



# *Ministero della Salute*

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Ufficio 8

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande  
in Italia

Anno 2017



Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione  
Ufficio 8 – Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli

In collaborazione con:

Agenzie Regionali/Provinciali per la Protezione Ambientale  
Aziende Sanitarie Locali  
Aziende Territoriali per la Salute  
Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano  
Comando Carabinieri per la tutela della salute  
Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi  
Istituti Zooprofilattici Sperimentali  
Laboratori di Sanità Pubblica  
Nucleo Anti frode dei Carabinieri  
Posti di ispezione frontaliere  
Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera  
Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

## Sommario

1. INTRODUZIONE .....	5
2. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2017.....	7
Flusso dati.....	8
Risultati dell'attività di campionamento ufficiale .....	10
Analisi delle irregolarità analitiche .....	15
Analisi critica e conclusioni .....	18
3. ATTIVITÀ ISPETTIVA E DI AUDIT - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L. .	22
Controllo ufficiale ispettivo e di audit 2017 - Dati Regionali.....	22
Conclusioni.....	23
4. NAS - ATTIVITA' SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE .....	25
Operazioni ed interventi di rilievo .....	32
Campagna di controllo "Estate tranquilla" .....	37
Altre situazioni di interesse.....	43
5. UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale .....	46
6. POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine animale.....	59
7. UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI-Controlli sugli scambi intracomunitari di prodotti di origine animale.....	73
8. RASFF- Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi .....	82
Problematiche sanitarie per categorie di alimenti.....	88
Allerta riguardanti i prodotti di origine nazionale .....	91
Filiere .....	93
9. MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI.....	94
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità .....	94
10. GUARDIA DI FINANZA- Attività svolta nel settore delle frodi agroalimentari	107
Operazione della Stazione Navale di Civitavecchia .....	109
Operazione del Gruppo di La Spezia.....	109
Operazione "Vintage" .....	109
Operazione "Aristeo" .....	109
11. AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI .....	113
Controlli alle frontiere svolti dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.....	113
Laboratori chimici.....	114
Formazione .....	115
Allerta .....	116
12. GLOSSARIO .....	118
13. APPENDICE .....	119

## 1. INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, 462 recante "misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, 282) per consentire la compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dispone che il Ministero della Salute raccolga i risultati delle analisi effettuate dai laboratori del controllo ufficiale e le informazioni sulle risultanze delle indagini effettuate dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), dal Corpo forestale dello Stato, dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal Corpo della guardia di finanza e dagli organi dell'Amministrazione finanziaria operanti nei posti di dogana.

I dati raccolti vengono trasmessi annualmente al Parlamento, come disposto dall'articolo 8, comma 5 della suddetta legge, integrati con quelli relativi alle attività ispettive effettuate dalle ASL ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 "atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dalle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2017.

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

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;
- le procedure di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

I controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

- esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP);
- ispezioni;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione;
- prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai Laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
- esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

## 2. ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE 2017

Le attività di campionamento e analisi svolte dalle autorità competenti sull'intera filiera agroalimentare ricadono nell'ambito del "Piano di vigilanza e controllo alimenti e bevande" (in seguito Piano), coordinato dal Ministero della salute. L'obiettivo è di verificare la conformità degli alimenti, delle bevande e dei materiali a contatto con alimenti (M.O.C.A.) alle disposizioni dirette a garantire il più elevato livello possibile di protezione della salute umana. Non fanno parte del "Piano di vigilanza e controllo alimenti e bevande" le attività di programmazione previste ai sensi di piani specifici comunitari, con organizzazione centrale e programmazione regionale, quali: il Piano Nazionale Residui di medicinali veterinari, il Piano Nazionale Residui di prodotti fitosanitari, il Piano Nazionale OGM, il Piano Nazionale Additivi, etc.

Al fine di fornire indicazioni utili per la programmazione delle suddette attività a livello regionale, con Intesa Stato Regione del 16 novembre 2016 recante: "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (UE) 882/2004 e 854/2004" sono state definite le frequenze minime per i campionamenti e le analisi dei suddetti prodotti. Nel predetto documento, inoltre, sono contenute ulteriori indicazioni guida per la corretta interpretazione e gestione dei risultati analitici, anche nel caso di nuove tipologie di analisi non previste dalla normativa comunitaria.

Il controllo ufficiale viene svolto in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione e riguarda sia i prodotti italiani o di altra origine, commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti all'estero in un altro Stato dell'Unione europea oppure in un Paese terzo. I campioni prelevati vengono conferiti a Laboratori del controllo ufficiale che operano in conformità alla norma EN ISO/IEC 17025 recante: «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura». L'organismo di accreditamento nazionale, che vigila sull'osservanza e il mantenimento dei suddetti requisiti è ACCREDIA, il quale opera in ottemperanza al Regolamento (CE) 765/2008.

I laboratori ufficiali preposti al controllo analitico si articolano su tre differenti livelli:

- Locale: Laboratori di Sanità Pubblica di ASL/ASP/ATS
- Regionale: Agenzie Regionali/Provinciali per l'Ambiente
- Interregionale: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati dei controlli analitici, effettuati su alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti vengono caricati dai laboratori nel sistema informatico ministeriale NSIS-Alimenti e successivamente sono validati e ufficializzati dalle Regioni. Tale modalità centralizzata di raccolta dati permette l'acquisizione di informazioni sui

campionamenti e le analisi particolarmente dettagliate. Durante ciascun anno di rilevazione il Ministero sottopone a verifiche periodiche i dati analitici, in modo da migliorare il grado di coerenza, accuratezza e precisione delle informazioni inserite. Attraverso le funzionalità messe a disposizione da questo sistema informatico il Ministero può così ottemperare alle richieste della Commissione europea, degli Stati membri o dei Paesi terzi e soddisfare il debito informativo verso l'Agencia europea per la sicurezza alimentare (EFSA). La base dati così ottenuta consente nella fase di elaborazione e rendicontazione un'analisi approfondita dei dati che si può rivelare utile ai fini della riprogrammazione delle attività di controllo ufficiale o per individuare nuovi obiettivi in fase di pianificazione (MANCP).

## **FLUSSO DATI**

Il flusso dati che viene si viene a generare deriva da una serie di attività ufficiali svolte in momenti differenti dai diversi organi preposti al controllo analitico ufficiale. Schematicamente, nell'ambito della Vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande, si possono individuare le seguenti fasi:

- Campionamento dei prodotti (alimenti, materiali a contatto, bevande), svolto dalle autorità sanitarie locali (ASL, ASP e ATS);
- Analisi dei campioni prelevati da parte dei Laboratori ufficiali;
- Codifica e trasmissione dei dati sui campioni e le analisi mediante il sistema informatico NSIS-Alimenti-VIG a cura dei laboratori ufficiali;
- Validazione dei dati da parte delle Regioni e Province Autonome
- Raccolta, verifica e rendicontazione dei dati a cura del Ministero

## **Base dati**

### **Macrocategorie dei prodotti alimentari**

Per definire le macrocategorie degli alimenti oggetto di campionamento si sono utilizzati i criteri seguiti da EFSA per la costruzione dell'anagrafica delle matrici alimentari (Foodex). I prodotti alimentari sono stati separati in quattro principali macrocategorie (ad es. alimenti di origine animale, vegetale, etc), all'interno delle quali si collocano le diverse classi di alimenti accomunati tra di loro da talune caratteristiche simili come ad es.: l'origine, la composizione chimico fisica, la fascia di popolazione di destinazione, etc. Di seguito si riporta la categorizzazione delle matrici:

#### **1. Alimenti di origine animale**

- Carne e prodotti a base di carne
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Latte e prodotti a base di latte
- Uova e prodotti a base di uova



## **2. Alimenti di origine vegetale**

- Cereali e prodotti a base di cereali
- Verdura e prodotti a base di vegetali (compresi i funghi)
- Radici e tuberi
- Legumi, noci e semi oleosi
- Frutta e prodotti a base di frutta

## **3. Bevande**

- Succhi di frutta e verdura
- Bevande analcoliche (tranne bevande a base di latte)
- Bevande alcoliche
- Acqua potabile (acqua senza alcun additivo ad eccezione di anidride carbonica; incluso il ghiaccio)

## **4. Altri prodotti alimentari**

- Zucchero e prodotti di pasticceria
- Grassi e oli animali e vegetali
- Erbe, spezie e condimenti
- Alimenti per neonati e prima infanzia
- Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare
- Alimenti composti (compresi i surgelati)
- Snack, dolci e altri alimenti

## **Materiali a contatto (MOCA)**

Al fine di poter raccogliere e rendicontare i risultati delle analisi sui M.O.C.A il Ministero ha predisposto un sistema nazionale di codifica per tale tipologia di prodotti, denominato FOODEX-MOCA, in analogia a quello di EFSA sulle matrici alimentari.

## **Parametri analitici**

I parametri analitici sono stati raggruppati secondo le modalità seguite da EFSA per la costruzione della relativa anagrafica (Param). Di seguito sono elencate le categorie di parametri:

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1) Additivi              | 8) Microrganismi            |
| 2) Allergeni             | 9) Nutrienti                |
| 3) Ammine biogene        | 10) Radioattività e isotopi |
| 4) Aromi                 | 11) Residui di pesticidi    |
| 5) Contaminanti organici | 12) Tossine                 |
| 6) Elementi chimici      | 13) Altro                   |
| 7) Farmaci veterinari    |                             |

## RISULTATI DELL'ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE

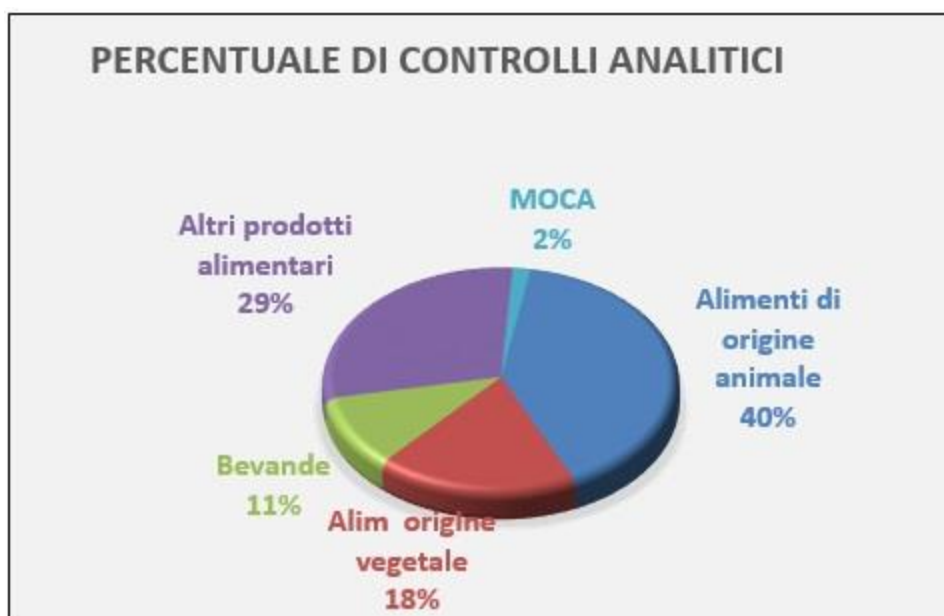
Nel corso del 2017 sono stati prelevati n. 47.804 campioni ufficiali di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti. Su ciascun campione sono state effettuate in media n. 2,48 determinazioni analitiche per un totale complessivo di n.118.550 analisi.

I grafici e le tabelle di seguito riportate illustrano nel dettaglio i risultati dei controlli analitici ufficiali svolti dalle autorità competenti lungo la filiera agroalimentare

### Ripartizione dei controlli analitici

Raggruppando i campioni in macrocategorie, come nel grafico sottostante, si osserva che la percentuale più alta di analisi, pari al 40%, ha riguardato gli alimenti di origine animale, il 29% la macrocategoria "altri prodotti alimentari", mentre il 18% gli alimenti di origine vegetale. Percentuali più basse si riscontrano nelle bevande (11%) e nei MOCA (2%). Le analisi previste nell'ambito dei piani regionali di controllo ufficiale non comprendono la ricerca di OGM, di farmaci veterinari e prodotti fitosanitari, di additivi, conservanti e sostanze aromatizzanti che rientrano in specifici Piani Nazionali di controllo ufficiale.

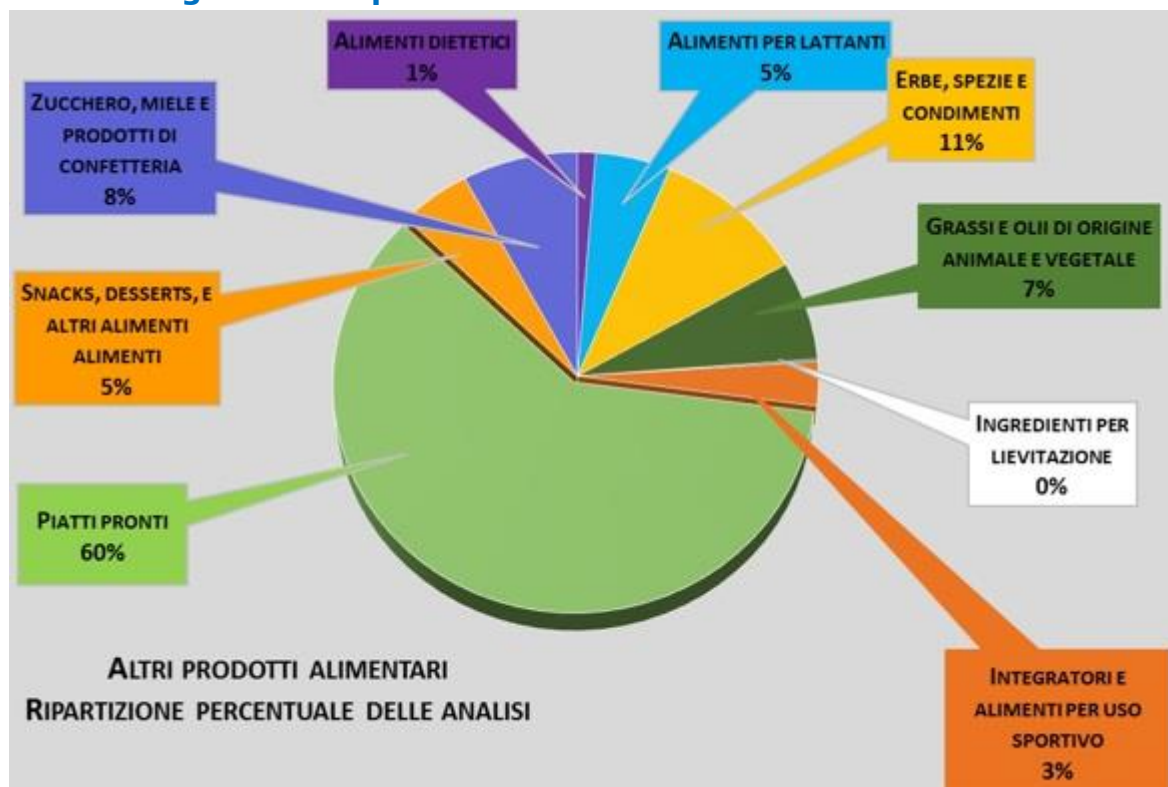
### Grafico 3.1 – Controlli analitici per tipologia di matrice



La macrocategoria "altri prodotti alimentari", ove si concentra circa un terzo del controllo analitico totale, è costituita da un'ampia gamma di prodotti alimentari, completamente differenti per composizione e caratteristiche chimico fisiche. I piani di controllo ufficiale regionali stabiliscono diverse frequenze di campionamento e specifiche determinazioni analitiche a seconda del profilo di rischio dell'operatore e della tipologia di alimento. Considerando quindi la destinazione d'uso, le fasce di popolazione a cui

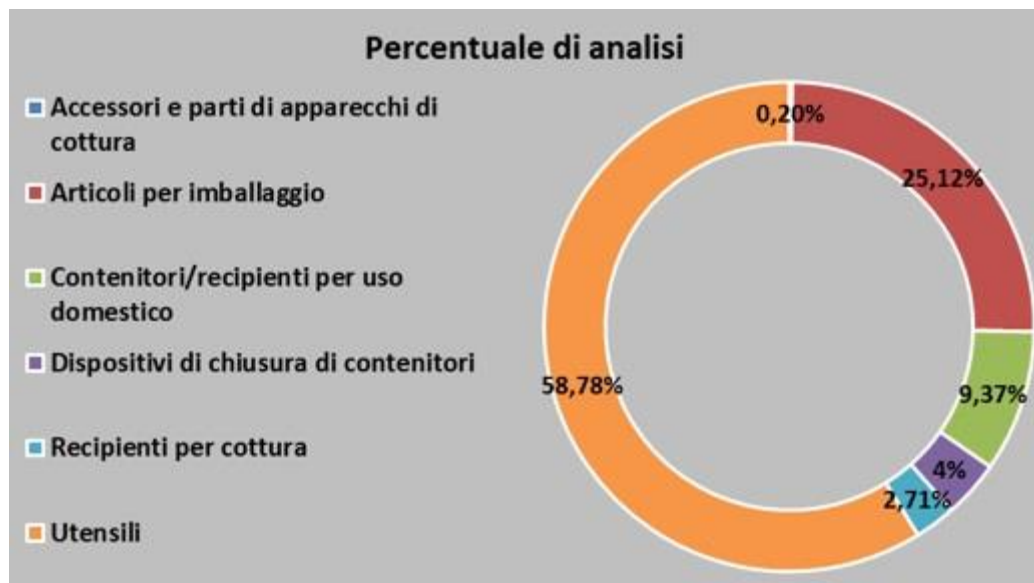
sono destinati i prodotti alimentari, le caratteristiche merceologiche di composizione e le modalità con cui sono raggruppati nell'anagrafica FOODEX di EFSA, si è ritenuto opportuno suddividere gli alimenti della suddetta macrocategoria in ulteriori raggruppamenti, in modo da acquisire ulteriori e più dettagliate informazioni sugli esiti del controllo analitico. La macrocategoria "altri prodotti alimentari" è stata quindi suddivisa nelle seguenti classi di alimenti: alimenti dietetici, ovvero destinati a consumatori con particolari necessità nutrizionali (ad es.: alimenti ai fini medici speciali, alimenti per celiaci, diabetici, etc), alimenti per lattanti e bambini, integratori alimentari ed alimenti per uso sportivo, piatti pronti, snack e dessert (ad es.: gelati, granite sorbetti, patatine, pop corn, etc), zucchero, miele e prodotti di confetteria, grassi e oli animali e vegetali, erbe, spezie e condimenti, ed , infine, ingredienti per la lievitazione. Il grafico sottostante illustra la distribuzione percentuale del controllo analitico per classe di alimento.

**Grafico 3.2 - Ripartizione percentuale delle analisi nell'ambito della macrocategoria "altri prodotti alimentari"**



Se si considera il profilo di rischio degli operatori, non sorprende l'elevato numero di ricerche analitiche richieste per talune tipologie di alimenti, come i piatti pronti, che sono destinati al consumo tal quali, senza subire ulteriori trattamenti di trasformazione e conservazione. Come si evince dal grafico le ricerche analitiche effettuate sui piatti pronti sono pari al 60%, mentre, rispetto al totale delle analisi nazionali rappresentano il 17,52%.

### Grafico 3.3 - Ripartizione percentuale delle analisi svolte sulla macrocategoria dei MOCA



I campioni di materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (MOCA) comprendono sia oggetti di uso abitudinario domestico che i materiali utilizzati nell'industria alimentare durante i processi di lavorazione, stoccaggio e trasporto. L'anagrafica dei MOCA si basa su un sistema di codifica nazionale, che combina i materiali di cui i MOCA sono fabbricati con la differente destinazione d'uso degli oggetti o degli articoli sottoposti a campionamento ufficiale. Lo scopo è di fornire informazioni di maggior dettaglio possibile sulle matrici analizzate. Dal grafico soprastante, riguardante la ripartizione delle analisi svolte nelle varie tipologie di materiali a contatto (MOCA), la percentuale più elevata di ricerche analitiche, pari al 58,78% , ha interessato gli oggetti ed utensili che si utilizzano in cucina, fabbricati prevalentemente in materiale plastico, in metallo e leghe in acciaio, in ceramica e vetro (ad esempio forchette, cucchiari, mestoli, coltelli, piatti, scodelle, tazzine, etc.). Sugli articoli per l'imballaggio e il confezionamento di alimenti, a cui appartengono ad esempio i cartoni, cartoni accoppiati, le vaschette, i sacchetti di carta, il tetrapack, le scatolette di latta, le cassette per ortofrutticoli, etc, è stato effettuato il 25,12 % delle analisi che si sono concentrate prevalentemente sugli imballaggi in plastica, cartone e laminato-cartone. Infine il 9% delle ricerche analitiche sui MOCA ha interessato i contenitori per la conservazione domestica in materiale plastico, ceramica e vetro, mentre sui dispositivi per la chiusura dei contenitori in plastica, gomma e siliconi è stato effettuato il 4% delle analisi della macrocategoria MOCA. A seguire le tabelle che mostrano le tipologie di ricerche analitiche per matrice/classe di alimento.

**Tabella 1 Analisi su matrici di origine animale**

Analiti	Alimenti di origine animale					Totale
	Carni e prodotti	Latte e prodotti lattiero caseari	Pesce e prodotti ittici	Uova e ovoprodotti	Sottoprodotti	
Allergeni	523	14	43	0	0	580
Ammine biogene	5	0	862	0	0	867
Contaminanti organici	1117	1339	1245	992	0	4693
Elementi chimici	659	233	3399	0	0	4291
Farmaci veterinari	1387	233	144	211	126	2101
Microrganismi	13187	13373	6681	674	0	33915
Nutrienti	1	1	0	3	0	5
Radioattività ed isotopi	2	0	0	0	0	2
Residui di pesticidi	201	20	6	39	21	287
Tossine	11	74	1067	0	0	1152
<b>Totale complessivo</b>	<b>17093</b>	<b>15287</b>	<b>13447</b>	<b>1919</b>	<b>147</b>	<b>47893</b>

**Tabella 2 Analisi su matrici di origine vegetale**

Analiti	Alimenti di origine vegetale					Totale
	Cereali e prodotti derivati	Frutta e prodotti a base di frutta	Vegetali prodotti derivati	Legumi noci e altri semi oleosi	Germogli	
Allergeni	654	5	18	1	0	678
Ammine biogene	0	0	0	0	0	0
Contaminanti organici	105	1229	468	0	0	1802
Elementi chimici	736	1423	2870	2	0	5031
Farmaci veterinari	0	0	0	0	0	0
Microrganismi	7965	1278	4709	9	63	14024
Nutrienti (con allergeni)	0	0	22	0	0	22
Tossine	108	0	19	0	0	127
Radioattività e isotopi	0	0	5	0	0	5
Residui di pesticidi	54	0	0	0	0	54
<b>Totale complessivo</b>	<b>9622</b>	<b>3935</b>	<b>8111</b>	<b>12</b>	<b>63</b>	<b>21743</b>

**Tabella 3** Analisi su matrici di origine e composizione diversa dalle precedenti

Analiti	Altri prodotti alimentari									Totale
	Alimenti dietetici	Alimenti per lattanti e bambini	Erbe, spezie e condimenti	Grassi e oli di origine animale e vegetale	Ingredienti per lievitazione	Integratori ed alimenti per uso sportivo	Piatti pronti	Snacks, desserts, e altri alimenti	Zucchero, miele e prodotti di confetteria	
Allergeni	136	111	127	1	1	12	243	26	3	660
Ammine biogene	0	0	0	0	0	0	49	0	0	49
Contaminanti organici	3	236	65	1737	0	35	81	44	114	2315
Elementi chimici	164	202	405	207	12	629	292	2	120	2033
Farmaci veterinari	0	0	0	126	0	0	1	0	1520	1647
Microrganismi	125	1213	2991	340	39	398	20061	1579	801	27547
Nutrienti	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10
Radioattività ed isotopi	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
Residui di pesticidi	0	0	0	21	0	0	13	5	135	174
Tossine	0	1	6	2	0	0	35	12	3	59
<b>Totale complessivo</b>	<b>428</b>	<b>1763</b>	<b>3594</b>	<b>2434</b>	<b>52</b>	<b>1084</b>	<b>20775</b>	<b>1668</b>	<b>2706</b>	<b>34504</b>

**Tabella 4** Analisi su bevande

Analiti	Bevande				Totale
	Acqua	Bevande analcoliche	Bevande alcoliche	Succhi di frutta e verdura	
Allergeni	0	3	0	6	9
Ammine biogene	0	0	0	0	0
Contaminanti organici	1389	0	67	0	1456
Elementi chimici	2969	51	1171	341	4532
Farmaci veterinari	78	0	0	0	78
Microrganismi	4263	140	2	625	5030
Residui di pesticidi	1163	0	0	0	1163
Nutrienti	38	76	0	0	114
Tossine	0	0	0	2	2
<b>Totale complessivo</b>	<b>9900</b>	<b>270</b>	<b>1240</b>	<b>974</b>	<b>12384</b>

**Tabella 5** Analisi sui materiali destinati al contatto con alimenti (M.O.C.A)

Analiti	MOCA					Totale
	Contenitori e recipienti uso domestico	Recipienti per cottura	Utensili e articoli per la tavola e la cucina	Articoli per imballaggio	Tappi coperchi capsule e dispositivi di chiusura dei contenitori	
Ammine biogene	0	0	4	1	0	5
Contaminanti organici	29	8	133	166	26	362
Elementi chimici	161	47	1054	342	51	1659
<b>Totale complessivo</b>	<b>190</b>	<b>55</b>	<b>1191</b>	<b>509</b>	<b>77</b>	<b>2026</b>

## ANALISI DELLE IRREGOLARITÀ ANALITICHE

Dei 118.550 controlli analitici effettuati nel 2017, sono risultati irregolari circa lo 0,88%. Le non conformità si concentrano prevalentemente nelle "carni e prodotti a base di carne" e nei "prodotti lattiero caseari" e sono principalmente di tipo microbiologico.

