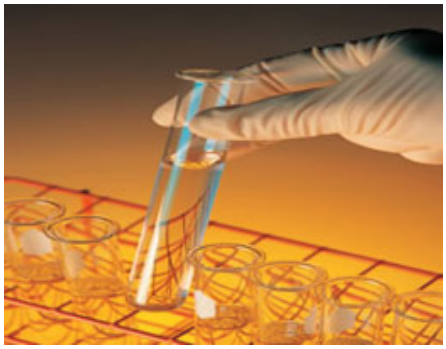
Ministero della Salute

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

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia

Anno 2006



INDICE

Introduzione …….3

Le basi legali ……..…..5

Raccolta ed elaborazione dati ……..7

Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2006

dai diversi organismi competenti …….8

Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. ……...……9

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ……....…10

Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.) ……...…17

Attività analitica - Laboratori pubblici ……..24

Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale …....…24

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali ……...…31

Uffici territoriali del Ministero della Salute …….38

Il Sistema di Allerta comunitario …….43

ITX: Piano nazionale di controllo ……...…45

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ……....46

Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ……...…48

Guardia di Finanza ……..…...56

Laboratori Chimici delle Dogane …….…58

Conclusioni …….…...60

INTRODUZIONE

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.
Va sottolineato che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", nato per semplificare e aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari e per estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, la direttiva 89/397/CEE è stata abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04 relativo ai *controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale*.

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 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 considera 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 adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

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

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

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

A livello territoriale operano le **Regioni** e le **Province autonome di Trento e Bolzano**, attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, S.I.A.N. (strutture subentrate ai Servizi di Igiene Pubblica, S.I.P.) ed i Servizi Veterinari (S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).
Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), che è l'organo ufficiale ministeriale incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).
Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

LE BASI LEGALI

La relazione al Parlamento viene predisposta annualmente per divulgare i risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Ciò al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 a seguito dell'uso fraudolento del vino al metanolo, il più grave scandalo di adulterazione alimentare in Italia con conseguenze drammatiche: nel 1986 delle partite di vino adulterato provocarono in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e arrecarono gravi lesioni ad atre 15.
Ai sensi dell'art. 6 della **Legge n. 462/1986**, legge, con modificazioni, del **D.L. n. 282/1986** recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, il Ministero della Salute definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e di repressione.
Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.
Nei Paesi UE il controllo era armonizzato dalla **Direttiva CEE n. 397/1989** relativa al *controllo ufficiale dei prodotti alimentari*, recepita in Italia dal **D.Lgs n. 123/1993**, poi abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04.
Per "*controllo ufficiale*" si intende quello effettuato dalle autorità competenti secondo parametri stabiliti.
Il controllo si effettua:

- in modo regolare
- e/o nei casi in cui si sospetti la non conformità dei prodotti

Le competenti Autorità degli Stati membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.
In Italia, il **D.P.R. 14 luglio 1995** è l'*atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*.
In base al suddetto Decreto, le Regioni/Province autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.
Ai sensi dell'Art. 1, comma 3, i controlli relativi ai residui di fitofarmaci e quelli relativi a residui di sostanze ormonali e medicinali veterinari, seguono un loro programma con propria normativa, come pure non rientrano nel campo di applicazione del presente D.P.R. le acque minerali.

Come esposto dal D.Lgs n. 123/1993, il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venirne a contatto, commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione, ed è indirizzato a tutte le fasi di produzione (lavorazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e commercializzazione).

Lo scopo è quello di tutelare la salute pubblica e gli interessi del consumatore, nonché di assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

Il controllo prevede:
a) ***Ispezioni***

- ⇒ stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto

- ⇒prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usate per la loro preparazione o per i materiali destinati a venirne a contatto
- ⇒procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione
- ⇒processi tecnologici di produzione degli alimenti
- ⇒presentazione, etichettatura e modalità di conservazione

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

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

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

RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI

Entro il 1° marzo di ogni anno, i Servizi Veterinari (S.V.) e i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL, le A.R.P.A. e gli I.Z.S. trasmettono alla Regione/Provincia autonoma di appartenenza i dati specificati in appositi modelli di rilevazione (***Modelli A*** e ***Modelli B***) riportati nell'Appendice 2 del D.P.R. 14 luglio 1995, modificata dal **D.M. 8 ottobre 1998**.
Questi modelli hanno permesso di standardizzare ed uniformare le informazioni su tutto il territorio nazionale e di poter così aderire alle richieste della Commissione europea di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.
Le Regioni/Province, effettuate le necessarie verifiche, elaborano i dati a livello regionale o di Provincia autonoma, trasmettendoli **entro il 31 Maggio** al Ministero della Salute, unitamente ad una relazione esplicativa sui risultati.
L'acquisizione delle informazioni da parte delle Regioni/Province e la successiva trasmissione al Ministero della salute, avviene mediante i suddetti modelli o mediante registrazione su supporto magnetico .

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 disciplinati da disposizioni più specifiche della U.E..

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:
A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*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.
  Vengono invece trasmessi i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2006 dai diversi organismi competenti

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

Ogni anno si chiede alle Regioni/Province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi Veterinari (S.V.) separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), utilizzando il predisposto Modello A relativo all'attività ispettiva e alla tipologia delle infrazioni.
Pertanto, per ogni Regione/Provincia autonoma vengono forniti due modelli A.

Le ispezioni riguardano:
i *produttori primari* (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);
i *produttori e confezionatori* (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
la *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
la *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);
i *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);
la *ristorazione pubblica* (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
la *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
i *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

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

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

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

In questo rapporto verrà presentata separatamente la sintesi dell'attività ispettiva espletata nel 2006 dai S.I.A.N. e dai S.V. delle varie Regioni e Province autonome. In particolare, il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni, sono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono stati utilizzati secondo la seguente legenda:

Con ↓ si evidenzia, *rispetto al 2005, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un decremento di oltre l'1%.*

Con ↑ si evidenzia, *rispetto al 2005, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un incremento di oltre l'1%.*

Il simbolo ≈ è stato usato quando, *rispetto al 2005, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo è usato quando il valore rilevato ricade all'interno dell'intervallo tra – 1% e + 1%.*

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

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., in **Fig. 1** sono riassunti i risultati delle attività ispettive pervenute dalle Regioni e Province autonome e lo scostamento, rispetto al 2005, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2006. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 2** e in **Fig. 3**. Viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **215.534** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **28,0%** del numero di unità totali (**769.914**) prospettate sul territorio. Delle unità ispezionate, il **17,2%** ha manifestato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nel settore della *ristorazione* e nella categoria dei *produttori e confezionatori* che vendono prevalentemente *al dettaglio*.

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

Fig. 1

S.I.A.N. - 2006

		PRODUTTORI PRIMARI	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2005	DISTRIBUZIONE	2005	TRASPORTI	2005	RISTORAZIONE	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2005
ABRUZZO	N° di unità controllate	12	n.d.	417	n.d.	185	n.d.	10	n.d.	310	n.d.	185	n.d.
	N° di ispezioni	12	n.d.	310	n.d.	90	n.d.	10	n.d.	310	n.d.	90	n.d.
	N° di unità con infrazioni	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.
BASILICATA	N° di unità controllate	107	↓	226	↑	775	↓	303	↑	689	≈	212	≈
	N° di ispezioni	107	↓	228	↑	781	↓	303	↑	692	↓	213	≈
	N° di unità con infrazioni	10	↑	39	↑	87	↑	11	↑	161	↑	32	↑
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	232	↑	230	↓	502	≈	256	≈	1.021	≈	470	↑
	N° di ispezioni	255	↑	524	↓	954	↓	313	↑	1.194	≈	628	↑
	N° di unità con infrazioni	3	↓	31	↓	60	↓	1	↓	375	↑	66	↓
CALABRIA	N° di unità controllate	425	↑	1.361	↑	3.213	↑	1.576	↑	3.291	≈	1.910	↑
	N° di ispezioni	883	↑	1.454	↑	5.466	↑	1.943	↑	4.005	↑	2.773	↑
	N° di unità con infrazioni	18	↓	54	↓	303	↓	64	↑	393	↑	115	↓
CAMPANIA	N° di unità controllate	490	↓	1.953	≈	16.466	≈	1.882	≈	10.932	↑	4.064	≈
	N° di ispezioni	771	↓	2.357	↓	16.993	↓	2.516	↓	11.750	↓	5.644	↓
	N° di unità con infrazioni	121	↑	371	↑	1.500	↓	312	↑	1.775	↓	707	↑
EMILIA R.	N° di unità controllate	166	↑	546	≈	3.419	≈	365	≈	14.532	≈	2.969	≈
	N° di ispezioni	539	↑	857	≈	6.748	≈	375	≈	17.277	≈	3.873	≈
	N° di unità con infrazioni	23	↑	177	↑	254	↓	7	≈	3.463	≈	892	↑
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	24	↓	175	↑	520	≈	24	↓	2.579	↑	276	↓
	N° di ispezioni	13	↓	209	↑	530	↓	442	↓	2.859	↑	357	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	23	↓	110	↓	47	↑	693	↓	123	↓
LAZIO	N° di unità controllate	139	↓	416	≈	4.146	≈	306	↓	7.285	≈	1.236	↓
	N° di ispezioni	486	↑	508	≈	7.189	≈	305	↓	11.805	≈	1.747	↓
	N° di unità con infrazioni	12	↑	50	≈	428	≈	15	≈	1.894	↓	334	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	62	≈	156	≈	1.079	≈	34	↓	1.971	≈	584	≈
	N° di ispezioni	53	↓	214	≈	1.164	↓	39	↓	2.223	≈	670	≈
	N° di unità con infrazioni	13	↑	67	↑	364	↑	7	↑	704	↑	217	↑
LOMBARDIA	N° di unità controllate	95	↓	901	≈	4.799	≈	552	≈	11.841	≈	3.369	≈
	N° di ispezioni	102	↓	1.077	≈	5.877	↑	569	≈	14.266	≈	3.997	≈
	N° di unità con infrazioni	6	↑	182	≈	1.102	≈	12	≈	4.836	↑	1.266	↑
MARCHE	N° di unità controllate	212	↑	262	≈	2.067	≈	134	≈	2.992	↓	681	≈
	N° di ispezioni	218	↑	314	≈	3.094	↑	133	≈	3.288	↓	690	≈
	N° di unità con infrazioni	1	↓	57	≈	187	↑	6	↑	516	↓	107	≈
MOLISE	N° di unità controllate	1.470	↑	385	≈	682	↑	235	↑	821	≈	208	≈
	N° di ispezioni	1.050	↑	473	≈	906	≈	414	↓	1.282	↑	287	↓
	N° di unità con infrazioni	32	↓	33	↓	33	↓	0	≈	231	↑	15	≈
PIEMONTE	N° di unità controllate	109	≈	678	↑	2.155	≈	519	≈	7.079	↓	2.948	↑
	N° di ispezioni	113	↑	1.148	↑	2.718	≈	585	↑	8.337	↓	3.425	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	75	↓	198	↑	13	↑	710	↓	347	↓
PUGLIA	N° di unità controllate	1.043	↓	1.013	≈	4.950	≈	1.995	≈	3.946	≈	1.353	≈
	N° di ispezioni	1.221	↓	778	≈	4.083	≈	1.422	↓	2.749	≈	899	↓
	N° di unità con infrazioni	66	↑	99	≈	391	↓	160	↑	495	↑	148	↑
SARDEGNA	N° di unità controllate	57	≈	949	≈	3.854	≈	153	≈	4.975	≈	1.070	≈
	N° di ispezioni	57	≈	1.013	↓	3.881	≈	120	↓	5.304	↓	1.191	≈
	N° di unità con infrazioni	0	↓	129	≈	235	↓	1	↓	501	↓	56	↓
SICILIA	N° di unità controllate	168	↓	850	↓	6.452	≈	472	↑	7.237	≈	2.583	≈
	N° di ispezioni	162	↓	899	↓	7.116	≈	632	↑	8.126	≈	2.941	≈
	N° di unità con infrazioni	3	↓	76	↓	742	≈	19	↓	1.385	↑	519	≈
TOSCANA	N° di unità controllate	300	≈	546	≈	2.454	↓	195	↓	4.845	↓	1.055	↓
	N° di ispezioni	339	≈	633	↓	3.056	↓	203	↓	5.887	↓	1.223	↓
	N° di unità con infrazioni	48	↓	103	≈	432	≈	12	↑	1.199	↑	288	↑
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	0	≈	127	↓	182	≈	87	↑	848	≈	63	↑
	N° di ispezioni	0	≈	135	↓	197	≈	87	↑	869	≈	64	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	8	↓	3	↓	0	≈	62	↑	5	↓
UMBRIA	N° di unità controllate	39	≈	393	↑	718	≈	246	≈	1.295	≈	304	↓
	N° di ispezioni	36	≈	361	↓	838	≈	235	↓	1.625	≈	348	↓
	N° di unità con infrazioni	1	≈	12	↓	51	↑	3	↑	153	↑	27	↑
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	1	↑	3	↓	64	↑	0	↓	257	↑	13	≈
	N° di ispezioni	0	↓	4	↓	108	≈	0	≈	500	↑	26	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	4	↑	23	↓	0	≈	127	↓	5	↓
VENETO	N° di unità controllate	443	≈	591	↑	3.321	≈	1.472	≈	8.650	≈	2.084	≈
	N° di ispezioni	504	≈	783	↑	5.617	≈	1.538	≈	11.007	≈	2.770	≈
	N° di unità con infrazioni	27	↑	169	↑	353	↓	3	↓	1.622	≈	385	↓

Ministero della salute

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

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.**)

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
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	105.622	32.540	27.716	179.842	19.275	22.027	284.660	41.474	83.758	**796.914**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.594	12.178	7.656	54.347	5.199	5.617	79.759	17.547	27.637	**215.534**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.921	14.279	14.550	62.856	6.075	6.109	94.464	20.891	33.856	**260.001**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	384	1.759	1.063	6.193	419	273	17.902	3.393	5.654	**37.040**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.357	11.956	6.047	18.535	192	65	7.066	6.335	6.937	**62.490**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	159	180	121	320	7	1	251	113	316	**1.468**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	240	987	580	3.702	193	71	10.945	1.995	3.520	**22.233**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	180	762	471	3.369	73	56	7.500	1.137	2.528	**16.076**
c) Composizione	10	31	42	50	1	0	20	4	26	**184**
d) Contaminazione (diversa da quella	8	11	25	40	50	0	26	27	24	**211**
e) Etichettatura e presentazione	6	54	47	344	0	0	204	20	111	**786**
f) Altro	248	485	151	876	32	30	2.622	328	1.007	**5.779**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	438	2.337	1.154	5.998	314	135	20.758	4.295	5.681	**41.110**
b) Notizie di reato	63	215	66	254	97	3	498	84	146	**1.426**

(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.

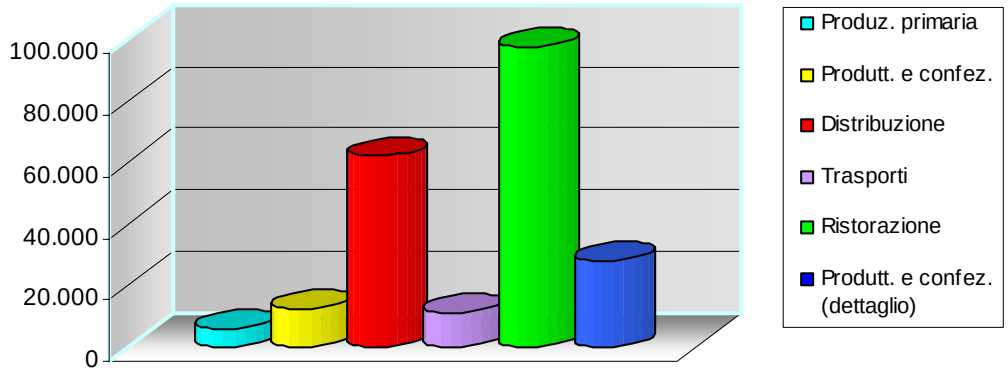
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Fig. 2

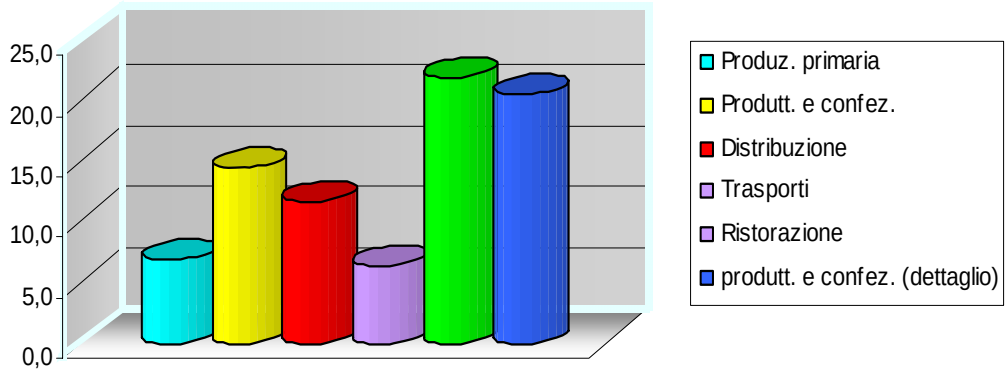
Fig. 3 *- Attività ispettiva dei S.I.A.N . per l'anno 2006*

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	***TOTALI***
n° di unità controllate	5.594	12.178	62.003	10.816	97.306	27.637	***215.534***
n° di unità con infrazioni	384	1.759	7.256	692	21.295	5.654	***37.040***
% di unità irregolari	6,9	14,4	11,7	6,4	21,9	20,5	***17,2***

SIAN - n° di unità controllate



SIAN - Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

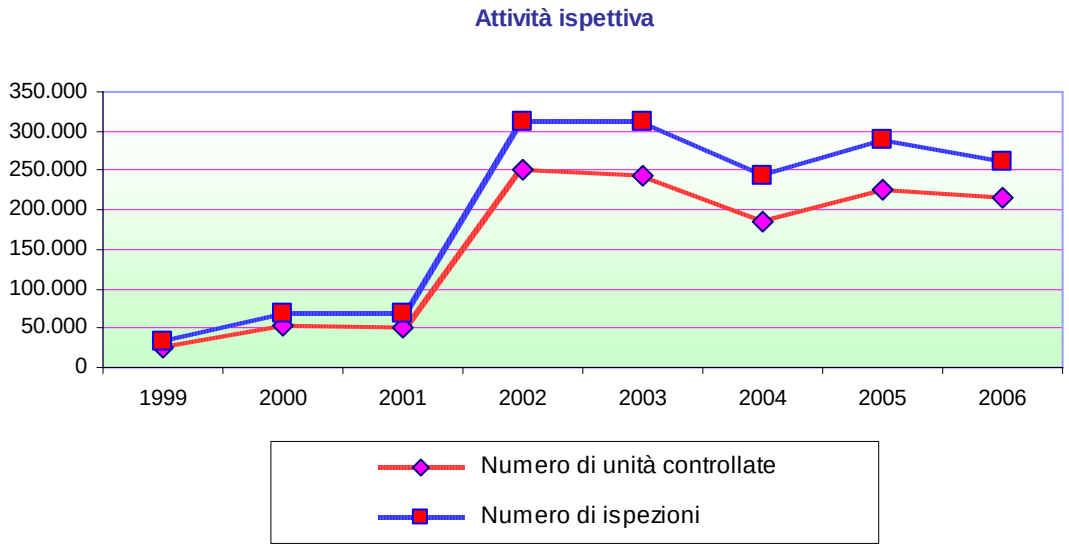


L'andamento negli anni che vanno dal 1999 al 2006 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4**, dove si nota come tale attività abbia subito negli anni un notevole incremento dopo il 2001, sia per quel che riguarda il numero di unità operative sottoposte a controllo che per il numero totale di ispezioni effettuate. La percentuale del 17,2% di unità operative con infrazioni del 2006 è più o meno costante rispetto ad un valore medio di 17,5% registrato dal 1999 al 2006.

Un analogo raffronto negli ultimi otto anni inerente l'attività di campionamento praticata dai S.I.A.N., viene illustrato nella **Fig. 5**. Si nota, anche in questo caso, un incremento dell'attività di campionamento a partire dal 2002 e, per quel che riguarda le percentuali dei campioni irregolari rilevate, una graduale riduzione degli stessi, facendo registrare il valore più basso nel 2006, ossia il 2,3%.

