10	Crostacei	10											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	341											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	15											-
	TOTALE	765	5	-	-	5	-	-	1	1	-	-	7

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

<i>Regione Sicilia</i>														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	1												-
15 01	Grassi alimentari animali	4	1							1				1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini													-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi													-
15 07 01 001	Olio di oliva													-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine													-
15 12	Oli e grassi idrogenati													-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto													-
	TOTALE	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce													-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto													-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto													-
21 03	Prep. per salse e salse													-
22 10	Aceti commestibili e succedanei													-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sicilia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE									
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Composizione					
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche														-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare														-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi														-
31 00	Coloranti	3													-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3													-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	26													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove														-
	TOTALE	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	4.073	204	13	2	12	0	1	5	172	1	0	206
-----------------------	--------------	------------	-----------	----------	-----------	----------	----------	----------	------------	----------	----------	------------

REGIONE TOSCANA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo struttura:	U 090 1000 G
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@maili.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati: 12			

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01.)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	41.766	3.263	3.077	11.963	1.281	1.595	22.439	2.360	5.835	93.579
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	374	652	529	2.867	203	359	5.631	1.144	1.413	13.172
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	428	780	932	3.593	223	386	6.477	1.587	1.628	16.034
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	75	141	109	559	7	10	1.801	213	375	3.290
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	394	1.021	668	1.623	4	1	1.331	1.306	677	7.025
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	9	4	31			73	5	5	130
NUMERO INFRAZIONI:	53	51	86	258	1	5	1.025	158	237	1.874
a) Igiene Generale	74	112	65	390	6	9	1.486	137	270	2.549
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione		28					5		1	34
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	1	9			7	1	2	23
e) Etichettatura e presentazione		3		30			2			35
f) Altro	15	33	30	119	4	2	400	50	62	715
PROVVEDIMENTI:	42	314	188	1.043	10	12	3.379	559	779	6.326
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	4	8	3	18	1		24	8	3	69

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	TOSCANA		Codice:	R 090 000 0	U 090 1000 V
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati: 12			

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	36.724	1.305	855	6.930	509	2.789	10.412	1.389	4.365	65.278
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.589	1.069	358	2.765	395	1.303	1.403	442	1.858	22.182
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.567	26.510	4.194	4.416	373	1.180	1.572	541	2.787	71.140
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	248	124	67	722	80	30	604	100	308	2.283
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.268	2.439	367	862	1	45	263	320	1.166	11.731
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	132	62	18	35			53	2	39	341
NUMERO INFRAZIONI:	95	64	21	245	5	5	231	85	156	907
a) Igiene Generale	26	294	31	1.007	31	17	333	73	464	2.276
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	3		3					1	9
c) Composizione	22	20		1			1		1	45
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	5	4	29	1	1	1		4	45
e) Etichettatura e presentazione	27	22	19	86	39	10	112	9	104	428
f) Altro	136	410	62	771	53	24	834	167	319	2.776
PROVVEDIMENTI:	11	6	3	27	4	3	16	16	13	99
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato										

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Regione Toscana

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	172	4	1		3								4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25												-
02 04	Altre carni													-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	163	1	1										1
	TOTALE	360	5	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	52												-
03 02	Teleostei	12												-
03 03	Filetti e trance di pesce	5												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	14												-
03 07														-
03 08	Mollusci cefalopodi	30												-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	22												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	37	4							2				4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1												-
	TOTALE	173	4	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4

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

<i>Regione Toscana</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo											-	
15 01	Grassi alimentari animali											-	
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	163	12						5	6	1	12	
15 07 01 001	Olio di oliva	15	2						2			2	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	73	6							6		6	
15 12	Oli e grassi idrogenati											-	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											-	
	TOTALE	163	12	-	-	-	-	-	5	6	1	12	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce											-	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16	1							1		1	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	88	1								1	1	
21 03	Prep. per salse e salse	68	1						1			1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3										-	
	TOTALE	175	3	-	-	-	-	-	1	1	1	3	

Regione Toscana

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	45	1			1								1
11 00	Prodotti della macinazione	97												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	75	5			2					3			5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	399	7			3			3			1		7
19 03 01	Paste alimentari secche	127	1								1			1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	144	1	1										1
19 03 03	Paste alimentari speciali	26												-
	TOTALE	913	15	1	-	6	-	-	3	-	4	1	-	15
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	249	1						1					1
08 00	Frutta	81												-
	TOTALE	330	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	163	11			1				6	4			11
25 00	Sale da cucina	4												-
	TOTALE	167	11	-	-	1	-	-	-	6	4	-	-	11
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	65	1									1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	113												-
	TOTALE	178	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Regione Toscana

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	980	12	11	1									12
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	2	2										2
02 04	Altre carni	13												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	691	43	41	1									43
	TOTALE	1.770	57	54	1	1	-	-	1	-	-	-	-	57
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	101												-
03 02	Teleostei	34	1				1							1
03 03	Filetti e trance di pesce	228	7		1	4							2	7
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	224	3	1		2								3
03 07														
03 08	Mollusci cefalopodi	215	2	1		1								2
03 09	Echinodermi	4												-
03 10	Crostacei	207	12	1		10						1		12
16 04	Preparazione e conserve di pesce	169	4		4									4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	19	1	1										1
	TOTALE	1.201	30	4	5	17	-	1	1	2	-	-	-	30

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

Regione Toscana													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	28											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Toscana

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	166	2	1		1						2		
	TOTALE	166	2	1	-	1	-	-	-	-	-	2		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare													
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	3										-		
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi											-		
31 00	Coloranti											-		
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	723										-		
	TOTALE	723	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6										-		
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8										-		
	TOTALE	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
TOTALE GLOBALE		5.212	127	59	6	22	32	1	5	2	0	127		

TRENTO (P.A.)

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	TRENTO	Codice:	U 0421010
Nome del referente:	DR. CARRARO VALTER	Telefax:	0461/364686-97
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	e-mail:	
		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12
		Tipo struttura:	

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'		227	447	1.823	110	182	4.477	740	230	8.236
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		191	44	291	45	2	851	162	42	1.628
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		262	57	307	83	2	861	162	45	1.779
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		7	6	4			83	5	18	123
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		226	37	158			275	32	53	781
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5	7	7			1		6	26
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale							27	1	2	30
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1	5	2			58	4	12	82
c) Composizione		1							5	6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1	1
e) Etichettatura e presentazione		4	2	1						7
f) Altro		1	1	1			7			10
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi		9	8	6			95	5	20	143
b) Notizie di reato			5	6			1			12

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	TRENTO	Codice:	P 042	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. CHIN FRANCO	Telefax:	0461/364532-80	e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati: 1		

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	3.609	197	98	1.056		373			512	5.845
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.609	197	98	453		73		18	446	4.952
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.091	4.914	98	453		73		18	446	12.151
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	2	1	2					3	9
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	365	444	37	62			15	7	145	1.075
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2			2			9
NUMERO INFRAZIONI:	1	1		1			3		2	8
a) Igiene Generale				1						1
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										0
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione									1	1
f) Altro		1	1							2
PROVVEDIMENTI:	1	4	1	1			3	1	3	14
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		4		2					1	7

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

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

Trento (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)													-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8	1									1		1
02 04	Altre carni													-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate													-
	TOTALE	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei													-
03 03	Filetti e trance di pesce	1												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi													-
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	31	3								1			3
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	32	3	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3

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

<i>Trento (Provincia autonoma)</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	38	2								2		2
15 07 01 001	Olio di oliva	14	1								1		1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	1								1		1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
	TOTALE	40	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali													-
11 00	Prodotti della macinazione	13												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	47	9							9				9
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	53	2								2			2
19 03 01	Paste alimentari secche	27	1							1				1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo													-
19 03 03	Paste alimentari speciali													-
	TOTALE	140	12	-	-	-	-	-	-	10	2	-	-	12
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	32	2									2		2
08 00	Frutta	98	14									14		14
	TOTALE	130	16	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	16
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	10												-
25 00	Sale da cucina													-
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	7												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	24	3							2	1			3
	TOTALE	31	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3

Trento (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI			
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre		
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	26										-			
	TOTALE	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26	2								2	2			
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														
	TOTALE	26	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	12										-			
31 00	Coloranti											-			
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	11										-			
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	32										-			
	TOTALE	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
TOTALE GLOBALE		764	47	0	0	0	0	0	0	1	16	24	6	0	47

Trento (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	195												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	11	1	1										1
02 04	Altre carni	2												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	237	8	4	3						1			8
	TOTALE	445	9	5	3	-	-	-	-	-	1	-	-	9
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	1												-
03 02	Teleostei	6												-
03 03	Filetti e trance di pesce	13												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Mollusci bivalvi	16	1			1								1
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei	2												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	57	1			1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2												-
	TOTALE	97	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2

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

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

Trento (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO			
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre	
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	18											-	
	TOTALE	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											-	
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE GLOBALE		934	15	5	3	5	0	0	0	0	1	0	1	15

REGIONE UMBRIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.**)

Regione/Provincia autonoma:	UMBRIA		Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	GUATINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	g.guaitini@regioni.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:			4

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	160	641	296	2.038	270	444	3.877	622	1.011	9.359
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	50	353	192	757	81	293	1.441	283	423	3.873
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51	459	231	896	83	99	1.569	356	491	4.235
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		25	9	36		1	121	20	32	244
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	37	343	87	347		2	135	96	197	1.244
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	3	3			2		9	21
NUMERO INFRAZIONI:		6	2	19	3	1	37	5	13	86
a) Igiene Generale							16	3		22
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			1	2					1	3
c) Composizione		2								
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	2							4
e) Etichettatura e presentazione		1								1
f) Altro		6	4	10			78	12	8	118
PROVVEDIMENTI:		45	39	47		1	198	34	32	396
a) Amministrativi							2			
b) Notizie di reato		3	4	3					2	14

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	UMBRIA		Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:
Nome del referente:	GUATINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	gguatini@egione.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati: 10			

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	8.208	236	170	964	624	487	1.427	368	923	13.407
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.915	227	152	744	534	240	680	185	760	8.437
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.999	6.182	2.249	1.478	976	299	1.031	326	1.500	19.040
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	25	3	26		1	25	1	73	185
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.081	3.311	2.907	151			15	8	308	7.781
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	53	41	4	17			3		54	172
NUMERO INFRAZIONI:	11	7	4	9			9	3	7	50
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2			2					3	7
c) Composizione		11								11
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4									4
e) Etichettatura e presentazione				1					1	2
f) Altro	6	2	1	1		1	10		7	28
PROVVEDIMENTI:	15	58	6	26		1	74	9	115	304
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	2	5					3		8	18

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Umbria</i>												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	7										-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7										-
02 04	Altre carni											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											-
	TOTALE	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei											-
03 03	Filetti e trance di pesce	4										-
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Molluschi bivalvi											-
03 07												-
03 08	Molluschi cefalopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Umbria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	120											-
15 07 01 001	Olio di oliva	8											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	83											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	52											-
21 03	Prep. per salse e salse	15	1										1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	67	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Regione Umbria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	9												-
11 00	Prodotti della macinazione	119	2			1					1			2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	49												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	113	6	1		5								6
19 03 01	Paste alimentari secche	64	1			1								1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	25												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	18	4			4								4
	TOTALE	397	13	1	-	11	-	-	-	1	-	-	-	13
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	120	7			5					2			7
08 00	Frutta	82												-
	TOTALE	202	7	-	-	5	-	-	-	2	-	-	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	82	13								13			13
25 00	Sale da cucina													-
	TOTALE	82	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	13
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	29	1								1			1
22 02	Altre bevande non alcoliche	70												-
	TOTALE	99	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Regione Umbria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	62	10									10		
	TOTALE	62	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	30												
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											-		
	TOTALE	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi											-		
31 00	Coloranti											-		
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	39										-		
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-		
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2										-		
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

TOTALE GLOBALE	1.301	47	1	0	29	0	0	0	17	0	0	47
-----------------------	--------------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	-----------	----------	----------	-----------

<i>Regione Umbria</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	394	63	5		56				1			63
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	18	3		15							18
02 04	Altre carni	31	6			6							6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	472	69	11	7	47				4			69
	TOTALE	983	156	19	7	124	-	-	-	5	1	-	156
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	124	8		1					7			8
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	25	1			1							1
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	19											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	8	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	38	2							2			2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	214	12	-	1	1	-	-	-	10	-	-	12

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

Regione Umbria												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo											-
15 01	Grassi alimentari animali											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	9										-
15 07 01 001	Olio di oliva											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											-
15 12	Oli e grassi idrogenati											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4										-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	30										-
21 03	Prep. per salse e salse											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Umbria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	214	18		1	15				1	1		18	
	TOTALE	214	18	-	1	15	-	-	-	1	1	-	18	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	25	3							1	2		3	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	25	3	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	201	12			12							12	
	TOTALE	201	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-	
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	2.551	268	22	10	202	5	0	23	4	0	2	268
-----------------------	--------------	------------	-----------	-----------	------------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	------------

REGIONE VALLE D'AOSTA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 020 000 0	Tipo struttura:	U 0201010 G
Nome del referente:	D'ALESSANDRO G.	Telefax:	0165/215734-7070	e-mail:	dalessandro.giovanni@uslaosta.com
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati: 1			

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	26	64	24	561	2		1.548	56	135	2.416
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	14	17	91	1	5	393	66		589
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	7	6	31			81	9		135
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	22	22	113			182	61		404
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	5	8	1			2			18
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	6	1	6			29			44
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							2			2
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		3	1							4
f) Altro		1					2			3
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	7	4	14			74	9		109
b) Notizie di reato	1	6	3				1			11

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 20 000 0	Tipo struttura:	U 020 10 10 V
Nome del referente:	BANDIROLA CARLO	Telefax:	0165/238770-262631	e-mail:	serviziveterinari.ao@uslaosta.com
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati: 1			

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	25	600	4	25	60	190			146	1.050
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	350	4	25	60	90			146	700
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.024	350	4	87	30	90			1.000	2.585
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	11		2		1				47
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		34							10	44
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4								4
NUMERO INFRAZIONI:		5				1				6
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	1								2
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3								3
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro	32	3		2						37
PROVVEDIMENTI:										0
a) Amministrativi										0
b) Notizie di reato										0

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

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

Regione Valle d'Aosta

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)													-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1												-
02 04	Altre carni													-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	2			2								2
	TOTALE	11	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei													-
03 02	Teleostei													-
03 03	Filetti e trance di pesce	2												-
03 05	Molluschi gasteropodi													-
03 06	Molluschi bivalvi													-
03 07														-
03 08	Molluschi cefalopodi													-
03 09	Echinodermi													-
03 10	Crostacei													-
16 04	Preparazione e conserve di pesce													-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi													-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Valle d'Aosta													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2											-
15 07 01 001	Olio di oliva	1											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1											-
21 03	Prep. per salse e salse	4											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	101	3			3							3	
	TOTALE	101	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	3											-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti	18	5							5			5	
	TOTALE	18	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

300

17

0

0

10

0

0

0

7

0

0

0

0

17

<i>Regione Valle d'Aosta</i>												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	6										-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											-
02 04	Altre carni											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei											-
03 03	Filetti e trance di pesce											-
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Mollusci bivalvi											-
03 07												-
03 08	Mollusci cefalopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1										-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<i>Regione Valle d'Aosta</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											-
15 01	Grassi alimentari animali	1											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	4	1								1		1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	4	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Regione Valle d'Aosta

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi												-	
31 00	Coloranti												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1											-	
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

62

6

0

0

0

4

0

2

0

0

0

0

0

6

REGIONE VENETO

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimen-
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **S.I.P./S.I.A.N.)**

Regione/Provincia autonoma:	VENETO	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	Telefax:	412791327	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:		21	

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	2.844	3.340	3.149	15.873	1.199	3.542	31.242	5.042	7.807	74.038
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	275	513	689	2.879	449	1.040	7.996	1.401	2.129	17.371
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	279	712	5.836	4.091	505	1.063	10.141	2.019	3.127	27.773
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	192	131	385	5	2	1.671	349	646	3.389
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	173	912	624	1.499	1	1	1.331	583	1.576	6.699
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	10	11	26			110	11	82	251
NUMERO INFRAZIONI:	3	48	33	148	12	1	709	100	224	1.278
a) Igiene Generale	1	63	61	271	11	1	870	152	346	1.776
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione		4	3	14			13	5	21	60
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	3	4	6	3		12	4	3	36
e) Etichettatura e presentazione	3	5	3	15			4	1	15	46
f) Altro	2	15	14	34			280	25	51	421
PROVVEDIMENTI:	22	108	121	498	1	2	1.867	306	620	3.545
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	19	14	19			47	6	10	116