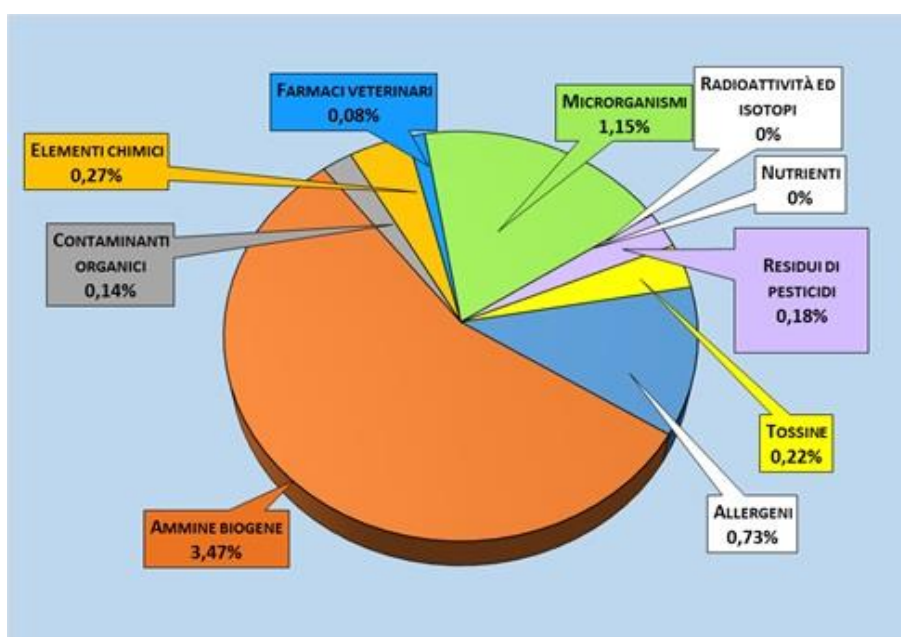
### Analisi non conformi per tipologia di analita

La tabella e il grafico sottostanti illustrano le irregolarità riscontrate per tipologia di parametro ricercato.

**Tabella 6 – Non conformità riscontrate**

Tipologia di analita	Esami effettuati	Esiti "non conformi"	% non conformità
Allergeni	1.927	14	0,73%
Ammine biogene	921	32	3,47%
Contaminanti organici	10.628	15	0,14%
Elementi chimici	17.546	48	0,27%
Farmaci veterinari	3.826	3	0,08%
Microrganismi	80.516	926	1,15%
Nutrienti	151	-	0,00%
Radioattività ed isotopi	17	-	0,00%
Residui di pesticidi	1.678	3	0,18%
Tossine	1.340	3	0,22%
Totale	118.550	1.044	0,88%

**Grafico 4– Non conformità riscontrate**



Le tabelle sottostanti illustrano le analisi irregolari per matrice/classe di alimento.

**Tabella 7 Non conformità per matrici di origine animale**

Analiti	Alimenti di origine animale					Totale
	Carni e prodotti derivati	Latte e prodotti lattiero caseari	Pesce e prodotti ittici	Uova e ovoprodotti	Sottoprodotti di origine animale	
Allergeni	3	0	0	0	0	3
Ammine biogene	0	0	32	0	0	32
Contaminanti organici	0	0	0	0	0	0
Elementi chimici	0	0	38	0	0	38
Farmaci veterinari	1	2	0	0	0	3
Microrganismi	329	295	73	0	0	697
Nutrienti	0	0	0	0	0	0
Radioattività ed isotopi	0	0	0	0	0	0
Residui di pesticidi	0	0	0	0	0	0
Tossine	0	0	1	0	0	1
<b>Totale complessivo</b>	<b>333</b>	<b>297</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>774</b>

**Tabella 8 Non conformità per matrici di origine vegetale**

Analiti	Alimenti di origine vegetale					Totale
	Vegetali e prodotti derivati	Cereali e prodotti derivati	Frutta e prodotti a base di frutta	Legumi noci e altri semi oleosi	Germogli	
Allergeni	0	7	0	0	0	7
Ammine biogene	0	0	0	0	0	0
Contaminanti organici	0	0	0	0	0	0
Elementi chimici	0	1	1	0	0	2
Farmaci veterinari	0	0	0	0	0	0
Microrganismi	10	26	4	9	1	41
Nutrienti	0	0	0	0	0	0
Radioattività ed isotopi	0	0	0	0	0	0
Residui di pesticidi	0	1	0	0	0	1
Tossine	1	0	0	0	0	1
<b>Totale</b>	<b>11</b>	<b>35</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>52</b>



Tabella 9 Non conformità per bevande

Analiti	Bevande				Totale
	Acqua	Bevande analcoliche	Bevande alcoliche	Succhi di frutta e verdura	
Contaminanti organici	1	0	0	0	1
Microrganismi	9	0	0	2	11
<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>

Tabella 10 non conformità sui materiali destinati al contatto con alimenti (M.O.C.A)

Analiti	MOCA					Totale
	Contenitori e recipienti per uso domestico	Recipienti per cottura	Utensili e articoli per la tavola e la cucina	Articoli per imballaggio	Tappi coperchi capsule e dispositivi di chiusura dei contenitori	
Elementi chimici	0	0	4	0	1	5

Tabella 11 non conformità su matrici di origine e composizione diversa dalle precedenti

Analiti	Altri alimenti									Totale
	Alimenti dietetici	Alimenti per lattanti	Erbe, spezie e condimenti	Grassi e olii di origine animale e vegetale	Ingredienti per lievitazione	Integratori e alimenti per uso sportivo	Piatti pronti	Snacks, desserts, e altri alimenti	Zucchero miele e prodotti di confetteria	
Allergeni	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
Ammine biogene	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Contaminanti organici	0	0	0	14	0	0	0	0	0	14
Elementi chimici	0	0	2	0	0	0	1	0	0	3
Farmaci veterinari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Microrganismi	0	1	3	0	0	0	170	3	0	177
Nutrienti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Radioattività ed isotopi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Residui di pesticidi	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Tossine	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>178</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>201</b>

## ANALISI CRITICA E CONCLUSIONI

Durante il 2017 il numero dei campioni prelevati dalle autorità competenti risulta incrementato di circa il 19,67% (n. 47.804 campioni del 2017 contro i n. 39.944 del 2016); dal momento che la media di determinazioni per campione non ha subito sostanziali modificazioni rispetto al 2016, anche il numero di analisi effettuate risulta aumentato e pari a 118.550. La percentuale di non conformità sul totale delle analisi effettuate mostra un lieve decremento (dallo 0,94% del 2016 allo 0,88% del 2017). Questo risultato potrebbe essere correlato all'entrata in vigore delle linee guida sul controllo ufficiale, ai sensi dei Regolamenti 882 e 854 del 2004, che stabiliscono, per ciascuna Regione o Provincia autonoma, la frequenza minima di controlli analitici da effettuare lungo l'intera filiera alimentare, dalla produzione primaria alla distribuzione e commercializzazione. Il suddetto documento prevede che la frequenza dei controlli analitici ufficiali venga fissata sulla base di un'effettiva valutazione del rischio che deve tenere conto di tutti gli aspetti che possono incidere direttamente ed indirettamente sulla sicurezza alimentare. L'individuazione dei settori più critici della filiera agroalimentare, ove concentrare le attività di verifica, consente una notevole riduzione dei costi e un migliore utilizzo delle risorse, garantendo pertanto una maggiore efficienza del controllo ufficiale.

### **Analisi per ricerca di microrganismi**

Nel 2017 su n.118.550 determinazioni analitiche complessive il 67,91% ha interessato sia i batteri patogeni che i germi "indicatori di igiene", la cui elevata presenza nelle derrate alimentari può essere legata alla scarsa efficacia o alla mancata osservanza delle procedure messe in atto dagli operatori per garantire l'igiene durante la produzione e la lavorazione. Le determinazioni analitiche sono state 80.516 di cui 1,15% irregolari. Tra i batteri patogeni la percentuale più elevata di non conformità ha riguardato il genere *E. coli* (51,40%), incluso il gruppo degli *E. coli STEC*, seguito dal genere *Salmonella* (38,2%) e da *L. monocytogenes* (20,41%). Per quanto concerne i microrganismi indicatori di igiene, la maggior parte delle irregolarità hanno riguardato il genere *Staphylococcus* (11,44%).

### **Analisi per la ricerca di sostanze chimiche**

La maggior parte delle ricerche analitiche per elementi chimici ha interessato i metalli pesanti (Al, Cd, Hg, Pb, Cu, Sb, etc.), con n. 14.484 analisi di cui lo 0,52% irregolari. A queste determinazioni seguono, in ordine decrescente, le ricerche per contaminanti di natura organica, con n. 10.628 accertamenti analitici richiesti, di cui lo 0,14% non conformi e farmaci veterinari, con n. 3.826 determinazioni analitiche e il 3% di irregolarità. Nonostante il numero di analisi richieste per le ammine biogene siano inferiori, se confrontate con le suddette classi di analiti, la percentuale di irregolarità è superiore e pari al 3,47%.

Nessuna non conformità è stata riscontrata per radionuclidi gamma emettitori mentre, per quanto riguarda le tossine e residui di pesticidi, le irregolarità sono state, rispettivamente, dello 0,22% e 0,18%. E' importante sottolineare che le analisi svolte per la ricerca dei pesticidi nell'ambito del piano nazionale di controllo ufficiale rappresentano solo una parte delle analisi totali nazionali. Quindi, per avere un quadro completo delle irregolarità relative ai prodotti fitosanitari, occorre anche esaminare i risultati dello specifico Piano Nazionale di controllo, a cui si rimanda per eventuali e ulteriori approfondimenti.

Se si considerano le irregolarità per tipologia di analita, tende a rimanere alta la percentuale di non conformità per le ammine biogene che presentano il 3,47% di irregolarità e gli allergeni con lo 0,73%

### **Non conformità nei prodotti alimentari**

Dall'esame delle tabelle 7-8-9-11 in tutte le matrici alimentari tendono a prevalere le irregolarità di tipo microbiologico. Negli alimenti di origine animale e nei piatti pronti tali irregolarità hanno rappresentato rispettivamente il 90,05% e il 88,05% delle analisi irregolari totali, mentre nei prodotti di origine vegetale il 78,84%. Le analisi irregolari per gli elementi chimici e le ammine biogene si riscontrano prevalentemente nel settore del pesce e prodotti ittici dove sul totale delle irregolarità rappresentano, rispettivamente, il 4,90% e il 4,13%.

Le irregolarità per allergeni sono state riscontrate prevalentemente nei prodotti di origine animale e vegetale e nei piatti pronti.

### **Non conformità nei materiali a contatto (MOCA)**

Dall'esame delle tabelle le non conformità per la suddetta macrocategoria hanno riguardato soprattutto gli utensili da cucina. Le non conformità sono consistite prevalentemente in migrazioni dai MOCA di nichel, manganese, cromo e migrazioni globali. Non sono stati interessati da irregolarità i materiali e gli articoli per imballaggio, i contenitori e recipienti per uso domestico e i recipienti per la cottura degli alimenti.

### **Azioni correttive e di miglioramento**

Con l'Intesa Stato-Regioni del 3/11/2016, al fine di migliorare la qualità e l'efficienza del sistema nazionale dei controlli ufficiali, sono stati stabiliti i criteri da soddisfare ai fini dei LEA per l'esecuzione dei controlli analitici da parte delle regioni.

Notevoli sono state le migliorie apportate al sistema informatico di raccolta dati, sia al fine di adeguarlo al nuovo standard richiesto da EFSA (standard sample description - SSD2) sia per consentire l'accesso esclusivamente a dati privi di errori.

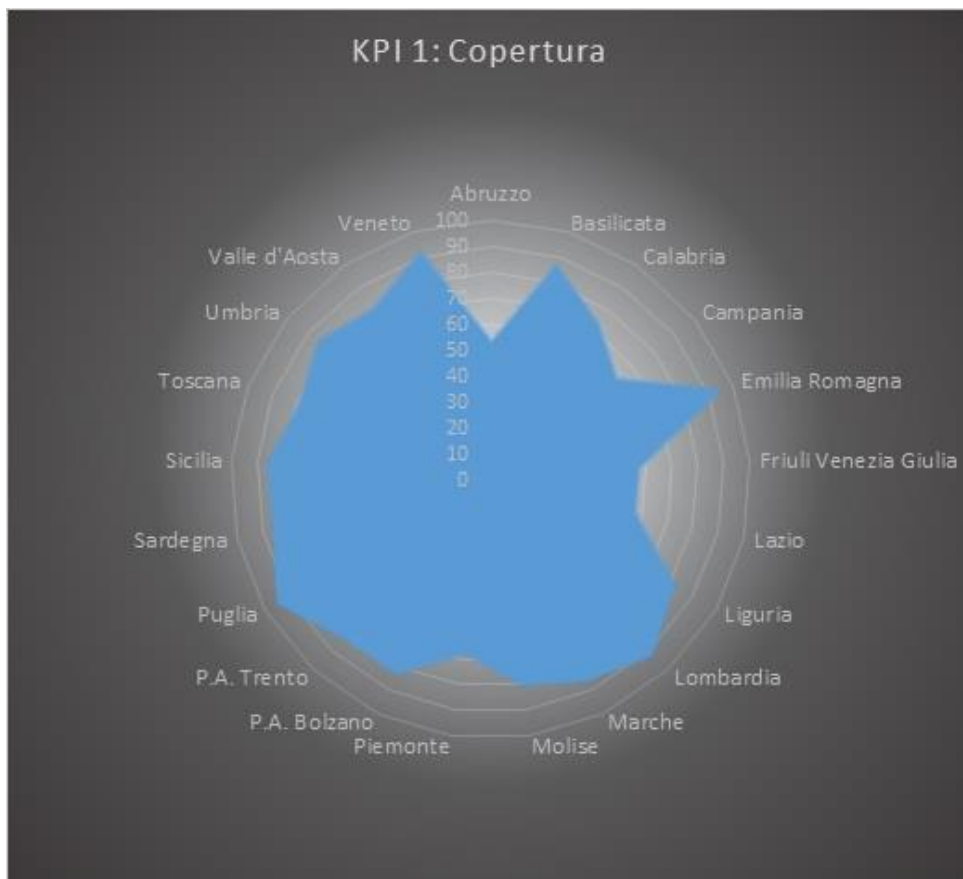
Nel 2018 (dati 2017) inoltre è stato avviato un progetto sperimentale per la valutazione della qualità delle informazioni su campionamenti e dati analitici, trasmesse dai

Laboratori ufficiali. Tale sperimentazione prende ispirazione da un progetto dell'EFSA sulla qualità dei dati ed ha consentito, mediante l'utilizzo di indicatori di performance, di mettere in evidenza alcune differenze sia legate al territorio sia legate ad alcune consuetudini della catena di trasmissione delle informazioni che inizia con il prelievo del campione e termina con la validazione regionale.

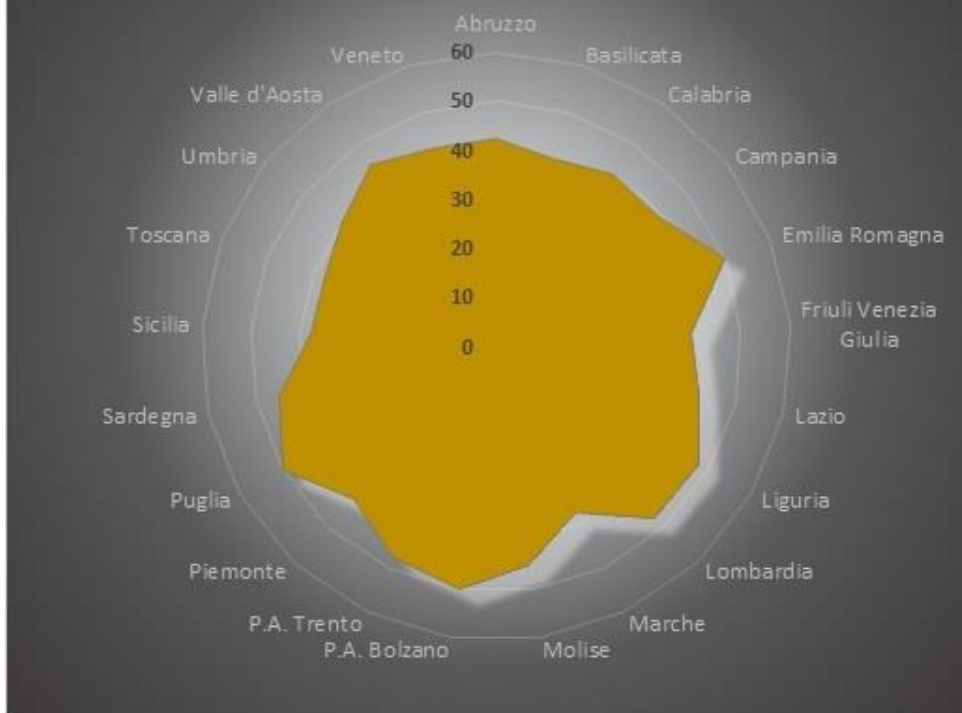
Gli indicatori sperimentali applicati ai dati analitici 2017 sono due:

- KPI 1: indicatore di copertura (c. matrici campionate, c. parametri analitici ricercati e c. popolazione)
- KPI 4: indicatore di tempestività (t. nel trasmettere il campione prelevato e le informazioni annesse, t. nell'effettuare le analisi, t. nel trasmettere le informazioni in banca dati ).

I grafici che seguono mostrano un confronto tra Regioni e Province autonome per i due indicatori di qualità.



## KPI 4: Tempestività



### **3. ATTIVITÀ ISPETTIVA E DI AUDIT - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.**

La rendicontazione dell'attività ispettiva e di audit ha riguardato:

- *produttori primari*: che svolgono soltanto attività di produzione primaria e che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);
- *Stabilimenti ed attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004*;
- *stabilimenti del settore degli alimenti di origine animale riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004*.

Nell'allegato 9 delle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004, vengono riportate le tabelle di rendicontazione dei controlli ufficiali nelle quali vengono registrate le attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari. In particolare sono specificate tutte le attività produttive degli stabilimenti, il loro numero, il numero di stabilimenti ispezionati per attività produttiva, il numero di ispezioni per ogni attività produttiva, il numero di stabilimenti con rapporto finale di una non conformità per attività produttiva, il numero di sanzioni, il numero di notizie di reato, il numero di sequestri ed infine il numero di provvedimenti (articolo 54, paragrafo 2 del regolamento (CE) 882/2004.

#### **CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO E DI AUDIT 2017 - DATI REGIONALI**

Tutte le Regioni hanno fornito i dati dell'attività ispettiva e di audit svolta dai Servizi Veterinari e dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L. Si è comunque rilevato che alcune Regioni hanno comunicato i dati in modo non omogeneo.

Nel complesso, il sistema di controlli ufficiali effettuati riferiti a tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, è risultato adeguato ai fini del conseguimento degli obiettivi di cui al Reg. (CE) 882/2004 ed all'art. 17 del Reg. (CE) 178/2002.

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito il riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2017 (Tabella A).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., come riportato nella suddetta tabella A, hanno complessivamente controllato 176.217 stabilimenti, dei quali 39.598 (pari al 22,59%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Complessivamente sono state effettuate 490.904 ispezioni.

**Tabella A – dati anno 2017- registro annuale delle attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari**

Regione	Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
		Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
ABRUZZO	21.453	4.582	9.036	699	118	119	58
BASILICATA	20.136	2.752	4.054	380	119	119	76
BOLZANO	24.544	742	1.722	72	190	424	51
CALABRIA	27.476	6.286	9.236	1.606	193	193	133
CAMPANIA	173.207	25.700	45.380	4.330	329	329	32
EMILIA ROMAGNA	82.741	20.275	215.172	6.378	598	640	229
FRIULI	1.632	646	5.703	236	75	77	71
LAZIO	99.150	9.873	24.057	1.994	179	182	28
LIGURIA	30.610	3.599	7.665	1.568	127	128	103
LOMBARDIA	139.930	21.884	27.806	7.397	149	156	62
MARCHE	31.337	4.407	7.374	908	58	58	37
MOLISE	6.023	1.151	1.325	386	32	32	23
PIEMONTE	73.149	14.425	16.213	1.039	497	507	19
PUGLIA	75.084	11.287	16.998	1.500	365	367	191
SARDEGNA	32.840	12.024	18.700	1.348	152	152	62
SICILIA	117.524	11.032	16.605	1.856	103	103	69
TOSCANA	54.487	6.484	10.982	3.750	204	224	122
TRENTO	25.216	2.238	2.890	159	63	61	43
UMBRIA	18.460	3.222	5.329	612	43	48	26
VALLE D'AOSTA	516	721	939	1	70	70	1
VENETO	137.047	12.887	43.718	3.379	880	1.304	415
<b>TOTALE</b>	<b>1.192.561</b>	<b>176.217</b>	<b>490.904</b>	<b>39598</b>	<b>4544</b>	<b>5293</b>	<b>1851</b>

Le attività di controllo hanno interessato prevalentemente la ristorazione pubblica (57.974), il commercio al dettaglio di alimenti e bevande (38.245), la ristorazione collettiva (14.960) e la lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi all'esercizio di vendita, contigui o meno ad essi (14.232).

Le attività produttive con un maggior numero di relazioni di non conformità sono state: la ristorazione pubblica (14.032), il commercio al dettaglio di alimenti e bevande (6.027), la ristorazione collettiva (3.190), e la lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi all'esercizio di vendita, contigui o meno ad essi (2.252).

## CONCLUSIONI

Le attività di controllo ufficiale sono state finalizzate principalmente alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale.

La rendicontazione sui dati dei controlli ufficiali relativi all'anno 2017 rappresenta il primo anno di applicazione della nuova modulistica approvata con le nuove linee guida sul Reg. (CE) 854 – 882/2004 che va a sostituire, per prodotti di origine animale, la tabella A prevista dalle linee guida sul Reg. (CE) 882 del 2007 e per gli altri prodotti il modello A del DPR 31 luglio 1995.

Tutte le regioni hanno trasmesso le tabelle compilate ad eccezione della regione Valle d'Aosta che ha inviato solo i dati della tabella A relativi al registro annuale delle attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari. La regione ha motivato la mancata rendicontazione di cui alle tabelle B e C (attività di dettaglio sulle attività di ispezione e di audit) con la non disponibilità di un sistema informativo adeguato alle nuove esigenze di raccolta dati.

Non tutte le regioni hanno computato in maniera univoca e omogenea le variabili considerate nelle tabelle. Ad esempio, per quanto riguarda il numero delle attività produttive oggetto di controllo, riportato nelle tabelle B e C disponibili in [appendice](#), alcune regioni hanno riportato il medesimo numero in entrambe e tabelle.

Nel complesso, il sistema di controlli ufficiali effettuati riferiti a tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, sono risultati adeguati ai fini del conseguimento degli obiettivi di cui al Reg. (CE) 882/2004 ed all'art. 17 del Reg. (CE) 178/2002.



## 4. NAS - ATTIVITA' SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nell'anno 2017 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 50.201 controlli, di cui 30.311 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 60 % delle ispezioni totali.