Fig. 4 - *S.I.A.N. - Raffronto anni 1999 - 2006*

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



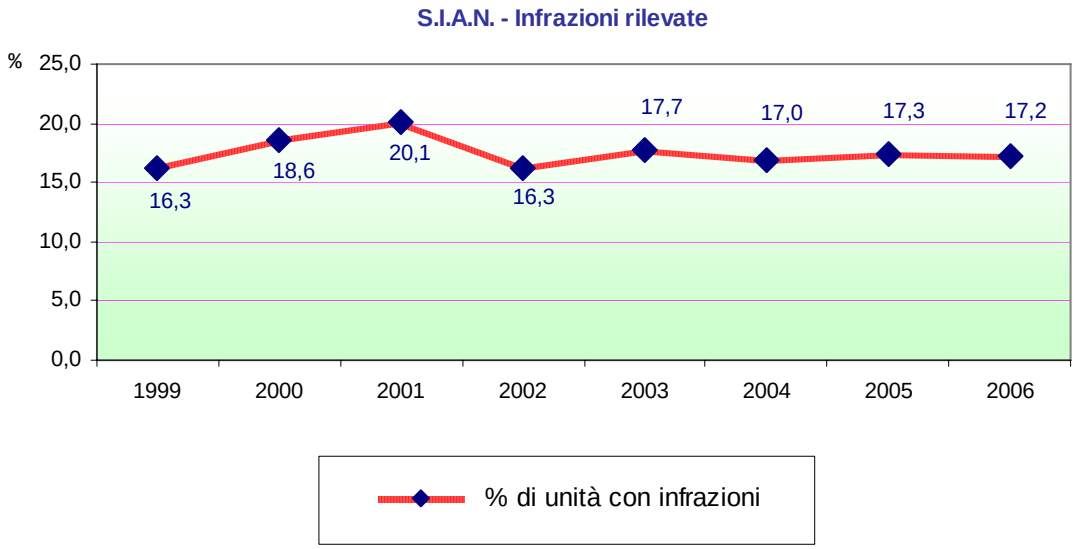
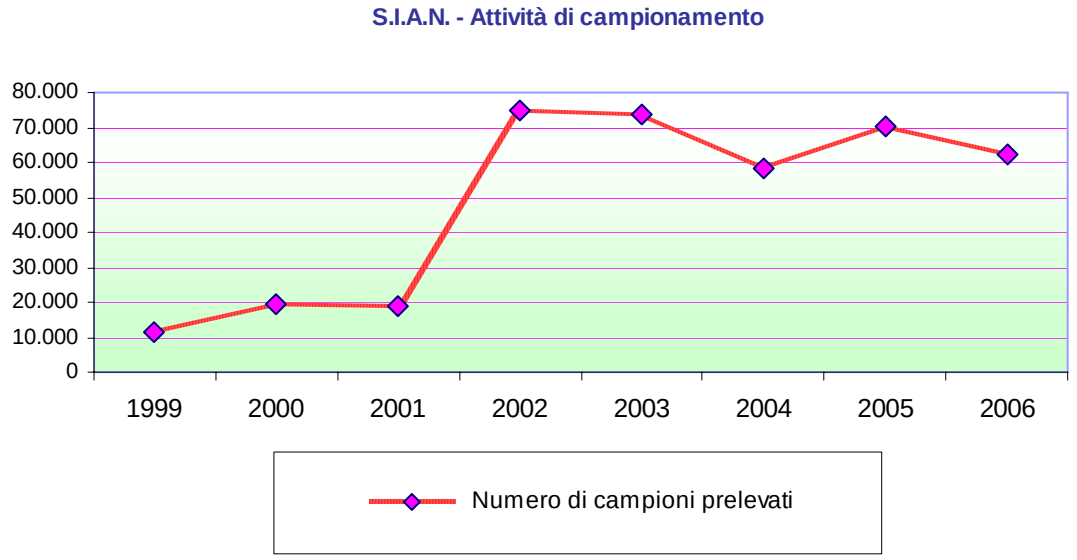
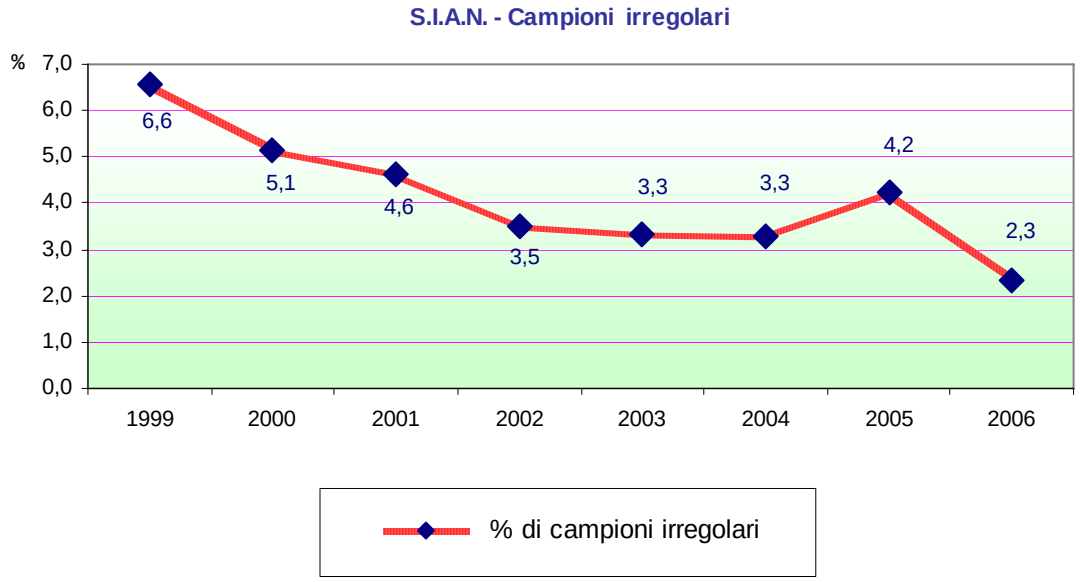


Fig. 5 - *S.I.A.N. - Raffronto anni 1999 - 2006*

Attività di campionamento								
N. di campioni prelevati	11.467	19.199	19.079	75.129	73.853	58.013	70.548	62.490
Campioni non regolamentari	755	986	885	2.640	2.446	1.903	2.980	1.468
% di campioni irregolari	6,6	5,1	4,6	3,5	3,3	3,3	4,2	2,3
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006

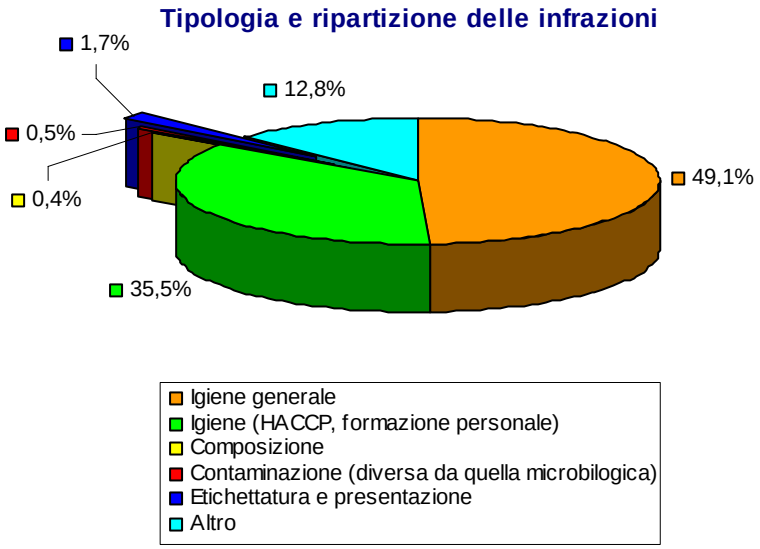




La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Fig. 6**, dove risulta che la maggior frequenza di irregolarità si riscontra nell'ambito dell'igiene (del personale, delle strutture, HACCP, ecc.).

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

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione per-sonale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	22.233	16.076	184	211	786	5.779	***45.269***
% delle infrazioni	49,1	35,5	0,4	0,5	1,7	12,8	**100**



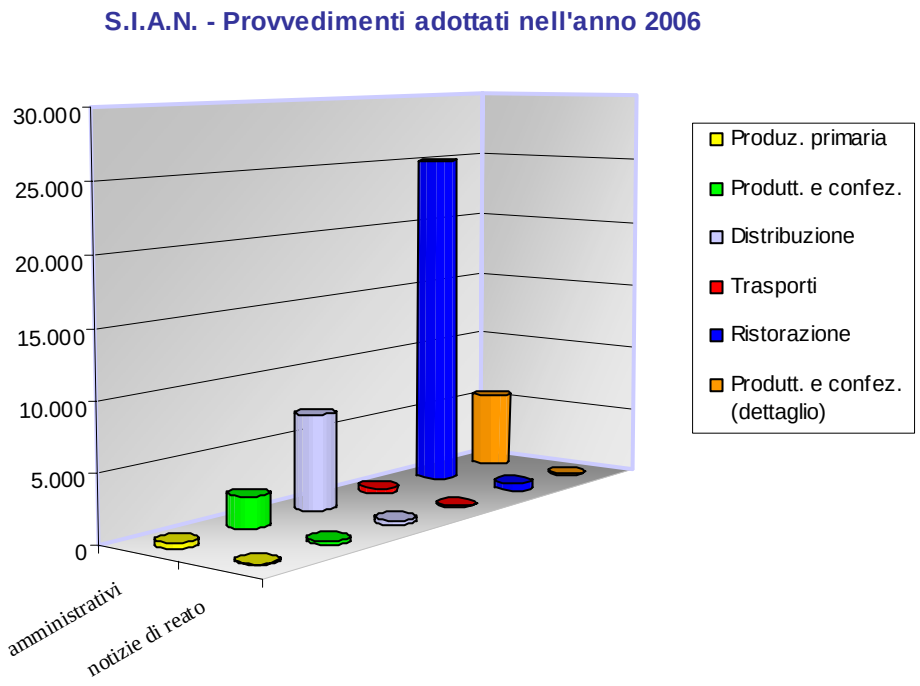
Questi dati, nel complesso, evidenziano che le maggiori irregolarità notificate dai S.I.A.N coinvolgono principalmente la ristorazione e l'attività di produzione e confezionamento al dettaglio (irregolarità >20%). Si evidenzia, altresì, come ancora numerose risultino le irregolarità riscontrate nell'igiene generale e dell'HACCP, nonostante l'entrata in vigore del D.Lgs n. 155 nel 1997.

La **Fig. 7** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2006 nei diversi settori.

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

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	438	2.337	7.152	449	25.053	5.681	***41.110***
notizie di reato	63	215	320	100	582	146	***1.426***

Quanto esposto in **Fig. 7** viene illustrato nel seguente grafico.



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

In **Fig. 8** sono riassunti i risultati delle attività ispettive svolte dai servizi veterinari pervenuti dalle Regioni e Province Autonome e lo scostamento, rispetto al 2005, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni.

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

Le unità controllate sono state **293.665** (il 56,4% di quelle totali che risultano censite sul territorio), il **5,7%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni (**Fig. 10**). La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio*.

Confrontando l'attività ispettiva dal 1999 al 2006, anche per i S.V. notiamo un notevole aumento negli anni del numero delle unità controllate e delle ispezioni effettuate. La percentuale di unità con infrazioni è stata pari al 5,7% nel 2006, leggermente inferiore a quella avutasi nel 2005 (vedi **Fig. 11**).
Dal 1999 al 2006 il numero di campioni prelevati è notevolmente aumentato, mentre in netta diminuzione sono i campioni risultati irregolari, facendo registrare il valore più basso proprio nel 2006 (0,6%), come risulta dalla **Fig. 12.**

Le **Fig. 13** e **14**, ed i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle per i S.I.A.N.
In particolare, dalla **Fig 13** si nota che anche nel caso dei S.V. le infrazioni maggiori provengono dal settore dell'igiene (del personale, delle strutture, dell'HACCP).

Fig. 8

S.V. - 2006

		PRODUTTORI PRIMARI	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2005	DISTRIBUZIONE	2005	TRASPORTI	2005	RISTORAZIONE	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2005
ABRUZZO	N° di unità controllate	135	↑	321	↑	719	↑	400	↓	478	↑	485	↑
	N° di ispezioni	5.401	↑	6.413	↑	1.302	↑	418	↓	494	↑	410	↑
	N° di unità con infrazioni	43	↑	45	↑	58	↓	33	↑	33	↓	8	↑
BASILICATA	N° di unità controllate	3.718	≈	183	≈	1.311	≈	557	≈	554	≈	420	↓
	N° di ispezioni	7.215	↓	1.405	↑	2.408	↑	532	≈	588	≈	1.338	↓
	N° di unità con infrazioni	1	≈	10	↑	30	↓	0	↓	18	↑	33	↑
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	225	↑	95	↓	236	↓	200	≈	72	↑	315	↑
	N° di ispezioni	250	↑	278	↓	582	↓	257	↑	82	↑	446	↑
	N° di unità con infrazioni	2	≈	1	↓	21	↑	0	≈	3	↓	16	≈
CALABRIA	N° di unità controllate	30	↓	71	↓	1.802	↓	554	↓	31	↓	1.400	↓
	N° di ispezioni	8.148	≈	1.357	≈	5.133	↓	926	↓	54	↓	3.118	↓
	N° di unità con infrazioni	2	↑	0	↓	28	↓	10	↓	7	↑	38	≈
CAMPANIA	N° di unità controllate	15.434	↑	1.038	↓	7.315	↓	3.276	↓	3.065	↓	4.177	≈
	N° di ispezioni	29.462	≈	32.733	↑	18.604	≈	2.931	↓	2.334	↓	4.423	↓
	N° di unità con infrazioni	196	↓	151	↓	517	↓	79	↓	171	↓	247	↓
EMILIA R.	N° di unità controllate	29.178	↑	2.943	≈	5.557	≈	695	↓	1.425	↓	67	≈
	N° di ispezioni	123.173	≈	114.000	≈	9.691	≈	1.252	↓	1.768	↓	234	↑
	N° di unità con infrazioni	1.604	↑	1.774	↑	557	↓	4	≈	146	↑	54	↑
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	3.728	≈	355	≈	1.064	≈	440	≈	120	≈	650	↓
	N° di ispezioni	6.901	≈	9.728	≈	3.157	≈	535	≈	128	≈	1.642	↓
	N° di unità con infrazioni	52	≈	101	↑	48	↑	4	≈	4	↑	8	↓
LAZIO	N° di unità controllate	1.689	↓	367	↓	3.026	↓	931	↓	407	↓	663	↓
	N° di ispezioni	6.286	↓	9.339	↓	4.669	↓	1.007	↓	317	↓	768	↓
	N° di unità con infrazioni	37	↑	34	↑	267	≈	23	↑	14	↑	67	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	2.219	≈	220	↓	1.266	≈	259	↓	1.140	↑	582	≈
	N° di ispezioni	3.608	↓	3.850	↓	2.350	↓	344	↓	1.343	↑	865	↑
	N° di unità con infrazioni	39	≈	32	↓	117	↓	2	↓	15	↓	69	↓
LOMBARDIA	N° di unità controllate	934	≈	2.537	↑	9.578	↓	2.424	≈	1.942	↓	2.058	≈
	N° di ispezioni	20.927	≈	37.400	↑	15.843	↓	2.413	≈	2.161	↓	2.598	≈
	N° di unità con infrazioni	610	↑	1.081	↑	2.294	↑	53	↑	377	≈	308	↑
MARCHE	N° di unità controllate	7.197	↓	598	≈	2.508	≈	1.505	↓	1.467	≈	1.656	↑
	N° di ispezioni	7.095	≈	3.541	↓	2.753	≈	1.179	≈	1.520	≈	2.072	↑
	N° di unità con infrazioni	51	≈	52	↑	126	↑	6	≈	94	≈	64	≈
MOLISE	N° di unità controllate	63	≈	116	≈	463	↑	182	↑	15	≈	326	≈
	N° di ispezioni	728	≈	271	≈	2.846	≈	241	↑	70	≈	428	≈
	N° di unità con infrazioni	3	↑	17	↓	92	↑	0		0	≈	20	≈
PIEMONTE	N° di unità controllate	8.607	≈	1.156	≈	3.088	≈	1.579	↑	159	↓	1.940	≈
	N° di ispezioni	24.435	≈	22.173	≈	4.441	≈	1.594	↑	183	↓	2.568	↑
	N° di unità con infrazioni	110	≈	198	↑	368	↑	23	↑	29	↓	166	↓
PUGLIA	N° di unità controllate	4.810	≈	876	↓	5.532	≈	2.356	≈	1.128	≈	2.801	≈
	N° di ispezioni	8.702	↑	5.538	≈	12.369	↑	3.008	≈	1.202	↓	3.297	≈
	N° di unità con infrazioni	27	↓	55	≈	296	↓	59	↑	23		202	↓
SARDEGNA	N° di unità controllate	21.538	≈	483	≈	583	↓	1.119	≈	521	↓	2.120	≈
	N° di ispezioni	22.212	≈	4.204	≈	1.647	↓	1.037	↓	373	↓	56.879	↑
	N° di unità con infrazioni	8	≈	19	↑	24	↑	0	≈	0	↓	22	↓
SICILIA	N° di unità controllate	7.799	≈	1.018	↑	7.054	≈	2.390	≈	2.247	≈	1.334	↓
	N° di ispezioni	65.813	↑	10.240	↑	10.327	≈	1.743	≈	2.203	≈	1.848	≈
	N° di unità con infrazioni	118	↓	40	↓	200	↓	19	≈	137	↓	67	↓
TOSCANA	N° di unità controllate	8.915	↓	969	≈	2.713	≈	696	↓	547	≈	2.179	≈
	N° di ispezioni	29.730	≈	22.487	≈	5.371	↓	738	↓	665	↓	3.096	≈
	N° di unità con infrazioni	361	↑	195	↑	442	↓	14	≈	208	↑	347	↓
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	3.098	≈	175	≈	251	≈	42	↑	61	≈	512	↑
	N° di ispezioni	6.431	≈	579	↓	315	↓	42	↑	61	↑	547	≈
	N° di unità con infrazioni	1	≈	9	≈	3	≈	0	≈	1	≈	4	↓
UMBRIA	N° di unità controllate	3.385	≈	199	≈	614	↑	673	≈	659	≈	479	↓
	N° di ispezioni	7.072	≈	8.442	≈	2.622	≈	806	↓	964	≈	552	↓
	N° di unità con infrazioni	17	≈	42	↑	78	↑	11	↓	155	↑	88	↓
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	5	↑	255	↓	30	↓	14	↓	0	≈	110	≈
	N° di ispezioni	314	↑	1.224	≈	282	↓	42	↓	0	≈	990	≈
	N° di unità con infrazioni	5	↑	10	↓	1	↓	1	↑	0	≈	1	↓
VENETO	N° di unità controllate	29.957	≈	1.274	↑	4.474	≈	2.640	≈	719	↓	2.245	≈
	N° di ispezioni	96.600	≈	34.275	≈	21.429	≈	2.486	↓	1.391	≈	4.282	≈
	N° di unità con infrazioni	135	≈	44	≈	79	≈	1	≈	9	≈	37	↓

Ministero della salute

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizion
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		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	265.781	16.219	6.618	91.899	11.539	31.676	46.115	9.207	40.999	**520.053**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	153.204	15.249	4.994	54.190	5.434	17.318	12.095	4.662	26.519	**293.665**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	480.503	329.477	40.025	88.296	6.292	17.239	12.066	5.835	92.401	**1.072.134**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.422	3.910	544	5.102	99	243	934	510	1.866	**16.630**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	365.624	34.192	3.275	14.783	18	52	630	498	8.261	**427.333**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.245	749	76	380	0	5	26	12	251	**2.744**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	963	2.372	238	2.763	29	26	576	224	908	**8.099**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.029	2.002	175	1.728	35	171	323	273	942	**6.678**
c) Composizione	165	16	1	54	0	0	12	1	24	**273**
d) Contaminazione (diversa da quella	89	67	15	46	0	2	2	4	17	**242**
e) Etichettatura e presentazione	139	367	64	673	9	50	40	10	198	**1.550**
f) Altro	965	415	175	817	37	115	164	50	236	**2.974**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	2.731	4.056	596	4.982	86	158	883	473	1.797	**15.762**
b) Notizie di reato	118	167	72	447	29	7	50	9	108	**1.007**

(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.

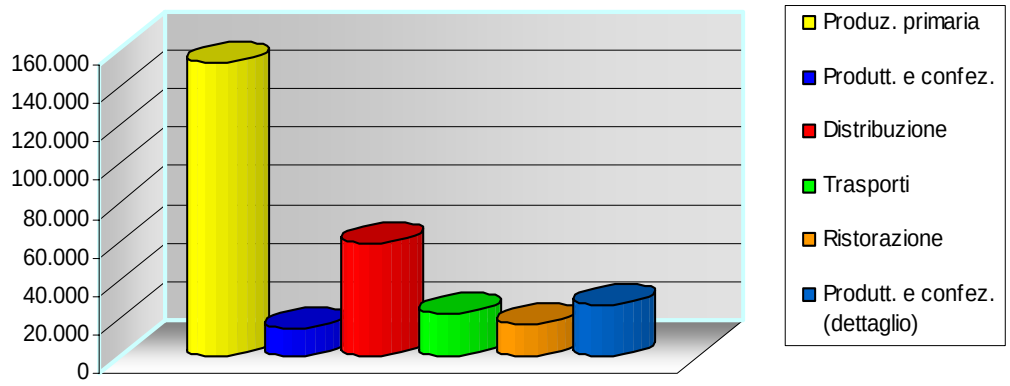
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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.