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

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma:	VENETO		Codice:	R 050	Tipo struttura:
Nome del referente:	DR. GALESSO R.	Telefax:	041/2791327	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:			
					21

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	37.351	988	443	5.263	683	2.847	6.752	1.394	2.242	57.963
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	33.274	965	438	4.529	545	2.474	559	488	2.021	45.293
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	105.537	34.848	8.052	17.685	1.017	2.859	689	981	4.422	176.090
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	108	38	46	81	10	13	33	15	36	380
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.611	3.752	780	1.629			27	45	729	24.573
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	267	87	15	42			1		49	461
NUMERO INFRAZIONI:	63	30	14	33	11	2	15	13	16	197
a) Igiene Generale	14	69	11	23	4		27	8	10	166
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	2			1						3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	48	1		2						51
e) Etichettatura e presentazione	2	1	22	21	1				2	49
f) Altro	2.196	6	9	15	5	2			9	2.242
PROVVEDIMENTI:	136	52	43	109	20	2	32	11	13	418
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	10	14	9	5			1		8	47

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

<i>Regione Veneto</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	33	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											-
02 04	Altre carni	6											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	127	3	1	2								3
	TOTALE	174	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	6											-
03 03	Filetti e trance di pesce	7											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	10											-
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	5											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	29	1								1		1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
	TOTALE	59	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

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

Regione Veneto

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	158	3									3	3	
11 00	Prodotti della macinazione	145	7			3						4	7	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	234	23			2					7	14	23	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	740	4			2						1	4	
19 03 01	Paste alimentari secche	59											-	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	90											-	
19 03 03	Paste alimentari speciali	47	1								1		1	
	TOTALE	1.473	38	-	-	7	-	-	-	-	8	19	4	38
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	403	2	1		1							2	
08 00	Frutta	257											-	
	TOTALE	660	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	159	4									4	4	
25 00	Sale da cucina	4											-	
	TOTALE	163	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	63	1			1							1	
22 02	Altre bevande non alcoliche	230	2								2		2	
	TOTALE	293	3	-	-	1	-	-	-	-	2	-	-	3

Regione Veneto

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre					Micotossine
11. VINO											
22 04	Mosti	7								-	
22 05	Vini di uve fresche	274	5			1	2	2		5	
	TOTALE	281	5	-	-	1	2	2	-	5	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO											
22 03	Birra	76								-	
22 06	Vermut e vini aromatizzati									-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete									-	
22 08	Alcole etilico									-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	41	7				1	6		7	
	TOTALE	117	7	-	-	-	1	6	-	7	
13. GELATI E DESSERT											
21 05	Gelati e dessert	352	3					3		3	
	TOTALE	352	3	-	-	-	-	3	-	3	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	58								-	
	TOTALE	58	-	-	-	-	-	-	-	-	
15. DOLCIUMI											
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	47								-	
04 10	Miele	8								-	
	TOTALE	55	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI											
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	5			2		3		5	
	TOTALE	61	5	-	-	2	-	3	-	5	

Regione Veneto

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.578	13		6	7									13
	TOTALE	1.578	13	-	6	7	-	-	-	-	-	-	-	-	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	72	1												1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														
	TOTALE	72	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	8													-
31 00	Coloranti														-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	240													-
	TOTALE	240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove														-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominata altrove	91													-
	TOTALE	91	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**6.644****107****3****9****20****2****1****22****14****32****6****109**

<i>Regione Veneto</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	191											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	134	9	5	2	2							9
02 04	Altre carni	15											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	840	12	9	3								12
	TOTALE	1.180	21	14	5	2	-	-	-	-	-	-	21
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	18											-
03 02	Teleostei	229											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	452	21	1		20							21
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	32											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	26											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	197											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	10											-
	TOTALE	964	21	1	-	20	-	-	-	-	-	-	21

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

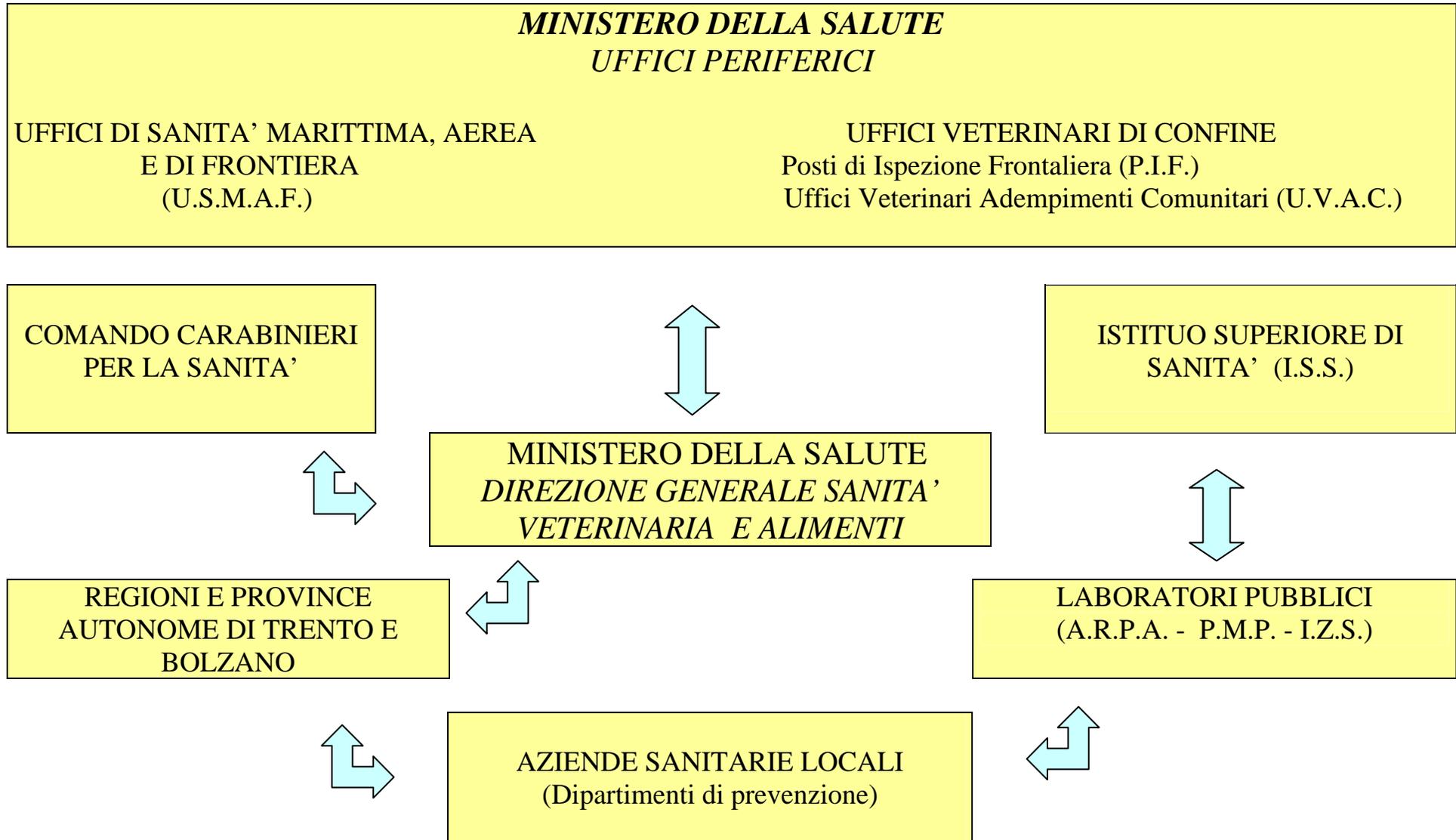
Regione Veneto

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI											
21 06	Preparazioni gastronomiche	43	2			2					2
	TOTALE	43	2	-	-	2	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare										
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5									-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi	1									-
31 00	Coloranti										-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9									-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21									-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6									-
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.936	55	15	5	26	6	0	0	3	55

ALLEGATI – TABELLE - GRAFICI

Servizio Sanitario Nazionale

Organizzazione del Sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia



DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
Struttura della Direzione (Decreto 12 settembre 2003, art. 10)

UFFICIO I	Affari generali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ segreteria del Direttore Generale ➤ gestione del personale della direzione e vigilanza sulle modalità di svolgimento dei rapporti di lavoro ➤ gestione finanziaria e contabile ➤ programmazione e verifica dell'attività della Direzione Generale ➤ coordinamento con il controllo di gestione dipartimentale
UFFICIO II	Ricerca e sperimentazione, sistema informativo e statistica sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> ➤ coordinamento degli II.ZZ.SS. e dei centri di riferimento ➤ formazione e informazione ➤ sistema informativo e statistica sanitaria ➤ controllo e certificazione della qualità
UFFICIO III	Rapporti e organismi esterni	<ul style="list-style-type: none"> ➤ procedure e altri adempimenti comunitari e internazionali ➤ import-export di animali e prodotti di origine animale e controlli alle frontiere ➤ coordinamento uffici territoriali
UFFICIO IV	Tecnologie alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ➤ additivi ➤ aromi ➤ imballaggi ➤ contaminanti ➤ tecnologie alimentari ➤ nuovi alimenti ➤ igiene generale della distribuzione e della vendita degli alimenti
UFFICIO V	Sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo ufficiale ➤ monitoraggio della sicurezza alimentare
UFFICIO VI	Allerta ed emergenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di allerta ➤ unità di crisi ed emergenze
UFFICIO VII	Verifiche dei sistemi di prevenzione veterinaria e alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifiche di conformità nell'applicazione della normativa e del rispetto delle procedure operative ➤ attività ispettive sui processi produttivi
UFFICIO VIII	Tutela della salute animale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sanità animale ➤ anagrafe del bestiame
UFFICIO IX	Alimenti di origine animale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ igiene dei prodotti di origine animale
UFFICIO X	Tutela del benessere animale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tutela del benessere animale ➤ riproduzione animale e fecondazione artificiale ➤ igiene zootecnica ➤ igiene urbana veterinaria ➤ lotta al randagismo
UFFICIO XI	Alimentazione animale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ farmaci e farmacovigilanza veterinari ➤ alimentazione animale ➤ segreteria della Commissione consultiva per il farmaco veterinario e della Commissione tecnica mangimi
UFFICIO XII	Alimentazione umana	<ul style="list-style-type: none"> ➤ nutrizione, prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➤ alimenti arricchiti e funzionali ➤ integratori alimentari, compresi quelli a base di ingredienti erboristici ad effetto fisiologico ➤ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➤ autorizzazione agli stabilimenti di produzione
UFFICIO XIII	Prodotti fitosanitari	<ul style="list-style-type: none"> ➤ prodotti fitosanitari ➤ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti fitosanitari
UFFICIO XIV	Alimenti vegetali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ alimenti di origine vegetale

USMAF - Mappa uffici

Ancona	Napoli
Augusta	Palermo
Bari	Pescara
Bologna	Pisa
Brindisi	Porto Empedocle
Cagliari	Porto Torres
Catania	Ravenna
Civitavecchia	Roma
Fiumicino	Reggio Calabria
Genova	Salerno
Gioia Tauro	Savona
Imperia	Siracusa
La Spezia	Taranto
Livorno	Trapani
Manfredonia	Trieste
Messina	Torino
Milano Malpensa	Venezia



PIF – Elenco uffici

Ancona	Napoli
Bari	Olbia
Bergamo	Palermo
Bologna - Borgo Panigale	Prosecco - Ferneti
Campocologno	Ravenna
Chiasso	Reggio Calabria
Gaeta	Rimini
Genova	Roma- Fiumicino
Gioia Tauro	Salerno
Gorizia	Taranto
Gran San Bernardo - Pollein	Torino - Caselle
La Spezia	Trapani
Livorno - Pisa	Trieste
Milano Linate	Venezia
Milano - Malpensa	Verona

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI P.I.F. ITALIANI



UVAC - Mappa uffici

Ancona	Napoli
Bari	Pescara
Bologna	Pollein
Catania	Reggio Calabria
Fiumicino	Sassari
Genova	Torino
Gorizia	Verona
Livorno	Vipiteno - Campo di Trens
Milano	



ELENCO LABORATORI PUBBLICI (ARPA/PMP)

PIEMONTE

P 010	120	0	ALESSANDRIA
P 010	119	0	ASTI
P 010	105	0	GRUGLIASCO (TO)
P 010	109	0	IVREA (TO)
P 010	113	0	NOVARA
P 010	101	0	TORINO
P 010	111	0	VERCELLI
P 010	115	0	CUNEO

VALLE D'AOSTA

P 020	101	0	AOSTA
-------	-----	---	-------

LOMBARDIA

P 030	201	0	VARESE
P 030	205	0	COMO
P 030	207	0	LECCO
P 030	209	0	SONDRIO
P 030	212	0	BERGAMO
P 030	218	0	BRESCIA
P 030	221	0	MANTOVA
P 030	223	0	CREMONA
P 030	234	0	PARABIAGO (MI)
P 030	242	0	PAVIA
P 030	238	0	MILANO

P. A. DI BOLZANO

P 041	101	0	BOLZANO
-------	-----	---	---------

P. A. DI TRENTO

P 042	101	0	TRENTO
-------	-----	---	--------

VENETO

P 050	112	0	VENEZIA
P 050	120	0	VERONA
P 050	106	0	VICENZA
P 050	101	0	BELLUNO
P 050	109	0	TREVISO
P 050	116	0	PADOVA
P 050	118	0	ROVIGO

FRIULI VENEZIA GIULIA

P 060	106	0	PORDENONE
P 060	101	0	TRIESTE
P 060	104	0	UDINE
P 060	102	0	GORIZIA

LIGURIA

P 070 103 0 GENOVA
P 070 101 0 IMPERIA
P 070 102 0 SAVONA
P 070 105 0 LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA

P 080 111 0 FORLI'
P 080 101 0 PIACENZA
P 080 102 0 PARMA
P 080 103 0 REGGIO EMILIA
P 080 104 0 MODENA
P 080 108 0 BOLOGNA
P 080 109 0 FERRARA
P 080 110 0 RAVENNA
P 080 113 0 RIMINI

TOSCANA

P 090 110 0 FIRENZE
P 090 105 0 PISA
P 090 103 0 PISTOIA
P 090 101 0 MASSA CARRARA
P 090 102 0 LUCCA
P 090 106 0 LIVORNO
P 090 108 0 AREZZO
P 090 033 0 PIOMBINO (LI)
P 090 109 0 GROSSETO
P 090 104 0 PRATO
P 090 107 0 SIENA

UMBRIA

P 100 102 0 PERUGIA
P 100 105 0 TERNI

MARCHE

P 110 113 0 ASCOLI PICENO
P 110 109 0 MACERATA
P 110 101 0 PESARO
P 110 107 0 ANCONA

LAZIO

P 120 111 0 LATINA
P 120 109 0 VITERBO
P 120 110 0 RIETI
P 120 112 0 FROSINONE
P 120 101 0 ROMA
P 120 102 0 ROMA

ABRUZZO

P 130 102 0 CHIETI
P 130 104 0 L'AQUILA
P 130 105 0 PESCARA
P 130 106 0 TERAMO

MOLISE

P 140 103 0 CAMPOBASSO
P 140 102 0 ISERNIA

CAMPANIA

P 150 112 0 SALERNO
P 150 102 0 AVELLINO
P 150 103 0 BENEVENTO
P 150 104 0 CASERTA
P 150 106 0 NAPOLI
P 150 040 0 NAPOLI

PUGLIA

P 160 104 0 BARI
P 160 112 0 TARANTO
P 160 109 0 FOGGIA
P 160 106 0 BRINDISI
P 160 110 0 LECCE

BASILICATA

P 170 104 0 MATERA
P 170 102 0 POTENZA

CALABRIA

P 180 107 0 CATANZARO
P 180 104 0 COSENZA
P 180 111 0 REGGIO CALABRIA

SICILIA

P 190 106 0 PALERMO
P 190 109 0 TRAPANI
P 190 101 0 AGRIGENTO
P 190 102 0 CALTANISSETTA
P 190 104 0 ENNA
P 190 107 0 RAGUSA
P 190 108 0 SIRACUSA
P 190 103 0 CATANIA
P 190 105 0 MESSINA

SARDEGNA

P 200 108 0 CAGLIARI
P 200 101 0 SASSARI
P 200 103 0 NUORO
P 200 107 0 PORTOSCUSO
P 200 105 0 ORISTANO

ARPA - Elenco Agenzie

ARPA Abruzzo	ARPA Piemonte
ARPA Basilicata	ARPA Puglia
ARPA Calabria	ARPA Sardegna
ARPA Campania	ARPA Sicilia
ARPA Emilia Romagna	ARPA Toscana
ARPA Friuli Venezia Giulia	ARPA Umbria
ARPA Lazio	ARPA Valle d'Aosta
ARPA Liguria	ARPA Veneto
ARPA Lombardia	ARPA Bolzano
ARPA Marche	ARPA Trento
ARPA Molise	