**Tabella 4.1- prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI**

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	626	142
Alimenti Dietetici	294	58
Alimenti vari	4.194	754
Carni ed Allevamenti	4.238	717
Conserven Alimentari	376	93
Farine, Pane e Pasta	3.463	225
Latte e Derivati	1.247	210
Olii Grassi	996	112
Prodotti Ittici	1.990	281
Prodotti Fitosanitari	553	18
Ristorazione	11.211	200
Vini ed Alcolici	1.123	137
<b>Totale</b>	<b>30.311</b>	<b>2.947</b>

**Figura 4.1 (ispezioni nei settori del PNI)**

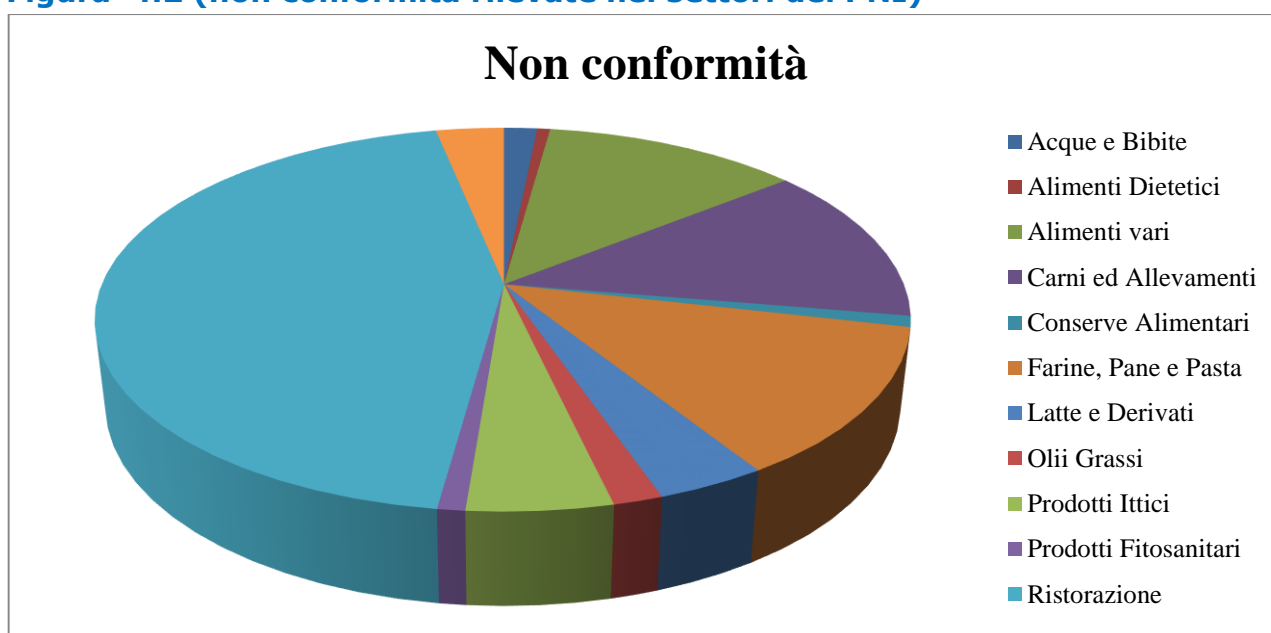


Le verifiche hanno consentito di riscontrare 11.470 non conformità, pari al 38% dei controlli compiuti.

**Tabella 4.2 (prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI)**

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	626	180	29%
Alimenti Dietetici	294	70	24%
Alimenti vari	4.194	1.387	33%
Carni ed Allevamenti	4.238	1.533	36%
Conserven Alimentari	376	106	28%
Farine, Pane e Pasta	3.463	1.433	41%
Latte e Derivati	1.247	423	34%
Olii Grassi	996	190	19%
Prodotti Ittici	1.990	556	28%
Prodotti Fitosanitari	553	106	19%
Ristorazione	11.211	5.118	46%
Vini ed Alcolici	1.123	368	33%
<b>Totale</b>	<b>30.311</b>	<b>11.470</b>	<b>38%</b>

**Figura 4.2 (non conformità rilevate nei settori del PNI)**



L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (46%), delle farine, pane e pasta (41%) e quello delle carni ed allevamenti (36%);
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 9.465 operatori del settore all'Autorità amministrativa e 1.333 all'Autorità giudiziaria, nonché di procedere all'arresto di 16 persone. Sono state, altresì:

- elevate 15.435 sanzioni amministrative, per un valore di € 14.381.668;
- contestate 2.384 sanzioni di natura penale;
- poste sotto sequestro:
  - 6.887.226 confezioni e 12.408.350 kg/litri di alimenti;
  - 29.448 confezioni e 190.600 kg/litri di fitosanitari;
- chiuse/sequestrate 1.111 strutture,  
per un valore totale pari ad oltre € 486 mln.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
  - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 27% delle violazioni rilevate;
  - frode in commercio, adulterazione e contraffazione di alimenti, per il 25% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
  - le carenze igienico strutturali, per il 67 % degli illeciti contestati;
  - l'irregolare etichettatura, per il 10 % degli illeciti contestati.

**Tabella 4.3 (prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori)**

Descrizione	Persone		Arresta te	Sanzioni			Sequestri valore
	amm.	penal		penali	amm.v	Valore	
Acque e Bibite	144	31	0	42	209	179.882	12.160.147
Alimenti	53	9	0	17	82	133.328	1.107.167
Alimenti vari	1.119	138	0	236	1.862	2.041.844	101.190.140
Carni ed	1.118	286	13	693	1.995	2.540.163	108.380.942
Conserve	87	18	0	30	132	114.788	16.510.025
Farine, Pane e	1.278	104	1	157	1.976	1.502.204	54.284.862
Latte e Derivati	355	59	0	106	549	608.052	22.778.020
Olii Grassi	147	35	0	68	245	146.055	12.578.426
Prodotti Ittici	424	126	0	208	649	549.413	8.488.735
Prodotti	78	6	0	12	108	290.055	3.231.457
Ristorazione	4.424	431	2	613	7.277	5.933.653	128.309.659
Vini ed Alcolici	238	90	0	202	351	342.231	16.996.045
<b>Totale</b>	<b>9.465</b>	<b>1.333</b>	<b>16</b>	<b>2.384</b>	<b>15.43</b>	<b>14.381.668</b>	<b>486.015.62</b>

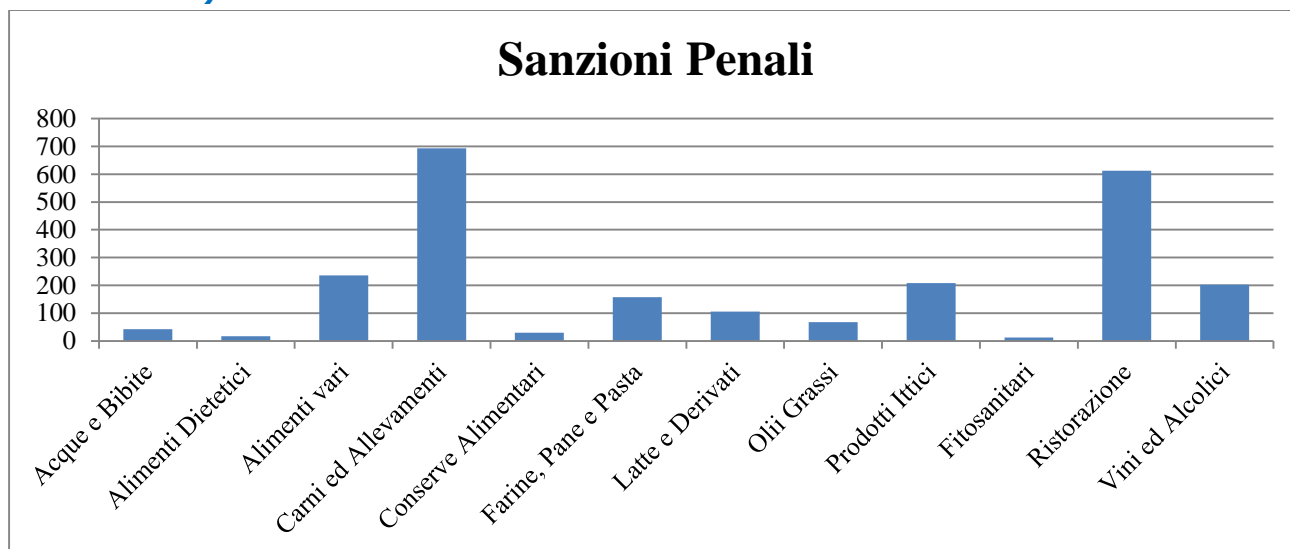
<b>Alimenti sequestrati:</b>	<b>Kg/litri</b>	<b>Conf.</b>
	12.408.350	6.887.226

<b>Prodotti fitosanitari sequestrati:</b>		
	190.600	29.448

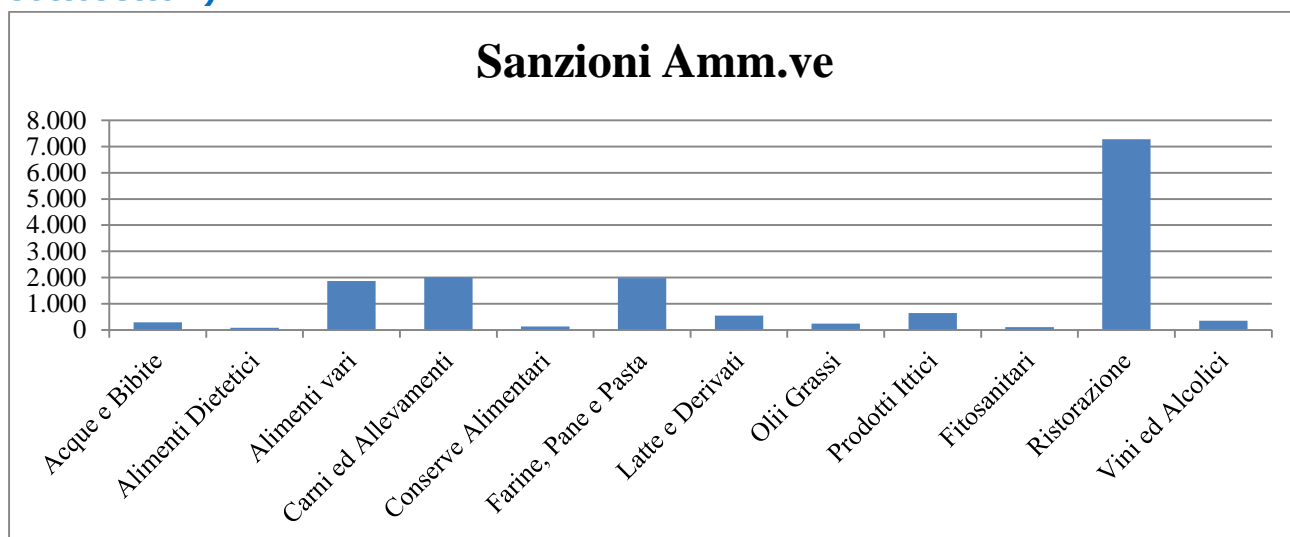
<b>Numero capi sequestrati:</b>	
	1.385.207

<b>Numero strutture chiuse/sequestrate:</b>	
	1.111

**Figura 4.3 (sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori)**



**Figura 4.4 (sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori)**



Le attività nel comparto della "Sicurezza alimentare", d'intesa con il Ministero della Salute, sono state realizzate attraverso:

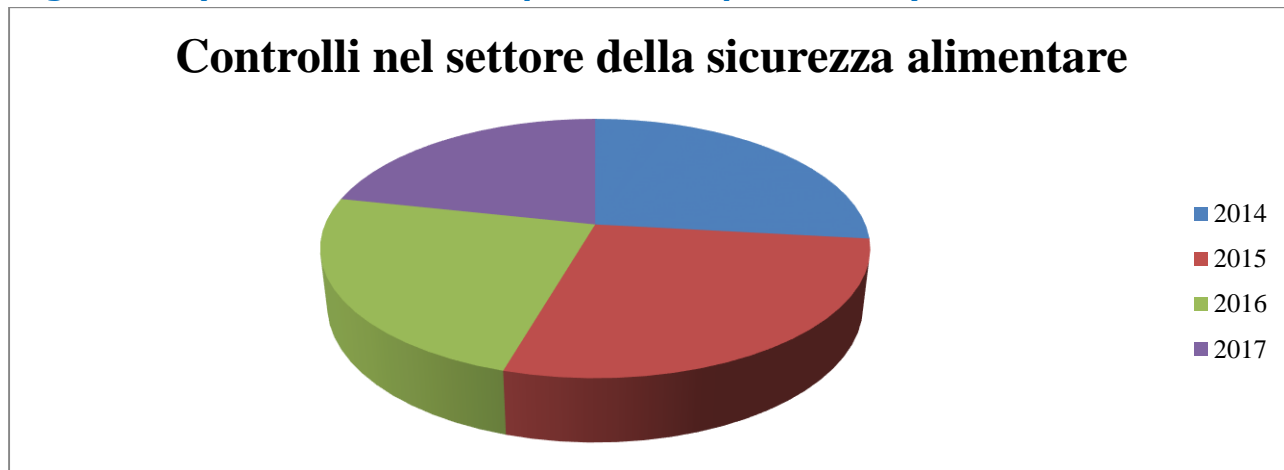
- monitoraggi e controlli in campo nazionale che hanno riguardato verifiche su:
  - il rispetto del benessere animale;
  - prodotti ortofrutticoli;
  - situazioni di degrado e presenza di animali infestanti nelle attività di somministrazione di alimenti;
  - prodotti etnici di importazione;
  - il progetto FRAUDNET concernente aspetti di frode per sostituzione di specie ittiche dichiarate diversamente da quelle commercializzate;
- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate tranquilla", che ha avuto come obiettivi i prodotti ittici della filiera della pesca, le motonavi, gli agriturismo, la ristorazione nelle località

turistiche e gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici, i posti di ristoro autostradali e la ristorazione presso porti, aeroporti e stazioni ferroviarie;

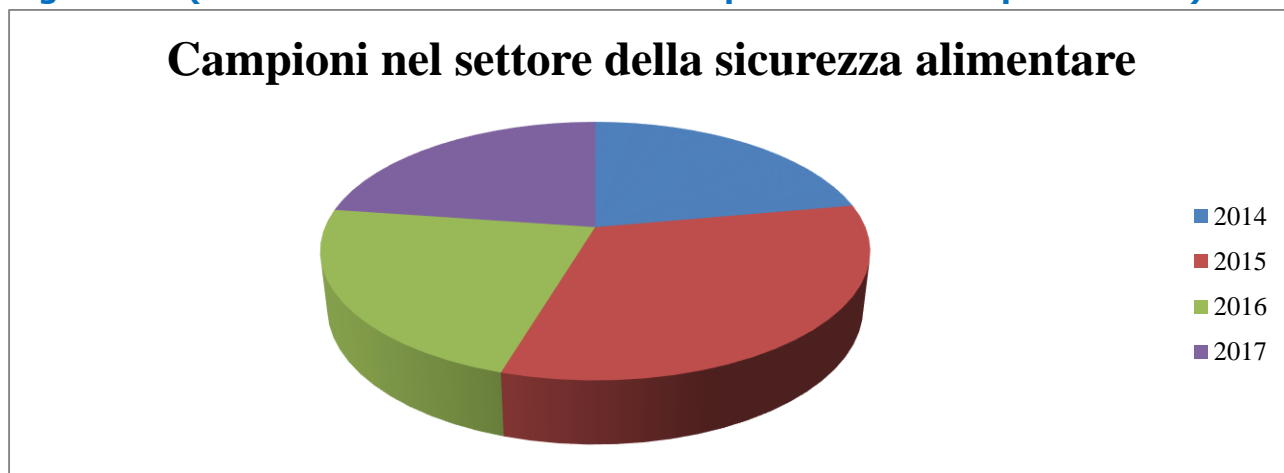
- la gestione dell'emergenza legata all'utilizzo improprio della sostanza *Fipronil*.

Il confronto dei dati dell'ultimo quadriennio evidenzia una sostanziale sovrapposibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate.

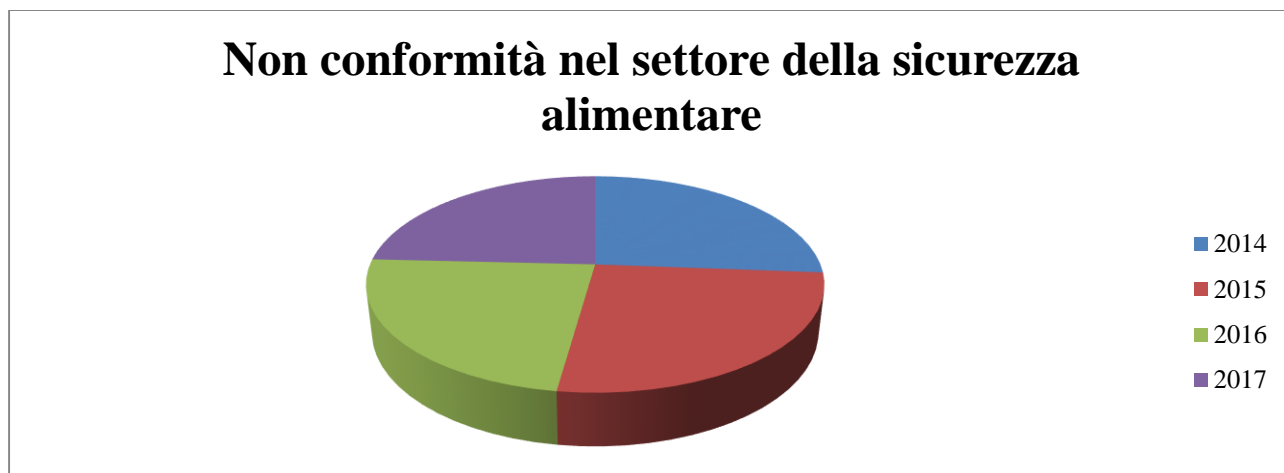
**Figura 4.5 (andamento delle ispezioni nel quadriennio)**



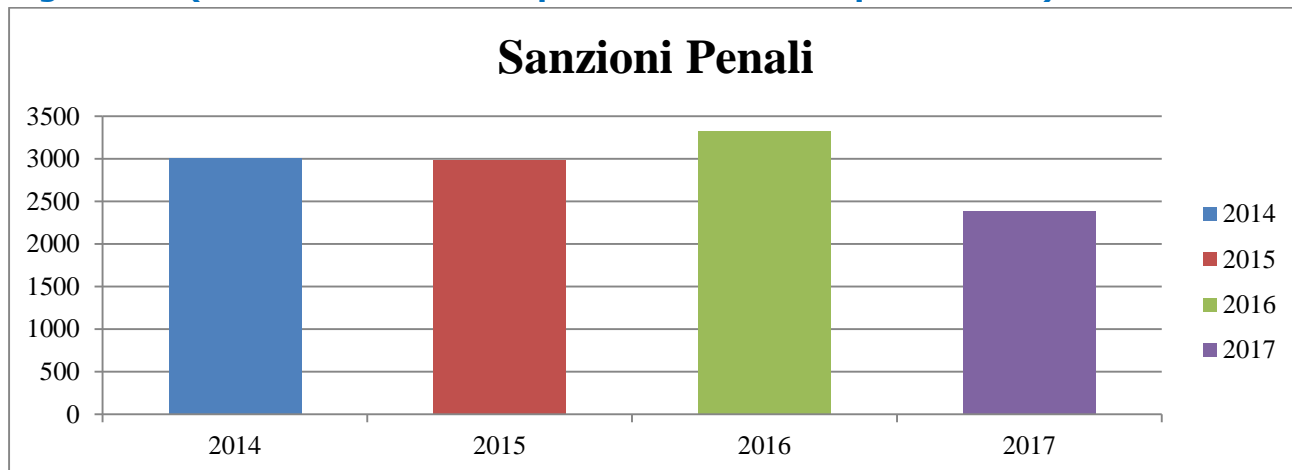
**Figura 4.6 (andamento delle attività di campionamento nel quadriennio)**



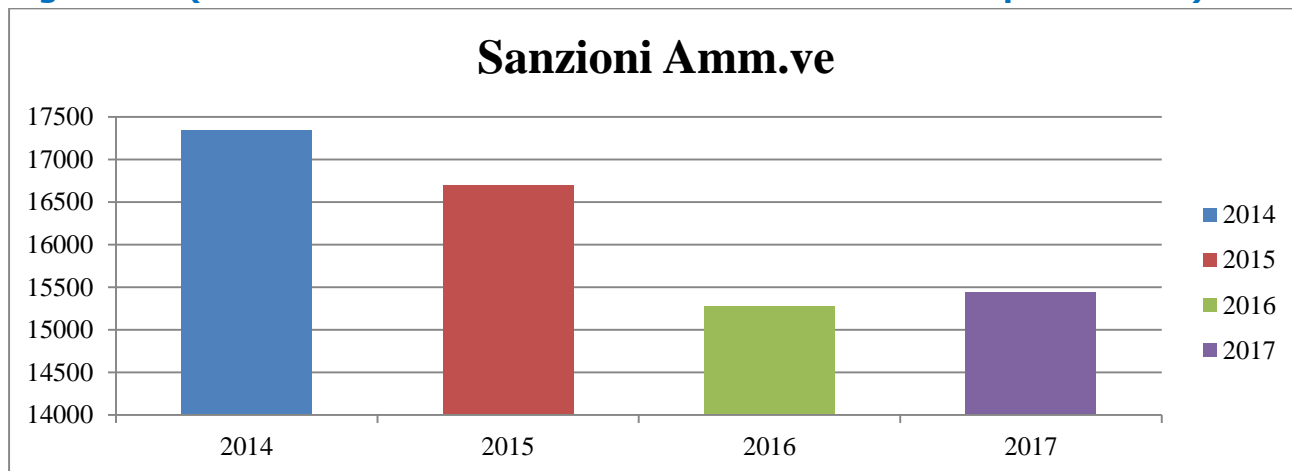
**Figura 4.7 (andamento delle non conformità nel quadriennio)**



**Figura 4.8 (trend delle sanzioni penali rilevate nel quadriennio)**



**Figura 4.9 (trend delle sanzioni amministrative rilevate nel quadriennio)**



In linea con i dati riferiti al triennio precedente, i risultati conseguiti nel 2017 testimoniano il pieno rispetto della programmazione annuale, con il superamento dell'obiettivo del 49% dei controlli nei settori del PNI rispetto alle verifiche totali.

## **OPERAZIONI ED INTERVENTI DI RILIEVO**

### **ACQUE E BIBITE**

Il NAS Roma e il Reparto Operativo, nel mese di marzo 2017, hanno denunciato il Direttore Generale di uno stabilimento di captazione ed imbottigliamento d'acqua, peraltro non autorizzato, per aver posto in commercio bottiglie d'acqua minerale con etichettatura riportante l'effigie del tutto simile ad un noto marchio di acqua minerale già in commercio.

Nel corso delle verifiche sono state sequestrate:

- 108.000 etichette;
- 50.000 collari per bottiglie;
- 21.168 bottiglie di acqua minerale già imbottigliate.

L'attività di imbottigliamento è stata chiusa.

### **CONSERVE ALIMENTARI**

I NAS Bari e Campobasso, nel mese di aprile 2017, hanno denunciato il legale responsabile di un'industria conserviera per aver detenuto conserve vegetali in cattivo stato di conservazione e prive di documentazione attestante l'origine. Sequestrati 9.000 kg di pomodori secchi in evidente stato di alterazione e 15.000 kg di pomodori conservati in vasetti di vetro privi di documentazione.

Il NAS di Cosenza, nel mese di gennaio 2017, ha denunciato la legale responsabile di una fabbrica di prodotti tipici, per aver prodotto e commercializzato marmellate a base di cedro con additivi coloranti non consentiti. Sequestrati 1.430 kg di conserve e chiuso l'opificio per modifiche strutturali alla linea produttiva non autorizzate.

### **FUNGHI**

Il NAS di Livorno, nel mese di marzo 2017, ha sequestrato nell'area doganale di locale porto una partita di 20.939 kg di funghi surgelati provenienti dalla Cina, destinati ad un'industria alimentare italiana, poiché nella documentazione fiscale e sanitaria d'accompagnamento il prodotto era indicato come congelato.

### **MANGIMI**

Il NAS di Latina, nel mese di giugno 2017, ha sequestrato 6.525 kg di mangimi stoccati all'interno di una azienda di mangimi e prodotti per l'agricoltura, i cui locali versavano in pessime condizioni igienico/sanitarie.

Il NAS di Potenza, nel mese di maggio 2017, ha sequestrato 80 quintali di mangimi stoccati in confezioni prive di elementi di tracciabilità. Ricontrate altresì carenze



igienico-sanitarie e strutturali dell'intero stabilimento di produzione mangimi per animali da reddito.

## **CARNI ED ALLEVAMENTI**

Il NAS di Pescara, nel mese di aprile 2017, ha segnalato all'Autorità Sanitaria il titolare di una azienda agricola per aver macellato un agnello in assenza delle prescritte visite veterinarie *ante-post mortem*. L'intervento dei militari operanti ha consentito di impedire la macellazione abusiva di ulteriori 40 agnelli e di accertare la presenza di 140 capi (bovini ed ovini) privi di documentazione identificativa.

Il NAS di Latina, nel mese di aprile 2017, presso uno stabilimento di macellazione e sezionamento carni ha sequestrato 15.000 kg di prodotti carnei, in parte confezionati con data di scadenza superata da oltre 24 mesi ed in parte prive della documentazione sanitaria attestante la tracciabilità.

Il NAS di Latina, nel mese di gennaio 2017, presso uno stabilimento di macellazione e lavorazione carni ha sequestrato una "cella frigo-congelatore" e un "cassone frigorifero" a temperatura negativa che contenevano complessivamente 15.200 kg di carne di vario tipo (suino ed ovo-caprino) carenti della documentazione di origine e provenienza.

Il NAS di Viterbo, nel mese di febbraio 2017, ha denunciato per frode in commercio il titolare di 4 allevamenti e di un impianto di macellazione per aver posto in commercio, con il concorso di un veterinario, carne di "pollo biologico" in realtà allevata in modo convenzionale, falsificando il registro dei trattamenti terapeutici.

I NAS di Caserta e di Latina, nel mese di marzo 2017, coadiuvati da personale di altre Specialità dell'Arma dei Carabinieri e da medici veterinari del 4° Reggimento Carabinieri a Cavallo, hanno attuato un servizio di controllo straordinario nelle province di rispettiva competenza:

- controllando 8 allevamenti bovini, 4 dei quali sono stati chiusi a causa di carenze igienico-strutturali;
- denunciando 5 allevatori, di cui 4 per sversamento incontrollato delle acque reflue industriali e 1 per maltrattamento di animali;
- sequestrando 949 capi poiché privi di marchi auricolari e non correttamente identificati.