Fig. 10 - *Attività ispettiva dei S.V. per l'anno 2006*

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	***TOTALI***
n° di unità controllate	153.204	15.249	59.184	22.752	16.757	26.519	***293.665***
n° di unità con infrazioni	3.422	3.910	5.646	342	1.444	1.866	***16.630***
% di unità irregolari	2,2	25,6	9,5	1,5	8,6	7,0	***5,7***

S.V. - n° di unità controllate



S.V. - Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

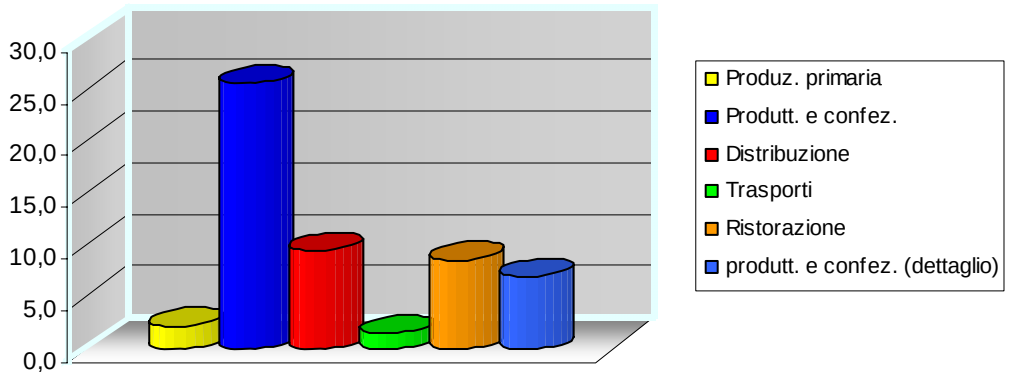
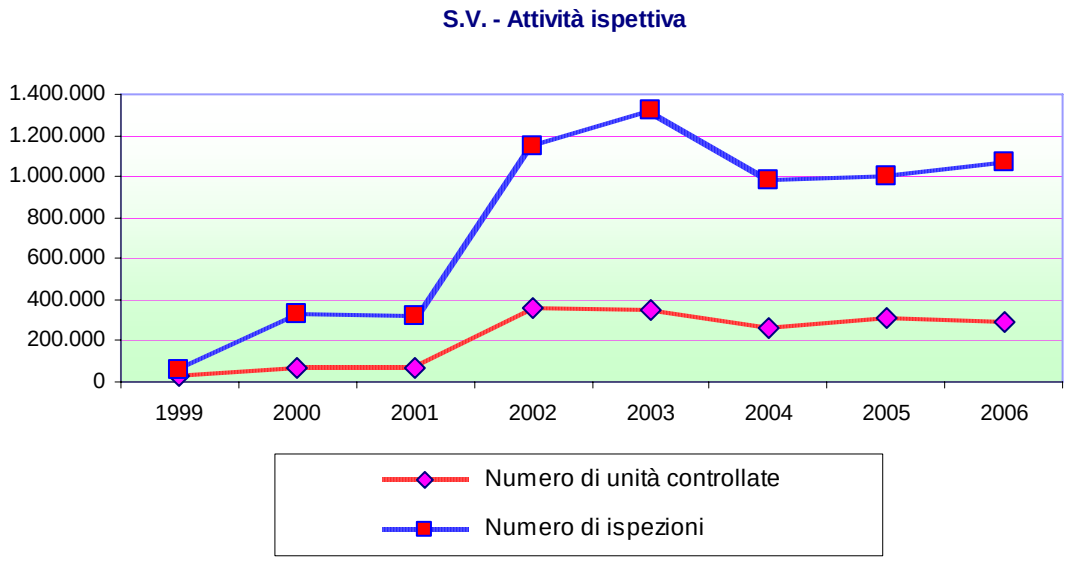


Fig. 11 - *S.V. - Raffronto anni 1999 - 2006*

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



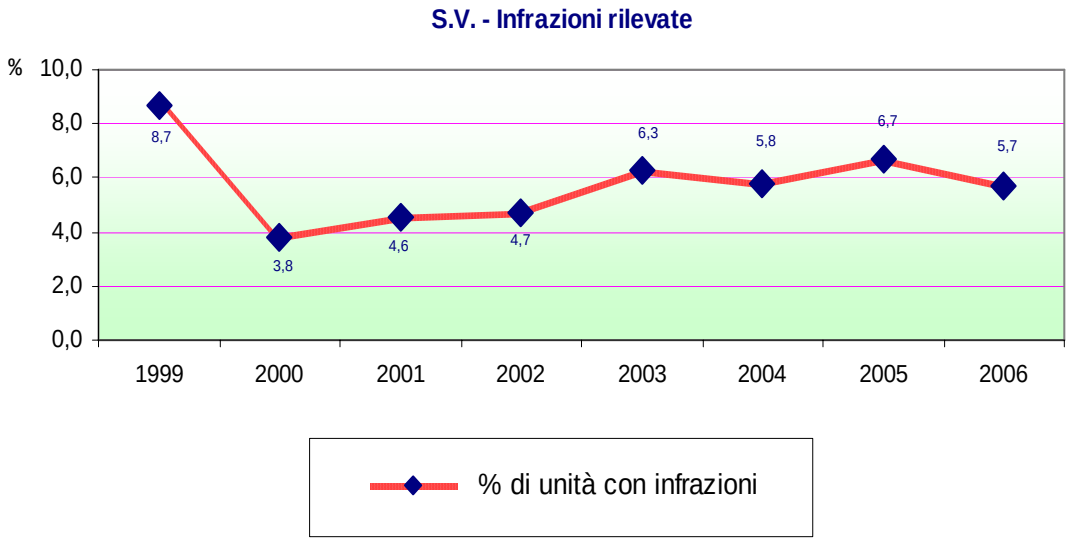
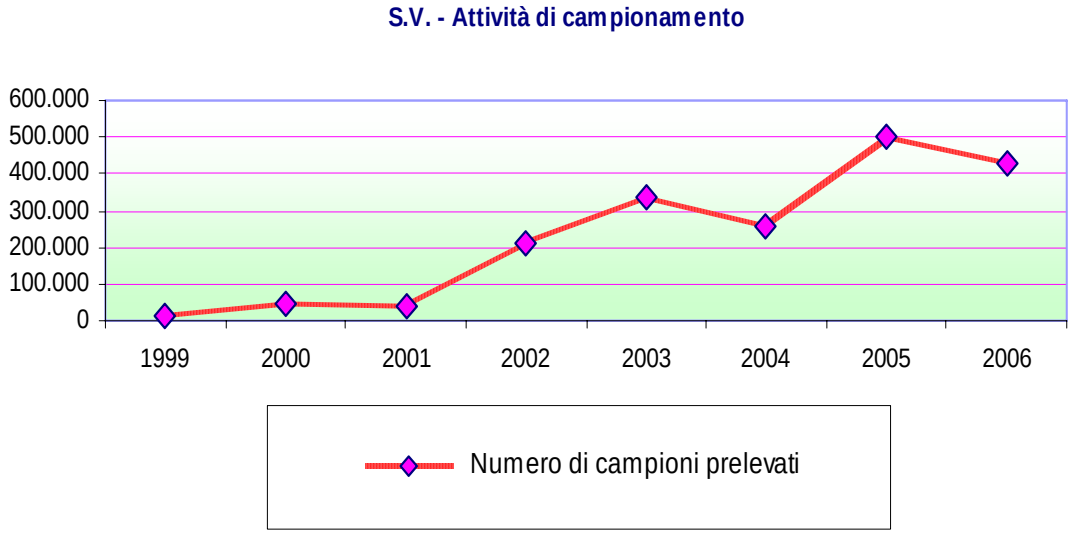


Fig. 12 - *S.V. - Raffronto anni 1999 - 2006*

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



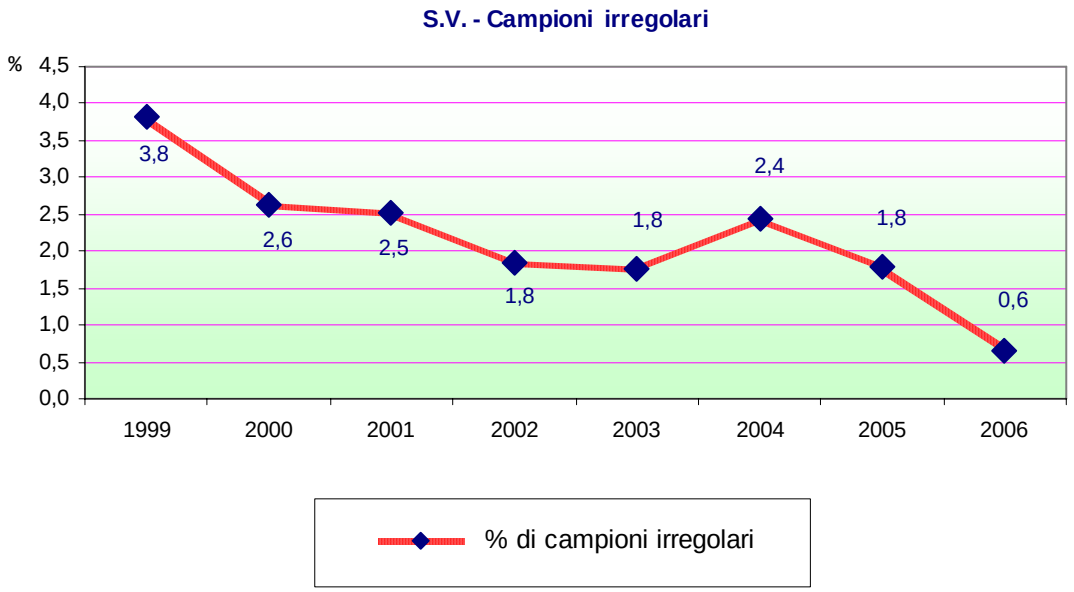


Fig. 13 - *S.V. - Distribuzione delle infrazioni*

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione per-sonale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	8.099	6.678	273	242	1.550	2.974	***19.816***
% infrazioni	40,9	33,7	1,4	1,2	7,8	15,0	**100**

S.V. - Tipologia e ripartizione delle infrazioni

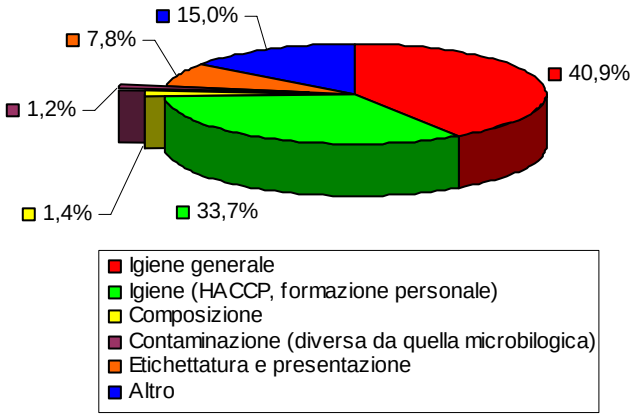
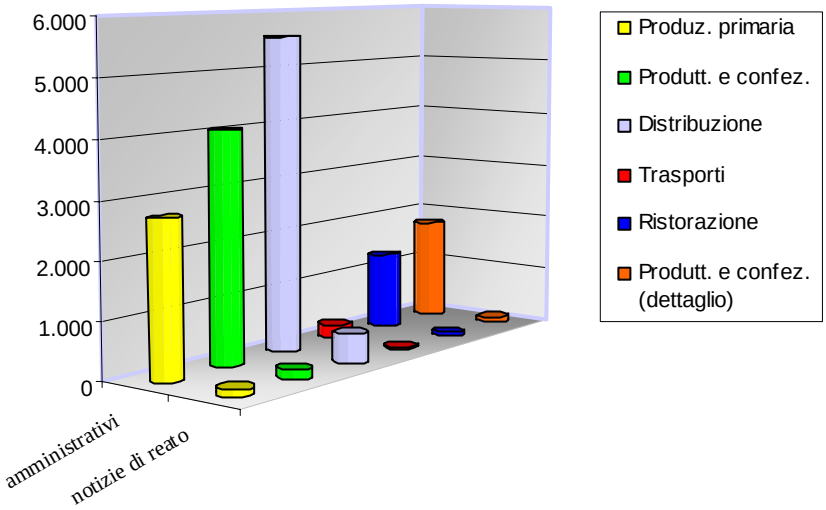


Fig. 14 - *S.V. - Provvedimenti adottati*

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
amministrativi	2.731	4.056	5.578	244	1.356	1.797	***15.762***
notizie di reato	118	167	519	36	59	108	***1.007***

S.V. - Provvedimenti adottati nell'anno 2006



Attività analitica – Laboratori pubblici

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

Il modello B riporta il ***totale dei campioni analizzati*** durante l'anno, e quelli risultati ***irregolari*** a causa di una o più non conformità (un campione per il quale si riscontrino più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta nella colonna "irregolari", ma ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente delle infrazioni, la cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni").
Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle ***contaminazioni microbiologiche*** (da Salmonella, Listeria monocytogenes, o altro), ***chimiche*** e di ***altro tipo*** (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), nonché quelle riguardanti la ***composizione*** (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), l'***etichettatura*** *e la* ***presentazione*** (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.).
Gli alimenti vengono distinti in base alla ***classe di appartenenza***. Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

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

Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti di origine vegetale, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari. Di fatto, i risultati del controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale, anche nell'ambito dei programmi coordinati di controllo CEE, sono oggetto di elaborazione e trasmissione separata.

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

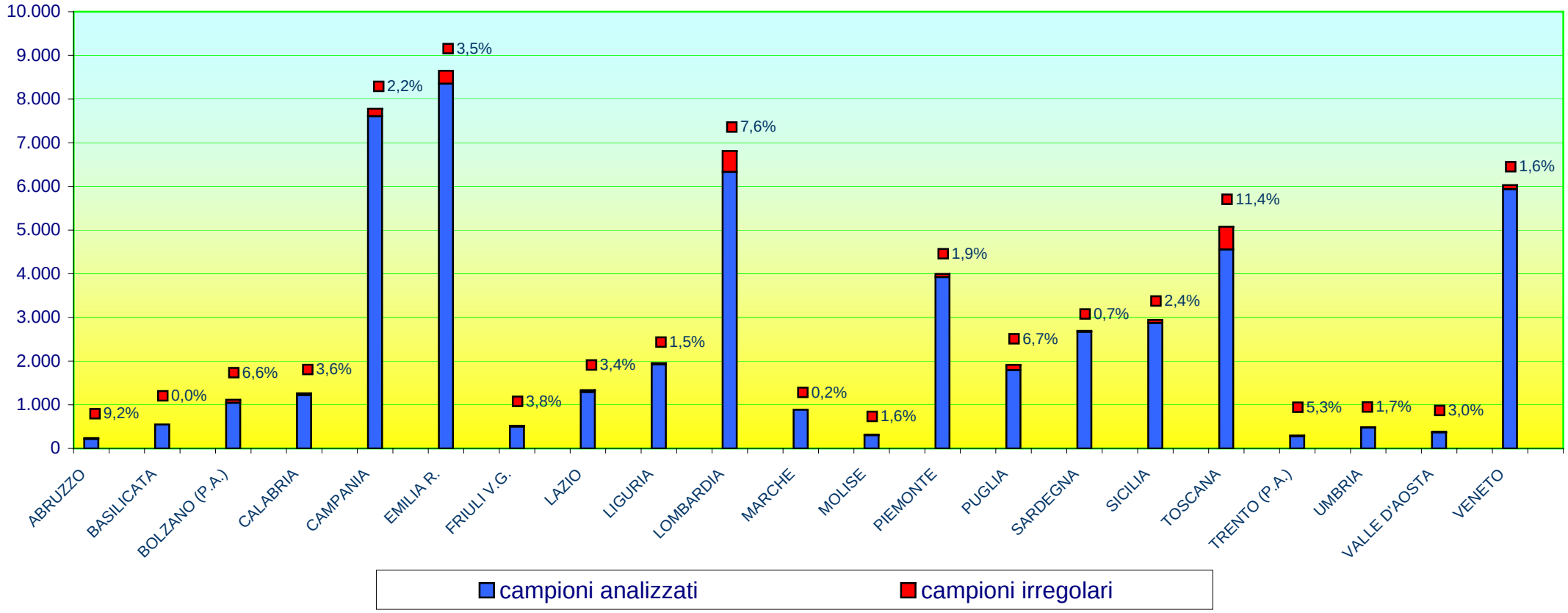
Il dettaglio del numero di campioni analizzati dalle A.R.P.A. per ogni Regione e Provincia autonoma, e della quantità degli stessi campioni risultata non conforme, è riportato nella **Fig. 15** e relativo grafico, mentre i risultati riepilogativi nazionali dell'attività di controllo ufficiale svolta da tutte le A.R.P.A durante il 2006 sono riportati nel Modello B di rilevazione mostrato in **Fig. 16**.
Durante il 2006, sul territorio nazionale sono stati analizzati dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale un totale di **53.120** campioni di alimenti e bevande, di cui **2.111** sono risultati *non regolamentari*, evidenziando una percentuale di irregolarità del **4,0%**, superiore rispetto all'anno passato.

Fig. 15

A.R.P.A. - 2006

			Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, cacciagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni	analizzati	15			2	5	2	28	2	4	1		15		1				2		2	139
		irregolari	5						12			1											2
BASILICATA	N° campioni	analizzati	7			3	14	51	216	76	36	81	13	5	4	3	5	5	5	15	1	10	
		irregolari																					
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	analizzati	126	8	93	44	62	7	22	177	1	65	102	36	4	2	66	1	160	35		1	34
		irregolari	2		4	9	10		1	4	1	2	7	7					4	10			8
CALABRIA	N° campioni	analizzati	37	2	7	20	95	155	260	266	65	52	53	6		11	15	11	30	31	19	46	39
		irregolari	1			1	2	2	14	2	2	2	2						2			12	2
CAMPANIA	N° campioni	analizzati	186	5	56	54	331	993	2.283	244	161	466	353	73	17	82	66	823	675	228	1	437	75
		irregolari	2			1	31	15	17				4				1	78	11			10	
EMILIA R.	N° campioni	analizzati	432	56	288	376	109	103	1.499	566	177	312	350	7	326	29	35	168	1.237	156	12	1.761	354
		irregolari	18		16	21	23	7	75	13	17	10	21	1	10		1	27	21	4	1	2	7
FRIULI V.G.	N° campioni	analizzati	24		25	43	21	5	125	31	12	45	47	6	2	2	9	12	63	16		12	1
		irregolari	2		4	2		1	7	1			2										
LAZIO	N° campioni	analizzati	1	2	4	3	163	35	239	473	5	50	105	4	1	2	5	15	94	45		45	2
		irregolari				1	15		13	7		4							4				
LIGURIA	N° campioni	analizzati	22	1	8	47	134	129	435	181	105	89	91	21	5	53	20	57	311	76	1	72	66
		irregolari				1	2	2	5		4	1	3	2		5			1			3	
LOMBARDIA	N° campioni	analizzati	22	12	34	16	165	157	1.215	959	173	892	364	166	349	34	71	31	1.326	71		210	64
		irregolari			1		21	8	108	59	11	64	3	1	22	1	5	2	147	3		24	1
MARCHE	N° campioni	analizzati	21				148	37	178	200	32	56	62		8	3	4	9	35	39		17	36
		irregolari	1				1																
MOLISE	N° campioni	analizzati	8				17	19	39	1	1	14	21				3		6	3			173
		irregolari	2						2		1												
PIEMONTE	N° campioni	analizzati	282	5	115	34	66	131	769	752	395	128	141	10	34	61	6	66	437	78	2	360	51
		irregolari	3		1	1		5	13	17	1		3		4		1	2	7	4		7	4
PUGLIA	N° campioni	analizzati	105	2	95	89	101	121	309	304	63	133	108	26	18	29	15	39	77	56	2	73	30
		irregolari	12	1	16	9	17	2	25	6	5	9		4						5	1	9	
SARDEGNA	N° campioni	analizzati	233	10	365	114	83	137	449	292	5	103	136	35	23	3	6	2	622	15	1	11	28
		irregolari					1		5	4					1			1	2				5
SICILIA	N° campioni	analizzati	18			10	196	245	765	492	103	282	263	55	5	34	60	17	42	73	10	80	125
		irregolari						2	37	1		3	7			1			3			1	14
TOSCANA	N° campioni	analizzati	321	10	261	23	101	121	602	125	137	148	106	17	170	9	33	82	1.002	164	14	1.018	92
		irregolari	25		6	1	5	13	43	17	12	2					1	3	173			217	3
TRENTO (P.A.)	N° campioni	analizzati	1				8	8	73	85	6	10	52	10		1			6	21			
		irregolari	1				1	2	5	1									1	5			
UMBRIA	N° campioni	analizzati	22	2	14	9	39	17	171	125	11	4	8			1			27	11	4	6	6
		irregolari						1	2		3								2				
VALLE D'AOSTA	N° campioni	analizzati			2		7	13	26	38	7	35	20		45			3	138	25		2	9
		irregolari								3			2						6				
VENETO	N° campioni	analizzati	312	35	34	73	285	168	1.578	569	120	230	251	129	223	69	61	142	1.132	225	34	220	45
		irregolari	3			2	14		26	8	1	5	4	2	1	1	2	4	4	5		13	

Attività analitica delle A.R.P.A.