IZS - Mappa sedi



Regione	Laboratori chimici	Province di competenza
Abruzzo	Roma	AQ - CH - PE - TE
Basilicata	Bari	MT - PZ
Calabria	Napoli	CS - CZ - KR - RC - VV
Campania	Napoli	AV - BN - CE - NA - SA
Emilia Romagna	Bologna	BO - FE - FO - MO - PC - PR - RA - RE - RN
Friuli Venezia Giulia	Trieste	GO - PN - TS - UD
Lazio	Roma	FR - LT - RI - RM - VT
Liguria	Genova	GE - SP
	Savona	IM - SV
Lombardia	Milano	MI - LO - PV - BS - BG - CO - LC - SO - VA
	Verona	CR - MN
Marche	Bologna	AN - AP - MC - PS
Molise	Roma	CB - IS
Piemonte	Torino	AL - AT - BI - CN - NO - TO - VB - VC
Puglia	Bari	BA - BR - FG - LE - TA
Sardegna	Cagliari	CA - NU - OR - SS
Sicilia	Palermo	AG - CL - PA - ME - TP
	Catania	CT - EN - RG - SR
Toscana	Livorno	AR - FI - GR - LI - LU - MS - PI - PO - PT - SI
Trentino Alto Adige	Verona	BZ - TN
Umbria	Roma	PG - TR
Valle d'Aosta	Torino	AO
Veneto	Venezia	VE - PD - RO - BL - TV
	Verona	VI - VR

Allegato 9

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
Attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione **§.I.P./S.I.A.N.)**

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	102.624	33.194	28.213	195.588	21.101	22.214	285.067	39.986	86.607	814.594
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.398	11.654	9.332	61.813	6.499	6.462	88.636	19.001	31.707	243.502
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.227	17.154	19.113	79.468	8.049	6.305	110.477	24.461	37.932	311.186
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	503	2.060	1.281	7.721	1.214	208	19.717	3.649	6.834	43.187
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.874	12.965	7.168	19.368	124	173	9.816	8.362	9.003	73.853
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	123	278	194	579	0	4	683	213	372	2.446
NUMERO INFRAZIONI:	212	1.113	763	5.018	137	74	11.941	2.202	4.143	25.603
a) Igiene Generale	1.349	812	546	3.102	102	75	7.660	1.248	2.476	17.370
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	288	95	73	165	42	22	189	19	172	1.065
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	37	27	21	74	5	0	75	28	15	282
e) Etichettatura e presentazione	24	318	94	669	52	2	110	32	230	1.531
f) Altro	351	379	329	1.780	246	66	4.040	743	1.261	9.195
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	552	3.397	1.595	7.443	141	146	25.911	4.943	7.093	51.221
b) Notizie di reato	87	239	315	446	54	1	579	79	240	2.040

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

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

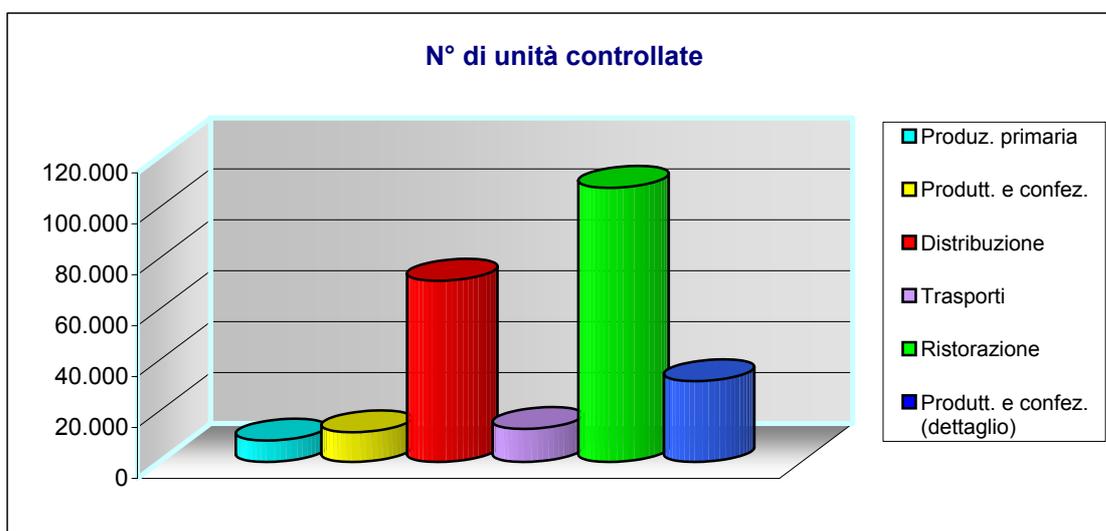
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

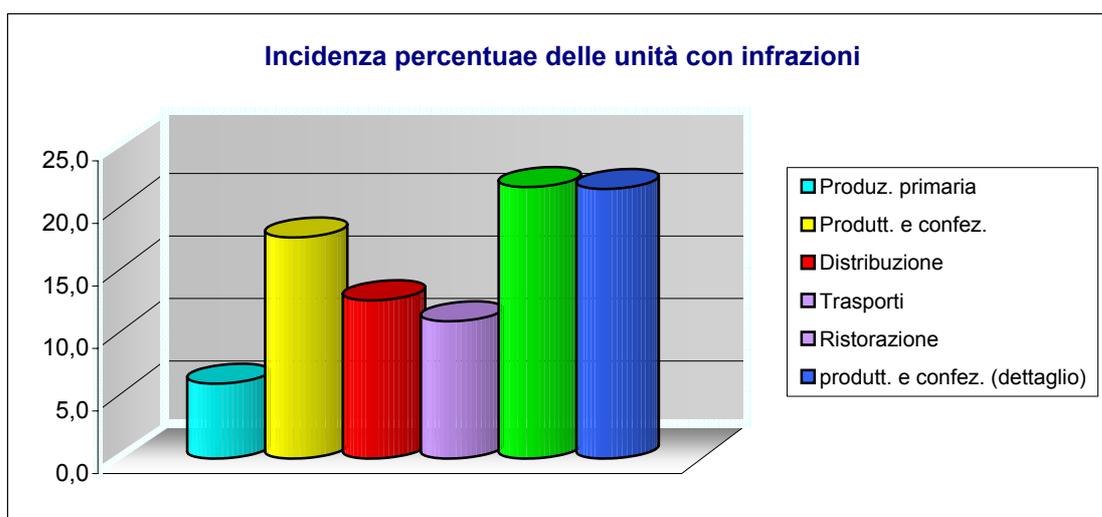
**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
 Anno 2003**

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	8.398	11.654	71.145	12.961	107.637	31.707	243.502
n° di unità con infrazioni	503	2.060	9.002	1.422	23.366	6.834	43.187
% di unità irregolari	6,0	17,7	12,7	11,0	21,7	21,6	17,7

Tab. 2



Graf. 2 a

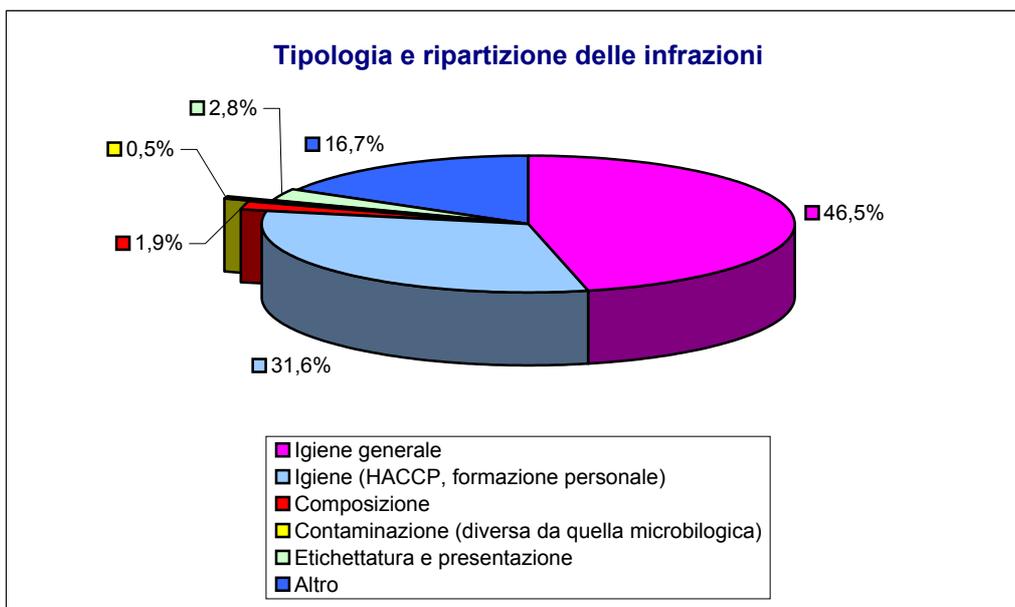


Graf. 2 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2003

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						RISULTATI GLOBALI
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	25.603	17.370	1.065	282	1.531	9.195	55.046
% ripartizione delle infrazioni	46,5	31,6	1,9	0,5	2,8	16,7	100

Tab. 3

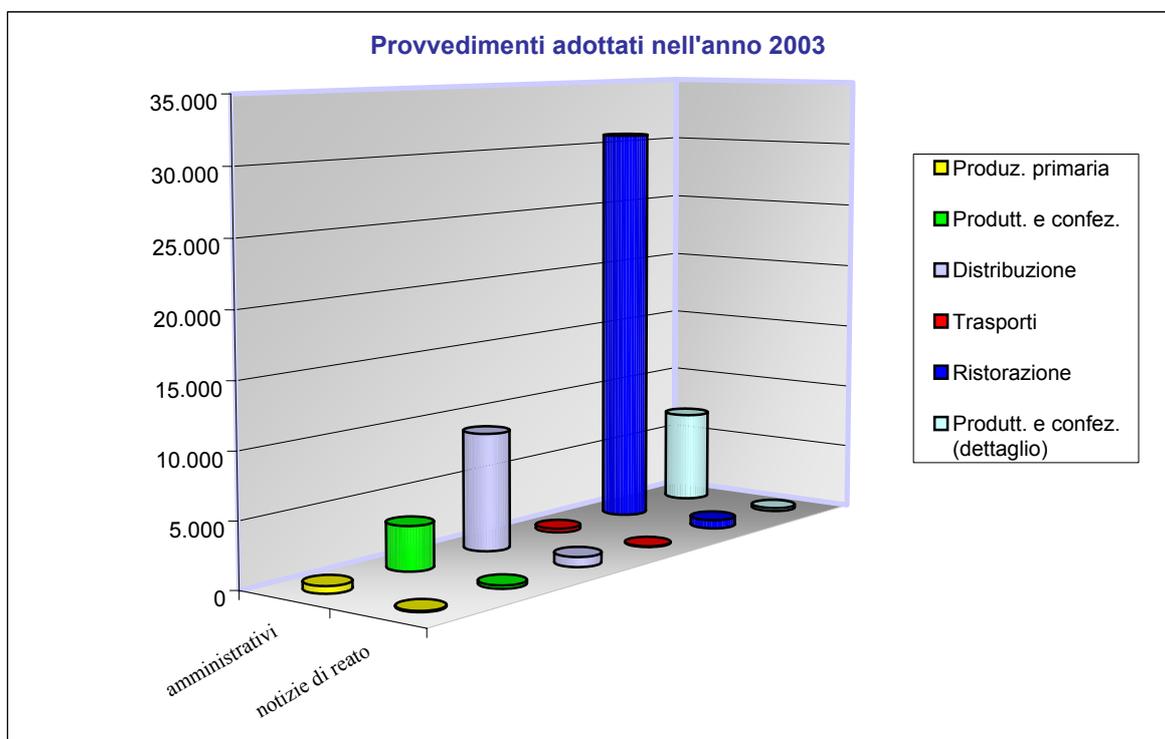


Graf. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
 Anno 2003**

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	552	3.397	9.038	287	30.854	7.093	51.221
notizie di reato	87	239	761	55	658	240	2.040

Tab. 4



Graf. 4

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	272.537	15.189	7.418	110.281	12.913	36.102	67.902	13.841	45.483	581.666
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	168.694	13.527	7.236	69.440	7.932	23.124	17.343	7.160	33.574	348.030
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	662.492	347.471	44.476	136.767	9.173	26.105	19.667	10.354	67.316	1.323.821
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.732	3.853	555	8.126	529	609	2.006	810	2.615	21.835
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	251.670	44.248	6.842	21.214	56	1.213	1.076	1.115	10.417	337.851
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3.781	757	75	759	2	5	127	15	407	5.928
NUMERO INFRAZIONI:	1.256	724	315	4.496	140	212	1.059	500	1.139	9.841
a) Igiene Generale	519	905	216	4.332	50	41	909	584	1.142	8.698
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										
c) Composizione	111	71	9	47	0	1	0	0	46	285
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	116	50	5	165	0	0	4	4	5	349
e) Etichettatura e presentazione	65	30	41	420	11	12	24	4	85	692
f) Altro	2.632	424	160	1.642	144	506	266	33	638	6.445
PROVVEDIMENTI:	3.335	1.604	751	7.961	222	433	2.030	819	2.573	19.728
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	116	215	73	713	8	26	82	29	177	1.439

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

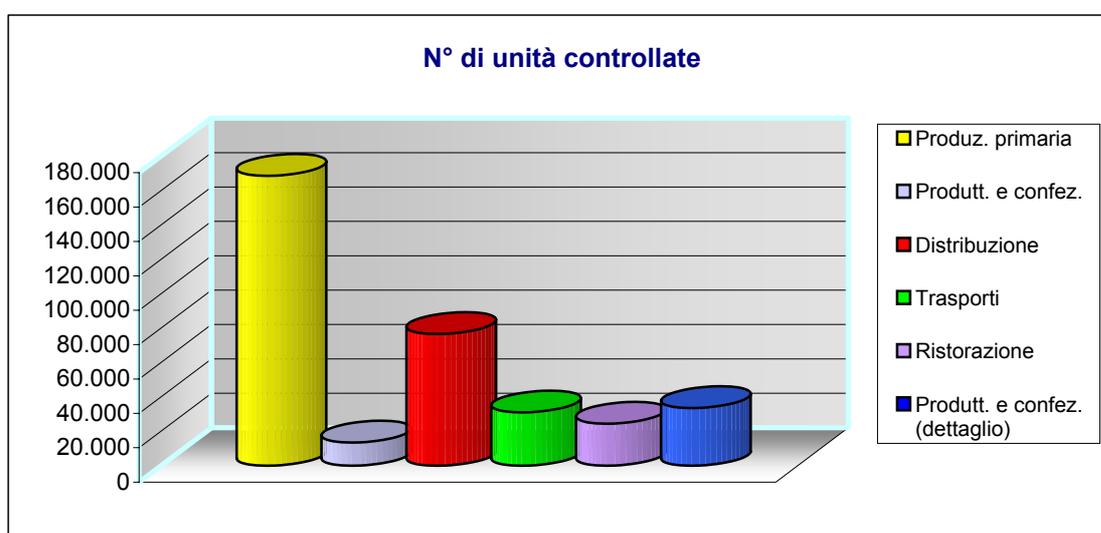
(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

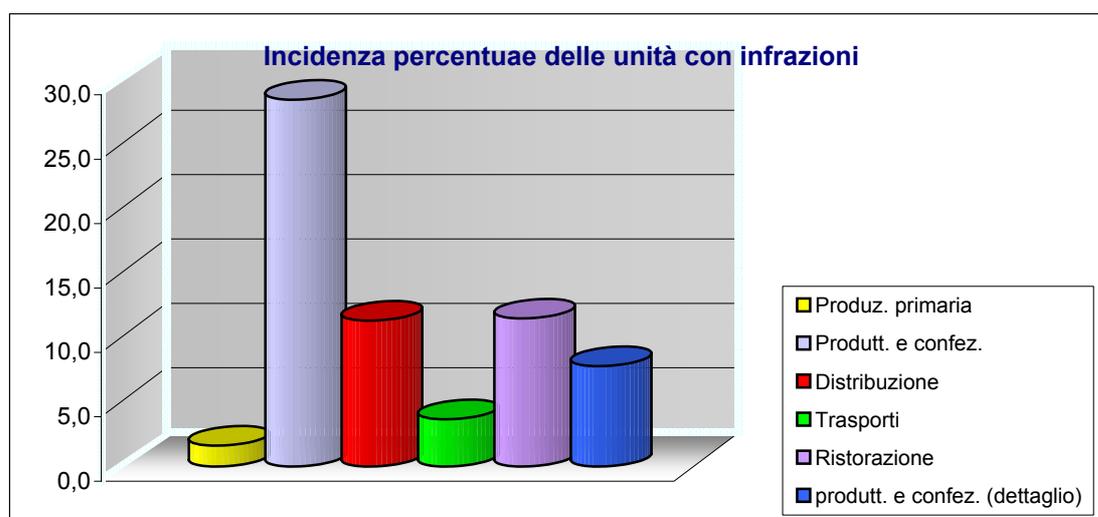
**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003**