Il NAS di Udine, nel periodo 2016 – 2017 ed unitamente al personale dell'ICQRF, ha condotto un'indagine che ha consentito di disarticolare un'associazione per delinquere, costituita da titolari di macello, allevatori, veterinari ed imprenditori del settore.

L'attività investigativa si è conclusa con l'arresto di 8 persone e la denuncia all'Autorità Giudiziaria di altre 40, a vario titolo responsabili dei reati di frode nell'esercizio del commercio, contraffazione di denominazione d'origine dei prodotti agroalimentari e truffa per il conseguimento di erogazioni pubbliche.

Il NAS di Firenze, nel mese di novembre 2017, ha condotto un'operazione denominata "*malacarne*", disarticolando un'associazione per delinquere dedita alla fornitura di alimenti pericolosi per la salute e/o diversi per qualità da quanto stabilito dai capitolati di appalto a mense ospedaliere, scolastiche e militari.

Il sodalizio criminoso, costituito da imprenditori operanti nel settore della commercializzazione di carni, veterinari pubblici e gestori/addetti alle mense, ha fornito, attraverso la vincita di gare di appalto con offerte economicamente più vantaggiose, carni:

- provenienti da animali con oltre 10 anni di età, a fronte di massimo 2 anni come previsto nei contratti di fornitura;
- scadute di validità;
- contenenti agenti patogeni;
- con indicazioni mendaci sull'origine in etichettatura;
- con documentazione sanitaria falsificata.

L'attività investigativa ha consentito di arrestare 5 persone e di denunciarne in stato di libertà altre 19, sequestrando 600 kg di carne avicola ed accertare gravi irregolarità nelle forniture in 41 mense dislocate al centro ed al nord Italia.

## **SALUMI ED INSACCATI**

Il NAS di Salerno, nel mese di luglio 2017, ha segnalato all'Autorità sanitaria ed amministrativa il legale responsabile di un'azienda dedita alla produzione di insaccati, per aver prodotto salumi con materia prima sprovvista di documentazione attestante l'origine e la provenienza. Chiuso il sito produttivo di oltre 1.000 mq a causa delle carenze igienico-strutturali accertate e sequestrati 1.250 kg di insaccati confezionati, pronti per la commercializzazione.

Il NAS di Parma, nel mese di novembre 2017, ha denunciato il titolare di un prosciuttificio poiché ritenuto responsabile di aver detenuto per la successiva commercializzazione 2.388 prosciutti in evidente cattivo stato di conservazione, insudiciati ed invasi da parassiti.

## **RISTORAZIONE**

Il NAS di Torino, nel mese di giugno 2017, ha denunciato il legale rappresentante di un'attività di *catering* per aver detenuto alimenti di varia natura in un deposito interessato da gravi carenze igienico-strutturali e con impianti per la congelazione non autorizzati e non idonei. Sospesa l'attività e i locali destinati alla manipolazione degli alimenti, nonché sequestrate 2,5 tonnellate di alimenti in cattivo stato di conservazione e/o scaduti di validità.

## MENSE SCOLASTICHE

Il NAS di Cosenza, nel mese di marzo 2017, ha segnalato all'Autorità sanitaria il legale responsabile del punto di cottura, con annesso deposito di alimenti, di un istituto scolastico poiché interessati da gravi carenze igienico-strutturali. Nel corso delle attività è stata chiusa l'attività di ristorazione e sequestrati 3.000 kg di derrate alimentari.

Il NAS di Potenza, nel mese di ottobre 2017, ha denunciato il legale responsabile di un'azienda gerente il servizio di refezione delle scuole statali della provincia di Matera per aver fornito alimenti diversi per qualità da quanto stabilito nel capitolato di appalto. Sequestrati 900 kg di alimenti non conformi ai requisiti pattuiti.

## FARINE, PANE E PASTA E PRODOTTI DOLCIARI

Il NAS di Palermo, nel mese di maggio 2017, ha denunciato il legale responsabile di una pasticceria per aver abusivamente sottoposto a processo di congelazione prodotti dolciari di varia natura, in assenza di impianti idonei. Sequestrati 1.000 kg di prodotti dolciari abusivamente congelati nonché un impianto di refrigerazione inidoneo.

Il NAS di Roma, nel mese di aprile 2017, ha denunciato il legale responsabile di un deposito di prodotti dolciari per aver detenuto alimenti in locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali (presenza di blatte escrementi di roditori). Sequestrato un deposito di 800 mq e 36.000 confezioni di prodotti dolciari.

Il NAS di Napoli, nel mese di :

- novembre 2017, presso due distinte rivendite alimentari ha sequestrato 2.886 confezioni di prodotti dolciari di provenienza estera, poiché proposte in vendita in assenza delle indicazioni obbligatorie in lingua italiana in etichetta;
- maggio 2017, ha chiuso un panificio poiché interessato da gravissime carenze igienico-strutturali e sequestrato 1.100 kg di farina di grano tenero priva di documentazione attestante la provenienza. I successivi approfondimenti hanno consentito l'individuazione di un grande deposito industriale di alimenti attivato in assenza di autorizzazioni e privo dei necessari requisiti minimi igienico-strutturali. Nella circostanza è stato sequestrato l'intero opificio e 122.000 kg di farine in cattivo stato di conservazione;
- aprile 2017, ha sequestrato un opificio dedito alla produzione di prodotti di panetteria poiché interessato da gravissime carenze igienico-strutturali, nonché 26.000 kg di alimenti di varia natura (pane, panini e farina) detenuti in cattivo stato di conservazione.

Il NAS di Cremona, nel mese di aprile 2017, presso un'industria molitoria ha sequestrato 7.600 kg di farina di mais impiegata per preparazioni *biologiche* e *senza glutine*, risultate alle analisi di laboratorio contenere "glutine" in quantità superiori ai limiti consentiti dalla legge.

## VINO ED ALCOLICI

Il NAS di Alessandria, nel mese di:

- gennaio 2017, ha denunciato il responsabile di un'azienda per aver abusivamente rietichettato bottiglie di vino, prive di documentazione sulla tracciabilità, con contrassegni contraffatti e riferiti a tipologie di vini DOC e DOCG, sequestrando contestualmente:
  - 11.000 contrassegni di stato;
  - 10.000 etichette;
  - 5.690 bottiglie di vino;
- marzo 2017, ha denunciato il titolare di una cantina vinicola poiché responsabile di aver "annacquato" e posto in commercio vino DOC. Sequestrati 56.000 lt di vino sofisticato;
- giugno 2017, ha denunciato il legale responsabile di un'azienda per avere falsamente attestato sui registri di cantina (vinificazione, carico e scarico ed imbottigliamento) vinificazione di uve "*Nebbiolo*" avvenute in realtà in altra cantina ubicata fuori dal territorio imposto dal disciplinare di produzione del vino "*Barolo DOCG*" e di conseguenza privo del requisito fondamentale per poter assurgere a tale denominazione.  
Sequestrati 26.075 lt di vino atto a divenire "*Barolo DOCG*" nelle sue diverse annate.

Il NAS di Roma, nel mese di:

- settembre 2017, ha segnalato all'Autorità sanitaria ed amministrativa i legali responsabili di uno stabilimento vitivinicolo poiché ritenuti responsabili di aver detenuto sostanze vietate nella pratica enologica e vino DOC in quantità superiore rispetto a quanto annotato nei registri di giacenza.  
Sequestrati:
  - 58.000 lt di vino DOC e IGT;
  - 25 kg di zucchero;
  - 70 lt di acido fosforico al 70%;
- novembre 2017, ha denunciato il legale responsabile di uno stabilimento vinicolo per aver commercializzato vino rosso DOC risultato alle analisi laboratorio non regolamentare in quanto privo dei requisiti necessari per essere vino a "denominazione di origine controllata". Sequestrati 300 Hl di vino.

Il NAS di Firenze, nel mese di aprile 2017, ha denunciato un commerciante per aver posto in vendita vino toscano IGT contraffatto mediante l'apposizione di etichette false, l'acquisto di *cliché* per la stampa a caldo di tappi in sughero ed attrezzature enologiche per l'imbottigliamento (capsule, tappi di sughero ecc..). L'attività è ancora in corso ed è suscettibile di possibili ulteriore sviluppi investigativi.

## FITOSANITARI

Il NAS di Alessandria, nel mese di agosto 2017, ha proceduto al controllo contestuale di 28 attività di commercializzazione di prodotti fitosanitari, segnalando all'Autorità

sanitaria altrettanti legali responsabili per aver detenuto prodotti fitosanitari con etichettatura irregolare e/o scaduti di validità o custoditi in locali non idonei. Sequestrate oltre 6 tonnellate di prodotti.

## **INTEGRATORI ALIMENTARI**

Il NAS di Parma, nel mese di gennaio 2017, ha segnalato all'Autorità sanitaria il legale rappresentante di un'azienda alimentare per aver posto in commercio circa 20.000 confezioni di integratori alimentari contenenti estratti vegetali, i quali riportavano nel foglietto illustrativo, proprietà terapeutiche e curative, in violazione a quanto previsto dalla normativa.

Il NAS di Napoli, nel mese di gennaio 2017, ha denunciato 5 persone, tra cui un dirigente e un informatore scientifico di una ditta di distribuzione di integratori alimentari, nonché uno specialista ambulatoriale dell'Asl di Napoli, un professore ordinario di diabetologia e un libero professionista per aver prescritto, a fronte della corresponsione di denaro ed altre utilità (sponsorizzazione ad eventi/congressi, fondi per il pagamento di viaggi e/o soggiorni), integratori alimentari prodotti e distribuiti dall'azienda coinvolta in assenza di una reale necessità di salute.

## **CAMPAGNA DI CONTROLLO "ESTATE TRANQUILLA"**

### **TRAGHETTI**

Dal 13 al 15 luglio 2017, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione a mirati servizi di controllo con la collaborazione del personale del Comando Carabinieri per la Tutela del Lavoro, su traghetti e motonavi di collegamento tra porti nazionali al fine di verificare, nel corso della navigazione, il rispetto delle normative di settore per quanto concerne lo stoccaggio, la preparazione e distribuzione degli alimenti e delle bevande nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali a disposizione dei passeggeri.

Risultati conseguiti:

- controllati 42 traghetti operanti su tratte a breve e lunga percorrenza;
- sequestrati 9 kg di prodotti da forno per mancanza di tracciabilità;
- comminate 13 infrazioni amministrative, per complessivi euro 20.000, riferite ad attività di somministrazione al pubblico di alimenti priva di autorizzazione, omessa notifica all'Autorità competente, carenze igienico-sanitarie, mancata attuazione delle procedure di autocontrollo, mancanza di tracciabilità alimenti, mancata registrazione delle temperature, omessa indicazione degli ingredienti per i prodotti in vendita allo stato sfuso;
- segnalate 10 persone alle competenti Autorità amministrative e sanitarie.

## **AGRITURISMI**

Dal 22 luglio al 15 agosto, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo sugli agriturismo, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni effettuate: n. 204;
- sequestrati 1.886 kg di prodotti alimentari (in cattivo stato di conservazione e/o diversi per qualità da quanto proposto in vendita ovvero stivati in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali);
- chiusure operate: n. 6 (attività di ristorazione nonché locali destinati a depositi di alimenti, interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 4:
  - n. 2 ex art. 256 D. Lgs. 152/2006 (attivazione discarica abusiva);
  - n. 1 ex art. 5 L. 283/1962 (alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciate e/o invase da parassiti);
  - n. 1 ex art. 109 T.U.L.P.S. (omessa notifica all'Autorità di P.S. delle persone alloggiate);
- infrazioni amministrative: n. 288 sanzioni comminate, per complessivi euro 80.264, riferite a carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti, inosservanza alle norme sulla rintracciabilità degli alimenti;
- n. 4 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 59 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 2.836.610.

## **STABILIMENTI BALNEARI**

Dal 24 luglio al 20 agosto, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo sugli stabilimenti balneari, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni effettuate: n. 319;
- sequestrati: 715 kg di prodotti alimentari (in cattivo stato di conservazione e/o diversi per qualità da quanto proposto in vendita ovvero stivati in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali);
- chiusure operate: n. 16 (attività di ristorazione, depositi di alimenti e locali cucine interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 13, :
  - n. 5 ex art. 5 L.283/1962 (alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciate e/o invase da parassiti);
  - n. 2 ex art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
  - n. 6 ex art. 336 e 337 c.p. (violenza e minaccia a pubblico ufficiale);
- infrazioni amministrative: n. 129 sanzioni comminate, per complessivi euro 145.868, relative a carenze igienico-strutturali; inosservanza alle norme sull'etichettatura degli

alimenti; inosservanza alle norme sulla rintracciabilità degli alimenti; inosservanza alle norme sul divieto di fumo; inosservanza alle norme sui dispositivi medici.

- n. 2 persone arrestate (titolari di uno stabilimento balneare) per violenza e minaccia a pubblico ufficiale;
- n. 6 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 88 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 1.881.750.

### **VILLAGGI TURISTICI**

Dal 24 luglio al 20 agosto, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo sui villaggi turistici e campeggi, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni effettuate: n. 238;
- sequestrati: 4.155 kg. di prodotti alimentari (in cattivo stato di conservazione e/o diversi per qualità da quanto proposto in vendita ovvero stivati in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali);
- chiusure operate: n. 7 (attività di ristorazione, depositi di alimenti e discoteche interessate da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 12, tra cui:
  - n. 6 ex art. 5 l.283/1962 (alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciate e/o invase da parassiti);
  - n. 3 ex art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
- infrazioni amministrative: n. 101 sanzioni comminate, per complessivi euro 67.979, riferite a carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti, inosservanza alle norme sulla rintracciabilità degli alimenti, inosservanza alle norme sul divieto di fumo, inosservanza alle norme volte a promuovere la consapevolezza dei rischi in caso di guida in stato di ebbrezza, inosservanza a leggi regionali sulla disciplina del commercio;
- n. 11 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 72 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 758.000.

### **PUNTI DI RISTORO TURISTICI**

Dal 15 luglio al 20 agosto, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo ai punti di ristoro ubicati sulle grandi vie di comunicazione ed all'interno delle stazioni ferroviarie ed aeroportuali, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni effettuate: n. 502;

- sequestrati 1.544 kg di prodotti alimentari (in cattivo stato di conservazione e/o diversi per qualità da quanto proposto in vendita ovvero stivati in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali);
- chiusure operate: n. 16 (attività di ristorazione nonché locali destinati a depositi di alimenti interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 16, tra cui:
  - n. 7 ex art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
  - n. 6 ex art. 5 L. 283/1962 (alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciate e/o invase da parassiti);
- infrazioni amministrative: n. 214 sanzioni comminate, per complessivi euro 145.638, relative a carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti, inosservanza alle norme sulla tracciabilità degli alimenti, inosservanza alle norme sul divieto di fumo nei locali pubblici, inosservanza delle norme regionali sul commercio;
- n. 8 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 122 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 3.136.540.

## **BENESSERE ANIMALE**

Nel periodo dicembre 2016 - gennaio 2017, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, in ambito nazionale, a mirati servizi di controllo presso allevamenti intensivi di animali da reddito al fine di verificare il rispetto delle norme afferenti il "benessere degli animali", nonché delle leggi di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni eseguite: n. 429;
- sequestrati: n. 235.830 capi (bovini-suini-caprini-equini, poiché non registrati e privi di sistema di identificazione);
- chiusure operate: n. 20 strutture (carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 15, tra cui:
  - n.5 ex art. 650 c.p. (inosservanza dei provvedimenti dell'Autorità);
  - n.3 ex art. 5 L. 283/1962 (cattivo stato di conservazione);
  - n.2 ex art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
  - n.1 ex art. 544-ter c.p. (maltrattamento di animali);
  - n.1 ex art. 712 c.p. (acquisto di cose di sospetta provenienza);
- infrazioni amministrative: n. 151 sanzioni comminate, per complessivi € 154.000, riferite a igienico-strutturali, inosservanza sulla identificazione degli animali da reddito, inadempienze nei criteri di protezione negli allevamenti e nei trasporti di animali, inosservanza alle norme sull'uso dei farmaci veterinari, violazioni strutturali delle stalle di sosta;
- n. 9 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 102 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.



Il valore commerciale complessivo degli animali e delle strutture sottoposte a sequestro è stimato in circa euro 6.300.000.

## ORTOFRUTTA

Nel mese di gennaio 2017 il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo presso le rivendite di frutta e verdura, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- ispezioni effettuate: n. 538;
- sequestrati/e: 4.392 kg e 3.092 confezioni di frutta, verdura e alimenti vari (poiché stivate in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali e/o non autorizzate, in cattivo stato di conservazione e/o diverse per qualità da quanto proposto in vendita);
- chiusure operate: n. 12 (2 ingrosso di frutta e ortaggi, 4 rivendite di frutta e verdure, 4 negozi di alimenti etnici, 2 depositi di alimenti interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 6, tra cui:
  - n. 2 ex art. 5 lett. b) e d) L. 283/1962 (sostanze alimentari insudiciate e/o invase da parassiti);
  - n. 1 ex artt. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
  - n. 1 ex art. 692 c.p. (detenzioni di pesi e misure illegali);
- infrazioni amministrative: n. 266 sanzioni comminate, per complessivi euro 241.600, relative a carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti, inosservanza alle norme sulla tracciabilità degli alimenti, vendita di prodotti ortofrutticoli sfusi in assenza di idonea etichettatura;
- n. 6 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 179 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 2.013.000.

Si segnalano, inoltre, le seguenti attività di rilievo.

Il NAS Napoli:

- nel mese di gennaio 2017, ha sequestrato 3 tonnellate di "mele annurche" poiché risultate contenere, agli esami di laboratorio, l'insetticida *clorpirifos etile*, il cui uso è vietato;
- nel mese di settembre 2017, presso una ditta di import-export, ha sequestrato 150 tonnellate di farro e ceci secchi confezionati in sacchi inidonei e stoccati in uno piazzale esterno all'azienda (esposti agli agenti atmosferici), risultati peraltro invasi da larve e muffe e con residui del processo di "fumigazione" a base di fosforo di alluminio per l'eliminazione degli agenti infestanti. È stata sospesa l'attività produttiva a causa delle gravi carenze igienico-strutturali accertate negli ambienti destinati alla tostatura e salatura e di stoccaggio delle materie prime.

## **SERVIZIO SU SITUAZIONI DI DEGRADO E PRESENZA DI ANIMALI INFESTANTI IN RISTORAZIONE**

Nel periodo 28 aprile – 30 maggio 2017 il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione a mirati servizi di controllo presso scuole, ospedali, esercizi di ristorazione e parchi pubblici, diretti a verificare la presenza di roditori e agenti infestanti nonché la corretta applicazione di idonee misure di prevenzione e/o contrasto per la repressione del fenomeno in argomento.

In tale contesto sono stati conseguiti i seguenti risultati:

- ispezioni effettuate: n. 1.117;
- sequestrati/e: 770.473 kg e 700.000 confezioni di pasta, riso e alimenti vari (poiché stivate in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali e/o non autorizzate, in cattivo stato di conservazione e/o diverse per qualità da quanto proposto in vendita);
- chiusure operate: n. 41 (tra cui esercizi di ristorazione, depositi alimenti, locali cucina nonché un punto cottura per forniture di mense scolastiche poiché interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- infrazioni penali: n. 38 tra cui:
  - n. 21 ex art. 5, lett. b) e d), L. 283/1962 (sostanze alimentari insudiciate e/o invase da parassiti);
  - n. 1 ex artt. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio);
  - n. 1 ex art. 311 c.p. (interruzione di pubblico servizio);
- infrazioni amministrative: n. 516 sanzioni comminate, per complessivi euro 420.000, riferite a carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti, inosservanza alle norme sulla tracciatura degli alimenti, violazione della normativa in materia di edilizia scolastica;
- n. 28 persone denunciate alle competenti Autorità giudiziarie;
- n. 354 persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa euro 19.7000.000.

## **PRODOTTI ETNICI E DI IMPORTAZIONE**

Nel periodo 6 novembre - 7 dicembre 2017, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha dato esecuzione a mirati servizi di controllo in ambito nazionale sull'importazione e la distribuzione di prodotti etnici presso ditte di import/export, al fine di verificare i requisiti merceologici ed igienico sanitari imposti dalla normativa di settore.

Nel corso delle attività sono stati conseguiti i seguenti risultati:

- n. 391 ispezioni eseguite;
- sequestrati:
  - 19.315 kg. di alimenti;
  - 131.000 articoli vari (giocattoli, cosmetici, luminarie e prodotti elettrici) di provenienza estera;

- chiuse n. 4 strutture (2 negozi di alimenti e 2 depositi di alimenti per carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- contestate:
  - n.7 infrazioni penali:
    - .. n. 3 ex art. 5 l.283/1962 (alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciate e/o invase da parassiti);
    - .. n. 2 ex art. 31 c.1 d.lgs. 54/2011 (immissione sul mercato di giocattoli privi dei requisiti di sicurezza);
    - .. n. 2 ex art. 5 d.lgs. 204/2015 (cosmetici con etichettatura non conforme);
  - n. 176 infrazioni amministrative, per carenze igienico-strutturali, inosservanza alle norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità degli alimenti, prodotti privi delle indicazioni in lingua italiana, materiale elettrico sprovvisto della marcatura CE e/o informazioni di sicurezza, giocattoli mancanti della indicazioni obbligatorie, cosmetici con etichettatura irregolare;
- comminate sanzione pecuniarie per complessivi euro 234.175;
- denunciate n. 6 persone alle competenti Autorità giudiziarie;
- segnalate n. 112 persone alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo della merce e delle strutture sottoposte a sequestro è stimato in circa euro 1.154.300.

In particolare, si segnalano le seguenti attività nel settore.

Il NAS di Milano, nel mese di luglio 2017, ha denunciato un cittadino di nazionalità cinese, legale responsabile di un'impresa di distribuzione di prodotti alimentari, per aver importato illegalmente dalla Cina, per la successiva commercializzazione anche sulla rete internet, alimenti a base di carne e latte per i quali vige il divieto di introduzione nell'Unione Europea.

Sequestrate 1.385 confezioni di prodotti di origine animale di produzione cinese.

Il NAS di Torino, nel mese di marzo 2017, ha denunciato il legale responsabile di un pastificio per aver prodotto e detenuto alimenti in locali interessati da gravissime condizioni igienico-strutturali (presenza di roditori ed escrementi sulle attrezzature di produzione, presenza di ragnatele e polveri). Chiusa l'attività e sequestrate 105 tonnellate di spaghetti e gnocchi di riso.

Il NAS di Roma, nel mese di ottobre 2017, ha chiuso un ingrosso di alimenti, gestito da un cittadino bengalese, a cause delle gravi carenze igienico strutturali accertate. Sequestrati 20.000 kg di alimenti di origine asiatica.

## **ALTRE SITUAZIONI DI INTERESSE**

### **PROGETTO FRAUDNET**

Il Ministero della Salute-DGISAN, nelle more di valutare le tipologie di pratiche fraudolente solitamente attuate nel commercio di prodotti ittici, ha delegato l'ISZ

Piemonte all'esecuzione di un monitoraggio che prevedeva il prelievo di campioni di pesce e la successiva analisi per l'identificazione di specie, secondo un accordo di collaborazione che tiene conto del coinvolgimento del ISS, per l'individuazione dei metodi analitici idonei a sostenere l'attività di controllo ufficiale, e del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, per le operazioni di campionamento e recapito dei campioni al predetto IZS.

Nel relativo piano operativo sono stati selezionati campioni di diverse tipologie ittiche (cernia, tonno e pesci piatti-sogliola, platessa e rombo) e relativi luoghi di prelevamento (mercati ittici ingrosso/dettaglio, pescherie e supermercati).

A conclusione del monitoraggio, i NAS dipendenti hanno prelevato 234 campioni, di cui 20 sono risultati aventi DNA di specie diverso rispetto a quello dichiarato. Le indagini relative alle non conformità rilevate, in particolare tonni, cernie e sogliole, hanno determinato la compilazione di 7 notifiche nella rete Frodi alimentari e l'apertura di procedimento penali presso le competenti Procure della Repubblica.

## **EMERGENZA "FIPRONIL"**

A seguito del riscontro da parte delle Autorità belghe di non conformità nelle uova poiché contaminate dall'insetticida "*Fipronil*", non autorizzato sugli animali allevati a scopo alimentare, la cui presenza era connessa all'utilizzo del prodotto "*Dega 16*", utilizzato come antiparassitario sugli animali infestati da acari "*Dermanyssus gallina*", è stato attivato il sistema di allerta europeo RASFF per la presenza, nel circuito commerciale di alcuni Paesi del Nord Europa, di uova e prodotti derivati, risultati contaminati dal citato insetticida.