Ministero della salute
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
Analisi dei campioni
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione**A.R.P.A./P.M.P.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi c conservati	404	29	-	-	22	-	-	7	-	-	-	29
04 01 02	Latte pastorizzato	84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	317	13	-	-	4	-	-	8	-	1	-	13
04 01 04	Latte sterilizzato	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	88	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	125	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
04 04	Siero di latte	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	89	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 07	Formaggi, latticini	894	31	-	11	16	-	-	5	-	2	-	34
	TOTALE	2.195	77	-	11	43	-	-	22	-	3	1	80
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	92	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	150	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Fig. 16

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine	337	15	10	1	4	-	-	-	-	-	-	15
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02 04	Altre carni	277	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	667	33	11	1	8	-	-	10	1	1	1	33
	TOTALE	1.401	48	21	2	12	-	-	10	1	1	1	48
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	46	2	-	1	1	-	-	1	-	-	-	3
03 03	Filetti e trance di pesce	68	6	-	-	-	-	-	2	4	-	-	6
03 05	Molluschi gasteropoidi	7	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	568	18	10	-	8	-	-	-	-	-	-	18
03 08	Mollusci cefaiopodi	34	5	-	1	4	-	-	-	-	2	-	7
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	19	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
16 04	Preparazione e conserve di pesce	180	14	-	1	7	1	-	3	1	1	-	14
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e mollusch	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	960	49	10	3	20	1	-	7	5	6	-	52

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

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marin	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1.982	141	-	-	-	-	-	88	70	30	34	222
15 07 01 001	Olio di oliva	510	43	-	-	-	-	-	15	23	9	14	61
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.172	85	-	-	-	-	-	72	37	21	20	150
15 12	Oli e grassi idrogenati	93	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		2.150	143	-	-	-	-	-	89	71	30	34	224
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	60	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	222	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.481	41	3	1	16	-	3	4	7	5	10	49
21 03	Prep. per salse e salse	820	10	-	-	1	-	-	6	2	4	1	14
22 10	Aceti commestibili e succedanei	71	8	-	-	1	-	-	-	7	-	-	8
TOTALE		2.654	60	3	1	18	-	3	10	17	9	11	72

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

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1.552	8	-	-	4	2	-	2	1	2	-	11
11 00	Prodotti della macinazione	1.432	31	-	-	2	5	-	12	17	7	3	46
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.005	111	-	-	8	-	-	24	22	38	14	106
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.674	146	3	1	143	-	-	2	10	11	1	171
19 03 01	Paste alimentari secche	1.134	26	-	-	13	-	-	6	1	2	4	26
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	901	58	-	3	58	-	-	-	4	1	-	66
19 03 03	Paste alimentari speciali	583	30	3	-	25	-	-	7	11	36	1	83
	TOTALE	11.281	410	6	4	253	7	-	53	66	97	23	509
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.854	100	4	7	57	-	4	29	1	1	1	104
08 00	Frutta	2.104	43	-	-	6	4	-	24	2	2	6	44
	TOTALE	5.958	143	4	7	63	4	4	53	3	3	7	148
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.464	42	6	-	23	4	1	19	-	-	1	54
25 00	Sale da cucina	155	16	-	-	-	-	-	9	7	-	1	17
	TOTALE	1.619	58	6	-	23	4	1	28	7	-	2	71
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.412	20	-	-	7	-	-	8	1	2	3	21
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.784	83	-	-	12	-	-	27	4	41	3	87
	TOTALE	3.196	103	-	-	19	-	-	35	5	43	6	108

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	76	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
22 05	Vini di uve fresche	2.570	54	-	-	-	5	2	21	13	10	8	59
	TOTALE	2.646	58	-	-	-	5	2	21	17	10	8	63
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	283	7	-	-	2	-	-	3	2	-	-	7
22 06	Vermut e vini aromatizzati	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	312	10	-	-	-	-	1	-	1	8	-	10
	TOTALE	621	17	-	-	2	-	1	3	3	8	-	17
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.234	38	3	-	33	1	-	1	-	-	1	39
	TOTALE	1.234	38	3	-	33	1	-	1	-	-	1	39
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	429	8	-	-	-	5	-	1	-	1	1	8
	TOTALE	429	8	-	-	-	5	-	1	-	1	1	8
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	442	8	-	-	4	-	-	1	2	1	2	10
04 10	Miele	38	3	-	-	1	-	-	1	-	1	-	3
	TOTALE	480	11	-	-	5	-	-	2	2	2	2	13
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.483	117	-	-	80	53	-	1	-	1	-	135
	TOTALE	1.483	117	-	-	80	53	-	1	-	1	-	135

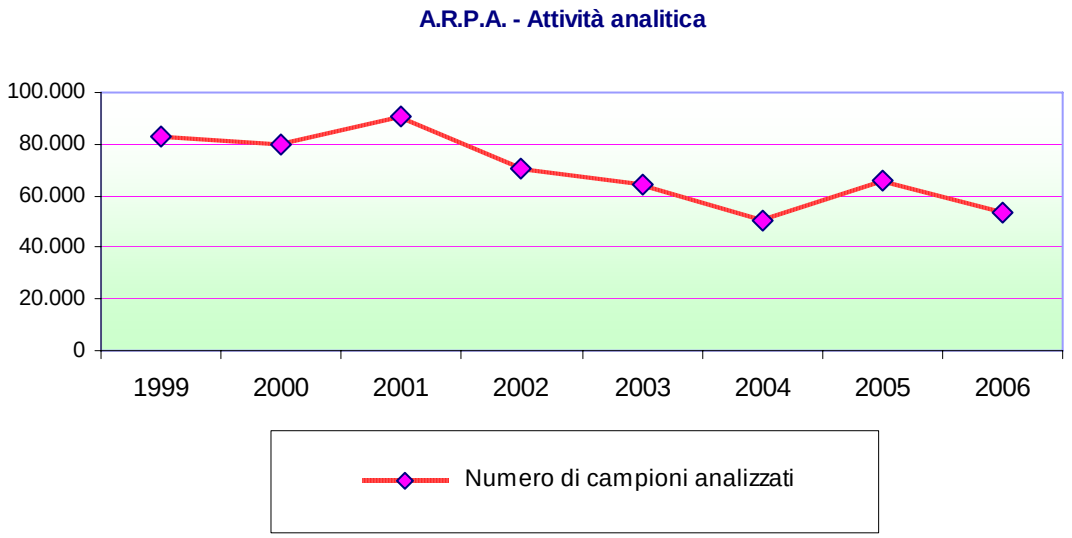
RIEPILOGO NAZIONALE

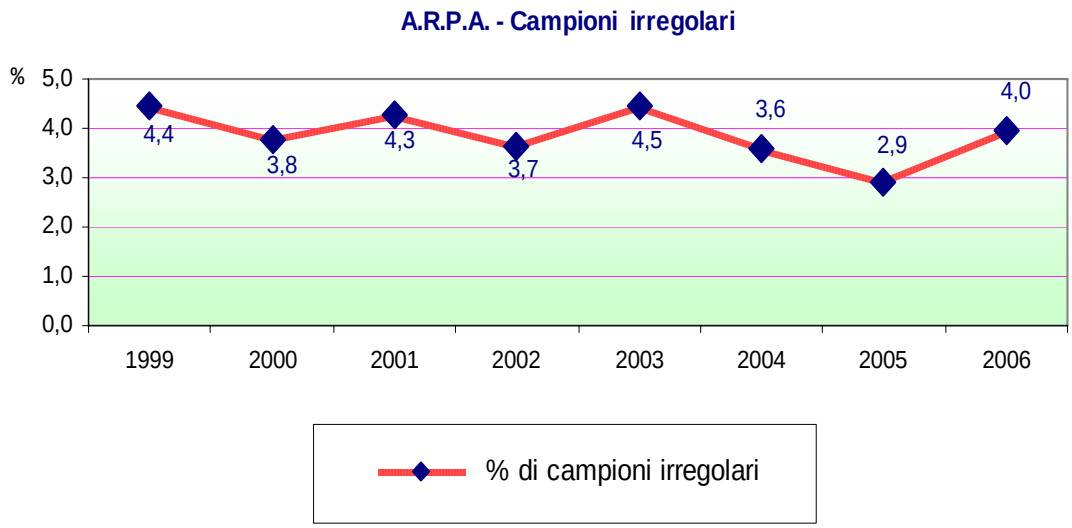
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.425	388	9	15	592	-	-	2	3	3	1	625
	TOTALE	7.425	388	9	15	592	-	-	2	3	3	1	625
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.385	36	-	-	6	-	3	21	2	4	-	36
	TOTALE	1.385	36	-	-	6	-	3	21	2	4	-	36
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	65	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
31 00	Coloranti	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	101	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4.383	298	2	10	246	-	34	10	-	-	1	303
	TOTALE	4.383	298	2	10	246	-	34	10	-	-	1	303
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.311	46	1	-	3	4	-	10	3	15	8	44
	TOTALE	1.369	46	1	-	3	4	-	10	3	15	8	44
	TOTALE NAZIONALE	53.120	2.111	66	53	1.418	84	48	380	206	236	107	2.598

Un raffronto dell'attività analitica delle A.R.P.A. negli anni dal 1999 al 2006, schematizzato nella **Fig. 17**, mostra una progressiva diminuzione del numero di campioni analizzati dal 1999 fino al 2004, con aumento nel 2005 e di nuovo diminuzione nel 2006. La percentuale dei campioni irregolari oscilla intorno ad un valore medio di circa il 4%.

Fig. 17 - *Raffronto anni 1999-2006*

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





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

La **Fig. 19** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.
Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sulla frutta secca e spuntini, sui grassi e oli e sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
Quanto esposto dalla **Fig. 19** viene anche illustrato graficamente.

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

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	66	53	1.418	84	48	380	206	236	107	***2.598***
% infrazioni	2,5	2,0	54,6	3,2	1,8	14,6	7,9	9,1	4,1	***100,0***

A.R.P.A. - Analisi effettuate nel 2006: distribuzione delle infrazioni

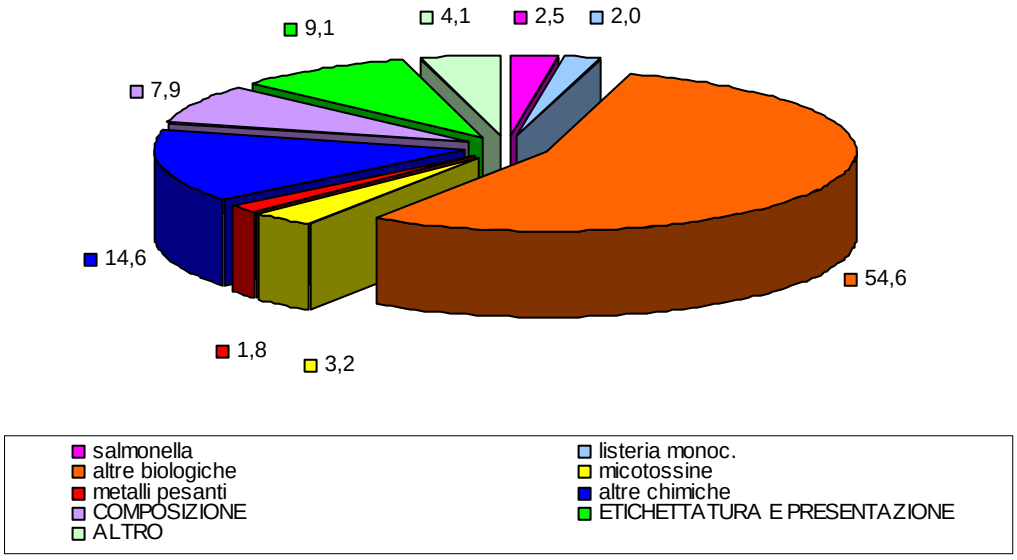
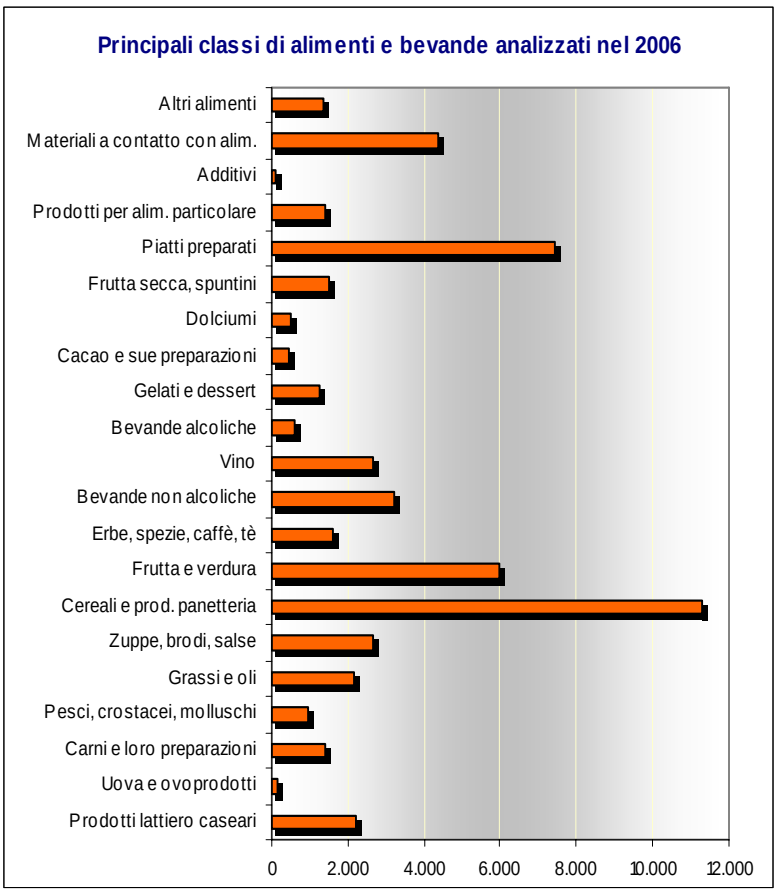
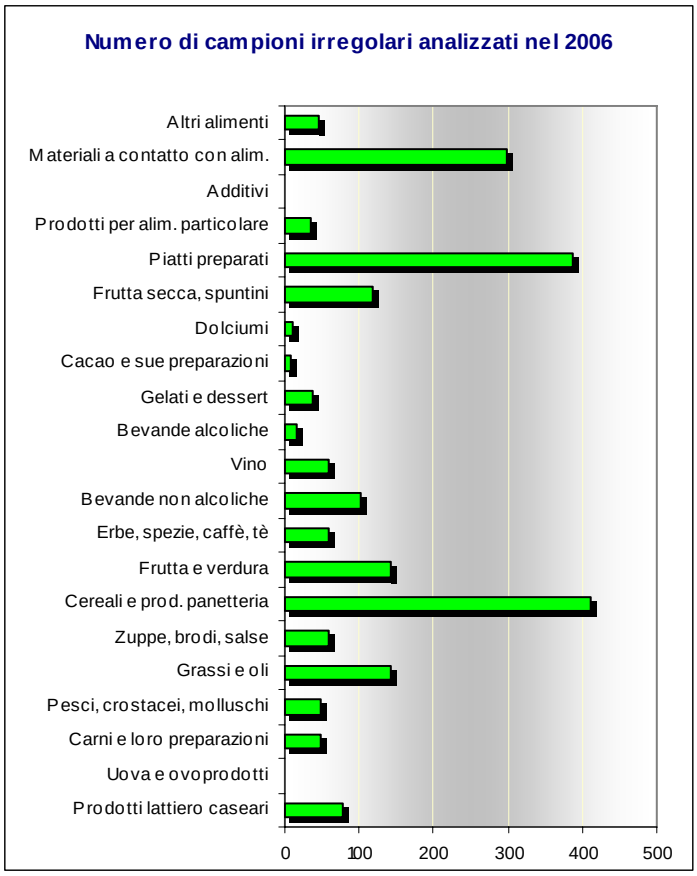
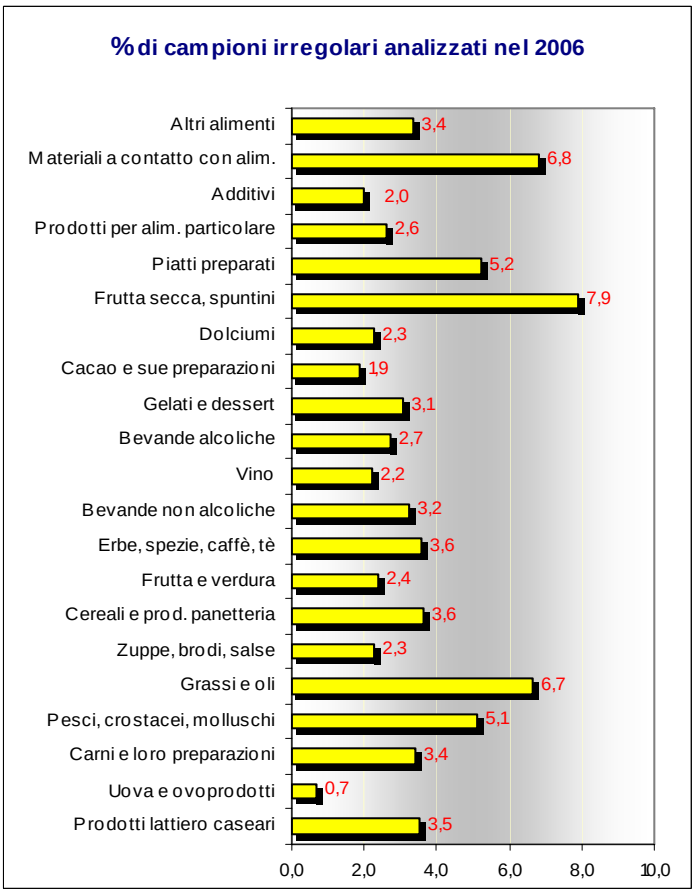


Fig. 19 - *A.R.P.A. - Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti*

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	2.195	77	3,5
Uova e ovoprodotti	150	1	0,7
Carni e loro preparazioni	1.401	48	3,4
Pesci, crostacei, molluschi	960	49	5,1
Grassi e oli	2.150	143	6,7
Zuppe, brodi, salse	2.654	60	2,3
Cereali e prod. panetteria	11.281	410	3,6
Frutta e verdura	5.958	143	2,4
Erbe, spezie, caffè, tè	1.619	58	3,6
Bevande non alcoliche	3.196	103	3,2
Vino	2.646	58	2,2
Bevande alcoliche	621	17	2,7
Gelati e dessert	1.234	38	3,1
Cacao e sue preparazioni	429	8	1,9
Dolciumi	480	11	2,3
Frutta secca, spuntini	1.483	117	7,9
Piatti preparati	7.425	388	5,2
Prodotti per alim. particolare	1.385	36	2,6
Additivi	101	2	2,0
Materiali a contatto con alim.	4.383	298	6,8
Altri alimenti	1.369	46	3,4
TOTALI	**53.120**	**2.111**	**4,0**




Numero di campioni irregolari analizzati nel 2006
Altri alimenti
Materiali a contatto con alim.
Additivi
Prodotti per alim. particolare
Piatti preparati
Frutta secca, spuntini
Dolciumi
Cacao e sue preparazioni
Gelati e dessert
Bevande alcoliche
Vino
Bevande non alcoliche
Erbe, spezie, caffè, tè
Frutta e verdura
Cereali e prod. panetteria
Zuppe, brodi, salse
Grassi e oli
Pesci, crostacei, molluschi
Carni e loro preparazioni
Uova e ovoprodotti
Prodotti lattiero caseari
0
100
200
300
400
500


% di campioni irregolari analizzati nel 2006
Altri alimenti 3,4
Materiali a contatto con alim. 6,8
Additivi 2,0
Prodotti per alim. particolare 2,6
Piatti preparati 5,2
Frutta secca, spuntini 7,9
Dolciumi 2,3
Cacao e sue preparazioni 1,9
Gelati e dessert 3,1
Bevande alcoliche 2,7
Vino 2,2
Bevande non alcoliche 3,2
Erbe, spezie, caffè, tè 3,6
Frutta e verdura 2,4
Cereali e prod. panetteria 3,6
Zuppe, brodi, salse 2,3
Grassi e oli 6,7
Pesci, crostacei, molluschi 5,1
Carni e loro preparazioni 3,4
Uova e ovoprodotti 0,7
Prodotti lattiero caseari 3,5
0,0
2,0
4,0
6,0
8,0
10,0

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

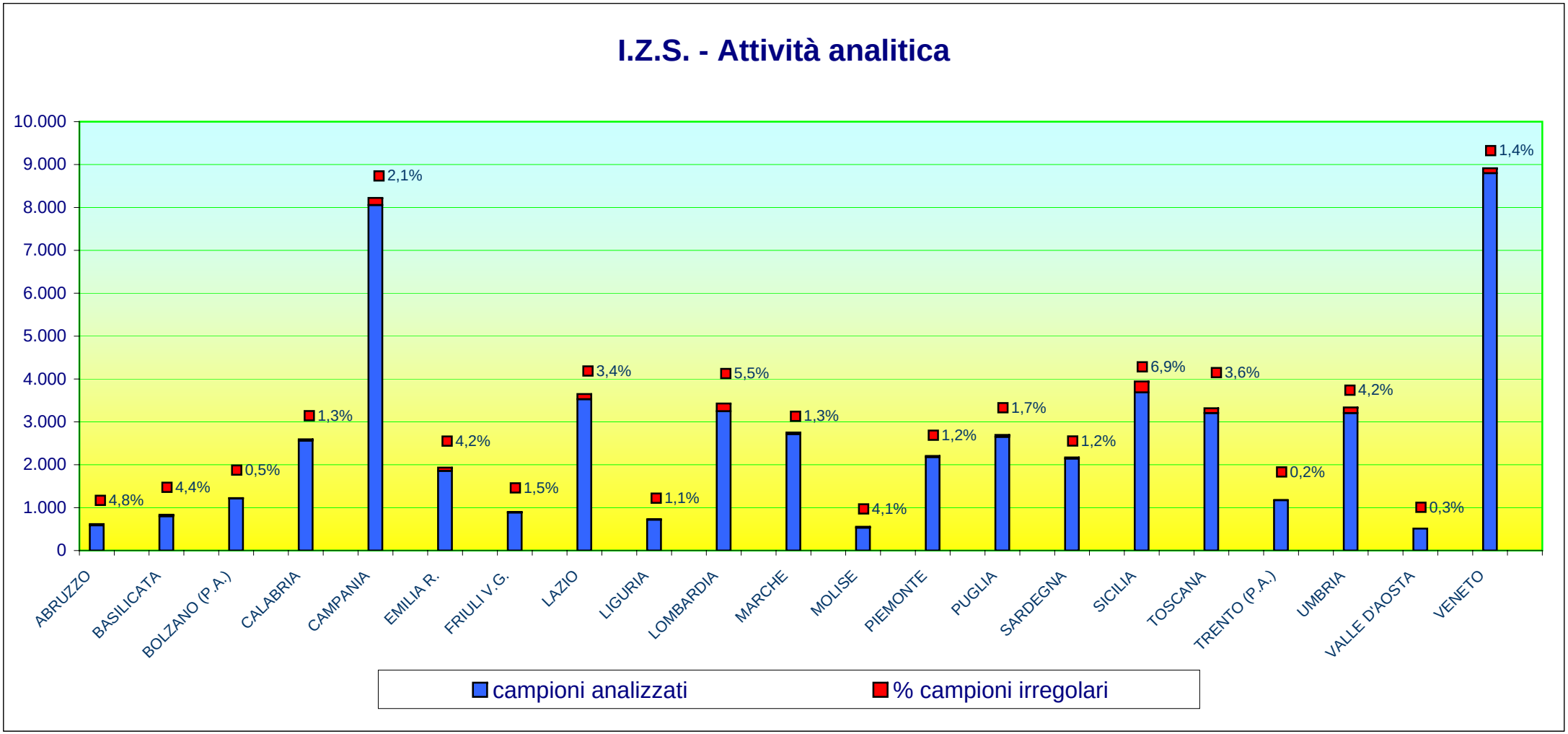
Il numero di campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia autonoma, e quello dei non conformi, viene riportato nella **Fig. 20** e nel relativo grafico.
I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta da tutti gli I.Z.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 21**).
Relativamente ai dati presentati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali**, si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2006 sono stati complessivamente **54.263**. Dei campioni analizzati, **1.446** sono risultati non regolamentari (2,7%).
La **Fig. 22** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 1999 al 2006, mettendo in evidenza una diminuzione negli anni del numero di campioni sottoposti ad analisi. Le percentuali dei campioni irregolari fluttuano intorno ad un valore medio di circa il 2,6%.
Le **Fig. 23** e **24** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.
Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni biologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Tabelle e Grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organismi deputati.