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	168.694	13.527	76.676	31.056	24.503	33.574	348.030
n° di unità con infrazioni	2.732	3.853	8.681	1.138	2.816	2.615	21.835
% di unità irregolari	1,6	28,5	11,3	3,7	11,5	7,8	6,3

Tab. 6



Graf. 6 a

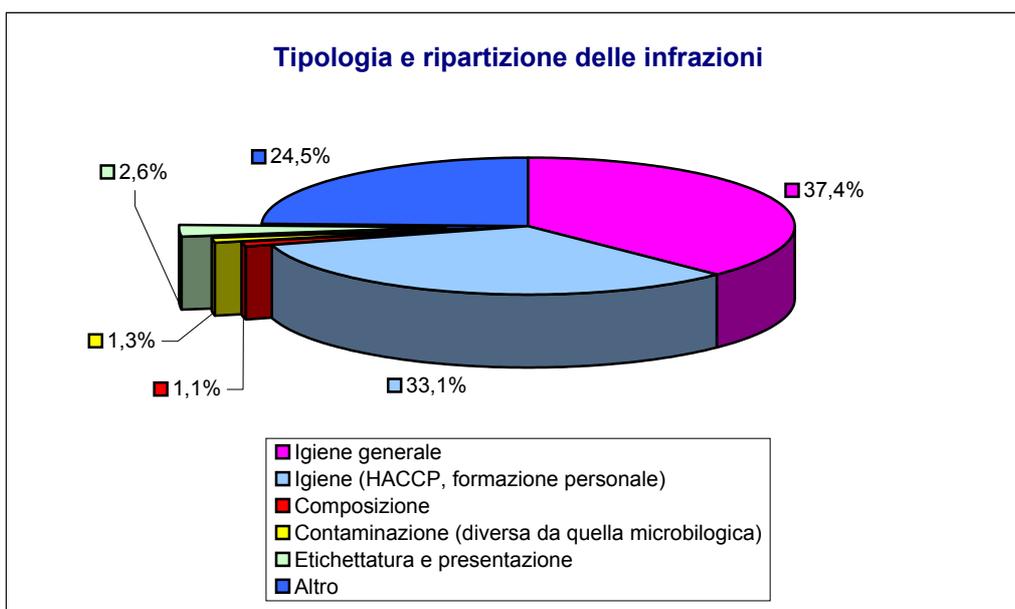


Graf. 6 b

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003**

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						RISULTATI GLOBALI
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	9.841	8.698	285	349	692	6.445	26.310
% ripartizione delle infrazioni	37,4	33,1	1,1	1,3	2,6	24,5	100

Tab. 7

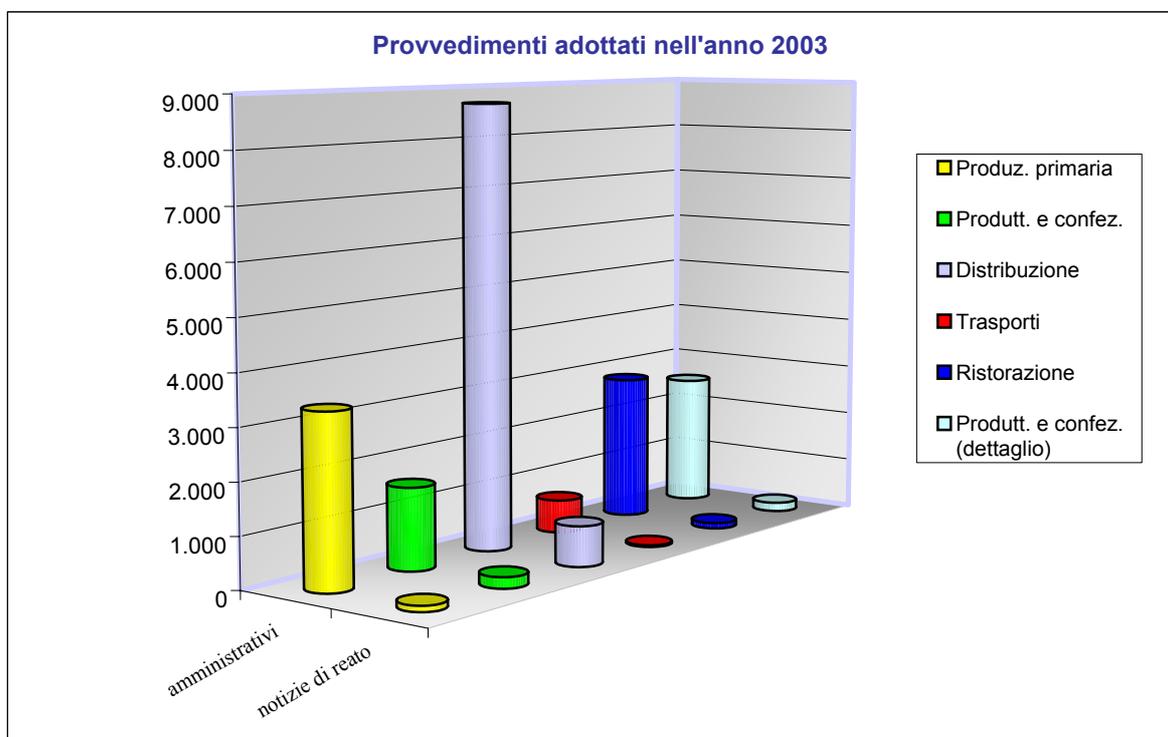


Graf. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003**

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	3.335	1.604	8.712	655	2.849	2.573	19.728
notizie di reato	116	215	786	34	111	177	1.439

Tab. 8



Graf. 8

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Riepilogo attività svolta - Anno 2003

Operatori controllati	15.591
Sopralluoghi	21.249
Prodotti controllati	51.825
Operatori irregolari	2.956
Operatori irregolari (%)	19
Campioni prelevati	9.116
Sequestri	230
Valore del sequestro (€)	6.105.163
Notizie di reato	236
Contestazioni	3.746

Tab. 10 a

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Attività di controllo nei principali settori del comparto agroalimentare - Anno 2003

Settore	Visite ispettive	Operatori			Campioni prelevati	Notizie di reato	Contestazioni	Sequestri	
		controllati	irregolari	% irregolari				numero	valore (euro)
Vitivinicolo	7.579	4.925	1505	30,6%	3.007	16	1.687	54	1.681.039,30
Lattiero caseario	3.451	2.716	379	14,0%	986	79	277	21	15.776,22
Oli e grassi	2.592	2.054	218	10,6%	845	14	185	44	411.181,78
Cereali e derivati	783	726	49	6,7%	374	0	54		
<i>di cui</i>	<i>471</i>	<i>428</i>	<i>24</i>	<i>5,6%</i>	<i>219</i>		<i>26</i>		
<i>Paste</i>									
<i>Riso</i>	<i>178</i>	<i>169</i>	<i>14</i>	<i>8,3%</i>	<i>103</i>		<i>21</i>		
Frutta	1.493	1.382	71	5,1%	171	1	19	9	24.145,00
Ortaggi	1.107	1.024	88	8,6%	191	1	37		
Conserve vegetali	1.081	941	76	8,1%	434	12	47	11	1.581.693,93
Uova	707	644	66	10,2%			74	7	7.153,00
Miele	502	451	39	8,6%	265	1	17	1	100,00
Liquori e acquaviti	362	257	25	9,7%	113		21	1	500,00
Sostanze zuccherine	271	252	17	6,7%	5		12	2	555,00
Carni	230	210	19	9,0%		6	32	5	9.760,00
Bevande analcoliche	130	118	21	17,8%	28		36	20	215.106,40
Sementi e piante	1.198	943	91	9,7%	542	7	224	43	2.140.021,31
Mangimi e integratori	1.745	1.537	186	12,1%	1.333	77	106	2	766,00
Fertilizzanti	870	766	132	17,2%	579	12	124	1	750,00
Presidi sanitari	114	113	17	15,0%	16		21		
Additivi e coadiuvanti	30	30		0,0%	15		0		
Altri settori	371	344	195	56,7%	34	8	623	8	16.435,00
TOTALI	24.616	19.433	3.194	16,4%	8.938	234	3.596	229	6.104.982,94

Graf. 10 b

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività analitica per settore - Anno 2003

Settore	Campioni analizzati		Campioni irregolari			Irregolarità (%)
	ICRF	Ist. conv.	ICRF (a)	Ist. conv. (b)	Σ (a+b)	
Vitivinicolo	2.695	77	167	10	177	6,4
Lattiero caseario	913	157	115	23	138	12,9
Oleario	765		36	0	36	4,7
Cereali e derivati	271	73	8	10	18	5,2
Ortofrutticolo	565			0	0	0
Conserve veg. e anim.	541		33	0	33	6,1
Liquori ed acquaviti	127		17	0	17	13,4
Miele	147		9	0	9	6,1
Prodotti dolciari	74		8	0	8	10,8
Fertilizzanti	595	20	109	9	118	19,2
Mangimistico	1.435	176	71	52	123	7,6
Prodotti fitosanitari	19			0	0	0
Sementi e piante	97	239	14	16	30	8,9
Altri settori	32		5	0	5	15,6
Totale	8.276	742	592	120	712	7,9

Tab. 10 c

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività sanzionatoria - Anno 2003

Norme di riferimento		Ordinanze ingiunzione	Importo ordinanze (€)	Ordinanze archiviate
Legge n. 898 del 23/12/1986	<i>Indebita percezione di aiuti comunitari</i>	1.133	35.782.308,87	775
Legge n. 460 del 4/11/1987	<i>Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola</i>	964	27.462.488,65	288
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	<i>Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo</i>	844	457.258,32	100
Reg. CEE n. 643 del 19/3/1993	<i>Modalità di attuazione del regime di aiuto al consumo dell'olio di oliva</i>	27	13.574.916,00	131
Legge n. 424 del 4/8/1979	<i>Disciplina dei rapporti giuridici sorti in base al D.L. 26 maggio 1979 n. 160 non convertito in legge</i>	7	417.289,00	4
		2.975	77.694.260,84	1.298

Tab. 10 d

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

Anno 2003

SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI	
INTERVENTI (NUMERO)	165
VIOLAZIONI RISCOstrate (NUMERO)	
DELITTI	33
CONTRAVVENZIONI	49
ILLECITI AMM/VI	40
ALTRE VIOLAZIONI	0
TOTALE	122
SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)	
NON DENUNZIATI ALL'A.G	42
IN STATO DI ARRESTO	0
A PIEDE LIBERO	152
ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
IGNOTI	1
TOTALE	195
TRIBUTI EVASI (EURO)	0
PENA PEC. MINIMA (EURO)	2.065

ELENCO GENERI SEQUESTRATI/CONSUMATI IN FRODE			
GENERE	MISURA	SEQUESTRI	CONSUMI IN FRODE
BOVINI	NUMERO	5	
SUINI	NUMERO	11	
CARNI MACELLATE	KG	2.177	
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	KG	90	
BURRO	KG	18.000	
FORMAGGI E LATTICINI	KG	12.515	
PIANTE E RADICI, BARBATELLE DI VITE	NUMERO	4.784.800	
OLIO DI OLIVA	KG	7.835	
SALUMI	KG	3.083	
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG	2.000	
ZUCCHERO, PRODOTTI A BASE DI	KG	28.100	38.400
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	1.895	
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	2	
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI	5	
BIRRA	LITRI	64.414	8
VINI E SPUMANTI	LITRI	2.949.755	
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	12	
METANOLO ED ALCOLI ACICLICI	LIT/AN	5	

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	405	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pastorizzato	372	11	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7	11
04 01 03	Latte UHT	342	9	-	-	2	-	-	4	3	-	-	12	21
04 01 04	Latte sterilizzato	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	49	3	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	3
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	396	14	-	-	14	-	-	-	-	-	-	-	14
04 04	Siero di latte	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	114	4	-	-	1	-	-	-	2	1	-	-	4
04 07	Formaggi, latticini	1.270	39	-	3	7	1	1	14	11	-	-	3	39
	TOTALE	3.002	80	-	3	30	1	1	19	16	1	22	92	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	290	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	329	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7

RIEPILOGO NAZIONALE														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	919	39	5	11	16	-	-	-	9	1	-	-	42
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	216	16	4	1	10	-	-	-	2	-	1	-	18
02 04	Altre carni	163	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.422	91	8	6	18	-	-	-	43	15	3	2	95
	TOTALE	2.720	147	17	19	44	-	-	-	54	16	4	2	156
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	97	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	169	4	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	4
03 03	Filetti e trance di pesce	149	10	-	-	-	-	-	-	1	1	-	8	10
03 05	Molluschi gasteropodi	27	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	1.149	115	8	-	57	-	-	-	1	34	-	18	118
03 08	Molluschi cefalopodi	191	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
03 09	Echinodermi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	88	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	340	31	-	1	-	-	-	-	2	11	2	6	31
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	29	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE	2.240	164	9	1	62	-	-	-	11	47	3	32	167

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

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	19	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 01	Grassi alimentari animali	26	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.402	132	-	-	5	-	-	84	32	-	8	164
15 07 01 001	Olio di oliva	450	21	-	-	2	-	-	18	1	-	6	29
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.147	35	-	-	2	-	-	30	8	-	7	51
15 12	Oli e grassi idrogenati	256	9	-	-	5	-	-	-	-	-	-	9
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	43	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	2.746	150	-	-	18	-	-	84	32	-	8	182
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	43	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	238	5	-	-	1	-	-	-	3	-	1	5
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	974	30	-	-	10	-	2	13	1	-	2	30
21 03	Prep. per salse e salse	815	62	6	1	8	-	-	4	2	-	1	65
22 10	Aceti commestibili e succedanei	77	6	-	-	1	-	-	-	-	-	5	6
	TOTALE	2.147	105	6	1	20	-	2	17	6	-	9	108

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	1.129	46	2	-	13	-	23	-	23	2	1	5	46
11 00	Prodotti della macinazione	1.613	57	-	-	23	1	18	-	18	4	5	11	62
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.342	218	2	-	31	-	26	-	26	79	74	7	219
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4.151	174	16	3	66	-	21	-	21	36	18	10	170
19 03 01	Paste alimentari secche	1.276	34	-	-	13	-	5	-	5	13	3	-	34
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	758	26	6	2	8	-	2	-	2	7	2	-	27
19 03 03	Paste alimentari speciali	657	25	1	-	10	-	2	-	2	11	-	1	25
	TOTALE	11.926	580	27	5	164	1	97	-	97	152	103	34	583
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.330	183	2	6	44	2	66	-	66	63	-	14	197
08 00	Frutta	2.598	129	-	-	35	3	29	-	29	60	-	5	134
	TOTALE	6.928	312	2	6	79	5	95	-	95	123	-	19	331
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.086	132	-	1	9	10	86	-	86	10	2	13	131
25 00	Sale da cucina	37	2	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	2
	TOTALE	2.123	134	-	1	9	10	87	-	87	10	2	14	133
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.189	24	-	-	8	-	8	-	8	5	2	1	24
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.746	89	-	-	21	-	35	-	35	12	20	1	89
	TOTALE	2.935	113	-	-	29	-	43	-	43	17	22	2	113

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
11. VINO											
22 04	Mosti	54	1	-	-	-	-	1	-	-	1
22 05	Vini di uve fresche	2.250	54	-	-	1	-	3	39	10	56
	TOTALE	2.304	55	-	-	1	-	4	39	10	57
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO											
22 03	Birra	270	4	-	-	1	-	2	-	1	4
22 06	Vermut e vini aromatizzati	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	172	12	-	-	-	-	3	3	6	12
	TOTALE	491	16	-	-	1	-	5	3	7	16
13. GELATI E DESSERT											
21 05	Gelati e dessert	1.656	68	4	-	58	-	1	-	3	68
	TOTALE	1.656	68	4	-	58	-	1	-	3	68
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	381	34	-	-	2	29	2	-	-	34
	TOTALE	381	34	-	-	2	29	2	-	-	34
15. DOLCIUMI											
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	501	29	-	-	-	4	-	16	2	29
04 10	Miele	144	16	-	-	-	1	-	7	-	16
	TOTALE	645	45	-	-	-	5	10	23	2	45
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI											
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.163	95	-	-	4	82	-	1	-	94
	TOTALE	1.163	95	-	-	4	82	7	1	-	94