In particolare si dettagliano le attività svolte dal NAS:

- ha avviato una serie di accertamenti volti al rintraccio di prodotti pericolosi o sospetti provenienti dall'estero, in coordinamento con gli Uffici di Sanità veterinaria in area doganale, gli UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari), le Regioni e le ASL, al fine di intercettare e bloccare le merci sospette prima della loro distribuzione;
- a seguito del piano di campionamento uova ed ovoprodotti per la ricerca di *Fipronil*, elaborato dal Ministero della Salute, ha messo in atto un monitoraggio sull'intera filiera del comparto degli ovoprodotti, degli allevamenti di galline ovaiole e dei centri di imballaggio delle uova, fino ai prodotti finiti presenti in vendita nei supermercati, nonché dei semilavorati utilizzati nel settore alimentare, includendo anche la carne di pollo.

In tale contesto i dipendenti NAS e il Nucleo AIFA hanno partecipato attivamente a tutto il sistema integrato di controllo nazionale, sia nel rintraccio dei flussi commerciali di prodotti esteri a base di uova, indicati come contaminati (sequestrando ovoprodotti liquidi o in polvere, nonché preparati per omelette e dolci destinati principalmente alla ristorazione etnica), sia nelle attività di campionamento dirette all'individuazione degli allevamenti che avevano utilizzato il citato antiparassitario.

Le attività, ancora in atto al momento della stesura del presente documento, nel corso del 2017 hanno consentito di:

- eseguire 1.664 ispezioni;
- prelevare 882 campioni, di cui:
  - 640 risultati regolamentari;
  - 94 risultati non regolamentari;
  - 148 in attesa di riscontro;
- sequestrare:
  - 6.948.611 uova;
  - 150.532 kg di ovoprodotti;
  - 1.754.219 galline;
- contestare 463 sanzioni amministrative e 61 sanzioni penali.

## **5. UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale**

Continua, nel 2017, il trend positivo delle importazioni, con l'attività di controllo eseguita dagli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (Tabella 5.1). In Italia, ci sono 8 USMAF SASN principali, suddivisi in 41 Unità Territoriali (U.T.), di cui 22 hanno la qualifica di PED, ossia sono quei punti idonei all'importazione degli alimenti previsti dai regolamenti Comunitari 669/2009 e 884/2014. Gli USMAF SASN/UT in cui si è registrato il maggior volume di traffico in ingresso sono stati: Genova, Trieste, Milano Malpensa, Napoli e Rivalta Scrivia (Tabella 5.2).

I controlli ufficiali hanno riguardato 155.243 partite di alimenti di origine non animale e materiali a contatto (Figura 5.1). Sul 100 % delle partite è stato eseguito il controllo documentale; i controlli ispettivi sono stati 6.517 con 4.792 prelievi di campioni a scopi analitici; 283 sono stati i respingimenti (Tabella 5.1).

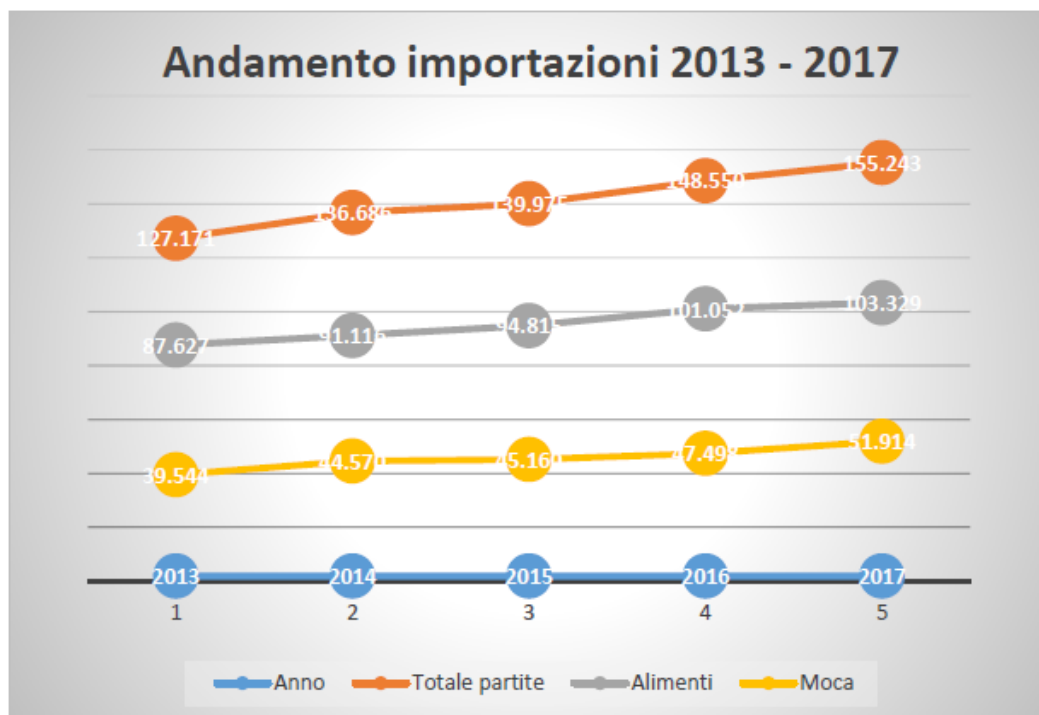
I principali paesi terzi che esportano in Italia alimenti di origine non animale sono: la Turchia con un totale di 10.597 partite, la Cina con 9.634, India 6.819 e Egitto con 6.041 (Tabella 5.3); nella figura 5.3 sono indicate le percentuali dei paesi esportatori.

Le matrici alimentari più importate sono: caffè, banane, nocciole e ananas (Figura 5.4). Nelle Tabelle 5.5- 5.6 viene indicata la provenienza dei principali alimenti.

Le analisi, effettuate sia a scopo di monitoraggio che in ottemperanza ai regolamenti comunitari, hanno riguardato principalmente: ricerca di antiparassitari, aflatossine, radioattività e ocratossina (Tabella 5.7).

Le principali cause di respingimento sono state: presenza di aflatossine, di pesticidi, di antiparassitari, di coloranti, di salmonella spp.

**Figura 5.1- Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale**



**Tabella 5.1- Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e MOCA**

Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	% Cmp	% rinvii
155.243	6.517	4.792	283	3,09%	0,18%

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

**Tabella 5.2- Riepilogo generale USMAF 2017**

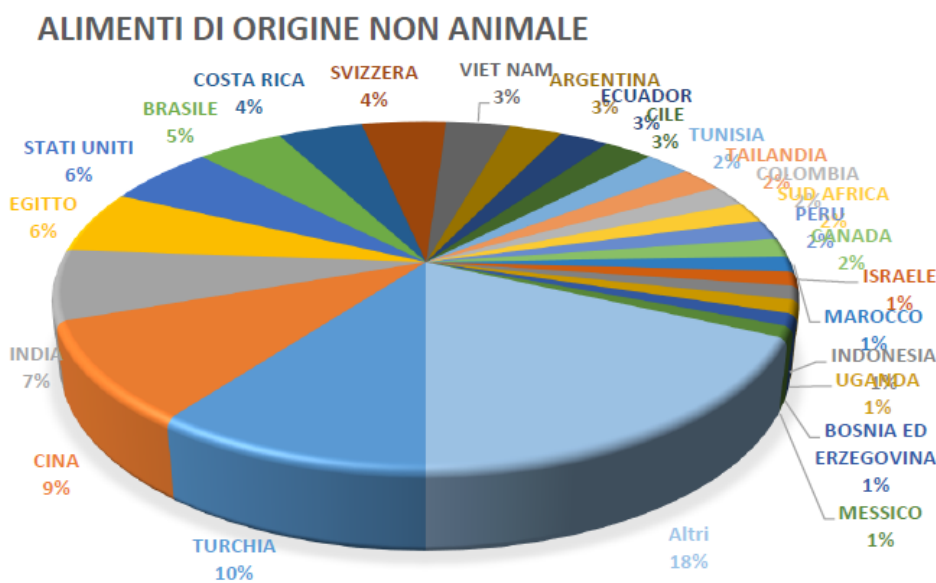
Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
GENOVA	33.937	690	532	35	1,57%	0,10%
TRIESTE	19.268	892	719	23	3,73%	0,12%
MILANO_MALPENSA	15.844	206	146	42	0,92%	0,27%
NAPOLI	10.613	948	806	35	7,59%	0,33%
RIVALTA SCRIVIA	9.412	96	83	2	0,88%	0,02%
LIVORNO	8.042	520	314	12	3,90%	0,15%
SALERNO	7.437	611	496	22	6,67%	0,30%
BOLOGNA	6.857	100	69	1	1,01%	0,01%
LA SPEZIA	6.818	128	94	8	1,38%	0,12%
VENEZIA	4.965	315	295	11	5,94%	0,22%
SAVONA	4.655	126	123	0	2,64%	0,00%
RAVENNA	4.483	313	309	12	6,89%	0,27%
TORINO CASELLE	3.663	64	57	8	1,56%	0,22%
GIOIA TAURO	2.663	170	150	8	5,63%	0,30%
VERONA	2.663	86	54	1	2,03%	0,04%
BARI	2.536	143	132	2	5,21%	0,08%
CIVITAVECCHIA	2.500	53	41	4	1,64%	0,16%
FIUMICINO	1.668	161	77	14	4,62%	0,84%
ANCONA	1.571	102	26	5	1,65%	0,32%
CATANIA	980	49	30	2	3,06%	0,20%
PALERMO	940	128	89	5	9,47%	0,53%
ROMA	880	30	7	2	0,80%	0,23%
SIRACUSA	541	66	34	2	6,28%	0,37%
CIAMPINO	529	96	3	14	0,57%	2,65%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	520	11	9	10	1,73%	1,92%
PISA	297	36	17	2	5,72%	0,67%
TARANTO	285	14	4	0	1,40%	0,00%
REGGIO CALABRIA	129	8	6	0	4,65%	0,00%
CAGLIARI	107	89	3	0	2,80%	0,00%
IMPERIA	107	6	6	0	5,61%	0,00%
BRINDISI	97	89	6	0	6,19%	0,00%
PESCARA	85	63	5	0	5,88%	0,00%
TRAPANI	65	48	13	0	20,00%	0,00%
MANFREDONIA	55	55	33	0	60,00%	0,00%
NAPOLI-CAPODICHINO	31	5	4	1	12,90%	3,23%
<b>ITALIA</b>	<b>155.243</b>	<b>6.517</b>	<b>4.792</b>	<b>283</b>	<b>3,09%</b>	<b>0,18%</b>



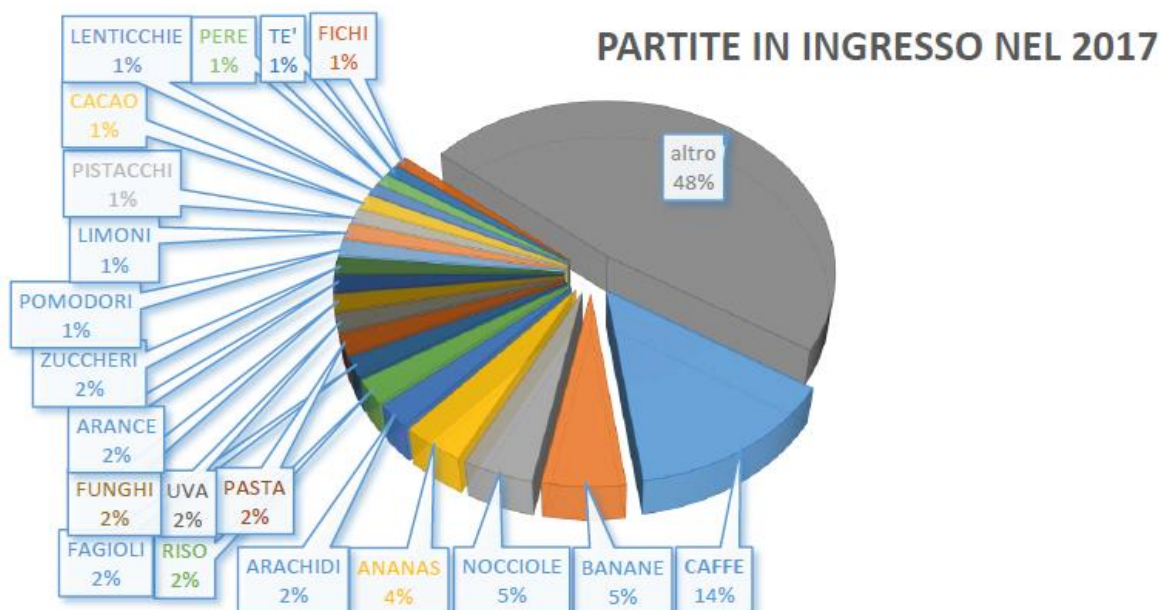
**Tabella 5.3- Paesi esportatori di alimenti nel corso del 2017**

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
<b>TURCHIA</b>	10.597	873	742	39	7,00%	0,37%
<b>CINA</b>	9.634	476	325	24	3,37%	0,25%
<b>INDIA</b>	6.819	324	256	21	3,75%	0,31%
<b>EGITTO</b>	6.041	648	579	24	9,58%	0,40%
<b>STATI UNITI</b>	5.842	301	196	12	3,36%	0,21%
<b>BRASILE</b>	4.685	141	94	2	2,01%	0,04%
<b>COSTA RICA</b>	4.573	81	53	0	1,16%	0,00%
<b>SVIZZERA</b>	4.564	18	13	2	0,28%	0,04%
<b>VIET NAM</b>	3.441	108	87	9	2,53%	0,26%
<b>ARGENTINA</b>	2.849	179	163	1	5,72%	0,04%
<b>ECUADOR</b>	2.664	54	44	0	1,65%	0,00%
<b>CILE</b>	2.630	139	92	1	3,50%	0,04%
<b>TUNISIA</b>	2.447	92	75	4	3,06%	0,16%
<b>TAILANDIA</b>	2.346	86	63	10	2,69%	0,43%
<b>COLOMBIA</b>	2.067	37	23	5	1,11%	0,24%
<b>SUD AFRICA</b>	1.987	102	65	1	3,27%	0,05%
<b>PERU</b>	1.940	50	34	1	1,75%	0,05%
<b>CANADA</b>	1.823	127	86	3	4,72%	0,16%
<b>MAROCCO</b>	1.466	53	32	0	2,18%	0,00%
<b>ISRAELE</b>	1.360	33	18	2	1,32%	0,15%
<b>INDONESIA</b>	1.312	51	45	0	3,43%	0,00%
<b>UGANDA</b>	1.306	53	42	0	3,22%	0,00%
<b>BOSNIA ED ERZEGOVINA</b>	1.161	51	48	0	4,13%	0,00%
<b>MESSICO</b>	1.064	42	20	0	1,88%	0,00%
<b>Altri</b>	18.711	1.333	858	47	4,59%	0,25%
	<b>103.329</b>	<b>5.452</b>	<b>4.053</b>	<b>208</b>	<b>3,92%</b>	<b>0,20%</b>

**Figura 5.3 – Percentuali paesi esportatori di alimenti 2017 Alimenti di origine non animale importati nel 2017**



**Figura 5.4 – Alimenti di origine non animale importati nel 2017**



**Tabella 5.4- Caffè, provenienza e controlli**

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Isp	Cmp	Res	%Cmp	%Res
<b>BRASILE</b>	3.102	82	57	0	1,84%	0,00%
<b>VIET NAM</b>	2.436	44	30	0	1,23%	0,00%
<b>INDIA</b>	2.330	73	48	0	2,06%	0,00%
<b>UGANDA</b>	1.140	37	28	0	2,46%	0,00%
<b>COLOMBIA</b>	697	12	10	0	1,43%	0,00%
<b>INDONESIA</b>	602	13	12	0	1,99%	0,00%
<b>HONDURAS</b>	572	12	10	0	1,75%	0,00%
<b>ETIOPIA</b>	440	13	11	0	2,50%	0,00%
<b>GUATEMALA</b>	435	17	10	0	2,30%	0,00%
<b>SVIZZERA</b>	291	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>TANZANIA</b>	258	16	12	0	4,65%	0,00%
<b>PERU</b>	247	4	1	0	0,40%	0,00%
<b>SINGAPORE</b>	233	6	6	0	2,58%	0,00%
<b>KENYA</b>	232	5	4	0	1,72%	0,00%
<b>NICARAGUA</b>	194	2	2	0	1,03%	0,00%
<b>CAMERUN</b>	193	7	3	0	1,55%	0,00%
<b>CONGO</b>	153	10	9	0	5,88%	0,00%
<b>COSTA RICA</b>	128	6	4	0	3,13%	0,00%
<b>ALTRI</b>	695	29	22	1	3,17%	0,14%
<b>TOTALE</b>	<b>14378</b>	<b>388</b>	<b>279</b>	<b>279</b>	<b>1,94%</b>	<b>0,01%</b>

**Tabella 5.5- Banane, provenienza e controlli**

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Isp	Cmp	Res	%Cmp	%rin
<b>ECUADOR</b>	2227	50	41	0	1,84%	0,00%
<b>COSTA RICA</b>	1472	33	25	0	1,70%	0,00%
<b>COLOMBIA</b>	893	12	5	0	0,56%	0,00%
<b>GUATEMALA</b>	254	4	1	0	0,39%	0,00%
<b>REPUBBLICA DOMINICANA</b>	180	3	3	0	1,67%	0,00%
<b>MESSICO</b>	84	10	6	0	7,14%	0,00%
<b>CAMERUN</b>	59	1	1	0	1,69%	0,00%
<b>PERU</b>	57	1	1	0	1,75%	0,00%
<b>PANAMA</b>	54	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>COSTA D'AVORIO</b>	50	1	1	0	2,00%	0,00%
<b>GHANA</b>	7	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>FILIPPINE</b>	4	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>SUD AFRICA</b>	4	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>DOMINICA</b>	3	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>INDIA</b>	2	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>PITCAIRN</b>	2	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>ANGOLA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>CANADA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>CINA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>INDONESIA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>NICARAGUA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>TAILANDIA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>UGANDA</b>	1	1	0	0	0,00%	0,00%
<b>Totale (23 paesi)</b>	<b>5359</b>	<b>116</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>1,57%</b>	<b>0,00%</b>

**Tabella 5.6- Nocciole, provenienza e controlli**

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
<b>TURCHIA</b>	3981	196	189	7	4,75%	0,18%
<b>AZERBAIJAN</b>	239	91	89	13	37,24%	5,44%
<b>GEORGIA</b>	153	47	46	3	30,07%	1,96%
<b>SVIZZERA</b>	93	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>CILE</b>	53	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>STATI UNITI</b>	11	4	3	0	27,27%	0,00%
<b>EMIRATI ARABI UNITI</b>	4	1	1	0	25,00%	0,00%
<b>CANADA</b>	2	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>FEDERAZIONE RUSSA</b>	2	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>IRAN</b>	2	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>CINA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>FILIPPINE</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>MOLDAVIA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>SUD AFRICA</b>	1	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>Totale (14 paesi)</b>	<b>4544</b>	<b>339</b>	<b>328</b>	<b>23</b>	<b>7,22%</b>	<b>0,51%</b>
	<b>Controllo accresciuto - Reg 884/2014/CE (Aflatossine)</b>					
	<b>Controllo accresciuto - Reg. 669/2009/CE (Assetto del rischio)</b>					

**Tabella 5.7- Tipologia di analisi eseguite sugli alimenti**

Analisi eseguita	N° Analisi
ANTIPARASSITARI	1817
AFLATOSSINE	1776
RADIOATTIVITA'	375
METALLI PESANTI	257
OCRATOSSINA A	170
SALMONELLA SPP	157
O.G.M.	109
DEOSSINIVALENOLO (DON)	81
ZEARALENONE	79
SOLFITI	80
ZEARALENONE	79
COLORANTI	64
ANIDRIDE SOLFOROSA	46
CLAVICEPS PURPUREA SPP	44
LISTERIA MONOCYTOGENES	27
CONSERVANTI	40
PERIZIA MICOLOGICA	36
ALIMENTI IRRADIATI	38
E. COLI	27
GLIFOSATE	19
ARSENICO	15
PENTACLOROFENOLO (PCP)	14
Altri	190

Nella Figura 5.5 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità. Nella Tabella 5.8 sono riportate le principali cause di respingimento.

**Figura 5.5 – Causa dei respingimenti sugli alimenti di origine non animale**



**Tabella 5.8 – Cause di respingimento analitico degli alimenti nel corso del 2017**

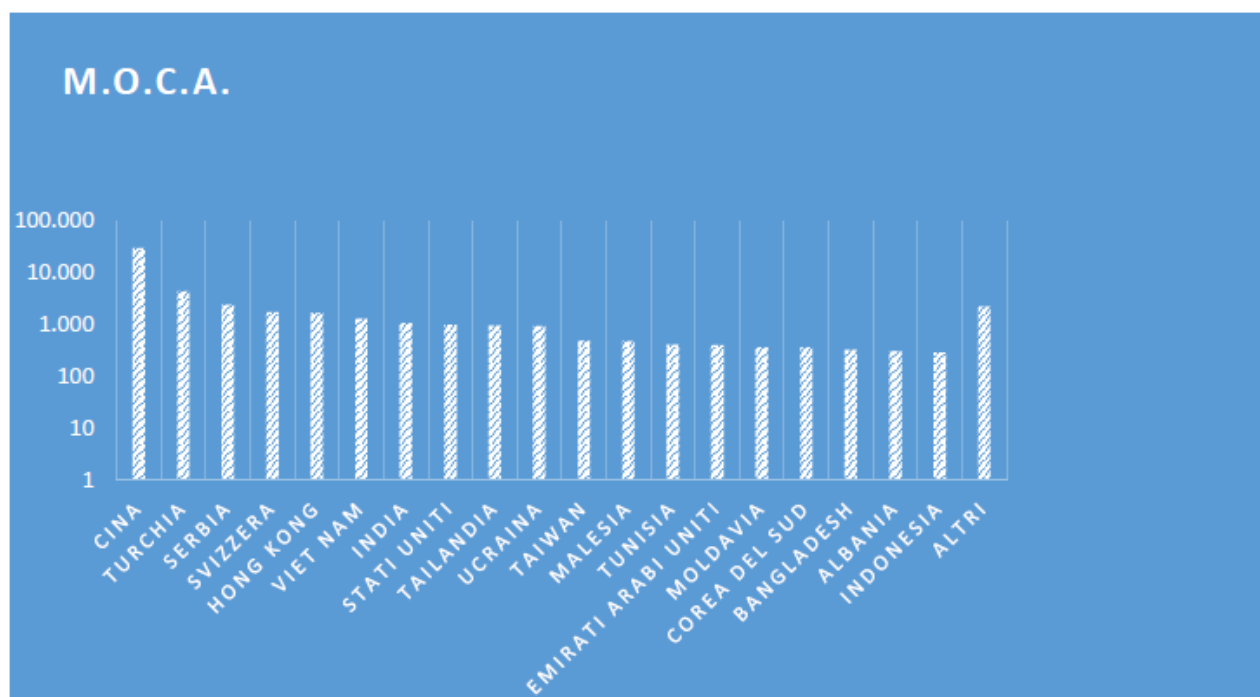
<b>Analisi eseguita</b>	<b>n° respingimenti</b>
AFLATOSSINE	62
ANTIPARASSITARI	30
PESTICIDI	25
COLORANTI	5
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	4
SALMONELLA SPP	3
OCRATOSSINA A	3
ALIMENTI IRRADIATI - VERIFICA TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	2
METALLI PESANTI	2
SOLFITI	2
CONSERVANTI	1
SCLEROZI CLAVICEPS SPP	1
K232	1
IMPURITÀ SOLIDE FILTH TEST	1
VERIFICA DEI REQUISITI PUREZZA	1
ARSENICO	1
SUDAN I, II, III, IV	1
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1
ARSENICO	1
CARATTERI ORGANOLETTICI	1
<b>Totale</b>	<b>148</b>

Per quanto riguarda i materiali a contatto (MOCA) invece, sono stati importate 51.914 partite, con 1.065 controlli ispettivi, 739 campionamenti e 75 respingimenti. I principali paesi esportatori sono la Cina, Turchia, Serbia e Svizzera (Tabella 5.9); nella figura 5.6 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità.

**Tabella 5.9 – Paesi esportatori di MOCA nel corso del 2017**

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
<b>CINA</b>	30.565	763	556	47	1,82%	0,15%
<b>TURCHIA</b>	4.454	71	40	0	0,90%	0,00%
<b>SERBIA</b>	2.430	6	3	0	0,12%	0,00%
<b>SVIZZERA</b>	1.759	1	1	2	0,06%	0,11%
<b>HONG KONG</b>	1.694	15	14	1	0,83%	0,06%
<b>VIET NAM</b>	1.310	21	11	0	0,84%	0,00%
<b>INDIA</b>	1.069	39	33	13	3,09%	1,22%
<b>STATI UNITI</b>	1.001	19	7	1	0,70%	0,10%
<b>TAILANDIA</b>	959	9	7	0	0,73%	0,00%
<b>UCRAINA</b>	945	24	4	0	0,42%	0,00%
<b>TAIWAN</b>	497	14	11	0	2,21%	0,00%
<b>MALESIA</b>	487	7	5	1	1,03%	0,21%
<b>TUNISIA</b>	419	9	8	0	1,91%	0,00%
<b>EMIRATI ARABI UNITI</b>	406	2	1	0	0,25%	0,00%
<b>MOLDAVIA</b>	370	0	0	0	0,00%	0,00%
<b>COREA DEL SUD</b>	365	3	1	1	0,27%	0,27%
<b>BANGLADESH</b>	325	5	5	0	1,54%	0,00%
<b>ALBANIA</b>	307	1	1	0	0,33%	0,00%
<b>INDONESIA</b>	297	13	12	1	4,04%	0,34%
<b>Altri</b>	2.255	43	19	8	0,84%	0,35%
<b>Totale (86 paesi)</b>	<b>51.914</b>	<b>1.065</b>	<b>739</b>	<b>75</b>	<b>1,42%</b>	<b>0,14%</b>

**Figura 5.6 – Importazione MOCA (Percentuali dei Paesi di provenienza) 2017**



Nella Tabella 5.10 sono indicate le cause di respingimento dei MOCA, nella figura 5.7 sono riportate le percentuali dei respingimenti e il livello di controllo che ha messo in evidenza la non conformità.