Fig. 20

I.Z.S. - 2006

			Prodotti lattiero-caseari	Uova e ovoprodotti	Carne e derivati, cacciagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdure	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche escluso il vino	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca a guscio rigido, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alimentazione particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
ABRUZZO	N° campioni	analizzati	123	25	136	36	18		37	34	20	22	11		30		12	6	4	17		1	56
		irregolari	7	3	6	5			2						2			1	1	1			
BASILICATA	N° campioni	analizzati	243	21	381	75	2	1	18	11							12		31	2	1		2
		irregolari	2	1	25	6													1				
BOLZANO (P.A.)	N° campioni	analizzati	321	51	580	29									158	1			36			40	
		irregolari	1	1	2										1				1				
CALABRIA	N° campioni	analizzati	717	35	1.608	135			15	44							1		5	1			
		irregolari	23		10																		
CAMPANIA	N° campioni	analizzati	4.156	262	2.036	1.156			49						23		285		23	27	1		38
		irregolari	54	2	65	42														1			2
EMILIA R.	N° campioni	analizzati	946	125	433	153	3	14	19	1		1			26	1	89		17	3		4	20
		irregolari	4	4	50	12		2	1								2		1				2
FRIULI V.G.	N° campioni	analizzati	283	10	413	121											23		37				
		irregolari	2		6	5																	
LAZIO	N° campioni	analizzati	827	49	1.320	1.004		4	17	3	5				24		47	1	36	10		172	10
		irregolari	14	1	80	17			1								3					4	
LIGURIA	N° campioni	analizzati	178	13	292	123		4	36						32		1		33				6
		irregolari		1	5	2																	
LOMBARDIA	N° campioni	analizzati	762	118	1.528	453	4	20	91	2		1			108		19		90	35		3	14
		irregolari	27	1	73	46	2		9						18				2				2
MARCHE	N° campioni	analizzati	458	146	588	906	2	32	131	12	12	3			152		36	18	158	62			
		irregolari	3	1	12	14			3						1				2				
MOLISE	N° campioni	analizzati	187	21	228	63				13					1		12		3				6
		irregolari	13		9																		
PIEMONTE	N° campioni	analizzati	720	64	999	125		31	51						82				87		4		17
		irregolari	5		19	1			1														
PUGLIA	N° campioni	analizzati	599	42	903	996	2	8	36	2	3				3		26	1	17	5			6
		irregolari	7	3	30	6																	
SARDEGNA	N° campioni	analizzati	367	28	1.068	647		1			1						18						15
		irregolari			11	15																	
SICILIA	N° campioni	analizzati	1.129	68	706	1.002	2	1	16	5		121					3		309	32		270	24
		irregolari	202	4	25	21											1		2	1			
TOSCANA	N° campioni	analizzati	339	21	1.205	1.000		17	63						102		59		62	2		331	4
		irregolari	4		63	41		1									1		2			2	
TRENTO (P.A.)	N° campioni	analizzati	490	9	496	63		4	5						66		24		17				
		irregolari			2																		
UMBRIA	N° campioni	analizzati	549	40	1.070	243	16	119	83	87	25				39		20	5	338	33		496	41
		irregolari	16		41	36		3	6	9	1				3			2	6	3		5	3
VALLE D'AOSTA	N° campioni	analizzati	82				1								401		27						
		irregolari															2						
VENETO	N° campioni	analizzati	2.179	178	3.667	2.006	1		63						72		172		461				
		irregolari	42	1	42	27											2		1				


I.Z.S. - Attività analitica
10.000
9.000
8.000
7.000
6.000
5.000
4.000
3.000
2.000
1.000
0
4,8%
4,4%
0,5%
1,3%
2,1%
4,2%
1,5%
3,4%
1,1%
5,5%
1,3%
4,1%
1,2%
1,7%
1,2%
6,9%
3,6%
0,2%
4,2%
0,3%
1,4%
ABRUZZO
BASILICATA
BOLZANO (P.A.)
CALABRIA
CAMPANIA
EMILIA R.
FRIULI V.G.
LAZIO
LIGURIA
LOMBARDIA
MARCHE
MOLISE
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
TRENTO (P.A.)
UMBRIA
VALLE D'AOSTA
VENETO
campioni analizzati
% campioni irregolari

Ministero della salute
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande
Analisi dei campioni
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**II.ZZ.SS.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi c conservati	6.455	85	-	-	3	58	9	19	-	-	9	98
04 01 02	Latte pastorizzato	980	22	-	-	6	-	-	3	7	-	7	23
04 01 03	Latte UHT	576	13	-	-	-	-	-	3	3	-	7	13
04 01 04	Latte sterilizzato	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	131	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	179	5	-	-	3	-	-	2	-	-	-	5
04 04	Siero di latte	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	417	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
04 07	Formaggi, latticini	6.837	297	22	18	215	10	2	42	13	16	-	338
TOTALE		15.655	426	22	18	227	68	11	70	25	16	24	481
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.147	16	8	-	3	-	-	7	-	-	-	18
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	179	7	-	-	-	-	-	3	4	-	-	7
TOTALE		1.326	23	8	-	3	-	-	10	4	-	-	25

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine	7.066	130	52	16	44	-	2	22	10	-	2	148
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.269	91	31	8	50	8	-	4	-	1	-	102
02 04	Altre carni	2.457	19	6	-	9	-	-	2	-	-	4	21
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.865	336	164	88	51	-	-	62	14	33	2	414
	TOTALE	19.657	576	253	112	154	8	2	90	24	34	8	685
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	80	13	-	-	-	-	9	-	-	2	-	11
03 02	Teleostei	1.403	53	2	3	8	-	34	14	8	2	8	79
03 03	Filetti e trance di pesce	879	45	2	8	-	-	23	17	3	4	-	57
03 05	Molluschi gasteropoidi	121	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	4.821	66	18	-	48	-	1	8	-	-	-	75
03 08	Mollusci cefaiopodi	560	12	1	3	2	-	1	1	3	2	-	13
03 09	Echinodermi	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	734	75	-	-	-	-	-	57	28	-	1	86
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.472	23	1	9	-	-	2	19	-	1	-	32
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e mollusch	249	9	1	2	-	-	-	6	-	-	-	9
	TOTALE	10.336	296	25	25	58	-	70	122	42	11	9	362

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

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	13	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
15 01	Grassi alimentari animali	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		51	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	105	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2
21 03	Prep. per salse e salse	125	4	1	-	1	-	-	-	2	-	-	4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		256	6	2	1	1	-	-	-	2	-	-	6

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

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 00	Prodotti della macinazione	52	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	165	8	3	-	5	-	-	-	-	-	-	8
19 03 01	Paste alimentari secche	71	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	173	9	3	-	5	-	-	1	-	-	-	9
19 03 03	Paste alimentari speciali	197	3	-	1	2	-	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	730	23	6	1	12	1	-	3	-	-	-	23
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	185	7	1	-	6	-	-	-	-	-	-	7
08 00	Frutta	18	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2
	TOTALE	203	9	1	-	6	1	-	1	-	-	-	9
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	77	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	77	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 02	Altre bevande non alcoliche	137	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	148	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RIEPILOGO NAZIONALE

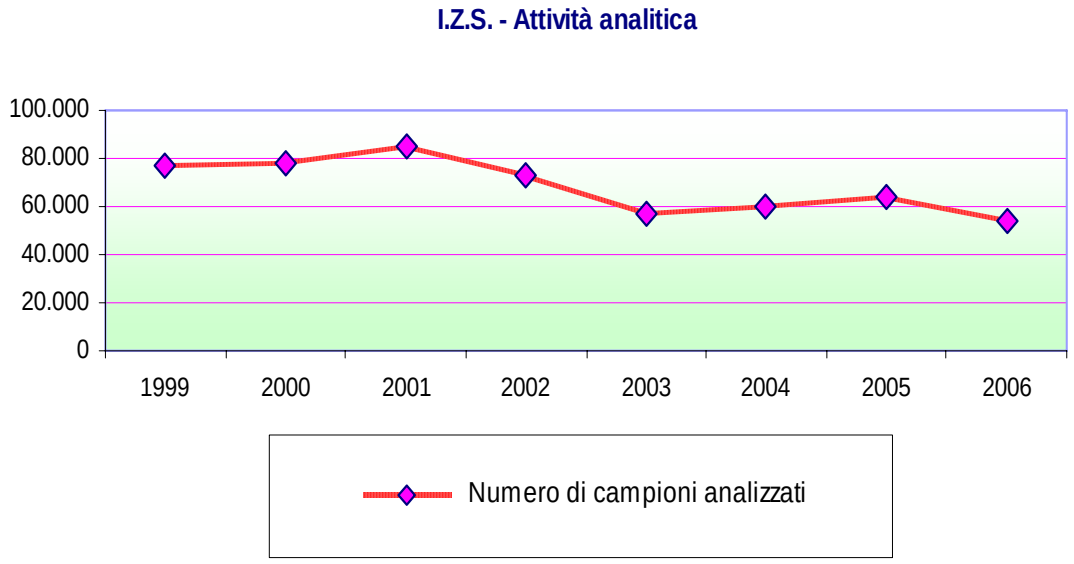
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.319	25	2	-	21	-	-	2	-	-	-	25
	TOTALE	1.319	25	2	-	21	-	-	2	-	-	-	25
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	886	11	-	-	-	-	-	10	2	-	-	12
	TOTALE	886	11	-	-	-	-	-	10	2	-	-	12
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	31	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	31	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.764	19	4	6	9	-	-	2	2	-	-	23
	TOTALE	1.764	19	4	6	9	-	-	2	2	-	-	23
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	229	6	-	-	-	2	-	2	1	-	2	7
	TOTALE	229	6	-	-	-	2	-	2	1	-	2	7
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.317	11	1	5	6	-	-	-	-	-	-	12
	TOTALE	1.317	11	1	5	6	-	-	-	-	-	-	12
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	18	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	241	7	-	-	2	-	-	3	2	-	-	7
	TOTALE	259	9	-	-	2	-	-	5	2	-	-	9
	TOTALE NAZIONALE	54.263	1.446	324	170	499	84	83	317	104	61	43	1.685

Fig. 22 - *I.Z.S. - Raffronto anni 1999-2006*

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



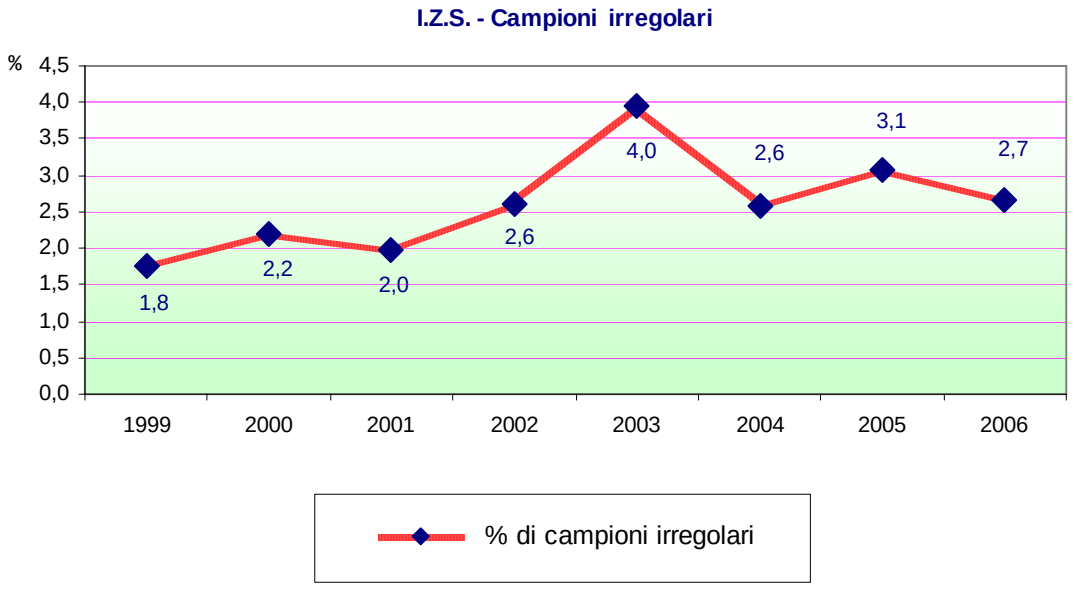


Fig. 23 - *I.Z.S. - Distribuzione delle infrazioni*

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	324	170	499	84	83	317	104	61	43	***1.685***
% infrazioni	19,2	10,1	29,6	5,0	4,9	18,8	6,2	3,6	2,6	***100,0***

I.Z.S. - Analisi effettuate nel 2006 : distribuzione delle infrazioni (%)

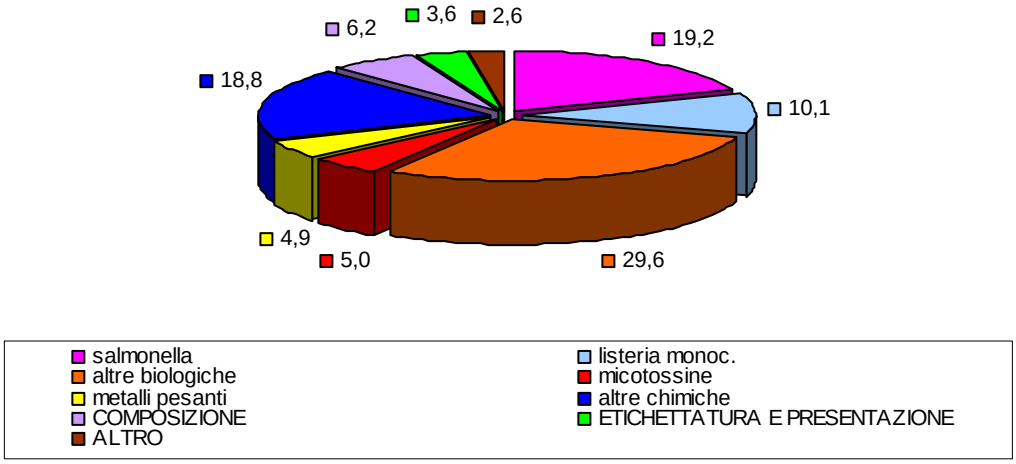
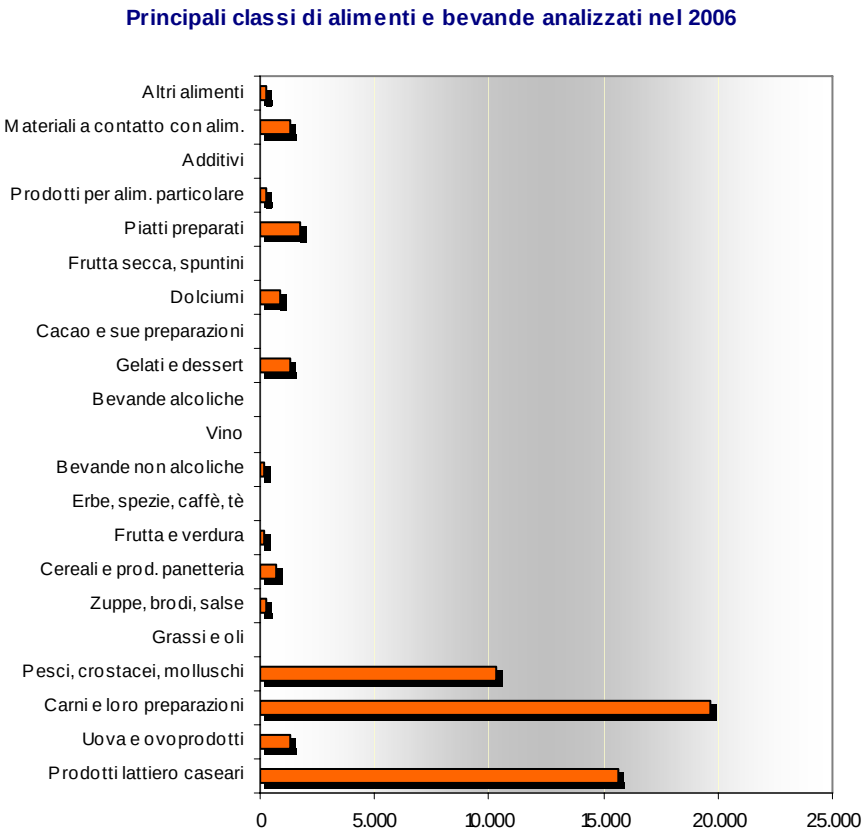
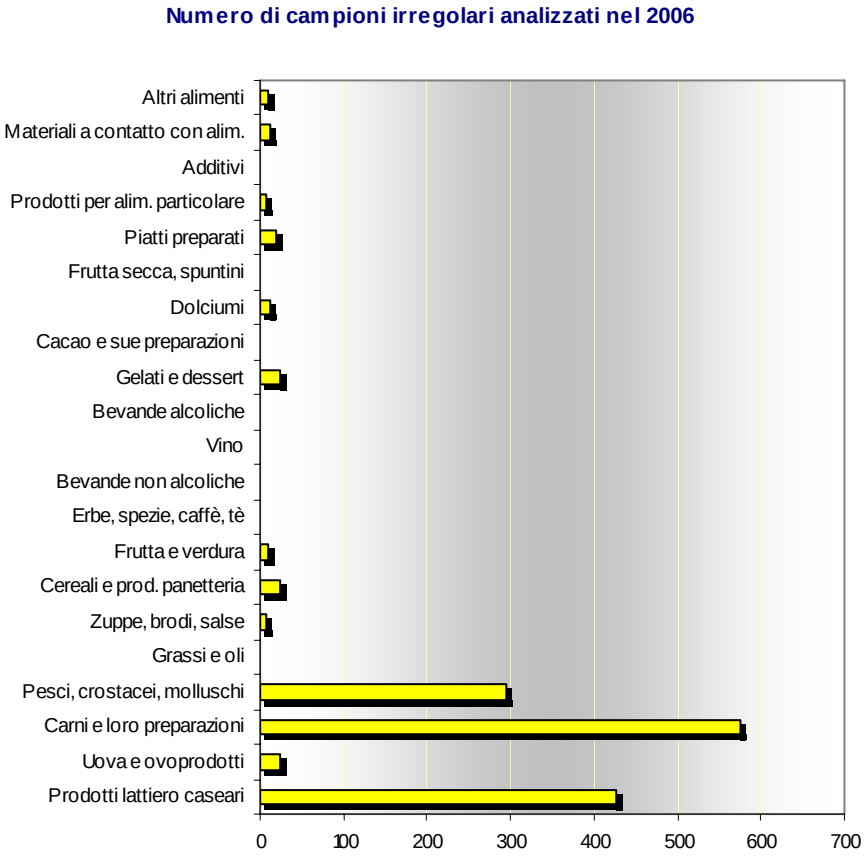


Fig. 24 - *I.Z.S.- Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti*

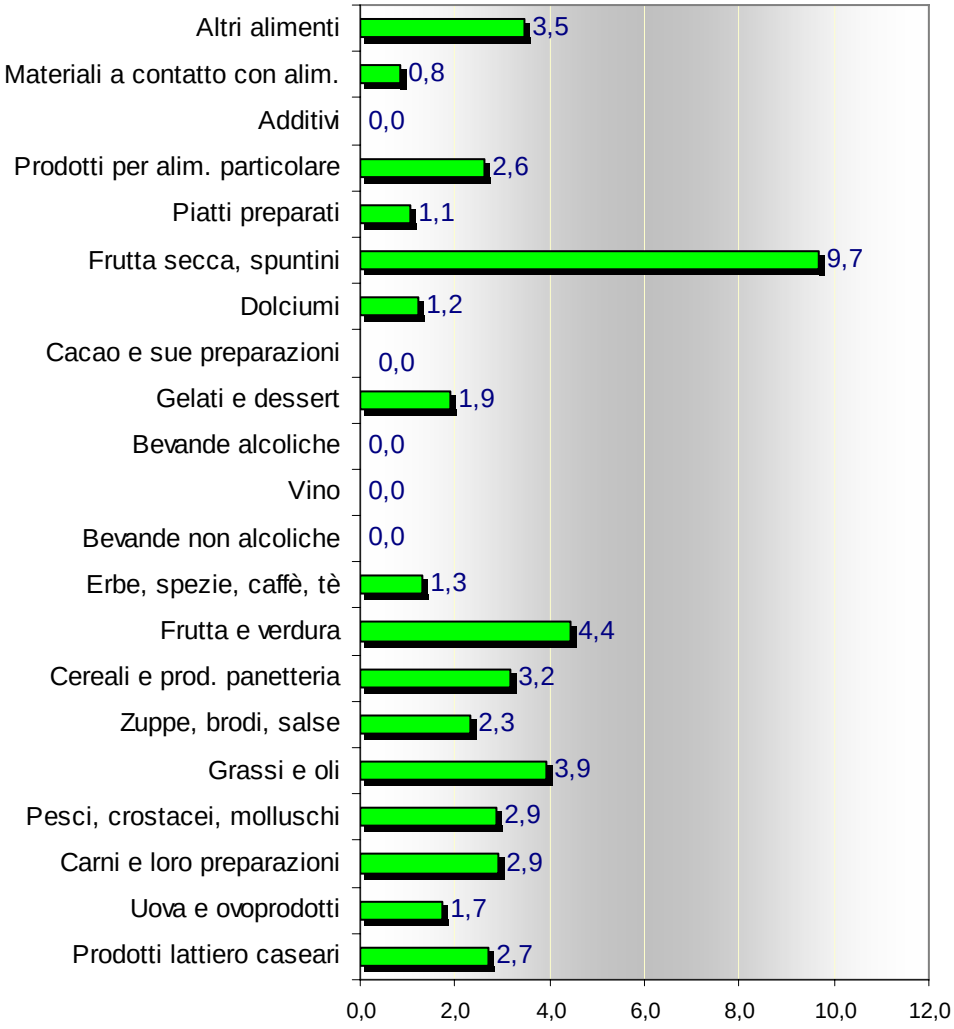
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	15.655	426	2,7
Uova e ovoprodotti	1.326	23	1,7
Carni e loro preparazioni	19.657	576	2,9
Pesci, crostacei, molluschi	10.336	296	2,9
Grassi e oli	51	2	3,9
Zuppe, brodi, salse	256	6	2,3
Cereali e prod. panetteria	730	23	3,2
Frutta e verdura	203	9	4,4
Erbe, spezie, caffè, tè	77	1	1,3
Bevande non alcoliche	148	0	0,0
Vino	11	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	0,0
Gelati e dessert	1.319	25	1,9
Cacao e sue preparazioni	2	0	0,0
Dolciumi	886	11	1,2
Frutta secca, spuntini	31	3	9,7
Piatti preparati	1.764	19	1,1
Prodotti per alim. particolare	229	6	2,6
Additivi	6	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	1.317	11	0,8
Altri alimenti	259	9	3,5
TOTALI	**54.263**	**1.446**	**2,7**