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	11.222	384	11	21	212	-	-	3	11	-	166	424	
	TOTALE	11.222	384	11	21	212	-	-	3	11	-	166	424	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	971	96	-	-	1	-	-	3	88	2	2	96	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	971	96	-	-	1	-	-	3	88	2	2	96	
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	188	25	-	-	-	-	-	25	-	-	-	25	
31 00	Coloranti	30	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5	
	TOTALE	218	30	-	-	-	-	-	25	5	-	-	30	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3.865	142	3	5	129	-	2	-	2	-	1	142	
	TOTALE	3.865	142	3	5	129	-	2	-	2	-	1	142	
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1.210	5	-	-	1	-	-	1	3	-	-	5	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2.848	99	2	8	17	-	-	39	31	2	1	100	
	TOTALE	4.058	104	2	8	18	-	-	40	34	2	1	105	

TOTALE NAZIONALE

64.070

2.861

88

70

881

133

10

593

688

199

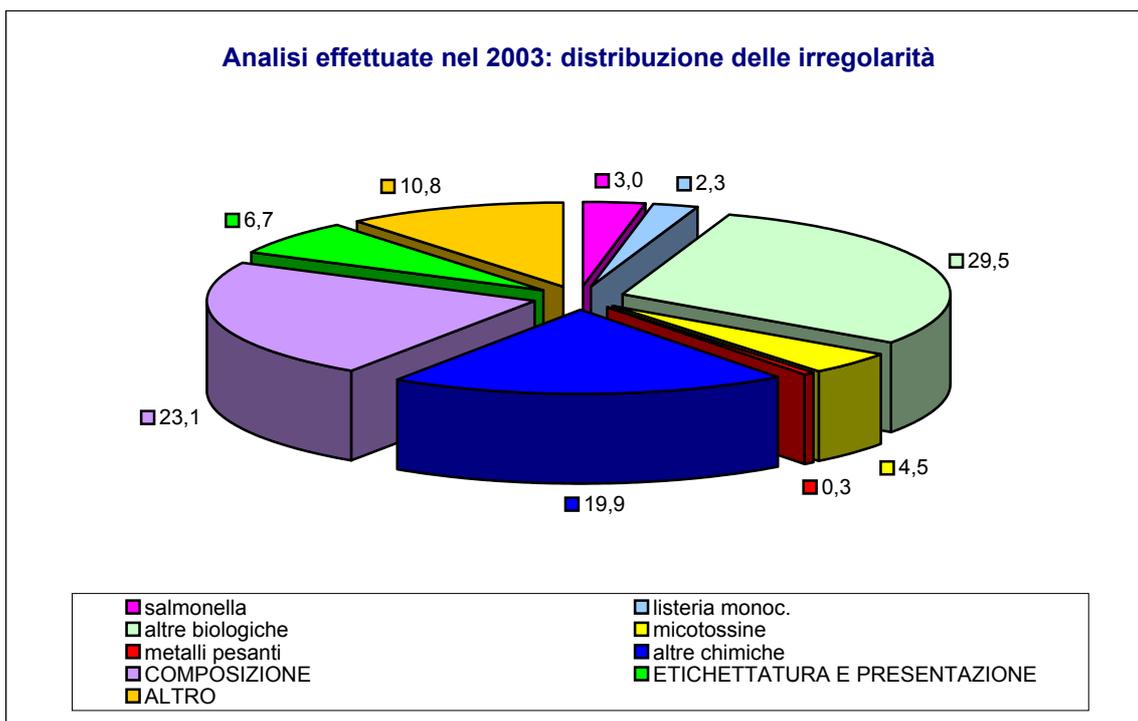
321

2.983

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
 Anno 2003**

	CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	88	70	881	133	10	593	688	199	321	2.983
% infrazioni	3,0	2,3	29,5	4,5	0,3	19,9	23,1	6,7	10,8	100,0

Tab. 13

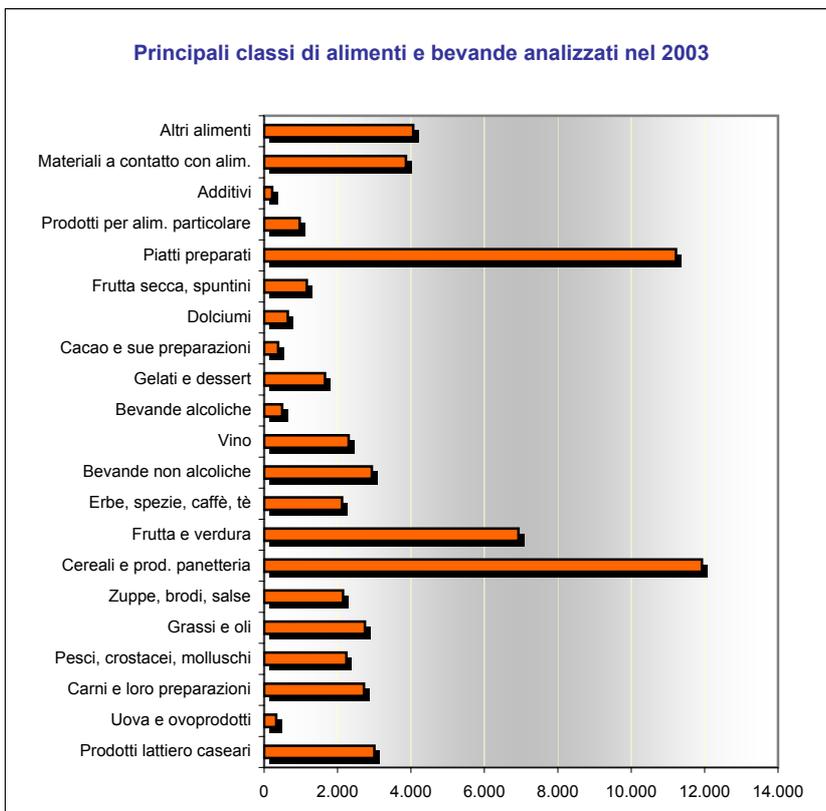


Graf. 13

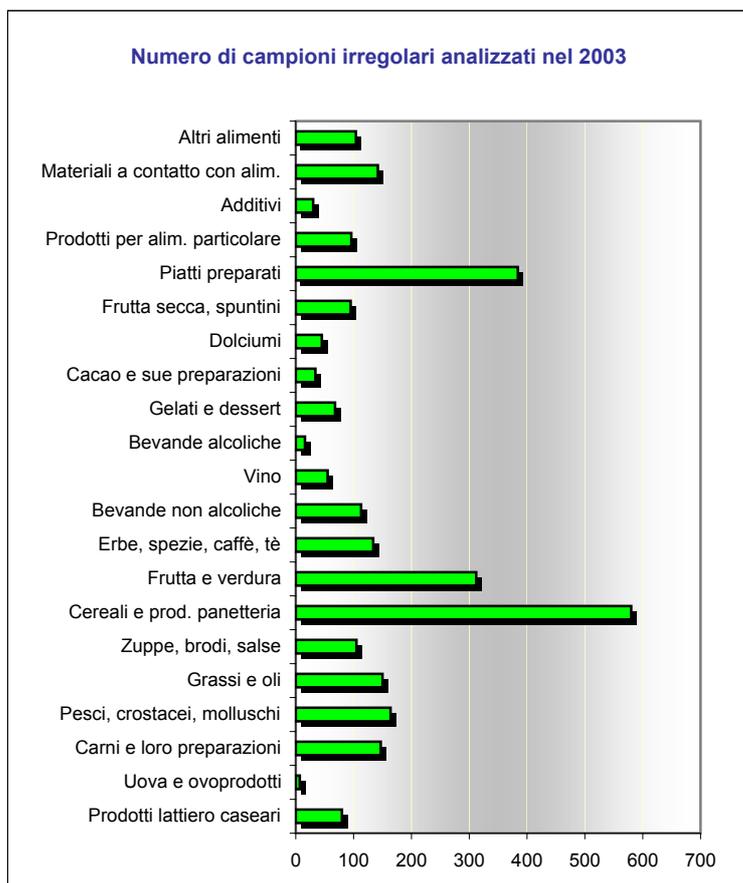
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2003

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	3.002	80	2,7
Uova e ovoprodotti	329	7	2,1
Carni e loro preparazioni	2.720	147	5,4
Pesci, crostacei, molluschi	2.240	164	7,3
Grassi e oli	2.746	150	5,5
Zuppe, brodi, salse	2.147	105	4,9
Cereali e prod. panetteria	11.926	580	4,9
Frutta e verdura	6.928	312	4,5
Erbe, spezie, caffè, tè	2.123	134	6,3
Bevande non alcoliche	2.935	113	3,9
Vino	2.304	55	2,4
Bevande alcoliche	491	16	3,3
Gelati e dessert	1.656	68	4,1
Cacao e sue preparazioni	381	34	8,9
Dolciumi	645	45	7,0
Frutta secca, spuntini	1.163	95	8,2
Piatti preparati	11.222	384	3,4
Prodotti per alim. particolare	971	96	9,9
Additivi	218	30	13,8
Materiali a contatto con alim.	3.865	142	3,7
Altri alimenti	4.058	104	2,6
TOTALI	64.070	2.861	4,5

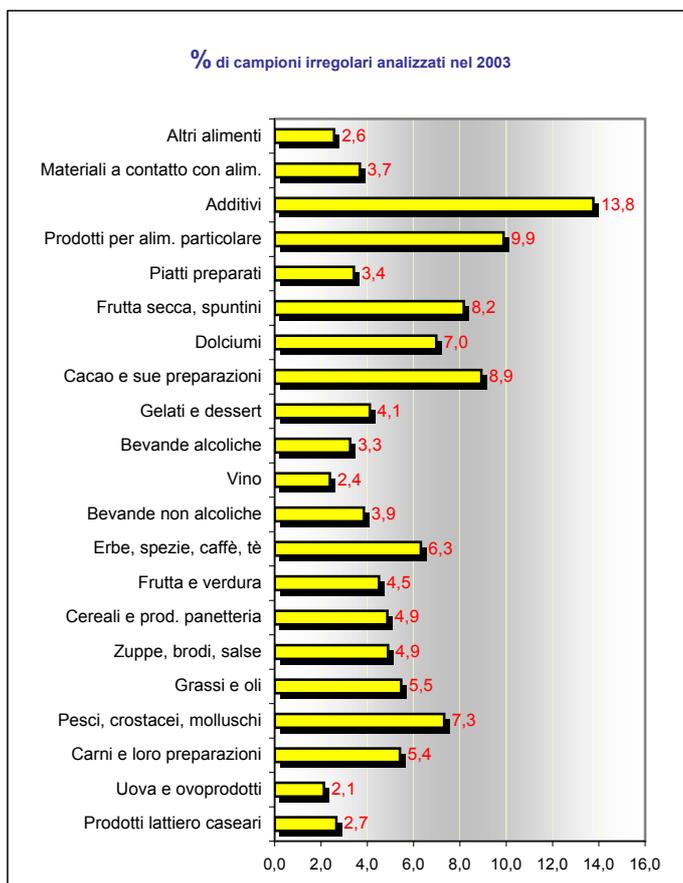
Tab. 14



Graf. 14 a



Graf. 14 b

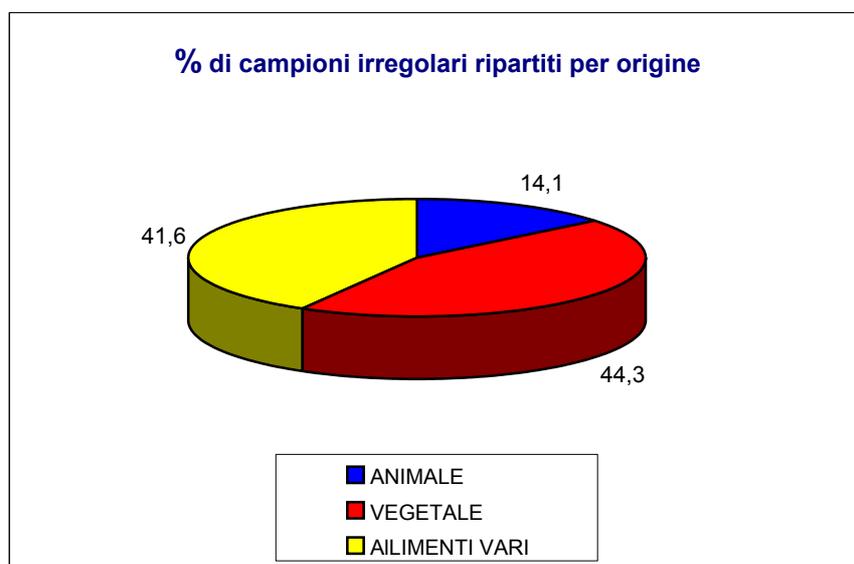


Graf. 14 c

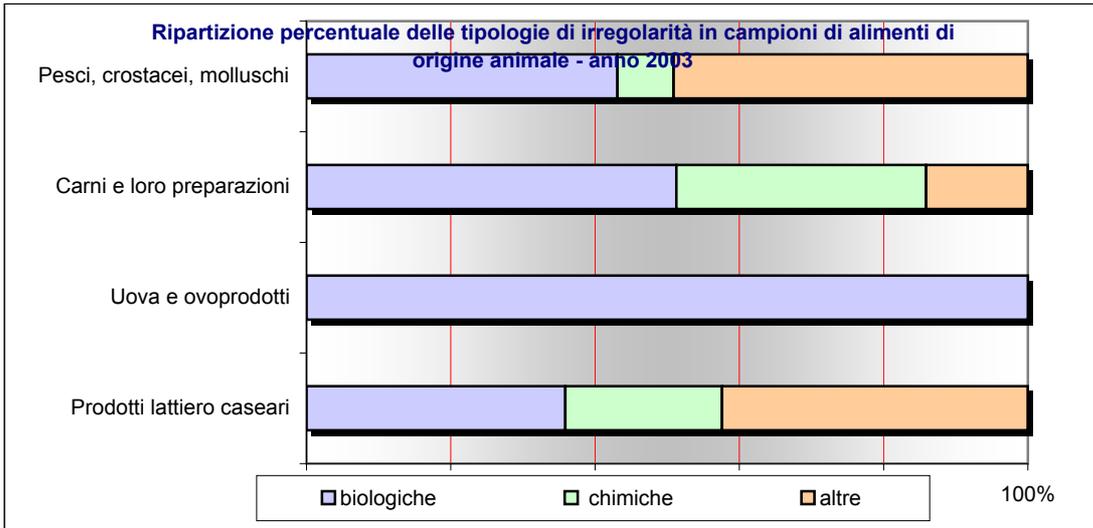
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2003

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	422	14,1	Prodotti lattiero caseari	33	20	39	92	35,9	21,7	42,4
			Uova e ovoprodotti	7	0	0	7	100,0	0,0	0,0
			Carni e loro preparazioni	80	54	22	156	51,3	34,6	14,1
			Pesci, crostacei, molluschi	72	13	82	167	43,1	7,8	49,1
VEGETALE	1.320	44,3	Grassi e oli	18	40	124	182	9,9	22,0	68,1
			Cereali e prod. panetteria	196	98	289	583	33,6	16,8	49,6
			Frutta e verdura	87	102	142	331	26,3	30,8	42,9
			Erbe, spezie, caffè, tè	10	97	26	133	7,5	72,9	19,5
			Vino	1	6	50	57	1,8	10,5	87,7
			Cacao e sue preparazioni	2	31	1	34	5,9	91,2	2,9
ALIMENTI VARI	1.241	41,6	Zuppe, brodi salse	27	49	32	108	25,0	45,4	29,6
			Bevande non alcoliche	29	43	41	113	25,7	38,1	36,3
			Bevande alcoliche	1	5	10	16	6,3	31,3	62,5
			Gelati e dessert	62	1	5	68	91,2	1,5	7,4
			Dolciumi	0	15	30	45	0,0	33,3	66,7
			Frutta secca, spuntini	4	89	1	94	4,3	94,7	1,1
			Piatti preparati	244	3	177	424	57,5	0,7	41,7
			Prodotti per alim. particolare	1	3	92	96	1,0	3,1	95,8
			Additivi	0	25	5	30	0,0	83,3	16,7
			Materiali a contatto con alim.	137	2	3	142	96,5	1,4	2,1
Altri alimenti	28	40	37	105	26,7	38,1	35,2			
TOTALI	2.983	100,0	TOTALI	1.039	736	1.208	2.983	34,8	24,7	40,5