Nella Figura 5.8 è indicato l'andamento dei respingimenti nel periodo 2013-2017.

**Tabella 5.10 – Respingimenti MOCA su base analitica nel corso del 2017**

Analisi eseguita	respingimenti
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	19
COBALTO	10
MANGANESE	3
CROMO	3
NICHEL	4
CESSIONE METALLI	3
AMMINE AROMATICHE PRIMARIE	1
MIGRAZIONE SPECIFICA MANGANESE	1
PIOMBO	1
<b>Totale</b>	<b>45</b>



**Figura 5.7– Respingimenti MOCA (valori percentuali) 2017**



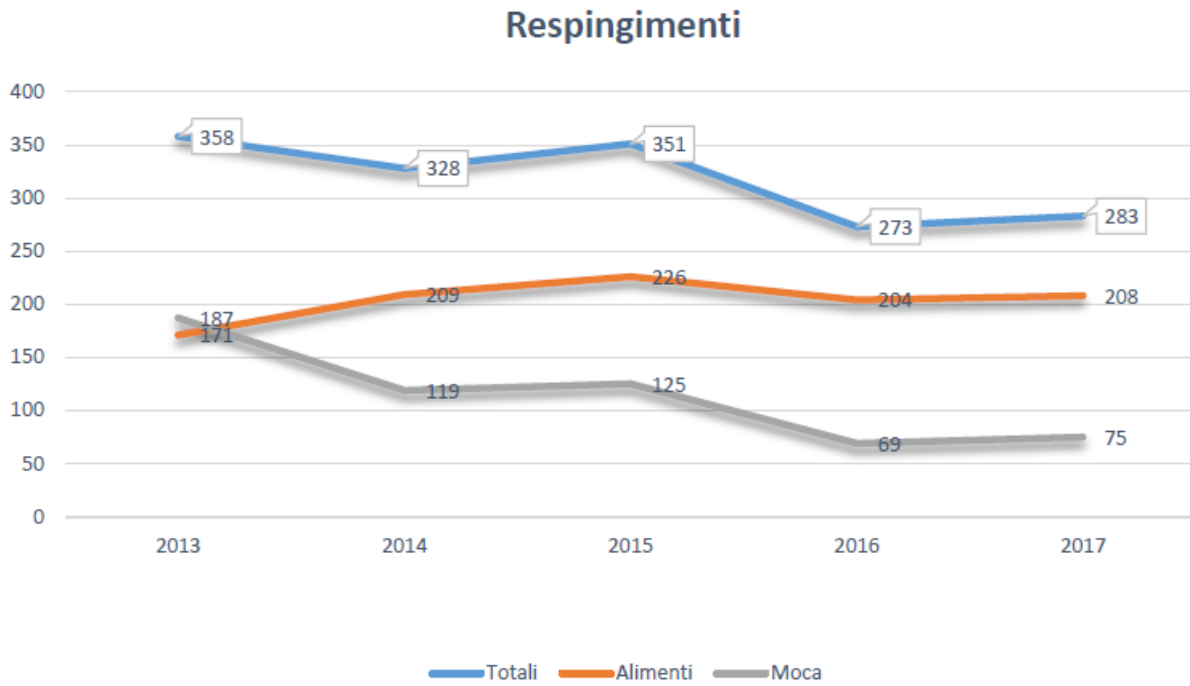
I dati riportati mettono in evidenza come negli ultimi anni ci sia stato un incremento delle importazioni; i paesi terzi da cui provengono gli alimenti sono 143; 77 sono quelli da cui provengono i MOCA.

Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, l'attività di controllo ispettivo si attesta attorno al 5,28% delle partite in ingresso, invece il campionamento con analisi risulta essere il 3,92%. Le cause di non idoneità sono dovute alla presenza di: aflatossine (pistacchi, arachidi, mandorle e nocciole), antiparassitari (foglie di vite in salamoia, carciofi freschi, melagrane fresche, frumento di grano duro di bassa qualità), salmonelle (semi di sesamo e semi di finocchio, in particolare), parassiti (tè verde tè nero, fagiolini freschi).

Per quanto riguarda i materiali a contatto invece, i controlli ispettivi il 2,05% del totale delle partite, con il 2,05% di campionamenti.

Tale percentuale non elevata è dovuta al fatto che, in molti casi, i laboratori che effettuano analisi con prove accreditate sono molto distanti dall'Ufficio che ha effettuato il campionamento. In questi casi, anche la carenza di personale tecnico soprattutto negli USMAF del nord, ha un ruolo importante.

**Figura 5.8- Andamento respingimenti 2013 – 2017**



## **6. POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA - Controlli all'importazione di alimenti di origine animale**

In accordo con la legislazione europea, i controlli all'importazione sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi sono svolti dai posti di ispezione frontaliere (PIF) che sono riconosciuti ed abilitati ad effettuare i controlli veterinari secondo le disposizioni della direttiva del Consiglio 97/78/CE e del Regolamento (CE) n. 136/2004. Tale normativa prevede che sulle partite di alimenti di origine animale importati ed elencati nella decisione della Commissione 2007/275/CE siano effettuati i seguenti controlli veterinari:

- documentali: per la verifica dei certificati e degli altri documenti ufficiali che accompagnano la partita;
- di identità: per accertare la corrispondenza tra le informazioni contenute nei documenti ufficiali ed i prodotti importati;
- fisici: per ispezionare materialmente il prodotto e se necessario prelevare campioni per l'esecuzione di analisi di laboratorio.

Tutte le partite di alimenti di origine animale presentate per l'importazione sono sottoposte a controlli documentali e d'identità, mentre i controlli fisici ed, eventualmente, i campionamenti per le analisi di laboratorio sono eseguiti su una percentuale variabile di partite (tabella 6.1, colonne 4, 7, 8). Tale percentuale dipende da diversi fattori tra cui i rischi associati a determinati alimenti e alle loro provenienze, i flussi d'importazione, la necessità di attuare misure di salvaguardia o controlli rafforzati e da frequenze di controllo programmate.

A riguardo, si evidenzia che secondo la normativa sui controlli veterinari alle importazioni, i campionamenti dei PIF per l'esecuzione dei test di laboratorio possono essere condotti:

- per sospetto,
  - derivato da informazioni o dati disponibili su possibili rischi e irregolarità,
  - nato in seguito a una notifica di allerta europea (controlli rafforzati, obbligatori), che è scaturita da una precedente partita della medesima tipologia e provenienza,
  - in applicazione di una misura di salvaguardia nazionale o europea (controlli obbligatori),
- in modo casuale,
  - a scopo di monitoraggio, volti ad accertare la conformità alla normativa europea rispetto alla presenza negli alimenti di residui non autorizzati o altre sostanze nocive o di microrganismi, loro tossine e metaboliti.

In riferimento ai controlli casuali, conformemente al Regolamento (CE) n. 136/2004 anche per il 2017 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio sui controlli di laboratorio volti alla ricerca dei residui, sostanze nocive e di microrganismi,

loro tossine e metaboliti negli alimenti di origine animale presentati per l'importazione in Italia.

Il piano (denominato Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi) è trasmesso annualmente ai PIF e per conoscenza ai laboratori competenti (nota DGSAF 0028827 del 19/12/2016), mentre, come valutato positivamente dalla Commissione europea nel corso di un audit del 2015, non viene pubblicato così che gli operatori non siano informati in anticipo sulle partite che potrebbero essere selezionate per i test a sondaggio effettuati dai PIF.

Lo scopo del piano è quello di uniformare e razionalizzare i controlli di laboratorio a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. In particolare si assicura un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti i PIF nazionali attuando, se necessario, esami mirati in base alla provenienza da determinati Paesi terzi o in base alle tipologie di alimenti di origine animale o per particolari sostanze o microrganismi.

I risultati complessivi ottenuti dall'attività di controllo condotta dai PIF italiani nel 2017 sono riportati nella tabella 6.1 dove, in particolare, sono elencati in colonna:

1. prodotti di origine animale destinati al consumo umano aggregati in macrocategorie che includono una o più categorie merceologiche della nomenclatura del sistema informativo europeo TRACES,
2. numero di partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani,
3. quantità arrivata per ciascuna macrocategoria (Kg),
4. numero di controlli fisici,
5. numero di respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es. irregolarità documentali, d'identità),
6. numero di partite incluse nel piano per i controlli di laboratorio (numero di partite presentate per l'importazione meno i respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio),
7. numero di controlli di laboratorio (campionamenti),
8. percentuale dei controlli di laboratorio: (n. partite campionate/n. partite della macrocategoria incluse nel piano).
9. numero di partite non conformi: numero complessivo di irregolarità rilevate nell'anno dai PIF
10. percentuale delle partite non conformi: n. partite non conformi/n. partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani.

In conformità alla normativa europea vigente, nel 2017 il 100% delle partite è stato sottoposto a controlli documentali e di identità.

Dalla tabella 6.1 si evince che le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani nel 2017 sono

state 39.536 (nel 2016, 40.090), di cui 39.407 sono state incluse nel piano. Il numero di partite presentate per l'importazione nel 2017 è lievemente diminuito (-554, -1,39%), ma resta in linea con quello dello scorso anno e conferma la progressiva diminuzione dei flussi delle importazioni rilevata nel periodo 2011-2015.

Per quanto riguarda in particolare i controlli di laboratorio, il Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi 2017 ha previsto un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF italiani e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati e raccomandazioni).

L'attività di base programmata per il 2017 prevede il campionamento di almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione per ciascuna macrocategoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli, i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella tabella dei controlli indirizzati e nelle raccomandazioni del piano.

Infine, ciascun PIF poteva stabilire ulteriori analisi di laboratorio o percentuali di campionamento maggiori in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti.

Le partite soggette a controllo fisico sono state 20.176 (nel 2016, 19.619) di cui quelle campionate 1.974 (1.774 nel 2016) con una percentuale complessiva di campionamento (totale del n. di partite campionate/totale del n. di partite incluse nel piano) del 5,01%, superiore sia a quella programmata (3%) sia a quella rilevata l'anno scorso (4,44%). Inoltre, dalla tabella 6.1 (colonna 8) si rileva che la percentuale di campionamento per ciascuna macrocategoria alimentare è risultata in tutti i casi superiore a quella programmata del 3% tranne che per i grassi animali per i quali la percentuale è stata leggermente inferiore (2,27%) e per il latte e prodotti derivati che non sono stati campionati. In quest'ultimo caso si evidenzia, tuttavia che è stato presentato per l'importazione un numero esiguo di partite (7) distribuite su più PIF di cui 3 respinte per irregolarità non di laboratorio.

I campionamenti più numerosi per ciascuna macrocategoria hanno riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura, i molluschi e crostacei, (1.458 su 1.974 campionamenti, 73,8%) e la carne bovina (265 su 1.974 campionamenti, 13,42%), che sono anche le categorie alimentari di cui è stato importato il maggior numero di partite (tabella 6.1, colonna 7).

Si sottolinea che mentre i campionamenti sui prodotti della pesca sono rimasti pressoché invariati rispetto all'anno scorso (nel 2016, n. 1464) sono aumentati di quasi due volte quelli sulla carne bovina (nel 2016, n. 86).

Tale incremento va spiegato considerando che l'attività di controllo 2017 specialmente di alcuni PIF è stata notevolmente influenzata dal cosiddetto scandalo carne fraca emerso in Brasile. Si è trattato di una maxi-operazione investigativa condotta dalle

autorità brasiliane nel 2016-2017 che ha portato alla scoperta, in diversi Stati del Brasile, di una rete di funzionari e aziende coinvolte in attività illegali nella produzione di carne destinata anche all'esportazione verso l'Unione europea. In risposta a tale allerta l'Italia ha intensificato i controlli su tutte le carni provenienti dal Brasile sia in fase emergenziale sia successivamente in accordo a specifiche istruzioni concordate a livello UE (controlli fisici di tutte le partite provenienti dal Brasile e test microbiologici nel 20% delle partite).

**Tabella 6.1- Risultati complessivi dell'attività di controllo dei PIF italiani 2017**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	N. partite presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani	Quantità (Kg)	N. controlli fisici	N. respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	N. partite incluse nel piano (1)	N. di controlli di laboratorio (campionamenti)	Percentuale controlli di laboratorio	N partite non conformi	Percentuale delle partite non conformi
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	34368	407921678	17457	94	34274	1458	4,25	109	0,32
Carne bovina	2285	38837204,69	1368	4	2281	265	11,62	16	0,70
Carne equina	146	1983172,72	62	6	143	6	4,20	3	2,05
Carne ovina	55	761677,53	16	0	55	3	5,45	0	0,00
Carne suina	21	404768,63	16	0	21	3	14,29	0	0,00
Altre carni e frattaglie (2)	524	7257570,57	233	0	521	73	14,01	8	1,52
Prodotti a base di carne o di frattaglie	323	7467821,09	250	3	320	69	21,56	6	1,86
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri vertebrati acquatici	555	19409369,22	206	5	550	21	3,82	5	0,90
Budella/involucri	699	9516257,63	280	2	697	36	5,16	2	0,29
Miele e prodotti dell'apicoltura	267	5086770,84	162	0	267	26	9,74	0	0,00
Uova e prodotti derivati	34	582339,76	22	0	34	4	11,76	0	0,00
Latte e prodotti derivati (3)	7	25274,4	5	3	4	0	0,00	3	42,86
Materiale proteico (4)	141	2301432,86	60	4	137	7	5,11	4	2,84
Grassi ed oli animali e loro frazioni	46	247084,61	11	2	44	1	2,27	2	4,35
Altro (5)	65	363850,72	28	6	59	2	3,39	6	9,23
<b>Totale</b>	<b>39536</b>	<b>502166273,3</b>	<b>20176</b>	<b>129</b>	<b>39407</b>	<b>1974</b>	<b>5,01</b>	<b>164</b>	<b>0,41</b>

Dati TRACES

(1) Le partite incluse nel piano, per ciascuna macrocategoria, sono state calcolate sottraendo dalle partite presentate per le importazioni le partite respinte per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es documentali, identità).

(2) Sono incluse partite miste di carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre specie animali.

(3) Include lattosio

(4) Include: albumine, gelatine, peptoni.

(5) Include preparazioni alimentari complesse e prodotti composti (es. prodotti di pasticceria, gelati etc).

Per quanto riguarda la tipologia di analisi, si riportano di seguito quelle più frequentemente condotte sulle categorie alimentari più rilevanti (fonte dati TRACES DWH QlikView):

- prodotti della pesca, dell'acquacoltura, molluschi e crostacei: metalli pesanti, antibatterici, additivi alimentari, istamina, microrganismi e virus.
- carne e prodotti derivati: microrganismi patogeni (Salmonella, E. coli), additivi alimentari e antibatterici,
- miele e prodotti dell'apicoltura: antibatterici e pesticidi.

In analogia all'anno precedente si segnala un consistente numero di test per gli additivi alimentari (160 partite campionate nel 2017, 145 nel 2016) in seguito all'attuazione anche da parte dei PIF di uno specifico piano nazionale (Piano nazionale additivi nota DGISAN 0004166 del 10/2/2015) e un notevole incremento dei controlli microbiologici sulla carne (E. coli, Salmonella) in seguito ai controlli scaturiti dallo scandalo carne fraca in Brasile.

Per quanto concerne i controlli indirizzati (tabella dei controlli indirizzati del piano di monitoraggio 2017) ciascun PIF doveva effettuare almeno un campionamento per ogni matrice, Paese terzo di origine e esame di laboratorio elencati nella tabella 6.2.

Dai dati raccolti, trasmessi dai PIF, è emerso che i controlli indirizzati sono stati condotti in accordo al piano anche se con qualche minima variazione. Le variazioni sono dovute all'arrivo di un esiguo numero di partite e/o di piccole quantità di prodotto, difficoltà logistiche, mancata programmazione, interruzioni imprevedibili del flusso di importazione. In seguito a tali tipologie di campionamento sono stati riscontrati 19 esiti sfavorevoli riportati in tabella 6.2.

**Tabella 6.2 – Controlli indirizzati 2017**

Matrici	Origine	Pericolo	N. minimo di campioni programmati per PIF	N. risultati sfavorevoli
Carne bovina	Argentina	E. Coli produttori di shigatossina	1	1
Carne bovina	Uruguay	E. Coli produttori di shigatossina	1	2
Carne bovina	Brasile	E. Coli produttori di shigatossina	1	8
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Brasile	Salmonella	1	8
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Tailandia	Salmonella	1	
Crostacei	Vietnam	Tetracicline	1	
Crostacei	Marocco	Solfiti	1	
Crostacei	Panama	Solfiti	1	
Crostacei	Vietnam	Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus	1	
Molluschi bivalvi vivi	Tunisia	Virus epatite A	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Marocco	Istamina	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Vietnam	Istamina	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Tailandia	Istamina	1	
Prodotti della pesca affumicati	Corea del Sud	Idrocarburi policiclici aromatici	1	
				<b>19</b>
Dati PIF e RASFF Window				

Le raccomandazioni per il 2017 riguardavano i controlli di laboratorio sulle seguenti matrici:

- miele e prodotti dell'apicoltura,
- pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae,
- prodotti a base di carne di pollame importati dalla Cina,
- molluschi bivalvi.
- salmonidi d'acquacoltura refrigerati e congelati

e i controlli per la rilevazione di:

- trattamenti non autorizzati con radiazioni ionizzanti,
- metalli pesanti su alcuni prodotti della pesca e cefalopodi,
- fenilbutazone e cadmio nella carne equina,
- taluni additivi alimentari sui prodotti della pesca e cefalopodi e sulla carne
- microrganismi, tossine e loro metaboliti non contemplati tra i criteri di sicurezza alimentare del Regolamento (CE) n. 2073/2005.

Per il miele e prodotti dell'apicoltura, tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, la percentuale minima di campionamento programmata nel piano 2017 è stata fissata al 5% per i prodotti provenienti da ciascuno dei seguenti paesi: Cina, Vietnam, Paesi terzi dell'Europa dell'Est, Paesi del Sud America. Mentre per i prodotti provenienti da altri Paesi terzi la percentuale di campionamento programmata era del 3 % per ciascun paese.

Nella tabella 6.3 sono riportati i risultati complessivi dell'attività di controllo. Le partite presentate per l'importazione sono state 267 (311 nel 2016) e sono arrivate principalmente dalla Cina (135) e dall'Argentina (80), e in misura minore da Nuova Zelanda, Messico, Cile, Uruguay, Australia, Brasile, Guatemala, Turchia, Cuba.

Sono state campionate 26 partite (35 nel 2016) con una percentuale di controllo del 9,7% (11,9% nel 2016). Per singolo Paese terzo, tranne che per la Turchia e il Brasile dai quali è arrivato un numero esiguo di partite, sono state superate le percentuali minime previste dal piano, il 3% o 5% a seconda della provenienza.

Per quanto riguarda la tipologia di analisi complessivamente sono state ricercate tutte le sostanze raccomandate nel piano.

Dagli esami non sono emersi esiti sfavorevoli, mentre lo scorso anno in una partita di propoli proveniente dalla Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia era stata rilevata la presenza di taoflavulinato e cloramfenicolo. Con l'eccezione di trascurabili variazioni i controlli sono stati eseguiti complessivamente in accordo alla programmazione.



**Tabella 6.3 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti dell'apicoltura 2017**

Paese terzo	N. partite presentate per importazione	Quantità (Kg)	N. partite campionate	% campione	Sostanze ricercate	N. risultati sfavorevoli
<b>Cina</b>	135	2.909.660,00	11	8,1	phorate, pirimicarb, amminoglicosidi, lincomicina, macrolidi, nitromid, amitraz, cloramfenicolo, nitrofurani, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina, piombo, nitroimidazoli, eritromicina	
<b>Argentina</b>	80	1.591.960,00	5	6,3	pesticidi, composti organofosforici, cloramfenicolo, eritromicina, lincomicina, nitroimidazoli, nitrofurani, sulfamidici, tetracicline, piretroidi, amminoglicosidi, macrolidi	
<b>Nuova Zelanda</b>	14	1.756,50	1	7,1	cloramfenicolo, nitrofurani	
<b>Messico</b>	10	211.085,40	2	20,0	composti organofosforici, cloramfenicolo, tetracicline, eritromicina, streptomicina, sulfamidici, tilosina	
<b>Cile</b>	8	142.871,10	3	37,5	composti organofosforici, piretroidi, sulfamidici, tetracicline, cloramfenicolo, eritromicina, lincomicina, nitrofurani, nitroimidazoli, streptomicina, tilosina	
<b>Uruguay</b>	7	130.014,00	1	14,3	lincomicina, nitroimidazoli	
<b>Australia</b>	6	3.480,00	1	16,7	cloramfenicolo, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina	
<b>Brasile</b>	2	20.473,00	0	0,0		
<b>Guatemala</b>	2	63.000,00	1	50,0	amminoglicosidi, lincomicina, macrolide, nitroimidazoli	
<b>Turchia</b>	2	11.345,84	0	0,0		
<b>Cuba</b>	1	1.125,00	1	100,0	tetracicline, amminoglicosidi, cloramfenicolo, nitrofurani	
<b>Totale</b>	<b>267</b>	<b>5.086.770,84</b>	<b>26</b>	<b>9,7</b>		

Dati Traces DWH QlikView

Per i pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae, nel 2017 tenuto conto dei risultati ottenuti negli anni precedenti, è stato programmato il campionamento di almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione per la ricerca di sostanze e microrganismi, loro tossine e metaboliti (indipendentemente dal Paese terzo d'origine). Come riportato nella tabella 6.4 le spedizioni di pesci appartenenti alla famiglia Pangasiidae sono pervenute dal Vietnam e in minor misura dal Myanmar, dalla Thailandia. Complessivamente sono state presentate per l'importazione 308 partite (580 nel 2016)

delle quali 25 sono state campionate (55 nel 2016) con una percentuale di controllo complessiva del 8,1 % (9,5% nel 2016).

Le analisi hanno riguardato la ricerca delle sostanze e dei microrganismi indicati nel piano 2017 (es. metalli pesanti, antibatterici, pesticidi, verde malachite, cristallvioletto etc.) e non ci sono stati esiti sfavorevoli, mentre l'anno precedente erano state riscontrate 3 partite positive per la presenza non autorizzata di nitrofurani e loro metaboliti.

Per quanto riguarda i flussi d'importazione si è osservata una notevole diminuzione delle spedizioni (di circa la metà) sia rispetto al 2016 (580 partite, Kg 11085262) sia agli anni precedenti (572 nel 2015, 576 nel 2014), mentre la frequenza dei controlli è rimasta in linea con quella dello scorso anno. Con l'eccezione di una trascurabile variazione i controlli sono stati eseguiti complessivamente in accordo alla programmazione.

**Tabella 6.4 – Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2017**

Paese terzo	N. partite presentate per l'importazione	Quantità (Kg)	N. di partite e campionate	% contr.	Sostanze ricercate MTM ricercati	N. risultati sfavorevoli
Vietnam	278	5758681,64	23	8,3	verde-leuco malachite, cristallvioletto, mercurio, cadmio, piombo, nitrofurani e loro metaboliti, tetracicline, cloramfenicolo, sulfamidici, chinoloni, diossine e PCB, pesticidi organoclorurati e organofosforici, polifosfati, salmonella, V.cholerae, V. parahaemolyticus, V.vulnificus enterotossine stafilococciche.	
Myanmar	28	57271	0	0,0		
Tailandia	2	3340,8	2	100	nitrofurani e loro metaboliti	
<b>Totale</b>	<b>308</b>	<b>5819293,44</b>	<b>25</b>	<b>8,1</b>		
Dati Traces DWH QlikView						

Per i prodotti a base di carne di pollame provenienti dalla Cina il piano 2017 ha previsto il controllo del 30% delle partite per la ricerca delle sostanze vietate del Reg. CE 37/2010, sostanze antibatteriche (tetracicline, sulfamidici, chinoloni) e coccidiostatici (nicarbazina).

Sulla base dei dati comunicati dai PIF sono state presentate soltanto due partite (petto d'anatra arrosto con spezie e zuccheri) che sono state campionate per salmonella con esito favorevole, mentre per gli esami chimici, in mancanza di metodiche di laboratorio accreditate per la particolare matrice non è stato possibile effettuare le analisi.

Per i molluschi bivalvi il piano 2017 ha previsto controlli per la ricerca delle biotossine marine, virus dell'epatite A e rispetto agli anni precedenti, sono stati raccomandati anche esami per la ricerca degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA), senza specificare percentuali di campionamento.