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





% di campioni irregolari analizzati nel 2006



Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), 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 complessivi relativi alle attività svolte dagli U.S.M.A.F. nel corso del 2006 sono riportati nella **Fig. 25.**

Fig. 25 - *Controlli sui prodotti importati di origine vegetale per l'anno 2006*

RAPPORTO U.S.M.A.F. - ANNO 2006					
TIPO DI MERCE	N° PARTITE PRESENTATE	ANALITICO	%	PARTITE IRREGOLARI	% Irr./Anal.
Ortaggi e frutta	24.444	3.007	12,3	157	5,2
Caffè, tè, spezie	11.278	364	3,2	37	10,2
Zuccheri	5.080	44	0,9	0	0,0
Preparaz. industriali di ortaggi e frutta	4.401	246	5,6	45	18,3
Semi oleosi	1.177	220	18,7	12	5,5
Cereali	1.098	274	25,0	1	0,4
Vini, birre, bevande	1.086	82	7,6	19	23,2
Cacao e sue preparaz.	764	9	1,2	9	100,0
Prodiotti a base di cereali	703	52	7,4	5	9,6
Oli vegetali	600	79	13,2	9	11,4
Sfarinati	218	18	8,3	5	27,8
Cacao grezzo	106	0	0,0	0	0,0
Funghi	86	18	20,9	0	0,0
Alimenti senza glutine	52	0	0,0	0	
Sale	14	6	42,9	0	0,0
Legumi e frutta secca	13	2	15,4	0	0,0
Materie prime integratori	11	8	72,7	0	0,0
Aceti	2	0	0,0	0	
Zuccheri Caramelle	2	0	0,0	0	
Salse	2	0	0,0	0	
Preparato per uova	1	0	0,0	0	
Alghe	1	0	0,0	0	
TOTALE	**51.139**	**4.429**	**8,7**	**299**	

La **Fig. 25** riporta in maniera molto sintetica informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF, sulle quali sono stati effettuati i previsti controlli documentali, d'identità e materiali, compreso l'analitico, e le percentuali dei controlli analitici. Durante il 2006 gli ***Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera*** hanno controllato complessivamente **51.139** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **299** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata del **8,7%** e la percentuale dei campioni irregolari è risultata dello **0,58%**.
A questi dati vanno aggiunti anche i **30** respingimenti avvenuti per cessioni di sostanze (per lo più metalli pesanti) in materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
Le **Fig. 26** e **27** descrivono le quantità di partite presentate ai controlli e il numero delle analisi effettuate, rappresentando graficamente quanto riportato in **Fig.25**.
La **Fig. 28** evidenzia la percentuale di irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.
Le **Fig. 29** e **30** individuano le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

Fig. 26 - USMAF - Partite presentate (%)

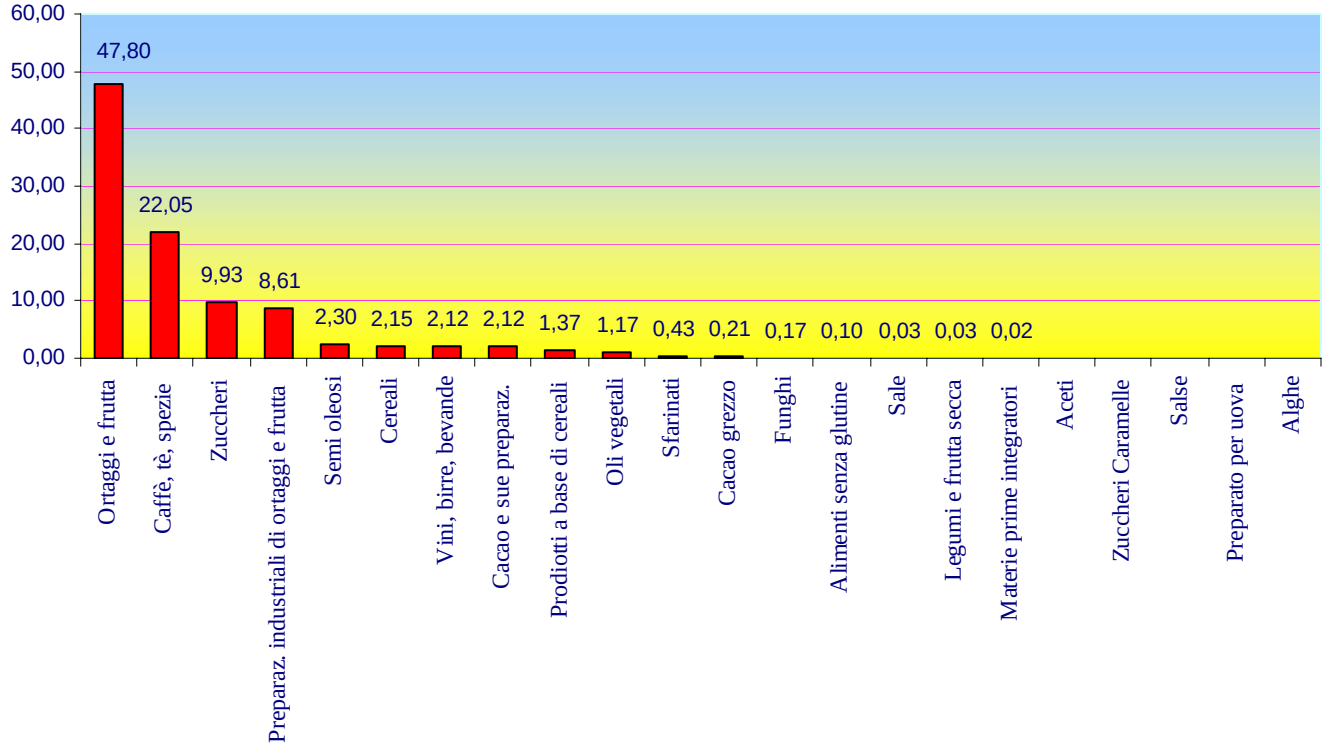


Fig. 27 - USMAF - Analitico (%)

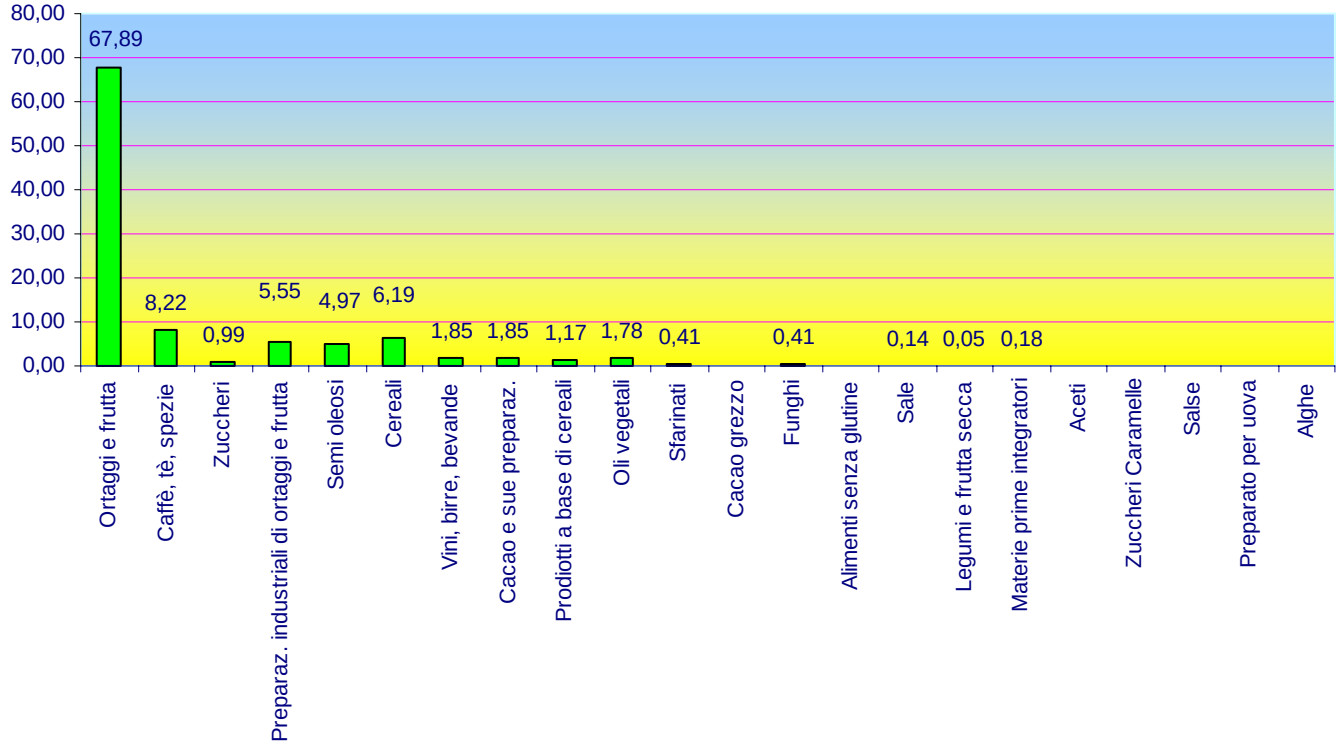


Fig. 28 - USMAF - Partite irregolari (%)

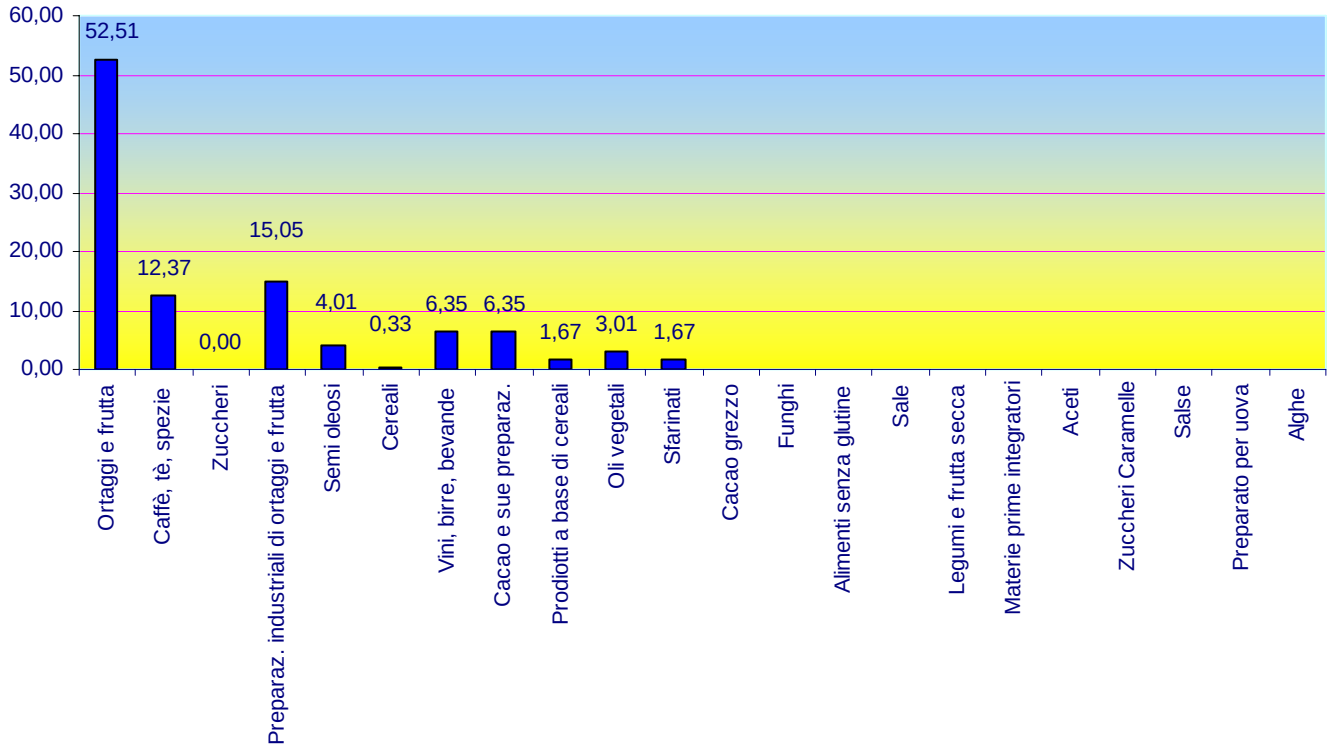


Fig. 29 - USMAF - Scarsità dei controlli

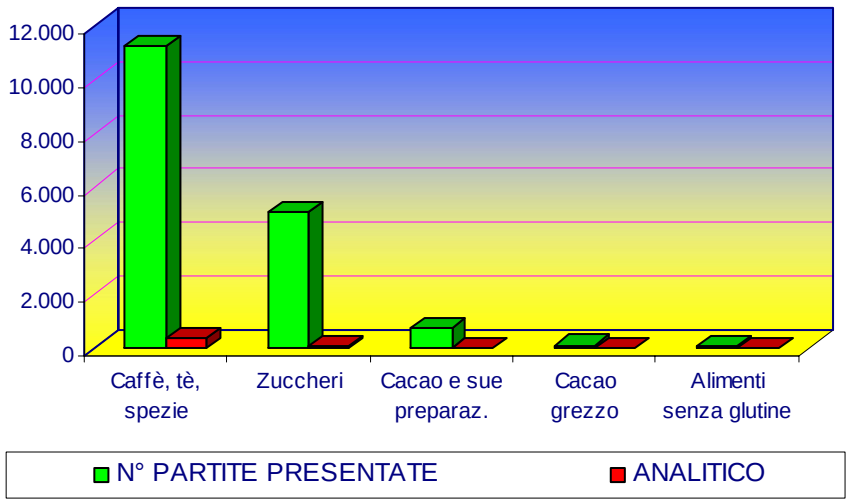
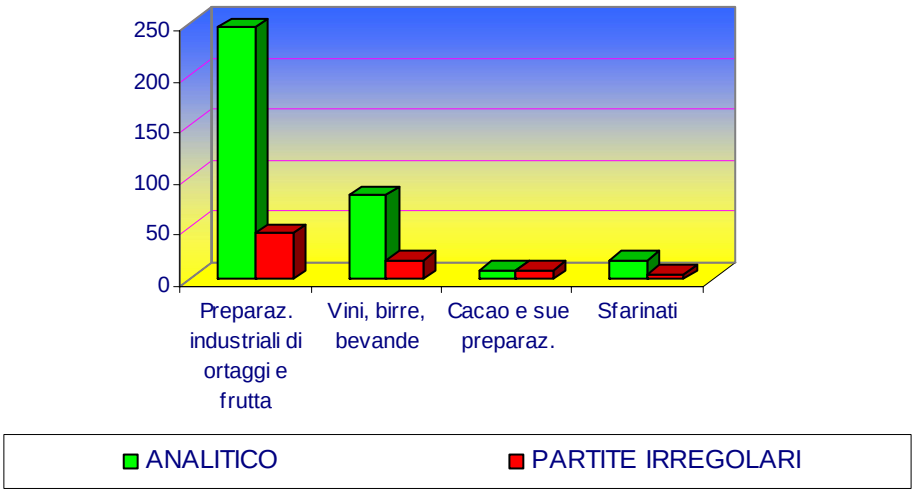


Fig. 30 - USMAF - Irregolarità riscontrate sulle analisi



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

I risultati complessivi relativi alle attività svolte dagli Uffici Veterinari di Confine sono riportati nella **Fig. 31**.

Fig. 31 - *Attività di vigilanza degli Uffici Veterinari di Confine (PIF* e UVAC**)*

	Partite presentate all'importazione	CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			
		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	Totale
DA PAESI CEE	717.103	10.412	2.947	11	25	143	179
DA PAESI TERZI	52.270	24.630	2.360	89	27	139	255
TOTALE	769.373	35.042	5.307	100	52	282	434

* 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.

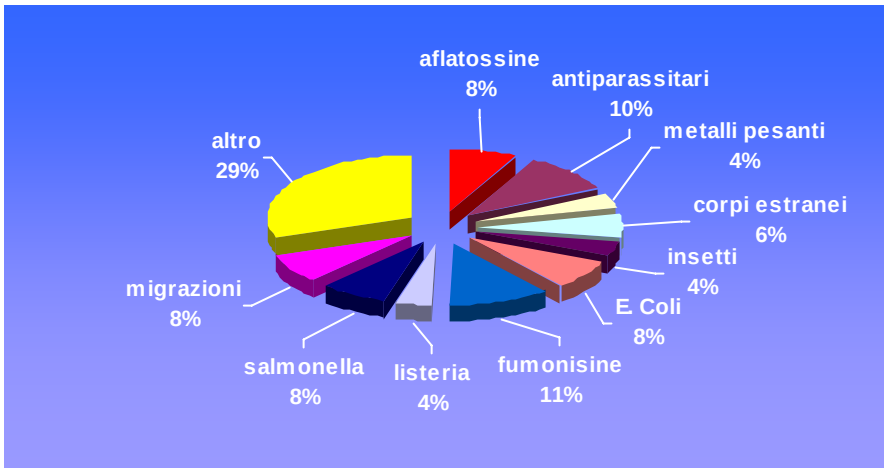
** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a destino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Come riportato nella **Fig. 31**, nel 2006 sono state introdotte **52.270** partite da Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **26.630** partite, pari al **47,1%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.360** (**4,5%**). Sono state respinte **255** partite, lo **0,49%** 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 rispedite al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.
Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **717.103** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **10.412** partite, pari al **1,4%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.947** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte.
I respingimenti sono stati **179** (**0,02%**).

Il SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

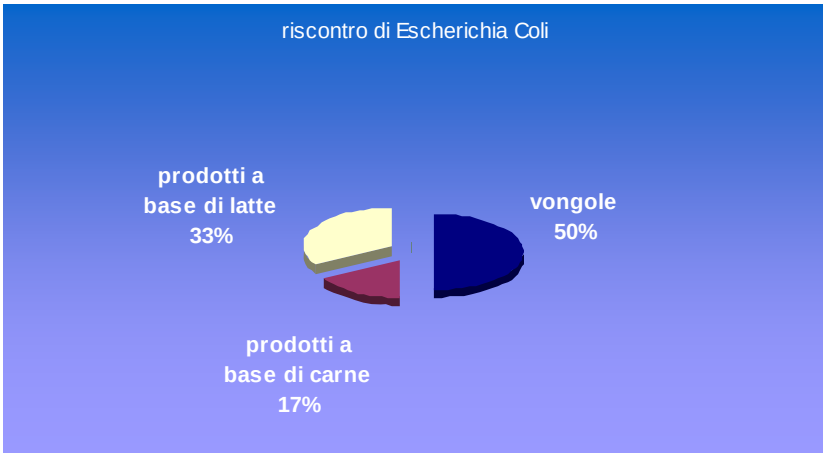
Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio.
Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.
Complessivamente, nell'anno 2006, sono state trattate 2874 notifiche (delle quali 129 riguardanti la sola alimentazione animale), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità.
Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 554 (pari 19,3%), risultando il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia, per numero di notifiche vi è la Germania (420), la Gran Bretagna (353), la Spagna (224), l'Olanda (165), la Danimarca (113) , la Polonia (104), la Francia (93), seguite dagli altri Stati.
Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 101, pari al 3,5% di tutte le notifiche. Considerando che nel caso dell'ITX l'origine è stata attribuita alle confezioni prodotte in altri Paesi Membri, l'Italia risulta coinvolta in 89 casi, risultando il **terzo** paese per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna e la Germania.
Tra queste, 65 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di alimenti commercializzati in Europa o in Paesi extra comunitari.
Le notifiche sui prodotti italiani hanno riguardato, principalmente, diverse problematiche sanitarie minori.
La tipologia del rischio è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche e microbiologiche o anche di cattivo stato di conservazione (**Fig. 32**).