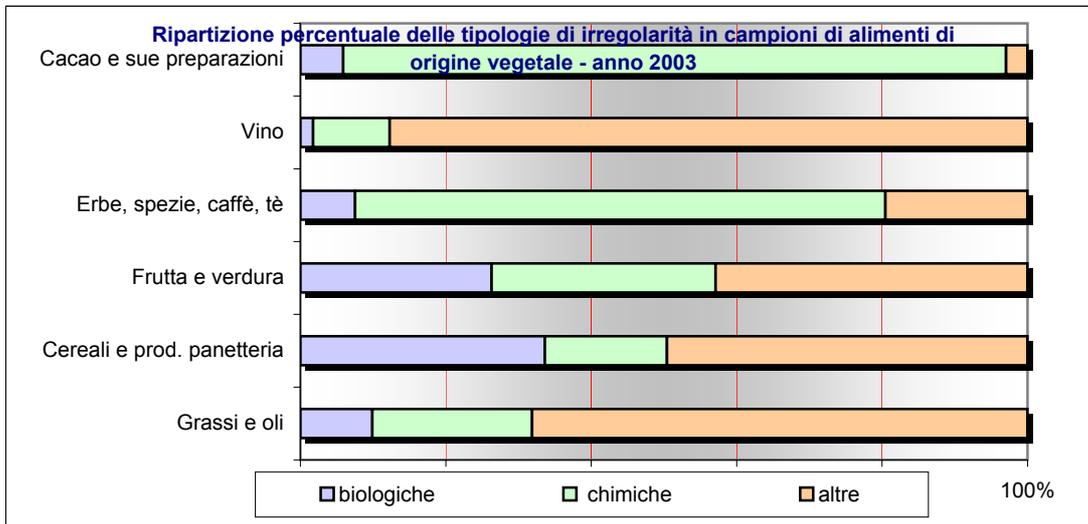
Tab. 15



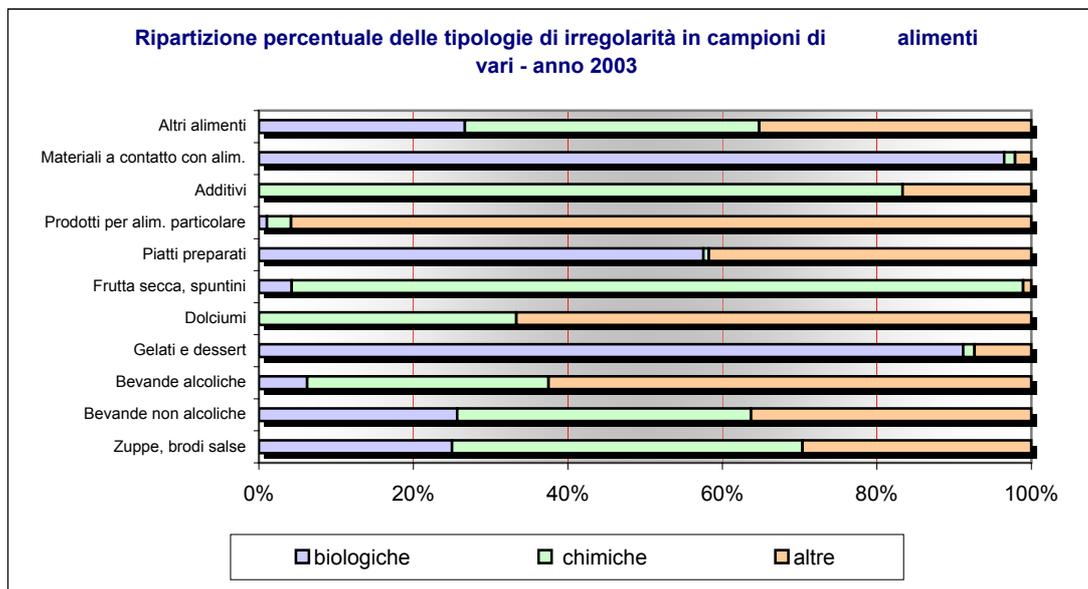
Graf. 15 a



Graf. 15 b



Graf. 15 c



Graf. 15 d

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
Analisi dei campioni
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi e conservati	8.580	651	-	4	268	272	9	3	173	-	-	729
04 01 02	Latte pastorizzato	722	24	-	-	4	11	-	2	-	7	1	25
04 01 03	Latte UHT	510	12	-	-	-	-	-	1	11	-	-	12
04 01 04	Latte sterilizzato	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	90	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	247	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	322	7	-	-	17	-	-	-	2	-	-	19
04 07	Formaggi, latticini	6.144	181	12	47	123	7	-	-	18	3	1	211
	TOTALE	16.689	877	12	51	414	290	9	6	204	10	2	998
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.468	21	19	-	2	-	-	-	-	-	-	21
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	179	7	-	-	1	3	-	-	4	-	-	8
	TOTALE	1.647	28	19	-	3	3	-	-	4	-	-	29

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	8.226	211	78	26	98	-	2	12	26	2	-	244
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.478	61	32	5	25	-	-	4	2	-	2	70
02 04	Altre carni	906	12	5	-	9	-	-	-	-	-	-	14
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10.842	554	245	69	101	-	2	31	205	10	-	663
	TOTALE	21.452	838	360	100	233	-	4	47	233	12	2	991
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	341	5	-	-	1	-	4	-	13	-	-	18
03 02	Teleostei	1.598	32	-	5	1	-	6	50	3	-	6	71
03 03	Filetti e trance di pesce	718	30	-	2	4	-	5	25	4	10	-	50
03 05	Molluschi gasteropodi	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	3.198	122	7	-	111	-	-	13	2	-	-	133
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	1.017	9	1	-	3	-	-	2	6	-	-	12
03 09	Echinodermi	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	888	41	1	-	15	-	-	10	10	1	9	46
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2.024	25	1	17	1	-	2	16	-	-	2	39
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	197	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	10.134	267	12	25	136	-	17	116	38	11	17	372

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

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSIED OLI													
02 05	Lardo	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	20	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	49	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 03	Prep. per salse e salse	94	2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	202	2	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CONTAMINAZIONI			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 05	Vini di uve fresche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	984	47	4	-	135	-	1	-	-	1	-	141
	TOTALE	984	47	4	-	135	-	1	-	-	1	-	141
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	50	5	-	-	-	-	2	-	-	11	-	13
	TOTALE	50	5	-	-	-	-	2	-	-	11	-	13
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	145	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8
04 10	Miele	704	10	-	-	1	-	-	-	5	-	4	10
	TOTALE	849	18	-	-	9	-	-	-	5	-	4	18
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	220	53	-	-	-	-	53	-	-	-	-	53
	TOTALE	220	53	-	-	-	-	53	-	-	-	-	53

RIEPILOGO NAZIONALE

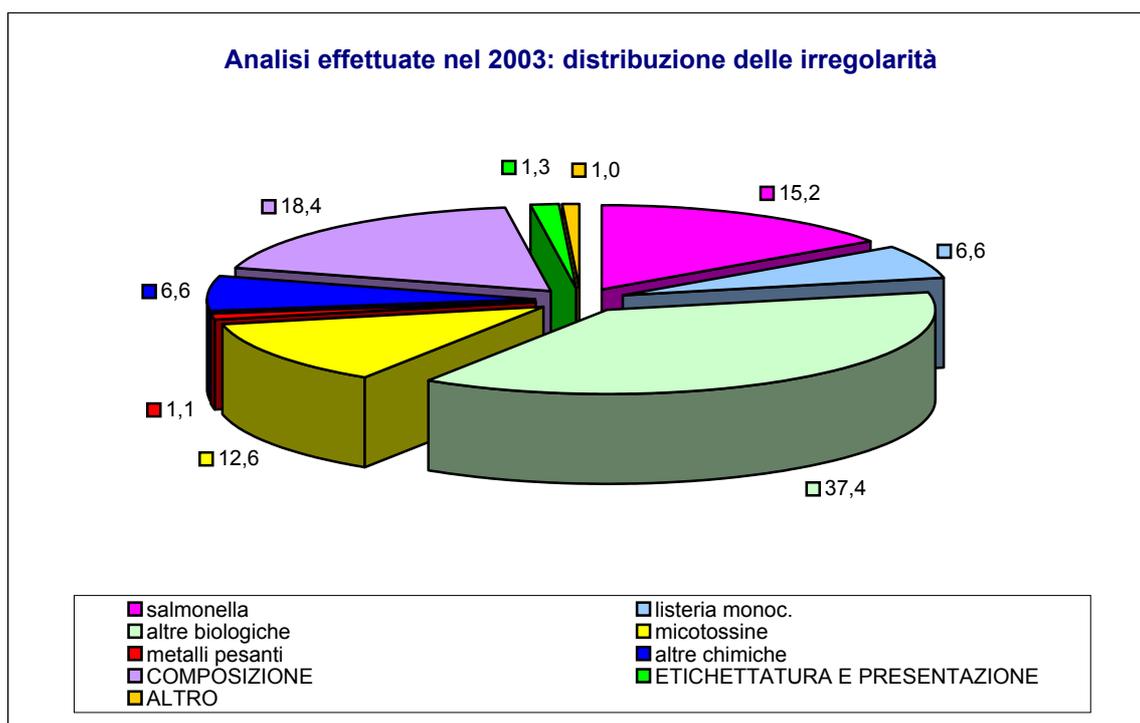
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.149	33	7	5	20	-	-	1	-	-	1	-	-	34
	TOTALE	1.149	33	7	5	20	-	-	1	-	-	1	-	-	34
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	747	6	-	-	-	-	-	1	-	-	3	2	-	6
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)														
	TOTALE	747	6	-	-	-	-	-	1	-	-	3	2	-	6
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
31 00	Coloranti	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.322	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	-	-	31
	TOTALE	1.322	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	-	-	31
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	101	3	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2
	TOTALE	219	3	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2

TOTALE NAZIONALE
56.868
2.252
422
183
1.040
350
30
184
512
35
27
2.783

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003**

	CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	422	183	1.040	350	30	184	512	35	27	2.783
% infrazioni	15,2	6,6	37,4	12,6	1,1	6,6	18,4	1,3	1,0	100,0

Tab. 17

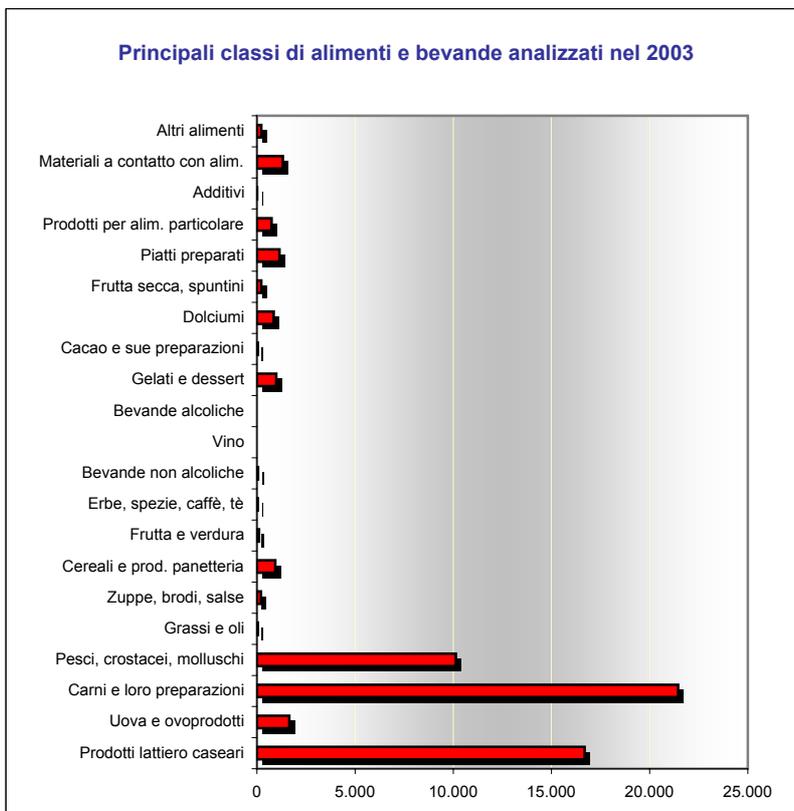


Graf. 17

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003**

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolar	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	16.689	877	5,3
Uova e ovoprodotti	1.647	28	1,7
Carni e loro preparazioni	21.452	838	3,9
Pesci, crostacei, molluschi	10.134	267	2,6
Grassi e oli	49	1	2,0
Zuppe, brodi, salse	202	2	1,0
Cereali e prod. panetteria	937	29	3,1
Frutta e verdura	109	2	1,8
Erbe, spezie, caffè, tè	44	11	25,0
Bevande non alcoliche	56	0	0,0
Vino	0	0	#DIV/0!
Bevande alcoliche	0	0	#DIV/0!
Gelati e dessert	984	47	4,8
Cacao e sue preparazioni	50	5	10,0
Dolciumi	849	18	2,1
Frutta secca, spuntini	220	53	24,1
Piatti preparati	1.149	33	2,9
Prodotti per alim. particolare	747	6	0,8
Additivi	9	1	11,1
Materiali a contatto con alim.	1.322	31	2,3
Altri alimenti	219	3	1,4
TOTALI	56.868	2.252	4,0

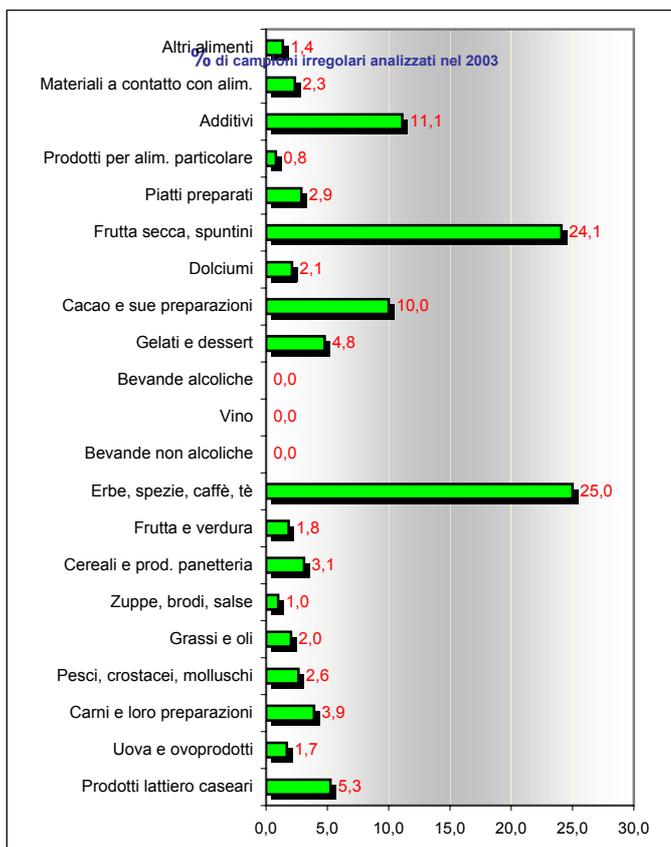
Tab. 18



Graf. 18 a



Graf. 18 b

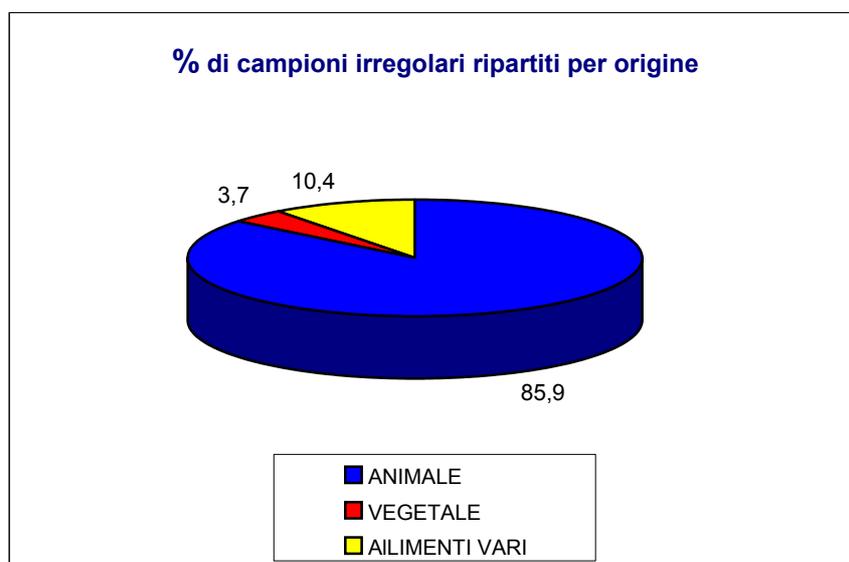


Graf. 18 c

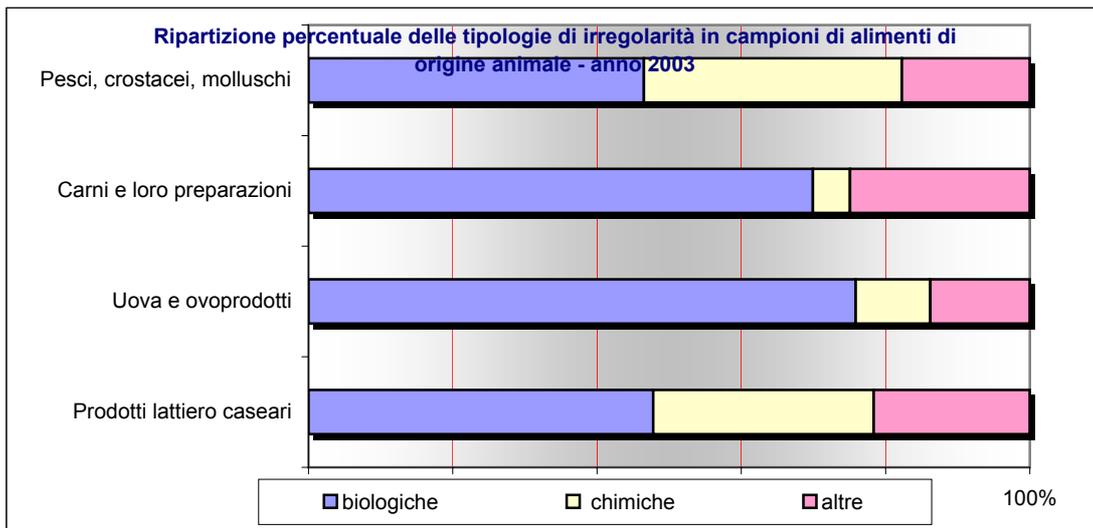
**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003**