Dai dati riportati nella tabella 6.5 emerge che l'attività di controllo è in linea con quella rilevata lo scorso anno; sono stati condotti 19 esami per biotossine marine (24 nel 2016) e 26 esami per il virus epatite A (25 nel 2016), mentre 11 esami per IPA sono stati effettuati in seguito alla nuova raccomandazione del 2017. Gli uffici che hanno ricevuto partite compatibili con gli esami programmati hanno effettuato almeno uno degli esami e sono state coperte tutte le provenienze evidenziate. Nessuna analisi ha dato esito negativo, mentre nel 2016 si sono avute 4 positività per il virus dell'epatite A in vongole vive.

**Tabella 6.5- Controlli per biotossine marine, virus dell'epatite A e IPA nei molluschi bivalvi 2017**

Paese terzo	Biotossine marine		Virus epatite A		Idrocarburi policiclici aromatici	
	N. campioni	N.esami sfav.	N. campioni	N. esami sfav.	N. campioni	N.esami sfav.
Cile	5		6		3	
Gana			1			
Nuova Zelanda	3		4		1	
Perù					1	
Tailandia	1		1			
Tunisia	3		10		3	
Vietnam	7		2		1	
Rep. Corea					1	
Stati Uniti			2		1	
<b>TOTALE</b>	<b>19</b>		<b>26</b>		<b>11</b>	

Dati Traces DWH QlikView

Per quanto riguarda le radiazioni ionizzanti, i controlli 2017 da parte dei PIF sono stati condotti in attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - quadriennio 2015-2018 (nota DGSAF n 0003917 del 16/02/2015). Il piano elenca i Paesi terzi di provenienza da controllare preferibilmente in quanto noti per l'uso di radiazioni ionizzanti e stabilisce le matrici da

campionare, il numero e la ripartizione annuale dei campioni tra i PIF, le modalità di campionamento e i flussi informativi per la trasmissione dei risultati.

Di seguito si riporta l'andamento dei campionamenti e i risultati degli esami negli ultimi 8 anni:

- 2010, n campionamenti 6 (risultati sfavorevoli 1)
- 2011, n campionamenti 86 (risultati sfavorevoli 10)
- 2012, n. campionamenti 40 (risultati sfavorevoli 1, non interpretabili 2)
- 2013, n. campionamenti 28 (nessun risultato sfavorevole, esame non eseguibile 1)
- 2014, n. campionamenti 29 (nessun risultato sfavorevole, esame non eseguibile 1)
- 2015, n. campionamenti 29 (nessun risultato sfavorevole, 3 esami non eseguibili/non interpretabili).
- 2016, n. campionamenti 23 (nessun risultato sfavorevole)

Nel 2017 sono state campionate 36 partite e nessun esame ha avuto esito sfavorevole. Salvo trascurabili variazioni i controlli sono stati eseguiti conformemente alla programmazione.

Per quanto riguarda i controlli per la rilevazione dei metalli pesanti è proseguito il monitoraggio nei confronti di taluni prodotti della pesca più suscettibili di altri di contaminazione e in particolare, per il 2017, come l'anno precedente, è stato programmato il campionamento del 3% delle partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.

Dall'esame dei dati trasmessi dai posti di ispezione frontaliere (tabella 6.6) è emerso che nel 2017 sono state incluse nel programma di monitoraggio complessivamente 16.042 partite di pesce spada, squali, tonni e cefalopodi e ne sono state campionate 683 con una percentuale di controllo del 4,2%.

I risultati sfavorevoli nel 2017 sono stati 6, hanno esitato in altrettante notifiche RASFF e riguardavano:

- cadmio in cefalopodi dall'India (n. 1) e dal Vietnam (n. 2)
- mercurio in pesce spada dall'Indonesia (n. 1) e dallo Sri Lanka (n. 1), mercurio e piombo in pesc spada dalla Tunisia (n. 1)

Ulteriori esiti sfavorevoli sono emersi in seguito a controlli su altre Specie: cadmio in crostacei dalla Tunisia (10) cadmio in bivalvi dal Vietnam (1) piombo in pagello (*Pagellus bogaraveo*) dalla Tunisia (2).

Nel 2017 si rileva una diminuzione delle partite presentate per l'importazione e incluse nel monitoraggio (17.363 nel 2016), sono altresì diminuiti i risultati sfavorevoli (11 nel 2016), mentre i dati sui campionamenti e sulla frequenza dei controlli 2017 (% di campionamento) sono aumentati rispetto all'anno precedente (608; 3,5%: nel 2016).

**Tabella 6.6– Risultati del programma di campionamento per metalli pesanti in alcuni prodotti della pesca e cefalopodi negli ultimi 3 anni.**

Anno	Prodotti	N. partite incluse nel piano	N. campionamenti	N. risultati sfavorevoli	% di campionamento
2014	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi.	16091	543	5	3,3
2015	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi	14262	542	5	3,8
2016	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi	17363	608	11	3,5
2017	pesce spada, squali, tonni e cefalopodi	16042	683	6	4,2
Dati PIF e RASFF Window					

I controlli per la ricerca del fenilbutazone e cadmio nelle carni equine sono stati disposti a scopo di monitoraggio in seguito allo scandalo 2013 dovuto alla presenza sul mercato di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta (raccomandazione comunitaria 2013/99/UE e nota DGISAN 5987 del 19/02/2013) e in considerazione di recenti pareri scientifici sul cadmio. I campionamenti, sulla base dei flussi di importazione 2012-2016, sono stati affidati solo a 3 PIF (Genova, Vado Ligure e Roma Fiumicino).

Di seguito (tabella 6.7) si riporta la programmazione e i campionamenti eseguiti. In analogia all'anno precedente, si rileva la piena attuazione dei campionamenti da parte degli uffici designati e l'assenza di risultati sfavorevoli.

**Tabella 6.7 – Risultati del programma di campionamento per fenilbutazone e cadmio in carni equine importate attraverso i PIF italiani nel 2017**

PIF	Paesi terzi di origine	N. campioni programmati	N. campioni prelevati	Analisi per ciascun campione		Risultati sfavorevoli
				Fenilbutazone	cadmio	
PIF Genova, P/Vado Ligure, P (*)	Argentina	2	5	4	4	-
PIF Roma Fiumicino, A (*)	Argentina	1	1	1	1	-
PIF Livorno - Pisa, P	Argentina		1	1	1	
<b>Totale</b>		<b>3</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
(*) Pif designati al campionamento	Dati TRACES DWH Qlikview					

Per quanto riguarda gli additivi alimentari, la Direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha predisposto un piano nazionale specifico per il controllo ufficiale degli additivi alimentari (nota DGISAN 0004166 del 10/2/2015) che prevede controlli anche alle importazioni.

A tal fine, tenuto conto dei controlli effettuati negli anni precedenti, dei risultati ottenuti e dei flussi d'importazione si è raccomandato ai posti d'ispezione frontaliere di attuare un programma di campionamento specifico per la ricerca dei polifosfati nel pesce e cefalopodi (0016668-12/07/2016-DGSAF) e di nitriti e nitrati nella carne.

Nella tabella 6.8 è riportato il programma di campionamento e i risultati ottenuti. Compatibilmente con le matrici arrivate sono state campionate 35 partite per la ricerca di polifosfati nei pesci e cefalopodi (24 lo scorso anno) e 18 partite per la ricerca di nitrati e nitriti nella carne; i risultati sono stati tutti favorevoli. Salvo trascurabili variazioni, i controlli sono stati eseguiti conformemente alla programmazione.

**Tabella 6.8 – Campionamenti per la ricerca di additivi alimentari**

<b>Additivo</b>	<b>Matrice</b>	<b>N. di campioni programmati</b>	<b>PIF</b>	<b>N. Campionamenti effettuati complessivamente</b>	<b>Risultati sfavorevoli</b>
E338-E452 polifosfati	<u>Pesce fresco, congelato o surgelato</u>	<u>1</u>	<u>Per ciascun PIF</u>	<u>21</u>	<u>-</u>
	<u>Cefalopodi freschi congelati o surgelati</u>	<u>1</u>	<u>Per ciascun PIF</u>	<u>14</u>	<u>-</u>
				<b><u>Tot. 35</u></b>	
E249-E252 Nitriti nitrati	<u>Carne</u>	<u>4</u>	<u>Genova/Vado Ligure</u>	<u>12</u>	
	<u>Carne</u>	<u>2</u>	<u>Livorno/Pisa</u>	<u>3</u>	<u>-</u>
	<u>Carne</u>	<u>2</u>	<u>La Spezia</u>	<u>2</u>	<u>-</u>
			<u>Cagliari</u>	<u>1</u>	<u>-</u>
				<b><u>Tot. 18</u></b>	
<small>Dati TRACES DWH Qlikview</small>					

Per quanto riguarda i salmonidi d'acquacoltura, considerati i flussi d'importazioni di tali prodotti e i controlli disposti negli ultimi anni si è ritenuto opportuno attuare uno specifico piano di campionamento per la ricerca di taluni pericoli chimici.

Questo anche perché dalle informazioni disponibili in letteratura risulta che gli allevamenti di salmonidi possono essere colpiti da infestazioni di alcuni ectoparassiti con grave danno per le produzioni e che come mezzo di controllo potrebbero essere impiegati vari trattamenti farmacologici con conseguente possibile esposizione dei consumatori ai residui non autorizzati delle sostanze somministrate in tali allevamenti.

Pertanto, sulla base dei flussi commerciali di pesci appartenenti alla famiglia dei salmonidi e degli esami di laboratorio disposti dai PIF negli ultimi anni si è raccomandato di campionare il 3% delle partite di salmonidi d'acquacoltura freschi o congelati presentate per l'importazione dal 16 agosto 2017 al 31 dicembre 2017.

Sulle partite campionate sono state disposte analisi per le seguenti sostanze: carbammati, tetracicline, sulfamidici, macrolidi, cloramfenicolo, nitrofurani (metaboliti), chinolonici, verde malachite e verde leucomalachite, cipermetrina, deltametrina, diflubenzurone, teflubenzurone e emamectina.

Nella tabella 6.9 sono riportati i dati sul programma, i campionamenti eseguiti e i risultati ottenuti. I controlli sono stati eseguiti conformemente alla programmazione

**Tabella 6.9–Campionamenti dei salmonidi d'acquacoltura freschi o congelati**

Categoria di prodotto	Programma di campionamento 16 agosto 2017- 31 dicembre 2017	Campionamenti			
		Partite presentate per l'importazione	Partite campionate	% camp.	Risultati sfavorevoli
<b>Salmonidi d'acquacoltura freschi o congelati</b>	3%	34	5	14,7	0
Dati PIF					

Infine, sono stati effettuati controlli per la ricerca di virus, microrganismi, tossine e loro metaboliti non contemplati tra i criteri di sicurezza alimentare del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e per i quali esistono prove scientifiche di patogenicità o possono essere identificati dei fattori di tossicità.

In particolare, considerata l'eterogeneità delle matrici arrivate, si riportano di seguito i principali campionamenti e gli esiti degli esami (dati Traces DWH QlikView):

- Virus dell'epatite A nei molluschi bivalvi: n. 26 partite campionate (nessun esito sfavorevole);
- *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus* e *Vibrio parahaemolyticus* nei prodotti della pesca, molluschi e crostacei e loro preparazioni: n. 38 partite campionate (nessun risultato sfavorevole);
- *E. coli* nella carne e prodotti derivati: n. 215 partite campionate (11 esami sfavorevoli per *E.coli* STEC in tutto il 2017). Quest'ultima tipologia di controllo è notevolmente cresciuta rispetto allo scorso anno in seguito dell'aumento programmato dei controlli microbiologici sulla carne bovina dal Brasile scaturito

dal cosiddetto scandalo *carne fraca* (maxi-operazione investigativa condotta dalle autorità brasiliane che ha portato alla scoperta, in diversi Stati del Brasile, di una rete di funzionari e aziende coinvolte in attività illegali nella produzione di carne destinata anche all'esportazione verso l'Unione europea).

Le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano che, nel corso dei controlli ai PIF, sono risultate non conformi alla normativa nazionale e/o europea sono state bloccate e non ammesse al mercato UE. Tali partite, secondo quanto previsto dalla normativa europea, sono state destinate alternativamente alla rispedizione, trasformazione o distruzione.



## **7. UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI- Controlli sugli scambi intracomunitari di prodotti di origine animale**

Ai sensi del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, gli operatori che ricevono partite di prodotti o animali provenienti da un altro Stato membro sono soggetti a preventiva registrazione presso l'U.V.A.C. (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari) di competenza territoriale. Inoltre, tali operatori sono tenuti a prenotificare l'arrivo delle partite di prodotti o animali secondo le procedure disposte da tale decreto legislativo.

Al 31 dicembre 2017 risultano registrati complessivamente 34.061 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (7.271), Lombardia (6.207), Piemonte (4.166) ed Emilia Romagna (2.884). Rispetto al 2016 si riscontra un incremento delle registrazioni del 4,9%.

Il numero di partite segnalate agli U.V.A.C. tramite prenotazione nel 2017 è di 2.158.403 (+3,5% rispetto l'anno 2016) e di queste 1.993.470 sono costituite da prodotti di origine animale destinati al consumo umano (tabella 7.1).

Tali flussi di merci rappresentano un volume di circa 40 volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è testimonianza sia di un aumento generale delle partite spedite in Italia da altri Paesi membri, che dell'evoluzione delle funzionalità del sistema informativo SINTESIS-Scambi nonché dell'azione di controllo operata, anche per il 2017, dagli U.V.A.C. e dalle AA.SS.LL.

Nel 2017 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 8.156 partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano, pari allo 0,41% (tabella 7.1) delle partite introdotte dai Paesi UE. La percentuale complessiva dei controlli fisici ha avuto un lieve incremento rispetto al 2016 e varia a seconda della tipologia di merce.

Laddove i controlli documentali e fisici ne hanno suggerito l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, si è provveduto ad effettuare i controlli di laboratorio. Dalla tabella 7.1 emerge che nel 2017 sono stati eseguiti 4.327 (nel 2016, 3.619) controlli di laboratorio su 8.156 (nel 2016, 7.796) partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici con un incremento rispetto al 2016 del 6,58%.

**Tabella 7.1- Partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano prenotificate nel 2017**

Descrizione Settore	Partite	Quantità	Controllo fisico	% contr. su partite	Controllo laboratorio	% analisi lab. su partite contr.
Carni bovine	178.073	336.874.808	645	0,36%	300	46,51%
Carni suine	174.992	984.867.428	703	0,40%	314	44,67%
Carni ovi-caprine	12.235	25.164.198	78	0,64%	45	57,69%
Carni equine	5.553	20.846.745	91	1,64%	71	78,02%
Carni di pollame	31.285	72.111.467	396	1,27%	329	83,08%
Carni di coniglio o selvaggina	4.161	8.253.639	13	0,31%	7	53,85%
Carni preparate	95.402	50.335.895	371	0,39%	252	67,92%
Altre carni	6.077	8.627.909	27	0,44%	15	55,56%
Pesci	602.239	328.461.826	2.676	0,44%	1.563	58,41%
Crostacei	61.248	38.028.924	341	0,56%	180	52,79%
Molluschi	185.713	120.097.079	792	0,43%	400	50,51%
Pesce preparato	43.685	94.008.210	161	0,37%	71	44,10%
Altri prodotti della pesca	4.597	2.427.765	12	0,26%	3	25,00%
Latte e crema di latte	134.995	1.800.064.177	338	0,25%	167	49,41%
Derivati del latte	418.682	938.165.884	814	0,19%	382	46,93%
Uova e derivati	9.838	66.004.986	652	6,63%	209	32,06%
Altri prodotti commestibili	21.438	59.185.883	35	0,16%	17	48,57%
Budella, vesciche, stomaci	3.257	18.186.603	11	0,34%	2	18,18%
	<b>1.993.470</b>		<b>8.156</b>	<b>0,41%</b>	<b>4.327</b>	<b>53,05%</b>

La percentuale dei controlli di laboratorio (53%) è variata in modo anche considerevole in funzione della diversa tipologia di merci, di problematiche di carattere sanitario che si sono rilevate nel corso dell'anno e dell'implementazione di alcuni piani di monitoraggio.

A tal riguardo va riportato che nel 2017 sono stati sviluppati e attuati i seguenti specifici piani di controllo di laboratorio in risposta ad alcune emergenze sanitarie o a scopo di monitoraggio:

- a) Controlli su uova e ovoprodotti e carne di pollame e prodotti derivati per la ricerca di fipronil, un acaricida usato illegalmente negli allevamenti avicoli. Tale trattamento non autorizzato ha comportato la contaminazione delle uova prodotte e quindi, l'adozione di immediate misure di restrizione e controlli sull'intera filiera del pollame.
- b) Controlli su uova e ovoprodotti in seguito ad alcuni focolai di salmonellosi nell'uomo in alcuni Stati membri. Tali controlli, già avviati nel 2016 e proseguiti fino al 30 giugno 2017, sono stati effettuati a scopo di monitoraggio oltre che per la ricerca di salmonella anche per talune sostanze ad azione antibatterica e contaminanti ambientali.
- c) Piano di monitoraggio sulle carni equine e equidi da macello provenienti da altri Stati membri per la ricerca di alcune sostanze (antinfiammatori tra cui il fenilbutazone, beta agonisti e cortisonici).
- d) Piano di monitoraggio sui salmonidi d'acquacoltura freschi o congelati provenienti da altri Stati membri per la ricerca di talune sostanze ad azione antibatterica e antiparassitaria.

Per quanto riguarda le carni, la percentuale degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici è compresa tra il 44,67% e l'83,08%, in aumento rispetto a quella nel 2016 (38,37 - 76,08%). Tale incremento è da imputare principalmente ai maggiori controlli di laboratorio effettuati sulle carni di pollame e carni equine in relazione ai sopracitati piani di controllo.

Per i prodotti della pesca le percentuali di controllo variano tra il 25% ed il 58,41%, mentre per il latte e i prodotti a base di latte oscillano tra il 46,93% e il 49,41%.

Per le uova e gli ovoprodotti, nel 2017 vi è stato invece un notevole incremento dei controlli fino al 32,06% (nel 2016 5,38%). Tale aumento è anch'esso da imputare alla sopracitata emergenza fipronil, e all'attuazione del piano di monitoraggio nazionale sulle uova e ovoprodotti per la ricerca della salmonella e di talune sostanze chimiche.

Esaminando le percentuali del controllo documentale e fisico per U.V.A.C. di competenza (tabella 7.2), si evidenziano percentuali di controllo diverse applicate dai vari U.V.A.C. Ciò può derivare sia dalle diverse tipologie e dalle differenti provenienze delle merci che vengono spedite nel territorio di competenza (es. regioni con vocazioni produttive particolari), sia dall'attivazione di allerta comunitarie che in alcuni casi possono interessare solo determinate destinazioni e pertanto causare un aumento nella percentuale dei controlli solo per alcuni U.V.A.C.

Dalla tabella 7.2 emerge come la maggior parte delle partite provenienti dai Paesi dell'UE nel 2017 sia destinata alle Regioni del nord Italia e, in particolare alla Lombardia (430.557 partite), Veneto (350.937), Emilia-Romagna (164.665), Lazio (150.231), seguite dal Piemonte, Toscana, Campania e Puglia.

Un discorso a parte deve essere fatto per l'U.V.A.C del Trentino-Alto Adige, in cui l'elevato numero di partite prenotificate (401.471) è strettamente correlato al fatto che le partite sono composte da piccoli quantitativi di merci differenti per cui ogni partita dà origine ad una prenotifica.

**Tabella 7.2- (\*sono incluse le partite di animali vivi)**

Descrizione UVAC	Partite	Controllo Fisico		Controllo Laboratorio		Respinte	
		N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% respinte su controllate
LOMBARDIA	430557	777	0,18%	669	86,10%	10	1,29%
TRENTINO-ALTO ADIGE	401471	343	0,09%	166	48,40%	6	1,75%
VENETO	350937	1638	0,47%	771	47,07%	8	0,49%
EMILIA-ROMAGNA	164665	541	0,33%	422	78,00%	24	4,44%
LAZIO	150231	466	0,31%	297	63,73%	0	0,00%
PIEMONTE	145076	1125	0,78%	462	41,07%	2	0,18%
TOSCANA	94820	963	1,02%	304	31,57%	7	0,73%
CAMPANIA-BASILICATA	82286	842	1,02%	520	61,76%	13	1,54%
PUGLIA	77169	1105	1,43%	346	31,31%	0	0,00%
FRIULI VENEZIA GIULIA	55016	318	0,58%	69	21,70%	2	0,63%
MARCHE-UMBRIA	53421	995	1,86%	305	30,65%	3	0,30%
SICILIA	52740	497	0,94%	155	31,19%	1	0,20%
LIGURIA	52352	146	0,28%	83	56,85%	0	0,00%
ABRUZZO-MOLISE	21310	300	1,41%	152	50,67%	0	0,00%
SARDEGNA	15428	206	1,34%	98	47,57%	0	0,00%
CALABRIA	10219	84	0,82%	81	96,43%	1	1,19%
VALLE D`AOSTA	705	9	1,28%	9	100,00%	0	0,00%
<b>Totali</b>	<b>2158403</b>	<b>10355</b>	<b>0,48%</b>	<b>4909</b>	<b>47,41%</b>	<b>77</b>	<b>0,74%</b>

Nella tabella 7.3 sono riportate le partite prenotificate, controllate e respinte, in base al Paese UE di provenienza. Dalla tabella risulta che i principali Paesi dell'UE che spediscono prodotti verso l'Italia sono: Germania, Francia, Spagna, Austria, Olanda e Danimarca.

Su questi Paesi, considerato l'elevato numero di partite introdotte, si è concentrato il maggior numero di controlli anche di laboratorio, tenendo conto che la normativa sugli scambi intra-UE impone che i controlli debbano essere effettuati primariamente dallo Stato UE di origine, lasciando al Paese UE di destinazione la possibilità di effettuare controlli a sondaggio e non discriminatori.

Nella tabella 7.4 sono riportati tutti gli esami di laboratorio sfavorevoli emersi nel corso dell'anno inclusi quelli che hanno comportato il respingimento delle partite. Come riportato in tabella i risultati sfavorevoli sono stati complessivamente 192. La maggior parte delle irregolarità ha riguardato il pesce per la presenza di metalli pesanti, istamina e parassiti, i molluschi bivalvi per norovirus e la carne di pollame per salmonella.

Non tutte le irregolarità di laboratorio hanno dato luogo a respingimento in quanto, quando il controllo è disposto dagli UVAC a scopo di monitoraggio in modo random e non discriminatorio, ai sensi della normativa vigente (Dlgs.28/93), le partite non vengono bloccate in attesa degli esiti di laboratori, ma rilasciate in libera pratica, anche se i Servizi Veterinari territoriali, ne seguono la tracciabilità in modo da poter operare, se necessario, il richiamo dei prodotti. Si sottolinea, comunque, che in caso di esiti di laboratorio sfavorevoli, le secessive cinque partite di analoga tipologia e provenienza vengono obbligatoriamente bloccate nella sede del primo destinatario materiale italiano, campionate e rilasciate solo ad esito favorevole dei test di laboratorio (Dlgs 28/93).