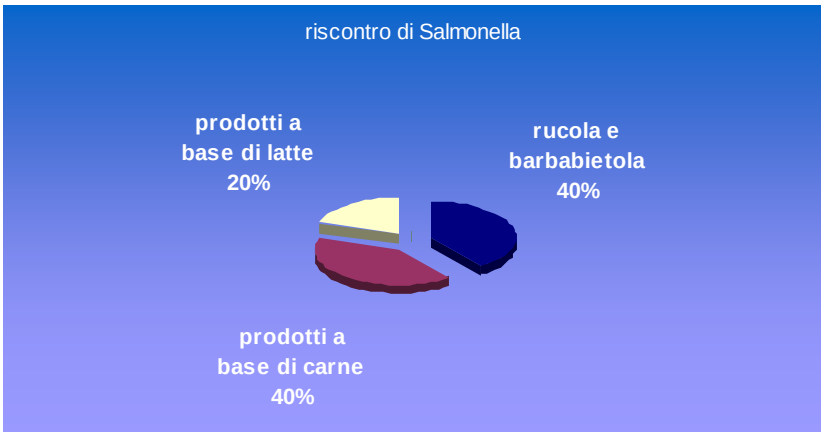
Fig. 32 - *Tipologia del rischio*

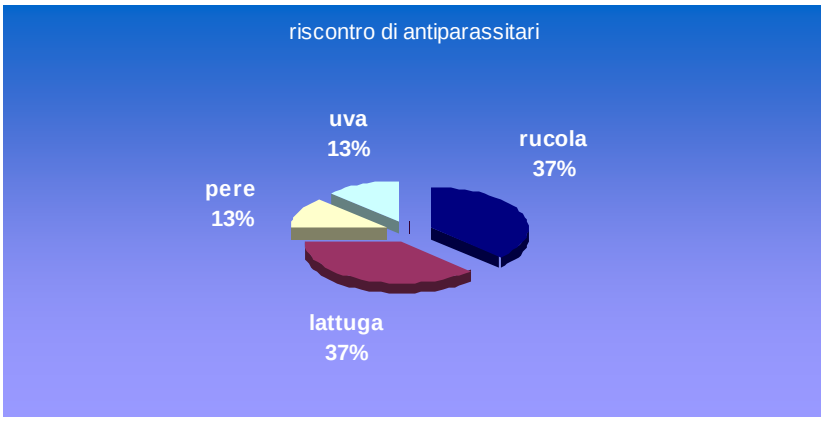


Le maggiori notifiche hanno riguardato le aflatossine, in particolare la fumonisina, seguite dalla presenza di antiparassitari, salmonella, Escherichia coli, Listeria e problematiche legate alla migrazione e al riscontro di corpi estranei nei prodotti alimentari.
Alti livelli di fumonisine hanno riguardato soprattutto le farine di Mais. Per questa problematica si segnala che il Regolamento CE 1881/2006, che fissa i limiti delle fumonisine, entrerà in vigore dal mese di ottobre 2007. Comunque, già nel corso del 2006, diversi Paesi membri hanno applicato i nuovi limiti con una propria norma nazionale.
Relativamente ai contaminanti microbiologici e agli antiparassitari, nelle figure sottostanti (**Fig 33**) si riportano le relative distribuzioni per tipologie di prodotto.

Fig. 33 - *Distribuzione dei contaminanti per tipologia di prodotti*







ITX : PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO

Il Piano Nazionale di Controllo sugli alimenti confezionati in contenitori stampati con metodo off-set, che prevedeva l'impiego di ITX (Isopropil-tioxantone) come fissante per l'inchiostro, è stato predisposto in seguito all'attivazione di numerose allerte che hanno coinvolto sia un latte per l'infanzia proveniente dalla Spagna che, successivamente, numerosi altri alimenti.

Questo piano, concordato con i responsabili sanitari delle Regioni e Province autonome, l'Istituto Superiore di Sanità, gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, stabiliva:

⇒ una lista di prodotti alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi;

⇒ la ripartizione, su base regionale, del numero di campioni (780) e delle tipologie di prodotti da sottoporre a controllo, che si riassumono:

Latte per l'infanzia
Latte UHT
Latte fresco
Latte di soia, di riso e latte ad alta digeribilità
Prodotti lattiero caseari (comprese le mozzarelle)
Panna, sostituti della panna, panne vegetali etc.
Latte al cioccolato e desserts
Salse (es. besciamella)
Salsa e passata di pomodoro
Vino
Minestre pronte, piatti pronti, legumi etc.
Succhi di frutta e nettari di frutta
Thè e thè alla frutta
Acqua

⇒ le tempistiche e le modalità di comunicazione al Ministero della Salute dei dati relativi alle attività di controllo effettuate al fine di valutare la progressiva attuazione del piano nazionale;

⇒ le metodiche di analisi messe a punto appositamente dall'Istituto Superiore di Sanità per le diverse matrici alimentari:

- Metodo di estrazione e purificazione ITX per succo di frutta
- Metodo di estrazione e purificazione ITX per alimenti liquidi a base acquosa con ridotto contenuto di fibre in sospensione
- Metodo di estrazione e purificazione ITX per alimenti con contenuto grasso.

Da Dicembre 2005, data in cui è stato varato il Piano, e nel corso del 2006, sono stati prelevati un numero maggiore di campioni (933) di diverse matrici alimentari, con un aumento del 13%.

Dei 933 campioni analizzati, solo 54 sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari al 5,8%, da considerarsi decisamente contenuta rispetto alle molteplici e diverse matrici alimentari analizzate.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

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

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 (oggi *Comando Carabinieri per la tutela della salute*), d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei AntiSofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

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

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei N.A.S. 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 così esteso le loro competenze oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. hanno competenze su settori 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.

Nella **Fig. 34** viene riassunta l'attività operativa svolta dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute nell'anno 2006 nel settore degli alimenti e delle bevande. In essa vengono illustrati i dati statistici riassuntivi delle infrazioni rilevate, delle denunce e degli arresti, delle chiusure e dei sequestri.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **35.138** ispezioni, registrando **4.189** infrazioni penali.

I settori operativi più ispezionati risultano essere quello della ristorazione, quello delle carni e allevamenti, e quello riguardante le farine, pane e pasta.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2006 SETTORE : BEVANDE ED ALIMENTI

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE=ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#).	Somme Obl.	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq.
Acque e Bibite	1.075	352	289	68	€ 22.759	0	106	150	399	33	19	51.774	538.230	0	€ 835.510
Alimenti Dietetici	542	13	81	13	€ 73.944	0	12	54	208	0	0	3.789	15.717	0	€ 234.150
Carni ed Allevamenti	7.237	1.215	3.263	398	€ 296.018	35	761	1.773	5.601	174	130	141.967	101.365	501.632	€ 24.688.802
Conserve Alimentari	1.026	132	350	61	€ 33.766	0	82	210	527	18	4	616.590	38.013	0	€ 1.269.057
Farine, Pane e Pasta	4.069	272	2.708	531	€ 341.006	0	217	1.520	872	121	42	36.100.697	284.169	0	€ 7.020.398
Latte e Derivati	2.892	230	911	147	€ 96.953	0	146	546	1.080	64	40	479.387	46.353	0	€ 1.994.484
Mangimi e Prod.Zoot.	662	29	48	9	€ 18.908	0	22	36	406	7	6	19.819.944	7.467	0	€ 3.463.801
Oli e Grassi	2.108	331	410	70	€ 36.776	0	135	238	663	28	11	151.794	100.493	0	€ 1.802.539
Prodotti Ittici	1.937	166	601	117	€ 93.100	0	108	407	248	21	14	107.250	7.510	0	€ 808.907
Ristorazione	11.703	992	8.731	1.704	€ 548.604	0	684	4.501	441	378	147	65.800	24.097	0	€ 1.428.372
Salumi ed Insaccati	329	18	127	21	€ 17.251	0	16	69	191	3	3	262.373	633	0	€ 1.112.760
Vini ed Alcolici	1.332	415	338	66	€ 66.738	4	103	217	525	10	77	2.547.042	431.528	0	€ 7.207.489
Zuccheri e Sofisticanti	226	24	65	27	€ 18.888	0	19	38	112	4	2	21.295	9.133	0	€ 187.040
Totale generale:	35.138	4.189	17.922	3.232	€ 1.664.712	39	2.411	9.759	11.273	861	495	60.369.700	1.604.708	501.632	€ 52.053.309

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite.

Valore delle strutture sequestrate o chiuse € 229.397.603

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

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

Fig. 34

ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (ICQ)

L'Ispettorato centrale repressione frodi, istituito dall'art. 10 della Legge 462/86, è l'organo di controllo ufficiale del ***Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*** operante alle dirette dipendenze del Ministro, incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).
Dal 1° gennaio 2007, ai sensi dell'art. 1.047 della L. 296/2006 (legge finanziaria 2007) la struttura ha assunto la nuova denominazione di ***Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari*** (**ICQ**).
L'attività operativa si effettua lungo tutte le fasi della filiera (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto e commercio), per salvaguardare la genuinità, la qualità merceologica e la conformità alle norme delle produzioni.
Al fine di conformare la propria azione agli indirizzi generali per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari vigenti in ambito comunitario, l'Ispettorato opera nel rispetto dei principi dettati in materia dalla Direttiva 89/397/CEE e successive integrazioni. Inoltre, l'espletamento dei controlli nel comparto agroalimentare e dei mezzi tecnici per l'agricoltura viene realizzato tenendo conto delle priorità definite e degli obiettivi strategici individuati nella Direttiva annuale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

I controlli svolti dall'Ispettorato consistono in:

- ispezioni, condotte attraverso verifiche ed accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei processi produttivi, sulla regolare tenuta della documentazione amministrativo-contabile prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti;
- eventuale prelievo, nel corso delle ispezioni, di campioni dei prodotti oggetto di controllo;
- verifiche analitiche sull'effettiva composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

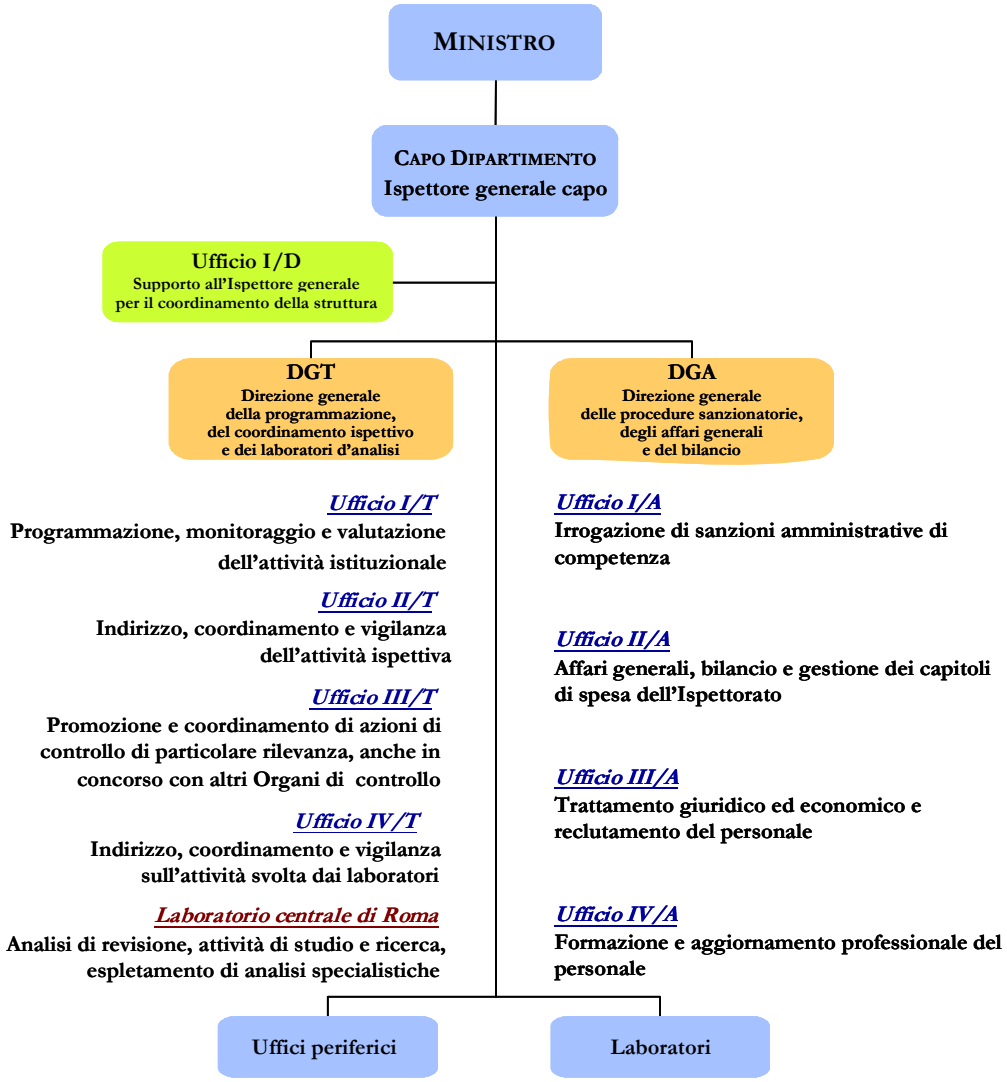
In caso di accertamento di irregolarità di carattere amministrativo o penale, si procede elevando contestazioni amministrative o inoltrando notizia di reato all'Autorità Giudiziaria competente. Qualora ne ricorrano le condizioni, viene effettuato il sequestro dei prodotti irregolari.

Alcune recenti norme hanno ampliato le competenze dell'Ispettorato: ai sensi della L. 231/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 9 settembre 2005, n. 182, recante interventi urgenti in agricoltura e per gli organismi pubblici del settore, nonché per contrastare andamenti anomali dei prezzi nelle filiere agroalimentari, l'Ispettorato svolge infatti controlli finalizzati al contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari; inoltre, in attuazione della L. 71/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi nel settore agroalimentare, effettua programmi straordinari di controllo a sostegno delle produzioni agricole colpite da crisi di mercato, per contrastare i fenomeni fraudolenti che provocano concorrenza sleale tra gli operatori.

Con riferimento alla sua organizzazione e funzione istituzionale, l'Ispettorato opera anche in concorso con altri organi di controllo che agiscono sul territorio nazionale, quali il Comando Carabinieri per la Sanità (Nas), i Nuclei di polizia tributaria della Guardia di Finanza, il Corpo Forestale dello Stato, la Polizia di Stato e l'Arma dei Carabinieri, il Comando Carabinieri Politiche Agricole (art. 6 della Legge 462/86), l'Agenzia delle Dogane, l'Agea.

Il primo Comitato, del quale fanno parte i rappresentanti delle Regioni e Province autonome, ha consentito di instaurare forme sistematiche di cooperazione con le Amministrazioni regionali e di raccordare la programmazione degli interventi alle specifiche problematiche di controllo esistenti a livello territoriale, al fine di esercitare con maggiore efficacia l'attività istituzionale.
Nell'ambito del secondo Comitato, composto dai rappresentanti di tutti gli organi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato a cooperare in forza dell'art. 6, comma 7, della legge 7 agosto 1986, n. 462, si è proceduto ad avviare con sistematicità la concertazione di azioni comuni nel comparto agroalimentare, con l'obiettivo di amplificare l'effetto dei controlli istituzionali, evitando sovrapposizioni degli interventi ed utilizzando in modo più razionale le risorse disponibili per la lotta alle frodi.
Con legge n. 231 del 11 novembre 2005 l'Ispettorato ha assunto struttura dipartimentale articolata in due Direzioni generali, l'una incaricata della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori d'analisi, l'altra delle procedure sanzionatorie, degli affari generali e del bilancio.
Con successivo DM 19 dicembre 2005 è stato definito l'assetto organizzativo della struttura (**Fig. 35**).

Fig. 33 - *Struttura dell'Ispettorato*



Oltre ai 12 Uffici periferici dirigenziali, l'Ispettorato dispone di 15 sedi distaccate: Asti, Genova, Brescia, Verona, Udine, S. Michele all'Adige, Modena, Pisa, Perugia, Pescara, Salerno, Potenza, Campobasso, Lecce e Catania.
Sotto il profilo funzionale, l'Amministrazione centrale ha il compito di indirizzare e coordinare l'attività operativa predisponendo orientamenti generali e linee guida per la programmazione annuale dei controlli, individuando talune azioni a carattere prioritario, assicurando che i programmi operativi proposti dagli Uffici e dai Laboratori siano formulati coerentemente con le linee guida fornite, monitorando sistematicamente l'andamento dei controlli espletati, nonché valutando l'attività operativa sia in fase di svolgimento che dopo l'acquisizione dei risultati complessivi.
A livello periferico, invece, spetta a ciascun Ufficio ed a ciascun Laboratorio dirigenziale elaborare il programma annuale dei controlli nei vari settori e di tradurlo sul piano operativo.

L'attività di controllo svolta nel 2006

L'attività operativa, effettuata nell'anno 2006, ha comportato lo svolgimento di controlli, articolati lungo i diversi segmenti delle filiere, in tutti i settori merceologici di competenza relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura, nonché la realizzazione di tre programmi mirati di controllo riguardanti:

- i fertilizzanti e biostimolanti, al fine di contrastare la commercializzazione di prodotti con titoli in elementi della fertilità inferiori al dichiarato o ai limiti di legge, o aventi composizione diversa dal dichiarato e/o con irregolarità nell'etichettatura;
- le sementi di mais e soia onde verificare la presenza di eventuali OGM;
- la verifica della corretta etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari posti in commercio, per favorire il rispetto del diritto dei consumatori alla corretta informazione, contrastare il ricorso alla pubblicità ingannevole e verificare la regolarità, la veridicità e la completezza delle indicazioni riportate sulle etichette di taluni prodotti alimentari.

Sono state inoltre espletate, in conformità di quanto previsto da specifiche disposizioni normative, le seguenti azioni a carattere prioritario:

- piano annuale di controllo nel settore oleario, secondo quanto previsto dall'art. 8 del D.M. 4 giugno 2004 di attuazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004, recante "disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Reg. CE 1019/2002"
- programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004
- i controlli di cui al Reg. CEE 4045/89, demandati anche all'Ispettorato ai sensi del D.M. 23 marzo 2006, precedentemente citato.

Inoltre, nell'ultimo trimestre del 2006, gli Uffici coinvolti nell'attività di vigilanza sui Consorzi di tutela dei vini VQPRD (competenti nel territorio ove hanno sede detti Consorzi), hanno svolto un'azione preliminare conoscitiva che si è concretizzata nel reperimento e nell'analisi di tutta la documentazione detenuta presso i Consorzi medesimi, ai fini della programmazione dell'attività di vigilanza da espletare nel 2007.
Nella **Fig. 36** sono sintetizzati i risultati dell'attività complessivamente svolta dall'Ispettorato nel corso del 2006:
oltre 36.000 sopralluoghi nei confronti di più di 27.000 operatori, 3.486 dei quali, pari al 12,9%, sono risultati irregolari;
oltre 90.000 prodotti controllati e più di 11.000 campioni analizzati;
4.094 contestazioni amministrative elevate, 458 notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria e 520 sequestri effettuati, per un valore economico di più di 8 milioni e seicentomila euro.

Fig. 36 - *Riepilogo attività svolta - Anno 2006*

Principali indicatori dell'attività svolta nel 2006	
Sopralluoghi (n°)	36.391
Operatori controllati (n°)	27.046
Operatori irregolari (n°)	3.486
Operatori irregolari (%)	12,9
Prodotti controllati (n°)	90.744
Campioni analizzati (n°)	11.256
Campioni irregolari (n°)	1.010
Campioni irregolari (%)	9,0%
Sequestri (n°)	520
Valore del sequestro (€)	8.685.970
Notizie di reato (n°)	458
Contestazioni amministrative (n°)	4.094

La **Fig. 37** illustra l'attività di controllo espletata nei principali settori d'intervento, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura.

Fig. 37 - *Attività di controllo svolta nei principali settori di intervento – Anno 2006*

Settore	Visite ispettive (n.)	Operatori			Campioni prelevati (n.)	Conte-stazioni (n.)	Notizie di reato (n.)	Sequestri	
		controllati (n.)	irregolari (n.)	irregolari (%)				(n.)	Valore (€)
Vitivinicolo	9.817	7.254	952	13,1%	2.483	1.388	23	19-3	4.502.752
Lattiero caseario	5.767	4.842	450	9,3%	1.096	417	131	32	120.020
Oli e grassi	6.428	5.479	454	8,3%	1.079	397	72	82	359.821
Cereali e derivati	4.124	3.865	203	5,3%	707	194	7	11	5.079
Ortofrutta	4.031	3.649	135	3,7%	115	132	7	23	12.764
Conserve vegetali	2.834	2.575	168	6,5%	520	111	1	8	310.092
Uova	2.044	1.888	170	9,0%	-	219	-	20	205.761
Miele	1.345	1.220	76	6,2%	288	79	1	25	295.929
Carni e prodotti a base di carne	2.776	2.558	147	5,7%	20	134	-	1	91
Mangimi	2.706	2.423	236	9,7%	1.604	108	183	14	10.722
Sementi	1.235	974	103	10,6%	707	106	11	31	2.449.727
Fertilizzanti	2.447	2.063	208	10,1%	1.882	357	9	42	113.190
Prodotti fitosanitari	578	525	76	14,5%	146	95	3	11	184.176

La quota più rilevante di controlli, in termini di sopralluoghi ispettivi presso le ditte (19% del totale) e di campioni prelevati (23%), è stata dedicata al settore vitivinicolo, seguito dal settore oli e grassi e dal lattiero caseario, che hanno assorbito, rispettivamente, il 13% ed l'11% del totale dei sopralluoghi ed entrambi il 10% dei campioni prelevati. Nell'ortofrutticolo e nel comparto cereali e derivati i sopralluoghi si sono attestati attorno all'8% e nel settore delle conserve al 6% di quelli complessivamente effettuati. I controlli sull'ortofrutta, sui prodotti a base di carne e sulle uova sono stati prevalentemente ispettivi (comportando, rispettivamente, l'8%, il 5% ed il 4% dei sopralluoghi totali).
Per quanto concerne i mezzi tecnici di produzione, l'attività svolta ha interessato in modo particolare i settori dei fertilizzanti (5% dei sopralluoghi e 17% dei campioni prelevati) e quello dei mangimi (5% dei sopralluoghi e 15% dei campioni prelevati).
L'attività dedicata alle ***produzioni di qualità registrata*** si è concretizzata in 8.320 prodotti controllati lungo la filiera dei vini a D.O. ed IGT, 3.583 produzioni a denominazione registrata controllate (costituite principalmente da formaggi, oli extravergini di oliva, cereali e derivati, conserve di carne ed ortofrutticoli a DOP o a IGP) e da 2.427 prodotti da agricoltura biologica controllati, comprensivi dei mezzi tecnici (sementi, mangimi e fertilizzanti) per tale tipo di produzione.
Le violazioni amministrative contestate hanno riguardato principalmente il settore vitivinicolo, seguito dai comparti lattiero-caseario ed oleario, dai fertilizzanti e dalle uova. Il maggior numero di notizie di reato si è rilevato nel settore dei mangimi, seguiti dal comparto lattiero-caseario. L'incidenza percentualmente maggiore di sequestri si è registrata, fra i prodotti agroalimentari nel settore vitivinicolo (37%), nel comparto oli e grassi (16%) e ne lattiero-caseario (6%), fra i mezzi tecnici, nel settore dei fertilizzanti (8%) e delle sementi (6%).
La **Fig. 38** riassume i dati riguardanti i controlli analitici effettuati nei vari settori merceologici.