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	2.390	85,9	Prodotti lattiero caseari	477	305	216	998	47,8	30,6	21,6
			Uova e ovoprodotti	22	3	4	29	75,9	10,3	13,8
			Carni e loro preparazioni	693	51	247	991	69,9	5,1	24,9
			Pesci, crostacei, molluschi	173	133	66	372	46,5	35,8	17,7
VEGETALE	104	3,7	Grassi e oli	0	0	1	1	0,0	0,0	100,0
			Cereali e prod. panetteria	68	1	2	71	95,8	1,4	2,8
			Frutta e verdura	0	2	0	2	0,0	100,0	0,0
			Erbe, spezie, caffè, tè	0	5	12	17	0,0	29,4	70,6
			Vino	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Cacao e sue preparazioni	0	2	11	13	0,0	15,4	84,6
ALIMENTI VARI	289	10,4	Zuppe, brodi salse	0	1	2	3	0,0	33,3	66,7
			Bevande non alcoliche	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Bevande alcoliche	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Gelati e dessert	139	1	1	141	98,6	0,7	0,7
			Dolciumi	9	5	4	18	50,0	27,8	22,2
			Frutta secca, spuntini	0	53	0	53	0,0	100,0	0,0
			Piatti preparati	32	1	1	34	94,1	2,9	2,9
			Prodotti per alim. particolare	0	1	5	6	0,0	16,7	83,3
			Additivi	0	0	1	1	0,0	0,0	100,0
			Materiali a contatto con alim.	31	0	0	31	100,0	0,0	0,0
Altri alimenti	1	0	1	2	50,0	0,0	50,0			
TOTALI	2.783	100,0	TOTALI	1.645	564	574	2.783	59,1	20,3	20,6

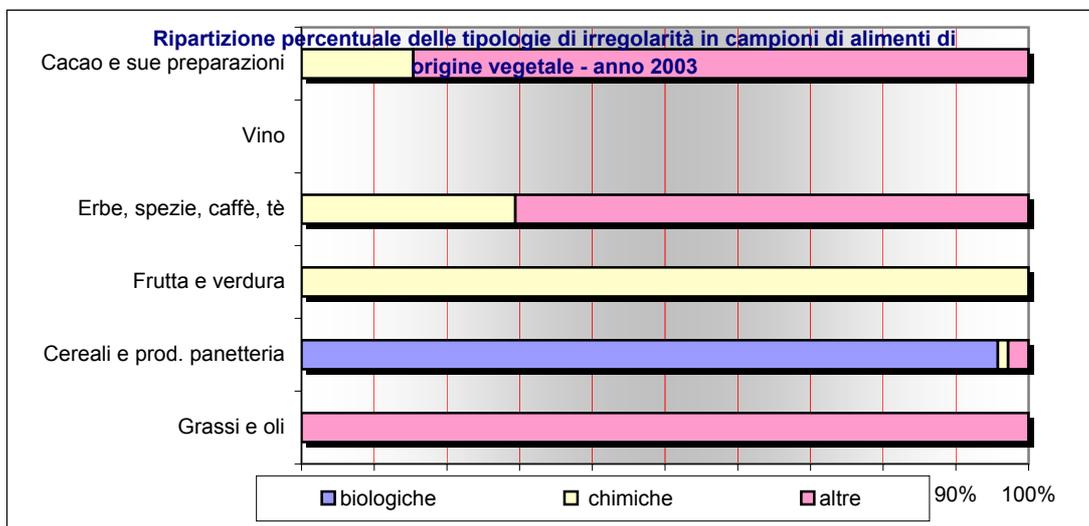
Tab. 19



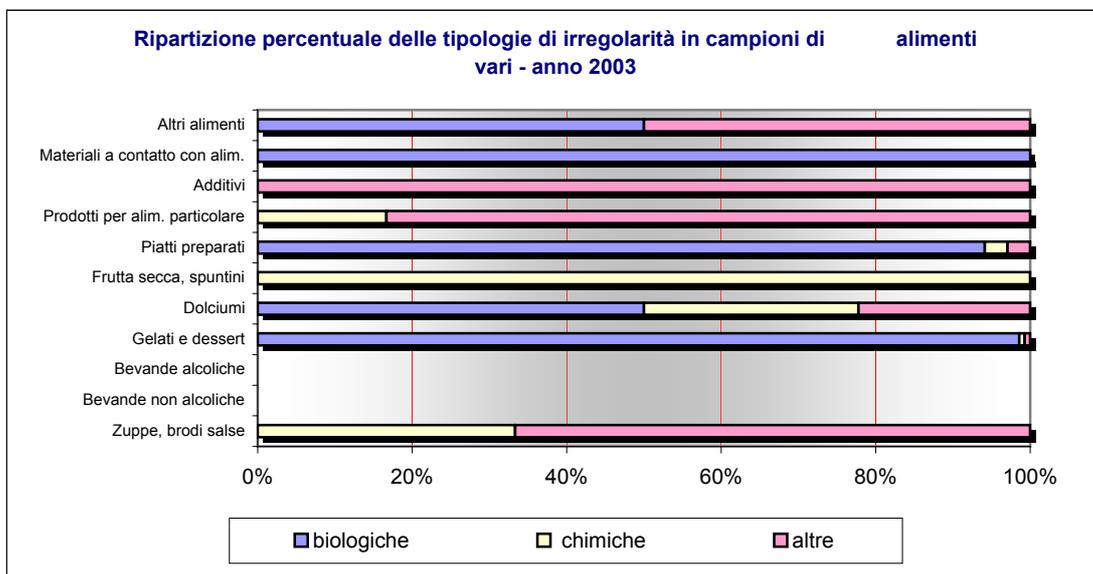
Graf. 19 a



Graf. 19 b



Graf. 19 c



Graf. 19 d

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA
IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE
ANNO 2003

	Partite controllate	Partite irregolari	% partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI				IRREGOLARITA' RISCOstrate		
				Controllo documentale (*)	Controllo d'identità (**)	Controllo materiale (***)		Motivi documentali	Motivi d'identità	Motivi di controllo materiale
						Escluso analitico	Analitico			
DA PAESI TERZI	78.177	487	0,6	61.510	12.226	13.262	6.239	13	51	398
DA PAESI CEE (****)	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Esame dei documenti, compresi i certificati che accompagnano la partita.

(**) Ispezione visuale per assicurare che i documenti coincidano con l'etichettatura ed il controllo della partita stessa.

(***) Comprende controllo su imballaggio, etichettatura, temperatura, campionamento ed analisi.

(****) Compilato nel caso in cui ci siano stati dei controlli sulle partite a seguito dell'attivazione del sistema di allerta o di altra specifica segnalazione.

Tab. 20

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C. **)
PARTITE DI IMPORTAZIONE
ANNO 2003

	CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			Totale
	Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio	
DA PAESI CEE	542.858	2.138	30	23	84	137
DA PAESI TERZI	52.361	2.355	244	53	233	530
TOTALE	595.219	4.493	274	76	317	667

* Posti di Ispezione Frontaliera, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a destino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Tab. 21

MINISTERO DELLE FINANZE

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2003

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	529	26
Bologna	1.007	5
Cagliari	324	3
Catania	334	0
Genova	3.516	96
Livorno	258	6
Milano	676	94
Napoli	1.985	6
Palermo	1.127	0
Roma	1.532	18
Savona	148	15
Torino	769	77
Trieste	2.036	25
Venezia	387	7
Verona	1.392	5
TOTALI	16.020	383

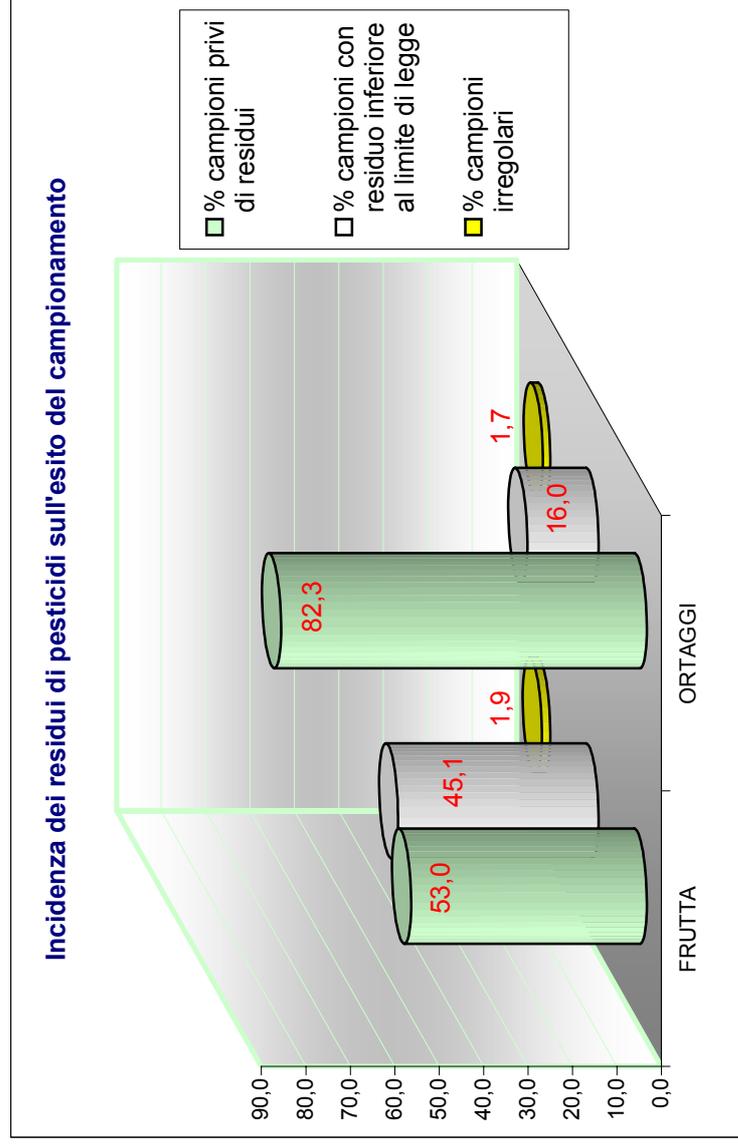
Tab. 22

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2003

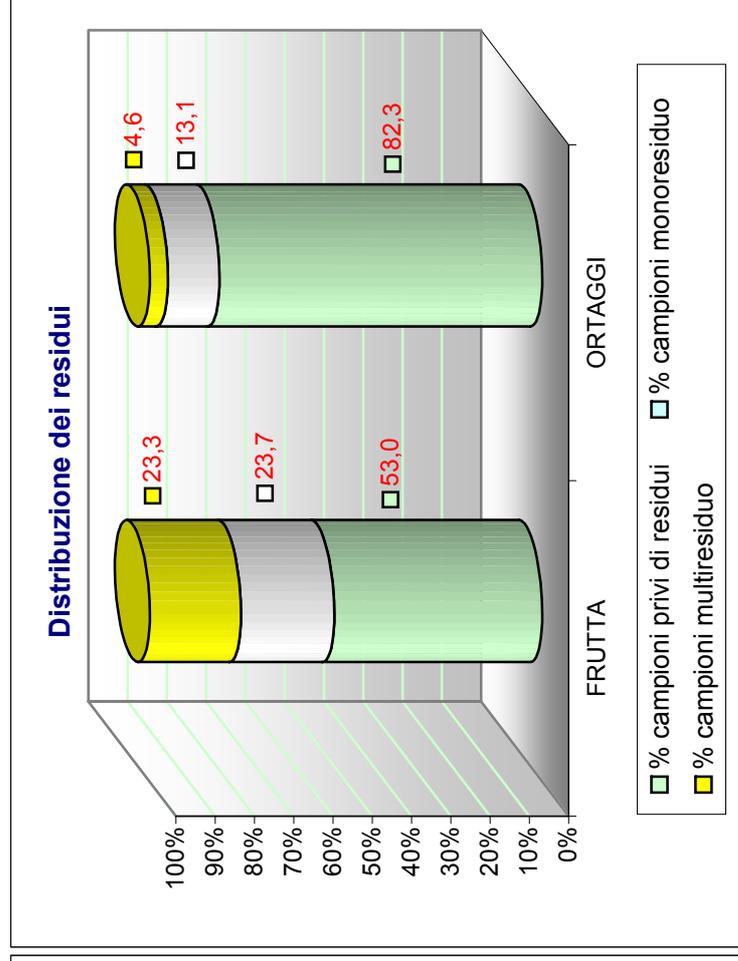
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
FRUTTA	3.332	1.766	1.503	63	53,0	45,1	1,9	791	775	23,7	23,3
ORTAGGI	3.450	2.838	553	59	82,3	16,0	1,7	453	159	13,1	4,6
TOTALE	6.782	4.604	2.056	122	67,9	30,3	1,8	1.244	934	18,3	13,8

Tab. 23



Graf. 23 a



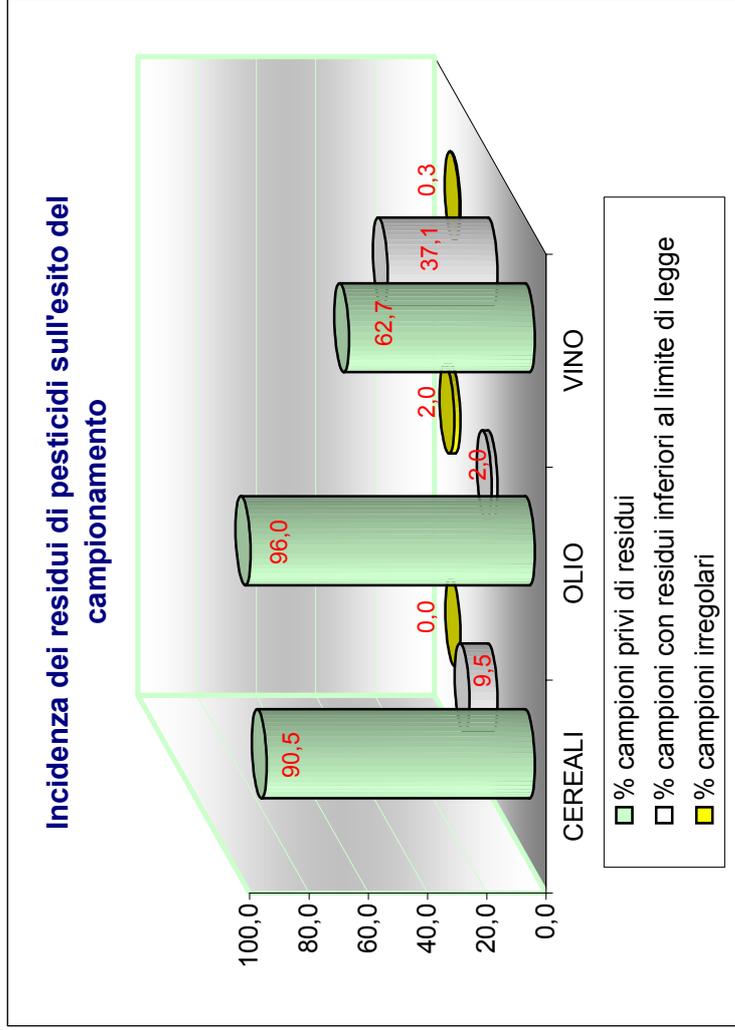
Graf. 23 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2003

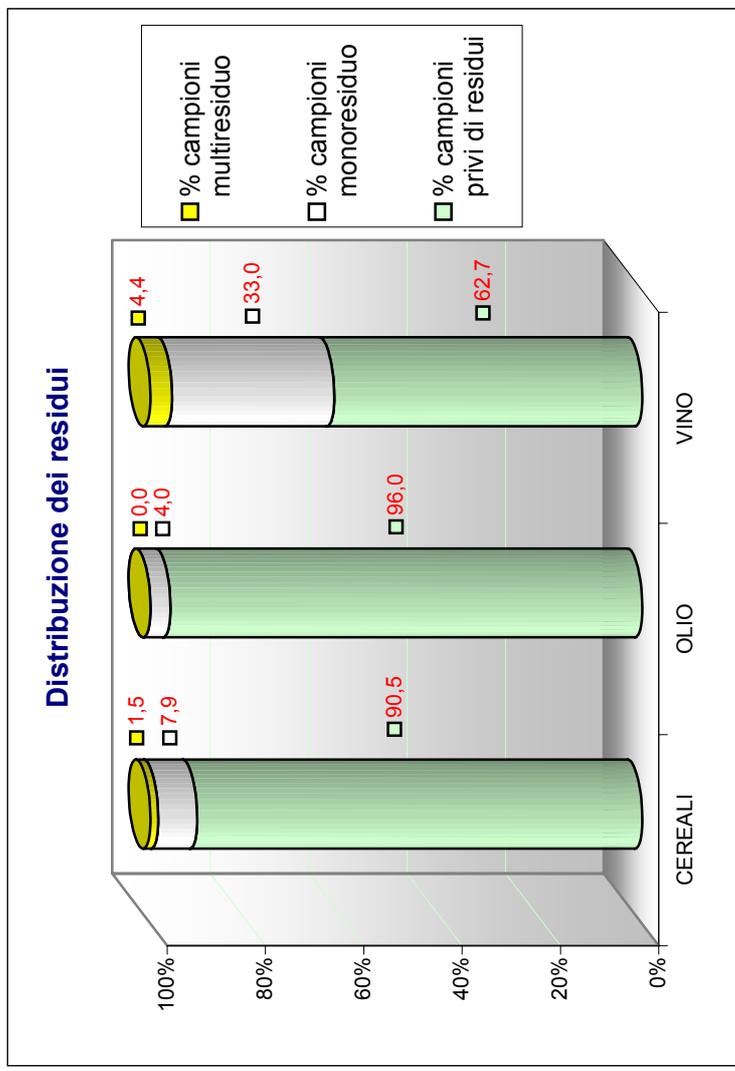
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
CEREALI	390	353	37	0	90,5	9,5	0,0	31	6	7,9	1,5
OLIO	149	143	3	3	96,0	2,0	2,0	6	0	4,0	0,0
VINO	367	230	136	1	62,7	37,1	0,3	121	16	33,0	4,4
TOTALE	906	726	176	4	80,1	19,4	0,4	158	22	17,4	2,4

Tab. 24



Graf. 24 a



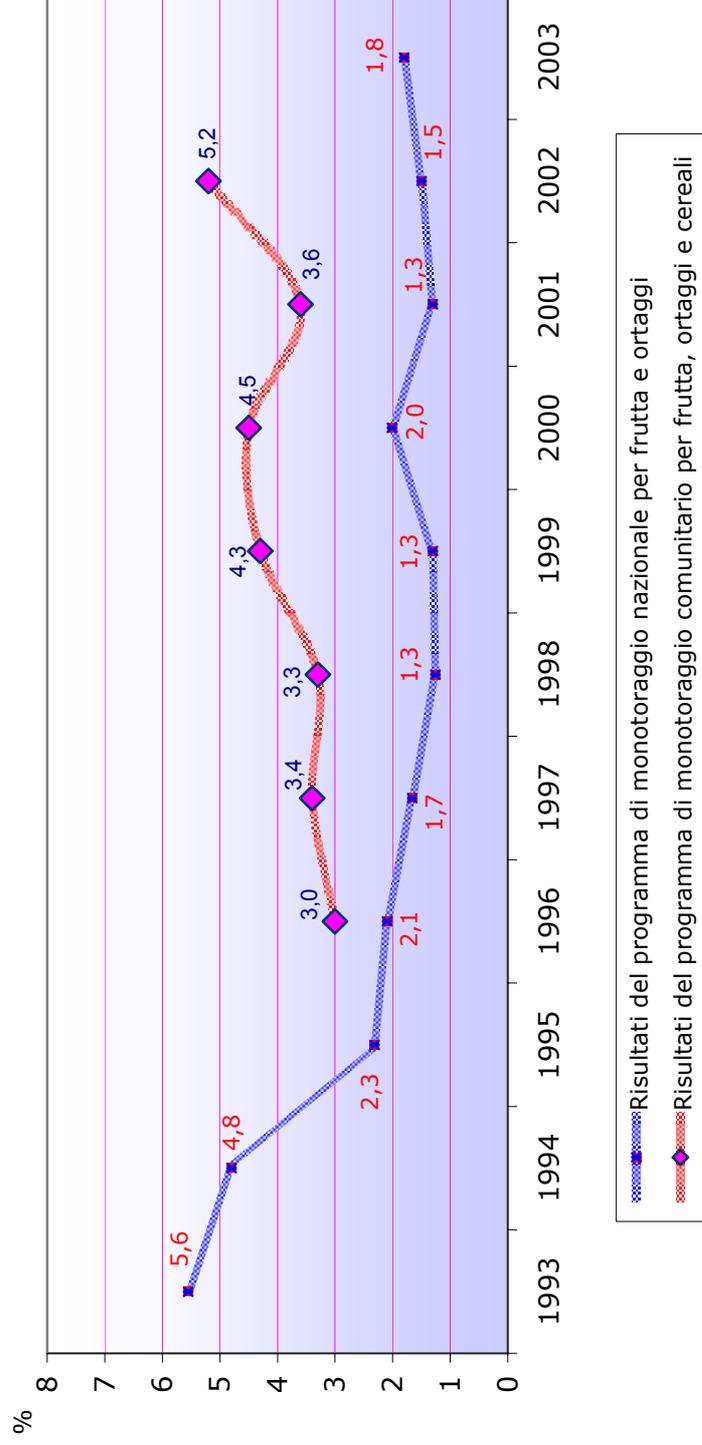
Graf. 24 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2003

RAFFRONTO ANNI 1993 - 2003

		Percentuale delle irregolarità										
		1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Risultati del programma di monitoraggio nazionale per frutta e ortaggi		5,6	4,8	2,3	2,1	1,7	1,3	1,3	2,0	1,3	1,5	1,8
Risultati del programma di monitoraggio comunitario per frutta, ortaggi e cereali					3,0	3,4	3,3	4,3	4,5	3,6	5,2	
Anno		1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003

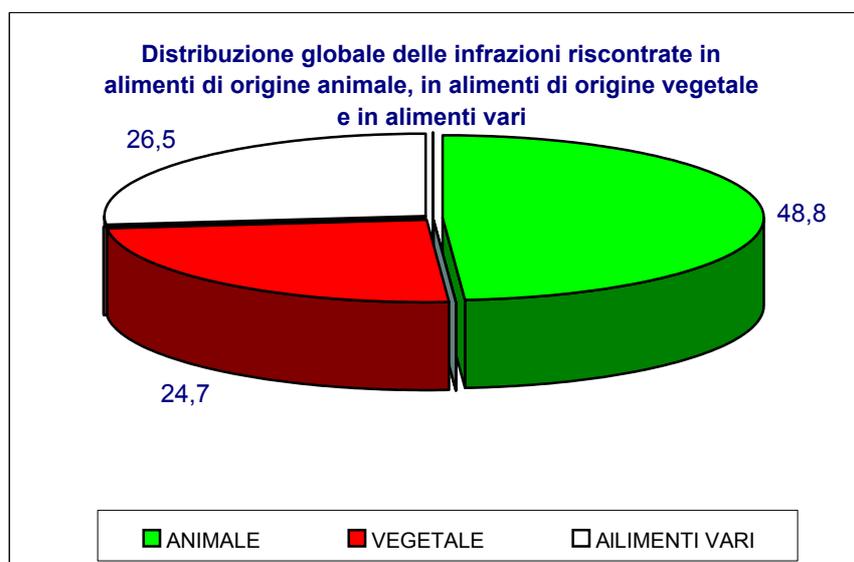
Percentuale di irregolarità



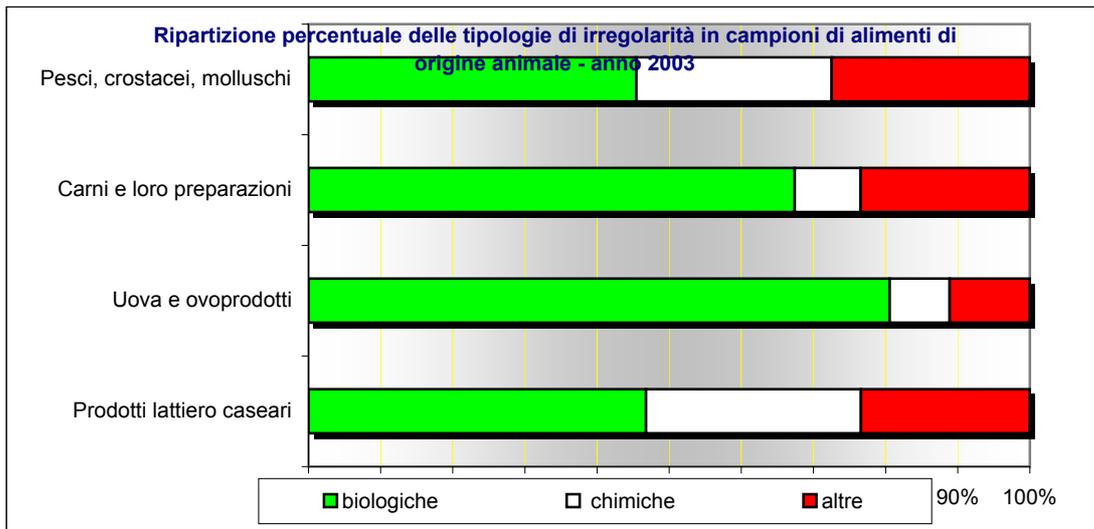
**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Risultati Globali delle infrazioni riscontrate da A.R.P.A./P.M.P.e I.Z.S.
Anno 2003**

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	2.812	48,8	Prodotti lattiero caseari	510	325	255	1.090	46,8	29,8	23,4
			Uova e ovoprodotti	29	3	4	36	80,6	8,3	11,1
			Carni e loro preparazioni	773	105	269	1.147	67,4	9,2	23,5
			Pesci, crostacei, molluschi	245	146	148	539	45,5	27,1	27,5
VEGETALE	1.424	24,7	Grassi e oli	18	40	125	183	9,8	21,9	68,3
			Cereali e prod. panetteria	264	99	291	654	40,4	15,1	44,5
			Frutta e verdura	87	104	142	333	26,1	31,2	42,6
			Erbe, spezie, caffè, tè	10	102	38	150	6,7	68,0	25,3
			Vino	1	6	50	57	1,8	10,5	87,7
			Cacao e sue preparazioni	2	33	12	47	4,3	70,2	25,5
ALIMENTI VARI	1.530	26,5	Zuppe, brodi salse	27	50	34	111	24,3	45,0	30,6
			Bevande non alcoliche	29	43	41	113	25,7	38,1	36,3
			Bevande alcoliche	1	5	10	16	6,3	31,3	62,5
			Gelati e dessert	201	2	6	209	96,2	1,0	2,9
			Dolciumi	9	20	34	63	14,3	31,7	54,0
			Frutta secca, spuntini	4	142	1	147	2,7	96,6	0,7
			Piatti preparati	276	4	178	458	60,3	0,9	38,9
			Prodotti per alim. particolare	1	4	97	102	1,0	3,9	95,1
			Additivi	0	25	6	31	0,0	80,6	19,4
			Materiali a contatto con alim.	168	2	3	173	97,1	1,2	1,7
Altri alimenti	29	40	38	107	27,1	37,4	35,5			
TOTALI	5.766	100,0	TOTALI	2.684	1.300	1.782	5.766	46,5	22,5	30,9

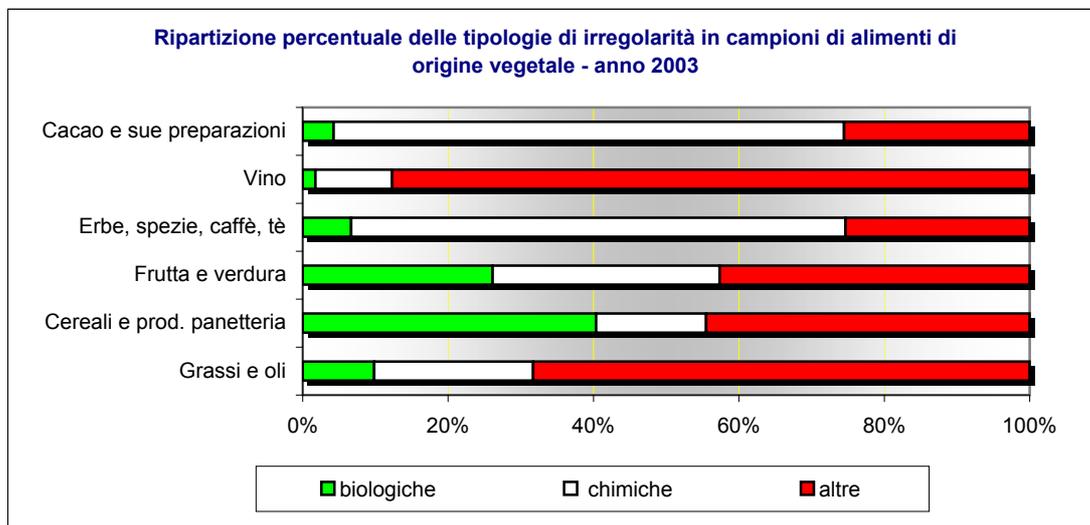
Tab. 26



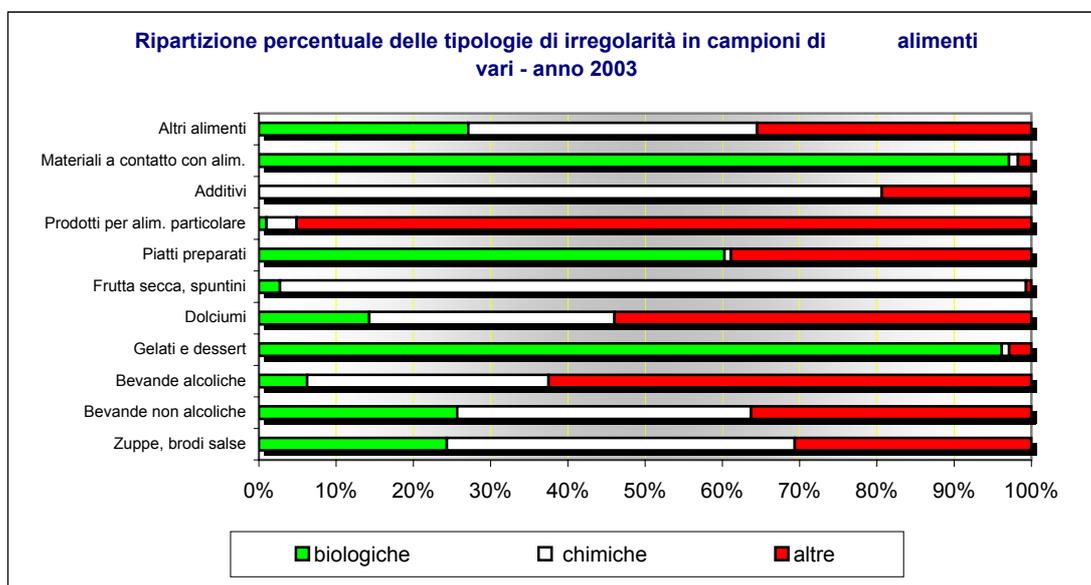
Graf. 26 a



Graf. 26 b



Graf. 26 c



Graf. 26 d