Fig. 38 - *Attività dei laboratori nei principali settori di intervento – Anno 2006*

Settore	Laboratori dell'Ispettorato				Laboratori Istituti convenzionati		
	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (n.)	Irregolarità (%)		Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (n.)	Irregolarità (%)
Vitivinicolo	2.172	110	5,1%		184	20	10,9%
Lattiero caseario	1.483	158	10,7%		13	-	0,0%
Oli e grassi	1.085	85	7,8%		17	2	11,8%
Cereali e derivati	588	38	6,5%		146	27	18,5%
Ortofrutticolo	122	-	0,0%		-	-	0,0%
Conserve vegetali	593	21	3,5%		8	-	0,0%
Bevande spiritose	176	20	11,4%		10	6	60,0%
Miele	357	26	7,3%		2	-	0,0%
Carni e prodotti a base di carne	47	-	0,0%		-	-	0,0%
Prodotti dolciari	80	3	3,8%		-	-	0,0%
Prodotti dietetici	62	-	0,0%		-	-	0,0%
Bevande analcoliche	26	-	0,0%		-	-	0,0%
Fertilizzanti	1.767	260	14,7%		-	-	0,0%
Mangimistico	1.849	184	10,0%		1	-	0,0%
Prodotti fitosanitari	147	5	3,4%		-	-	0,0%
Sementi	244	32	13,1%		35	-	0,0%
Altri settori *	40	11	27,5%		2	2	100,0%
Totale	**10.838**	**953**	**8,8%**		**418**	**57**	**13,6%**

* I dati si riferiscono a: Additivi e coadiuvanti, Bevande nervine e surrogati, Sostanze zuccherine, Integratori alimentari.

Complessivamente le verifiche di laboratorio hanno interessato oltre 11.200 campioni, dei quali oltre il 96% (10.838) analizzati dai Laboratori dell'Ispettorato ed il restante 4% (418), oggetto di particolari determinazioni analitiche, da Istituti convenzionati. Complessivamente circa il 9% dei campioni sottoposti ad analisi (pari ad oltre 1.000 campioni) è risultato irregolare. Il maggior numero di campioni analizzati ha riguardato il settore vitivinicolo (21% del totale), seguito dai mangimi e dai fertilizzanti (entrambi 16%), dal lattiero-caseario (13%), dagli oli e grassi (10%).
Le percentuali di irregolarità accertate all'analisi nei principali settori sono state: 6% nel vitivinicolo, 11% nel lattiero caseario, 8% nell'oleario, 9% nel comparto dei cereali e derivati, 10% nel settore dei mangimi, 11% in quello delle sementi, facendo rilevare il valore più elevato nel settore dei fertilizzanti, 15%.

Programmi mirati

Tali azioni, condotte sulla base dell'esperienza maturata negli anni precedenti, al fine di massimizzare i risultati dell'attività in termini di prevenzione e repressione delle frodi, si basano su una chiara individuazione dei settori e dei prodotti oggetto di controllo e sull'utilizzo congiunto delle risorse umane dedicate alle verifiche sull'intero territorio nazionale.

Programma mirato: fertilizzanti e biostimolanti

Tale programma mirato, indirizzato alla tutela merceologica dei fertilizzanti e dei prodotti ad azione biostimolante ed alla verifica della loro corretta etichettatura, si è articolato in oltre 2.400 sopralluoghi, a carico di più di 2.000 operatori, nel controllo di circa 4.400 prodotti e nell'analisi di oltre 1.700 campioni. Le irregolarità accertate nei confronti del 10% degli operatori complessivamente controllati ed in circa il 15% dei campioni analizzati hanno comportato 357 contestazioni amministrative, 9 notizie di reato e 42 sequestri.

Programma mirato: sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM

Il programma è stato condotto in collaborazione con l'Ense (Ente nazionale sementi elette) e l'Agenzia delle Dogane (con la quale ha collaborato anche l'Osservatorio fitosanitario del Friuli Venezia Giulia), come previsto dai Decreti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 novembre del 2003 e del 13 febbraio 2004.
In particolare l'Ispettorato, con gli Uffici di Bologna, Conegliano, Milano e Torino, è intervenuto in fase di stoccaggio effettuando il campionamento (355 campioni di mais e 19 campioni di soia) di tutte le partite di sementi rinvenute, provenienti sia da Paesi comunitari che terzi.
I campioni prelevati sono stati successivamente inviati all'Ense per le verifiche di laboratorio tese ad accertare l'eventuale contaminazione da Ogm, da effettuarsi sia dai laboratori dello stesso ente che dal laboratorio La Ras dell'Università di Bologna.
A seguito della suddetta attività, è stata accertata una ridotta percentuale di irregolarità (complessivamente 1,5%) dovuta alla contaminazione da Ogm sia nei controlli svolti dall'Ispettorato (0,3% di campioni di mais) che dagli altri organi di controllo (1,5 e 2,6% rispettivamente per mais e soia).
Nei casi in cui si è rilevata la presenza di Ogm, si é proceduto al sequestro penale delle partite irregolari e alla relativa informativa di reato all'Autorità giudiziaria (rispettivamente 33 sequestri di sementi di mais, per un quantitativo di circa 433 t e 7 sequestri per le sementi di soia, per un quantitativo di 278 t).

Programma mirato: etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Tale azione è stata realizzata effettuando controlli indirizzati alla verifica della legittimità, correttezza e veridicità delle indicazioni riportate nel sistema di etichettatura e presentazione di svariati prodotti alimentari offerti al consumo, nonché attraverso il prelievo di campioni, oggetto di verifiche analitiche volte ad accertare l'effettiva conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato.

I controlli hanno comportato circa 2.000 sopralluoghi e verifiche di laboratorio su 334 campioni, interessando un totale di oltre 13.000 prodotti, rappresentati principalmente da cereali e derivati (2.909 prodotti controllati pari al 22,3% del totale) carni fresche e prodotti a base di carne (2.328 prodotti controllati pari al 17,6% del totale), conserve vegetali (2.165 prodotti controllati pari al 17,0% del totale), lattiero caseari (2.075 prodotti controllati pari al 15,9% del totale) ortofrutta e funghi (796 prodotti controllati pari al 6,1% del totale), vini (525 prodotti controllati pari al 4,0% del totale) miele (317 prodotti controllati pari al 2,4% del totale) e uova (154 prodotti controllati pari al 1,2% del totale). Sono stati inoltre oggetto di verifica anche salse e spezie, bevande analcoliche e prodotti dolciari.
Complessivamente sono state riscontrate 195 violazioni amministrative.

AZIONI DI CONTROLLO RICHIESTE DA NORMATIVA SPECIFICA

Tali programmi di controllo, che vengono predisposti a seguito di quanto previsto da normativa specifica, nazionale e comunitaria, per particolari comparti del settore dell'agroalimentare, nel 2006 hanno riguardato:

- Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore dei mangimi secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004;
- Piano annuale di controllo nel settore oleario (art. 8 del D.M. 4 giugno 2004 recante disposizioni applicative del controllo di dette norme di cui al Reg. (CE) n. 1019/2002);
- Controlli di cui al Reg. CEE 4045/89.

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore dei mangimi

In attuazione di tale programma, indirizzato alla verifica della qualità merceologica, della sicurezza e della corretta etichettatura degli alimenti per gli animali, sia familiari che da reddito, sono stati effettuati oltre 2.700 sopralluoghi a carico di oltre 2.400 operatori della filiera dei mangimi, controllando più di 5.600 prodotti ed analizzando 1.850 campioni.
Le irregolarità accertate hanno riguardato circa il 10% degli operatori controllati ed il 10% dei campioni analizzati, comportando 108 contestazioni amministrative, 183 notizie di reato e 14 sequestri.

Piano annuale di controllo nel settore oleario

Tale programma, finalizzato ad assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, nello specifico, ha comportato controlli ispettivi (oltre 4.100 sopralluoghi e 690 campioni analizzati), condotti presso esercizi commerciali, frantoi ed imprese di condizionamento, allo scopo di verificare la legittimità e correttezza delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate nel sistema di etichettatura, con particolare riferimento alla designazione di origine, dei processi produttivi adottati e delle caratteristiche merceologiche degli oli delle diverse categorie.
Gli illeciti accertati in fase di commercializzazione sono stati complessivamente 224 (200 per via ispettiva e 24 a seguito di analisi, dei quali 184 riconducibili a violazioni amministrative e 40 ad illeciti penali). Le violazioni di carattere penale sono in massima parte riferite ad oli extravergini di oliva risultati miscele con oli di semi o con oli di oliva di categoria inferiore al dichiarato.
Gli illeciti accertati presso i frantoi ed i confezionatori sono stati complessivamente 189 (173 per via ispettiva e 16 a seguito di analisi,) in larga misura (181) attribuibili a violazioni di carattere amministrativo e solo in 8 casi a violazioni penali. Anche in questo caso gli illeciti penali sono generalmente ascrivibili ad oli dichiarati extravergini (7),o in un caso ad olio di oliva, risultati miscele con oli di semi.

Controlli di cui al Reg. CEE 4045/89

L'attività di controllo di cui al Reg. Cee 4045/89, di competenza dell'Ispettorato dal luglio del 2006 (D.M. 23 marzo 2006) ha interessato tutti gli uffici periferici dell'Ispettorato, seppur con incidenze diverse.

L'azione dei controlli è stata rivolta alla verifica della realtà e della regolarità delle operazioni che riguardano i finanziamenti del fondo FEOGA, sezione garanzia, in cooperazione con la Polizia Tributaria competente per territorio.
Le verifiche hanno interessato circa 156 ditte, di cui 114 come controlli relativi alle ditte beneficiarie dei finanziamenti e 42 controlli incrociati.
I settori di controllo sono stati in prevalenza quelli ortofrutticolo (46% del totale dei controlli) e dello sviluppo rurale (27%), seguiti dal settore oleario (17%) e dal tabacco (7%).

ATTIVITA' SANZIONATORIA

L'Ispettorato ha competenza sanzionatoria per le violazioni, da chiunque accertate, alle norme vigenti in materia agroalimentare.
In considerazione di ciò l'Ispettorato svolge l'attività di istruzione dei procedimenti e di emissione delle ordinanze di ingiunzione di pagamento o di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ai sensi dell'art. 17 della Legge 689/81.
L'istruzione dei procedimenti sanzionatori è un'attività estremamente complessa e delicata, anche in considerazione del fatto che l'attività non si conclude con l'emissione del provvedimento ingiuntivo. Infatti, in considerazione degli importi spesso rilevanti di cui viene ingiunto il pagamento, i provvedimenti vengono opposti dagli interessati presso l'Autorità competente, con la necessità quindi di provvedere alla difesa in giudizio dell'Amministrazione, cui molto spesso provvedono direttamente i funzionari dell'Ispettorato, di iniziativa o su delega dell'Avvocatura di Stato.
Inoltre, spesso, oltre all'emissione del provvedimento ingiuntivo ed alla eventuale difesa in giudizio dell'Amministrazione, a seguito di mancato pagamento spontaneo, da parte dei contravventori, delle sanzioni comminate, occorre istruire i procedimenti per l'iscrizione a ruolo delle somme dovute, ossia per la loro riscossione coattiva.
A seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria in capo all'Amministrazione centrale dell'Ispettorato (D.M. 27 gennaio 2005), tutti i procedimenti sanzionatori, dal 1° febbraio 2005, affluiscono all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.
L'attività svolta nel 2006 viene evidenziata nella **Fig. 39**, che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate e le ordinanze di archiviazione emesse.

Fig. 39 - *Attività sanzionatoria – Anno 2006*

Norme di riferimento		Ordinanze d'ingiunzione (n.)	Ordinanze d'archiviazione (n.)
Legge n. 898 del 23/12/1986	*Indebita percezione di aiuti comunitari*	643	520
Legge n. 460 del 4/11/1987	*Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola*	89	34
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	*Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo*	1.066	208
Altre norme*		50	9
Totale		**1.848**	**771**

* L.125/1954; L.1526/1956; L. 281/1963; D.P.R. 162/1965; L. 1096/1971; L. 419/1971; L. 748/1984; L. 164/1992; D.Lgs 297/2004; L. 82/2006

GUARDIA DI FINANZA

La Guardia di Finanza è uno speciale Corpo di Polizia che dipende direttamente dal ministro dell'Economia e delle Finanze, è organizzato secondo un assetto militare e fa parte integrante delle Forze Armate dello Stato oltre che della Forza Pubblica.

I compiti principali della Guardia di Finanza consistono nella *prevenzione, ricerca e denunzia delle evasioni e delle violazioni finanziarie*, nella *vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di interesse politico-economico* e nella *sorveglianza in mare per fini di polizia finanziaria*.

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla Guardia di Finanza, sono individuabili cinque "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
- il Programma Operativo "Sicurezza per lo sviluppo del Mezzogiorno d'Italia"

Le **Fig. 40** e **41** riportano il riepilogo nazionale dell'attività svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2006 sono state 40, con un totale di 67 soggetti verbalizzati.

Nelle Figure vengono mostrati il numero degli interventi, i tributi evasi, le pene pecuniarie minime, le violazioni, i verbalizzati. Inoltre sono anche elencati i generi sequestrati/consumati in frode nell'ambito dei diversi settori controllati.

Fig. 40 - *Sofisticazioni su prodotti alimentari e agricoli*

INTERVENTI (NUMERO)	**38**	
	VIOLAZIONI RISCONTRATE	**(NUMERO)**
	DELITTI	12
	CONTRAVVENZIONI	4
	ILLECITI AMMINISTRATIVI	24
	ALTRE VIOLAZIONI	0
	TOTALE	**40**
	SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)	
	NON DENUNZIATI ALL' A.G.	27
	ARRESTATI	1
	A PIEDE LIBERO	36
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
	IGNOTI	3
	TOTALE	**67**
TRIBUTI EVASI (EURO)	**0**	
PENA PEC. MINIMA (EURO)	**8,613**	

Fig. 41 - *Elenco generi sequestrati/consumati in frode*

GENERE	MISURA	SEQUESTRI	CONSUMI IN FRODE
ACETO	LITRI	14	0
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	1.941	0
ANIMALI VIVI ALTRI	NUMERO	228	0
AUTOVEICOLI, TRASPORTO PERSONE O MERCI	NUMERO	1	0
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI	2.126	0
BULBI E TUBERI	KG	19	0
CARNI MACINATE	KG	2	0
CEREALI ALTRI	KG	25.870	0
FORMAGGI E LATTICINI	KG	247.490	0
FRUMENTO	KG	90.000	0
FRUTTA SCIROPPATA E SOTTO SPIRITO	KG	6	0
INDUSTRIE FARMACEUTICHE, PRODOTTI	EURO	1	0
LATTE E CREME DI LATTE CONSERVATI	LITRI	5	0
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	4	0
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG	59.000	32.180
OLIO DI OLIVA	KG	393	0
OLIO DI SEMI	KG	2.178	0
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	KG	4	0
SALUMI	KG	11	0
UVA	KG	0	138.140
VINI E SPUMANTI	LITRI	13.428	0
VOLATILI DA CORTILE MORTI	KG	4	0
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG	450	0

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

I Laboratori Chimici dell'Agenzia delle Dogane, nati come organo consultivo dell'amministrazione finanziaria, o meglio doganale, italiana e deputati a compiti di ricerca e di analisi merceologica rivolti soprattutto alla sfera dell'import-export come pure ad importanti produzioni industriali nazionali (tabacchi, sali, zuccheri, e poi anche prodotti petroliferi, alcoli), rappresentano oggi una figura super partes a tutela della qualità e della conformità dei prodotti, al servizio tanto delle aziende quanto dei consumatori.
Le prove di laboratorio rappresentano uno strumento essenziale per valutare in modo oggettivo le caratteristiche e le prestazioni di materiali e di prodotti, per verificarne ed attestarne la rispondenza a norme, specifiche tecniche, regole e prescrizioni in genere, al fine di facilitarne la commercializzazione e di difendere l'immagine dei prodotti di qualità. La figura che viene a profilarsi in questo mercato è super partes, caratterizzata cioè da una garanzia di legalità ed imparzialità che le deriva naturalmente dalla sua radice storica di stampo istituzionale. Ed è proprio questa stessa radice a permetterci di poter porre l'accento sulla notevole esperienza e sulla elevata professionalità del personale dei Laboratori Chimici dell'Agenzia delle Dogane, nonché sulla validità e completezza delle attrezzature, tecnologicamente all'avanguardia, di cui sono forniti.
Tutte le attività inerenti a prove e misure vengono svolte nel massimo rigore ed in stretto accordo con le normative nazionali, comunitarie ed internazionali vigenti. Ogni azione, dall'analisi di fattibilità preliminare fino alla redazione "normalizzata" dei rapporti di prova, è conforme alle procedure contenute nel Manuale della Qualità di ogni laboratorio. Ciò consente, attraverso la uniformità dei comportamenti e delle metodologie di prova, di ottenere risultati certi e ripetibili.
I Laboratori delle Dogane sono infatti accreditati, secondo la norma UNI EN ISO/IEC 17025, presso il SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

Fig. 42 - *Controlli effettuati nell'anno 2006*

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	792	21
Bologna	2.482	44
Cagliari	1.061	1
Catania	65	0
Genova	1.832	45
Livorno	1.050	0
Milano	773	24
Napoli	3.136	109
Palermo	1.385	2
Roma	612	17
Savona	939	6
Torino	924	53
Trieste	692	11
Venezia	1.466	6
Verona	1.695	12
TOTALI	18.904	351

I controlli analitici effettuati dai Laboratori doganali nel settore degli alimenti e delle bevande sono riassunti nella **Fig. 42**.
I campioni di prodotti alimentari analizzati sono stati in totale 18.904, di cui 351 risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del 1,8%, pari a quella dell'anno 2005.
Purtroppo non è stato possibile ottenere una tabella dettagliata sulla tipologia degli alimenti sottoposti a controllo e delle relative irregolarità.

CONCLUSIONI

Si può rilevare che nell'anno 2006 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, soddisfacenti e in linea con quanto previsto nel DPR 14 luglio 1995.
La notevole 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, iniziare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni europee definite "Pacchetto Igiene", operative dal 1 gennaio 2006, che costituiscono un ulteriore riferimento legislativo a garanzia della sicurezza alimentare. Precisamente si tratta del regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, del regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, del regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, del regolamento n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute ed il benessere degli animali. Tra essi, il Regolamento (CE) n. 882 del 2004 in materia di controllo ufficiale degli alimenti, è sicuramente quello di maggiore impatto per gli Stati membri, poiché incide non solo sulla modalità di esecuzione dei controlli, ma anche sulla complessiva organizzazione dei relativi sistemi nazionali, dovendosi provvedere a predisporre ed assicurare la programmazione e l'esecuzione dei controlli sugli alimenti, sia per gli aspetti sanitari che per quelli di carattere commerciale, merceologico e produttivo, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di Controllo (MANCP).
Particolare attenzione dovrà essere rivolta :

- ⇒ alla corretta applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP, sono ancora numerose, nonostante l'entrata in vigore del D.Legislativo 155 nel 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che la cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare sia ampliata.
- ⇒ all'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.
Una valutazione sui risultati scaturiti nella gestione delle allerta evidenzia che a livello di aziende alimentari, le procedure adottate per prevenire la contaminazione involontaria dei prodotti dovranno essere riadattate, implementando sistemi di prevenzione che tengano in considerazione non soltanto il processo produttivo in quanto tale, ma piuttosto l'intera filiera di produzione, dall'acquisto delle materie prime alla verifica dei fornitori. Un efficace strumento di controllo è il mantenimento della rintracciabilità dei prodotti; la certezza della conformità sanitaria delle materie prime, attraverso controlli analitici da parte degli operatori del settore, può garantire l'assenza di componenti indesiderate nei prodotti finali.

Un ulteriore aspetto da evidenziare riguarda le schede di rilevazione dei dati, in particolare quelle che riportano i risultati analitici (utilizzati dai Laboratori del controllo ufficiale).
Per poter avere un riscontro dettagliato riguardo le principali contaminazioni, sarà necessario, come avviene in ambito Europeo nel sistema di allerta, riformulare le suddette schede. Infatti questi modelli raggruppano nella voce "altro" una notevole tipologia di contaminanti, sia chimici che biologici. Si ritiene che la modifica di questi modelli, anche per conformarla a problematiche recenti, quali ad esempio gli OGM, che attualmente sono oggetto di una specifica attività di controllo, sia una esigenza che coinvolgerà, a più livelli, sia le amministrazioni centrali sia gli Assessorati alla sanità ed i laboratori che effettuano il controllo ufficiale. Questa esigenza, già emersa in passato, sarà oggetto di incontri tecnici e di revisione dei sistemi informativi, soprattutto per migliorare i flussi e la raccolta dei dati.
La complessità, purtroppo, delle procedure non permetterà comunque una soluzione in tempi brevi.
Per alcune Amministrazioni, ad es. la Guardia di Finanza e i Laboratori Chimici delle Dogane, non è stato possibile ottenere dettagli sulla tipologia degli alimenti sottoposti a controllo e delle relative irregolarità.

Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello

A cura di:

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

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

Dott. Raffaello Lena (Dirigente Farmacista)

Dott. Gerardo Califano (Dirigente Chimico farmaceutico)

In collaborazione con :

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

Servizi Veterinari delle A.S.L.

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

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale

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

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

Comando Carabinieri per la Sanità – Roma

Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

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

Ministero dell'Economia e delle Finanze

Comando Generale della Guardia di Finanza - Roma

Laboratori Chimici delle Dogane