**Tabella 7.3- Partite prenotificate, controllate e respinte per Paese Membro di origine (\*)**

PAESE MEMBRO	Partite prenotificate	Partite contr. fis.		Partite Contr. Lab.		Partite respinte	
		N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% resp. su partite contr.
GERMANIA	396411	1371	0,35%	682	49,74%	8	0,58%
FRANCIA	376678	2396	0,64%	850	35,48%	3	0,13%
SPAGNA	322420	2251	0,70%	1204	53,49%	32	1,42%
AUSTRIA	313624	418	0,13%	151	36,12%	0	0,00%
OLANDA	214255	927	0,43%	466	50,27%	1	0,11%
DANIMARCA	112484	408	0,36%	168	41,18%	3	0,74%
GRECIA (GR)	82672	254	0,31%	125	49,21%	1	0,39%
POLONIA	55131	398	0,72%	250	62,81%	7	1,76%
REGNO UNITO	50814	247	0,49%	139	56,28%	3	1,21%
BELGIO	37198	108	0,29%	68	62,96%	0	0,00%
IRLANDA	28316	145	0,51%	72	49,66%	2	1,38%
PORTOGALLO	21207	223	1,05%	152	68,16%	5	2,24%
ROMANIA	20863	345	1,65%	175	50,72%	3	0,87%
SLOVENIA	20368	89	0,44%	40	44,94%	0	0,00%
UNGHERIA	19257	292	1,52%	126	43,15%	7	2,40%
CROAZIA	19227	75	0,39%	28	37,33%	2	2,67%
NORVEGIA	16826	109	0,65%	76	69,72%	0	0,00%
REPUBBLICA CECA (CZ)	15592	73	0,47%	17	23,29%	0	0,00%
LITUANIA	11852	90	0,76%	57	63,33%	0	0,00%
SVIZZERA	7579	10	0,13%	3	30,00%	0	0,00%
REPUBBLICA SLOVACCA	2654	35	1,32%	7	20,00%	0	0,00%
SVEZIA	1976	2	0,10%	1	50,00%	0	0,00%
ESTONIA	1912	8	0,42%	8	100,00%	0	0,00%
LETTONIA	1626	12	0,74%	9	75,00%	0	0,00%
BULGARIA	1398	22	1,57%	20	90,91%	0	0,00%
ISLANDA	1387	10	0,72%	2	20,00%	0	0,00%
FAROE (ISOLE)	1342	11	0,82%	4	36,36%	0	0,00%
MALTA	833	17	2,04%	3	17,65%	0	0,00%
CIPRO	599	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
LUSSEMBURGO	527	1	0,19%	0	0,00%	0	0,00%
LIECHTENSTEIN	401	2	0,50%	2	100,00%	0	0,00%
FINLANDIA	380	3	0,79%	2	66,67%	0	0,00%
GROENLANDIA	282	1	0,35%	1	100,00%	0	0,00%
SAN MARINO	270	2	0,74%	1	50,00%	0	0,00%
MONACO (PRINCIPATO)	42	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>Totali</b>	<b>2158403</b>	<b>10355</b>	<b>0,48%</b>	<b>4909</b>	<b>47,41%</b>	<b>77</b>	<b>0,74%</b>

(\*) include anche le partite di animali vivi e prodotti o.a. non destinate al consumo umano

**Tabella 7.4 – Risultati di laboratorio sfavorevoli emersi in seguito a controlli disposti dagli UVAC nel 2017**

<b>Categoria alimentare</b>	<b>Pericolo</b>	<b>N. esiti sfavorevoli</b>
Carne di pollame		18 salmonella
Carne equina		3 antinfiammatori
Carne ovina		3 e. coli
Carne suina		4 salmonella
Preparazioni di carne		1 listeria monocytogenes
		1 salmonella
		1 additivi alimentari
Pesce		76 metalli pesanti
		15 istamina
		1 additivi alimentari
		6 listeria monocytogenes
		32 parassiti
Cefalopodi		4 metalli pesanti
Molluschi bivalvi		11 norovirus
		2 salmonella
Crostacei		6 additivi alimentari
		1 listeria monocytogenes
		1 altri esami microbiologici
Formaggi e latticini		1 e. coli
Uova e ovoprodotti		5 fipronil
<b>Totale</b>		<b>192</b>

Nella tabella 7.5 sono riportati per tipologia di merce, i risultati dei controlli seguiti da respingimenti nel 2017. Si segnala che sotto il termine "*respingimento*" sono comprese sia le rispeditazioni al Paese di origine, sia le distruzioni o l'utilizzo per altri fini previa trasformazione del prodotto. Nella colonna "partite regolarizzate" sono indicate le partite per le quali si è arrivati alla regolarizzazione dei certificati o documenti commerciali senza dover procedere al respingimento o alla distruzione delle partite stesse. Le regolarizzazioni effettuate durante il 2017 hanno riguardato 2 partite, un numero inferiore a quello relativo all'anno precedente (8 partite).

Complessivamente le partite oggetto di respingimento sono state 62 che, su un totale di 8.156 partite controllate, rappresentano una percentuale pari allo 0,76 leggermente inferiore a quella riscontrata nel 2016 (0,99%).

I respingimenti hanno riguardato in particolare i prodotti della pesca (35 partite), le carni di pollame (9 partite), molluschi (4 partite), carni suine (3 partite) crostacei (3 partite), carni bovine (2 partite), e sono scaturiti principalmente da irregolarità di laboratorio (53) e in minor misura da ispezioni veterinarie sfavorevoli (8) e documentazione irregolare (1).

Le partite non conformi sono state principalmente distrutte (27), rispedite (23), destinate ad altri provvedimenti (es. depurazione molluschi) (11) e in minima parte trasformate (1).

A seguito di ogni respingimento per irregolarità di laboratorio, le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza hanno poi subito un controllo sistematico.

I respingimenti conseguenti ad esami di laboratorio sfavorevoli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano sono stati in totale 53 ed hanno riguardato in massima parte i prodotti della pesca (tabella 7.5).

Infine, nella tabella 3 sono riportate le partite sottoposte a rispedizione, in relazione ai Paesi di origine delle merci. Dalla tabella emerge che la percentuale di respingimento, considerata rispetto allo Stato membro di origine, varia tra lo 0 ed il 2,67%. Delle 77 partite di merci respinte (incluse 15 partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano) 32 provenivano dalla Spagna, 8 dalla Germania, 7 dalla Polonia, 7 dall'Ungheria, 5 dal Portogallo etc..

**Tabella 7.5- Regolarizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri – anno 2017**

Settore Merceologico	Partite Prenotificate	Partite contr. fis.	Partite regol.	Partite Respinte	Perc. resp. su partite contr. doc. e fis.	Tipo di respingimento											
						Partite Rispedito			Partite Trasformate			Partite Distrutte			Altro Provvedimento Destino		
						Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.	Cart.	Fis.	Lab.
Carni bovine	178.073	645	-	2	0,31%								1		1		
Carni suine	174.992	708	-	3	0,43%			3									
Carni ovi-caprine	12.235	78	-	1	1,28%												1
Carni equine	5.553	91	-	-	0,00%												
Carni di pollame	31.285	396	-	9	2,27%			7					1				1
Carni di coniglio o selvaggina	4.161	13	-	-	0,00%												
Carni preparate	95.402	371	-	2	0,54%								1				1
Altre carni	6.077	27	-	-	0,00%												
Pesci	602.239	2.676	1	35	1,31%			12			1		2	16		2	2
Crostacei	61.240	341	-	3	0,88%			1						1			1
Molluschi	185.713	792	1	4	0,51%									4			
Pesce preparato	43.685	161	-	-	0,00%												
Altri prodotti della pesca	4.597	12	-	-	0,00%												
Latte e crema di latte	134.995	338	-	-	0,00%												
Derivati del latte	418.682	814	-	1	0,12%									1			
Uova e derivati	9.838	652	-	2	0,31%												2
Altri prodotti commestibili	21.438	35	-	-	0,00%												
Budella, vesciche, stomaci	3.257	11	-	-	0,00%												
	1.993.470	8.156	2	62	0,76%	-	-	23	-	-	1	-	4	23	1	4	6



Per le partite non conformi sono stati attuati provvedimenti restrittivi quali la distruzione, rispedizione, trasformazione o altri provvedimenti (es. depurazione molluschi).

Per le non conformità, che rappresentano un rischio per la salute dei consumatori, la normativa nazionale prevede che le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza siano sottoposte ad un controllo sistematico con blocco delle partite fino ad esito degli esami di laboratorio. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole dei 5 controlli consecutivi. Nel 2017 gli U.V.A.C. hanno comminato 276 sanzioni di cui 16 per mancata registrazione/convenzione e 260 sanzioni per violazioni ad altri obblighi (Tabella 7.6).

**Tabella 7.6 – Sanzioni 2017**

<b>UVAC</b>	<b>N° Sanzioni comminate per mancata registrazione/convenzione (prodotti)</b>	<b>N° Sanzioni comminate per violazioni ad altri obblighi (prodotti)</b>
Ancona	0	0
Bari	0	7
Vipiteno	1	6
Parma	1	1
Palermo	1	5
Roma	1	15
Genova	0	1
Udine	1	1
Livorno	1	3
Milano	8	6
Reggio Calabria	0	16
Napoli	2	28
Aosta	0	0
Sassari	0	1
Torino	0	5
Verona	0	163
Pescara	0	2
<b>Totale</b>	<b>16</b>	<b>260</b>

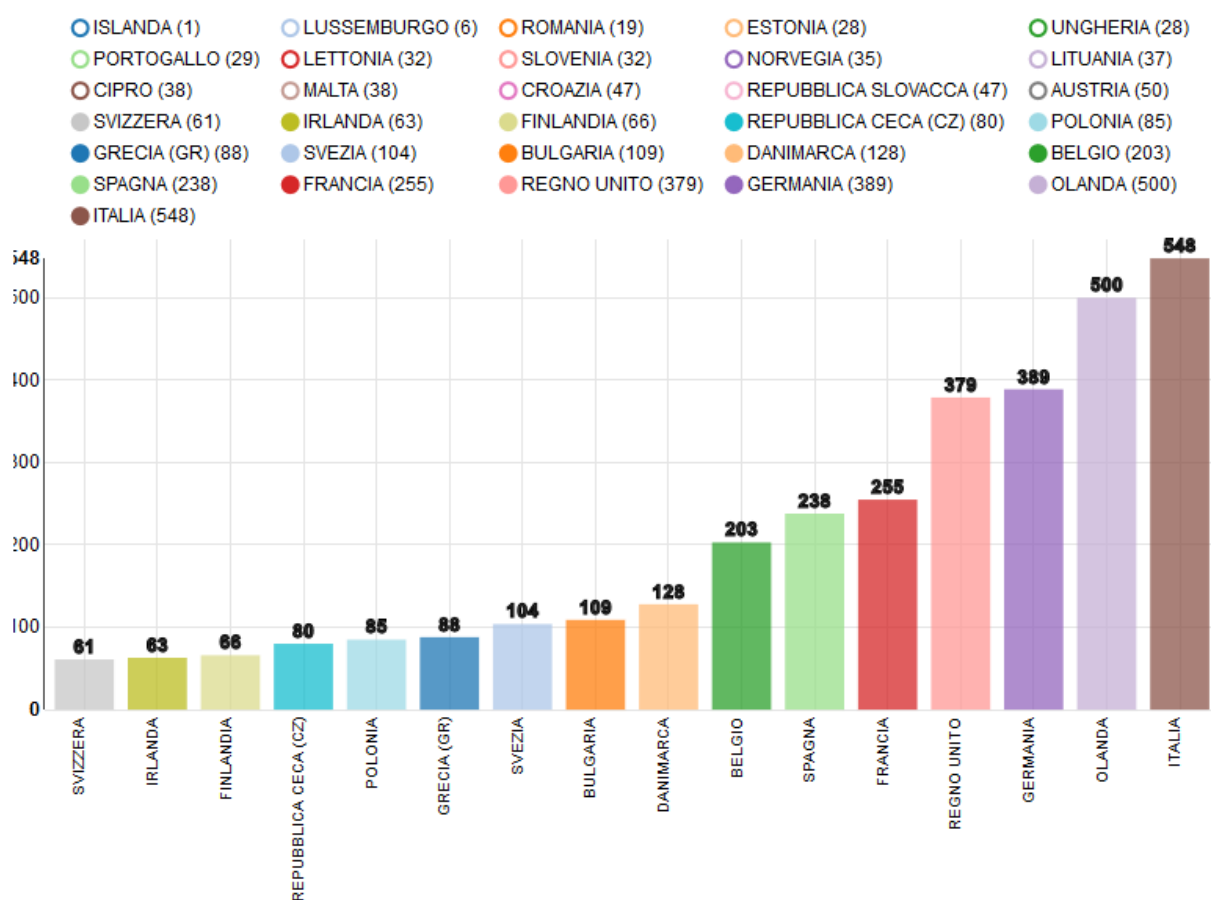
## 8. RASFF- Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi

Il sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF) è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento CE n. 178/2002, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (Regolamento CE n. 1935/2004), nonché per notificare i rischi diretti ed indiretti per la salute degli animali e dell'ambiente (Regolamento CE n. 183/2005).

Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero della Salute, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è elevato.

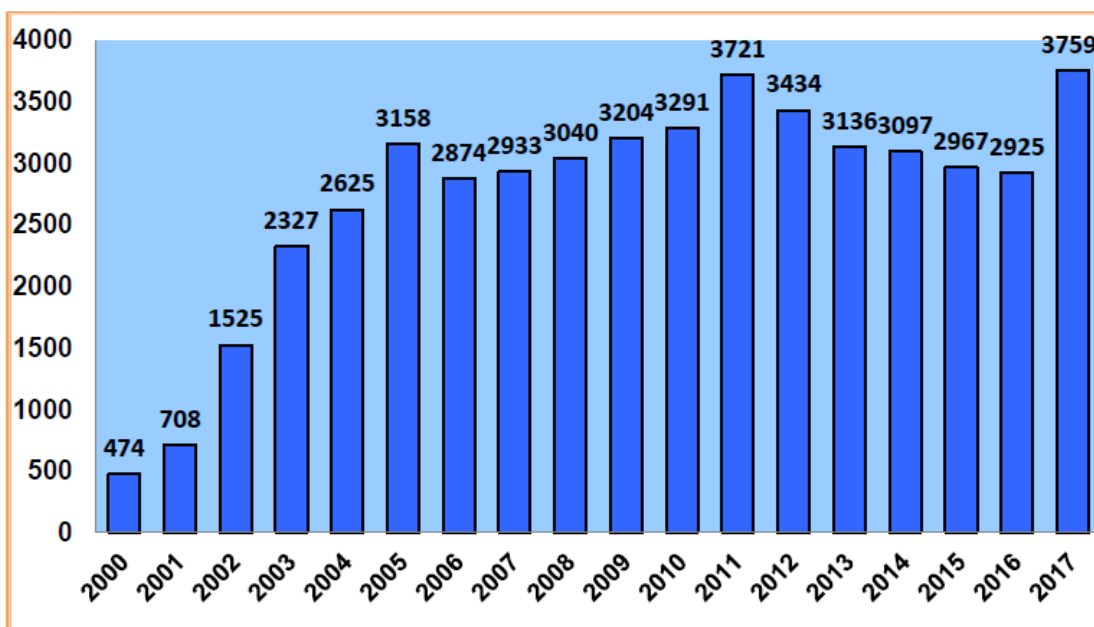
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta rapido europeo - RASFF, l'Italia è risultata il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, come già avviene da molti anni, con un totale di 548 notifiche, pari al 14,6 %. (Figura 8.1)

**Figura 8.1 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF - Anno 2017**



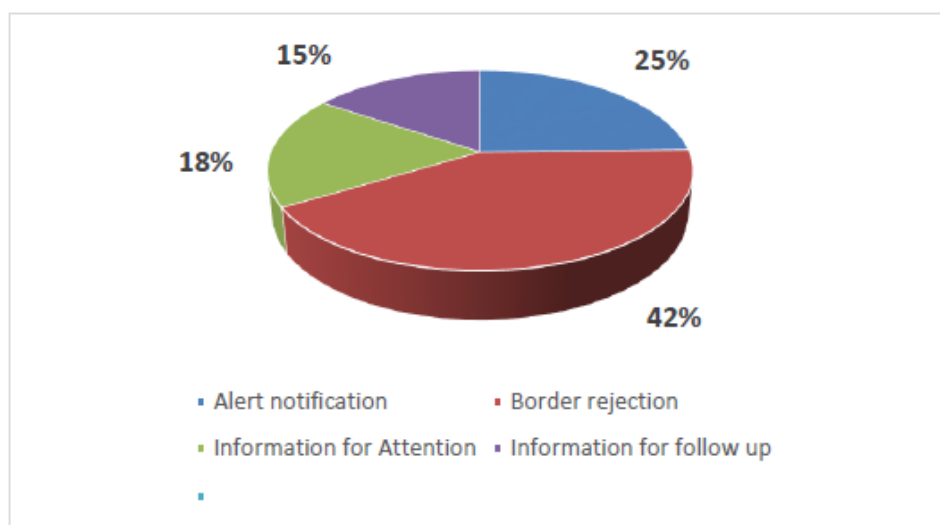
Nell'anno 2017 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, 3759 notifiche a fronte di 2925 nel 2016, 2967 nel 2015 e le 3097 nel 2014. Come si evidenzia dall'istogramma della Figura 8.2 vi è un significativo incremento delle notifiche rispetto agli ultimi anni con un aumento, rispetto allo scorso anno, del 28 %.

**Figura 8.2 - Numero di notifiche trasmesse al RASFF dal 2000 al 2017**



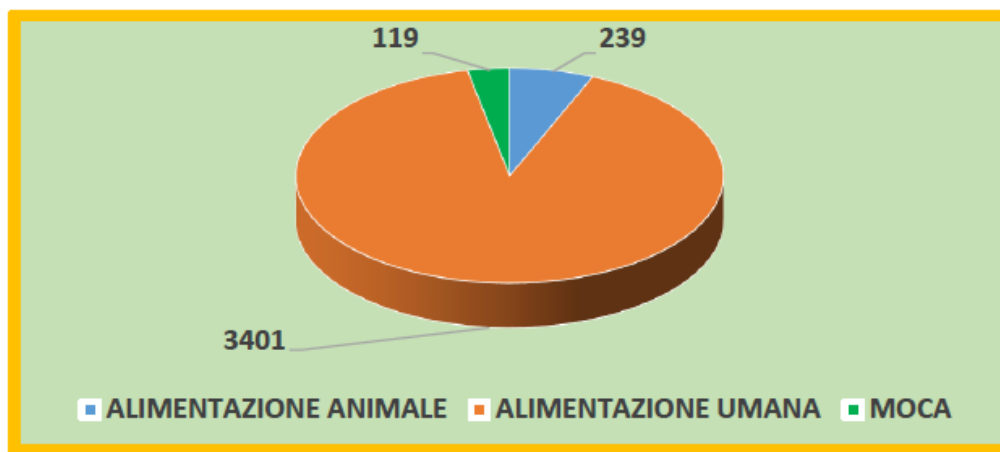
Tra le notifiche ricevute, 925 sono state notifiche di Allerta (Alert notification) (pari al 25%) e riguardano prodotti distribuiti sul mercato; 1567 si riferiscono ai Respingimenti ai confini (Border Rejection), mentre le restanti riguardano Information notification (Figura 8.3). Tra le Information notification 682 riguardano Information for attention mentre 585 sono state Information for follow up.

**Figura 8.3 - Notifiche originali trasmesse attraverso il RASFF - anno 2017**



Le 3759 notifiche del 2017 sono così suddivise: 3401 alimentazione umana (2583 lo scorso anno), 239 alimentazione animale (210 lo scorso anno), 119 per migrazione da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), (132 lo scorso anno), come mostrato in Figura 8.4.

**Figura 8.4 - Tipologia di notifiche trasmesse in RASFF in percentuale-  
anno 2017**

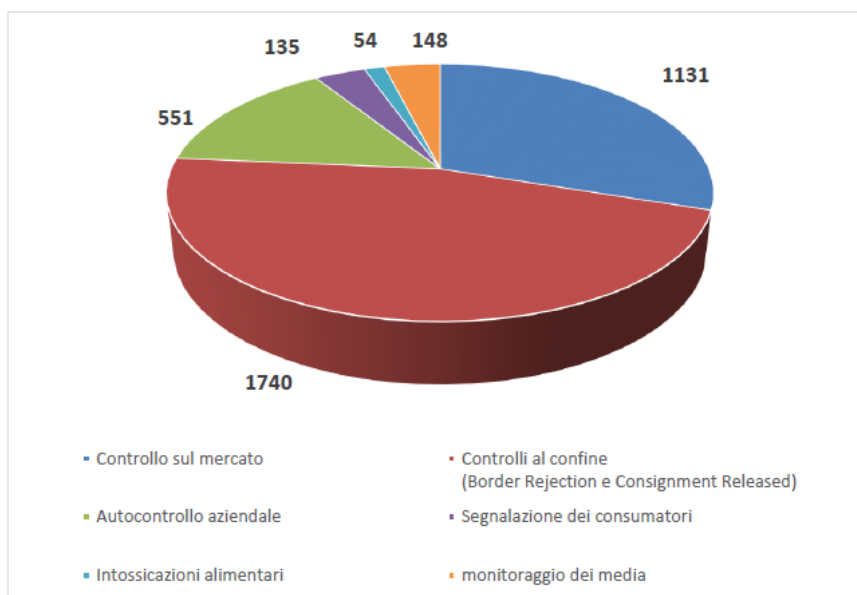


Le 3759 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise a seguito delle diverse tipologie di controllo/segnalazioni (Figura 5):

Controlli al confine-Border Rejection/Consignment Released	→ 1740
Controlli ufficiali sul mercato	→ 1131
Autocontrollo aziendale	→ 551
Segnalazioni dei consumatori	→ 135
Intossicazioni alimentari	→ 54
Monitoraggio dei media	→ 148

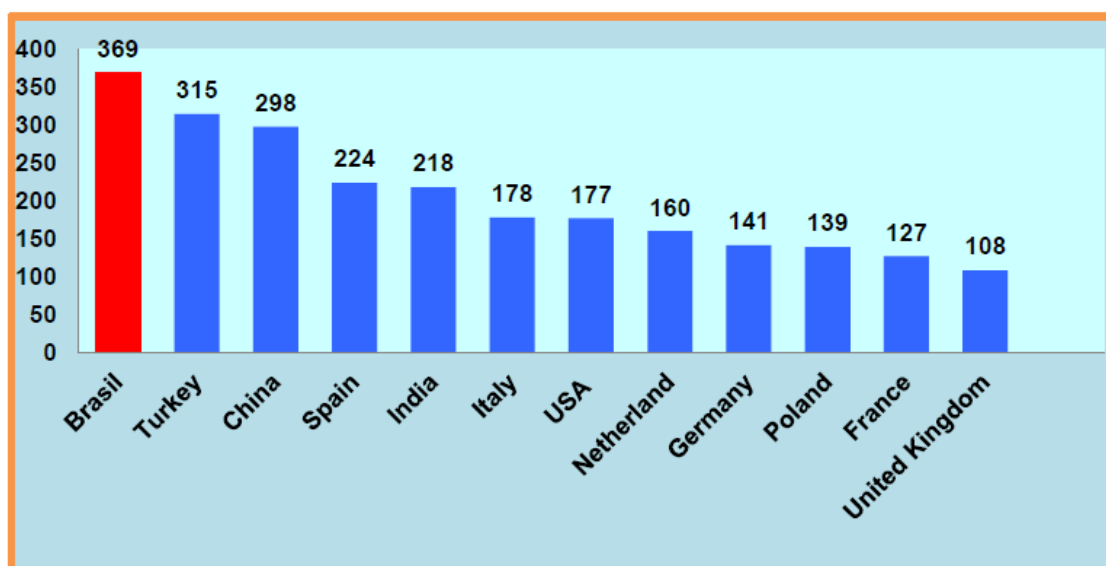
La Figura 8.5 riassume la distribuzione del tipo di notifica.

**Figura 8.5 - Tipologia di segnalazioni pervenute attraverso il RASFF - anno 2017**



Per quanto riguarda i Paesi di origine dei prodotti che sono stati oggetto delle notifiche trasmesse dal RASFF, i prodotti di origine italiana risultati irregolari sono stati 178 (105 nel 2016). Il Paese che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi è il Brasile (369), seguito dalla Turchia e dalla Cina (Figura 8.6). L'Italia è risultata il sesto Paese per numero di notifiche ricevute.

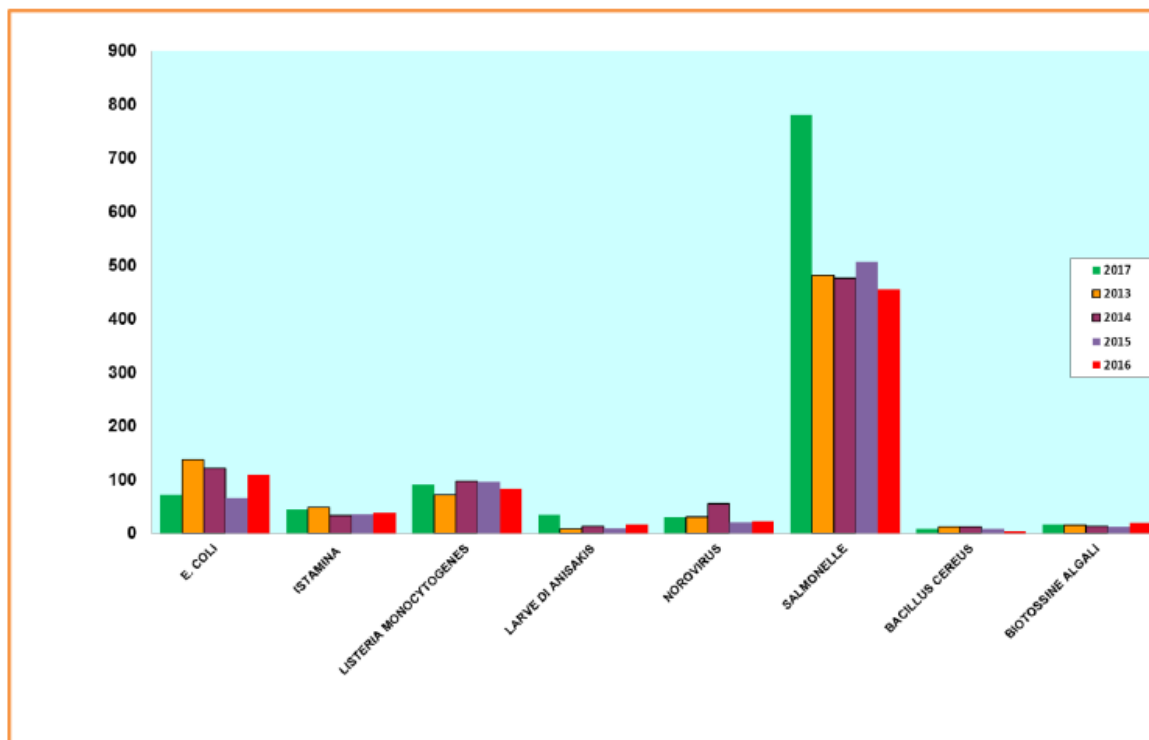
**Figura 8.6- Paesi di origine dei prodotti notificati in RASFF – anno 2017**



Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della salmonella (781 contro le 455, 507, 476, 482 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

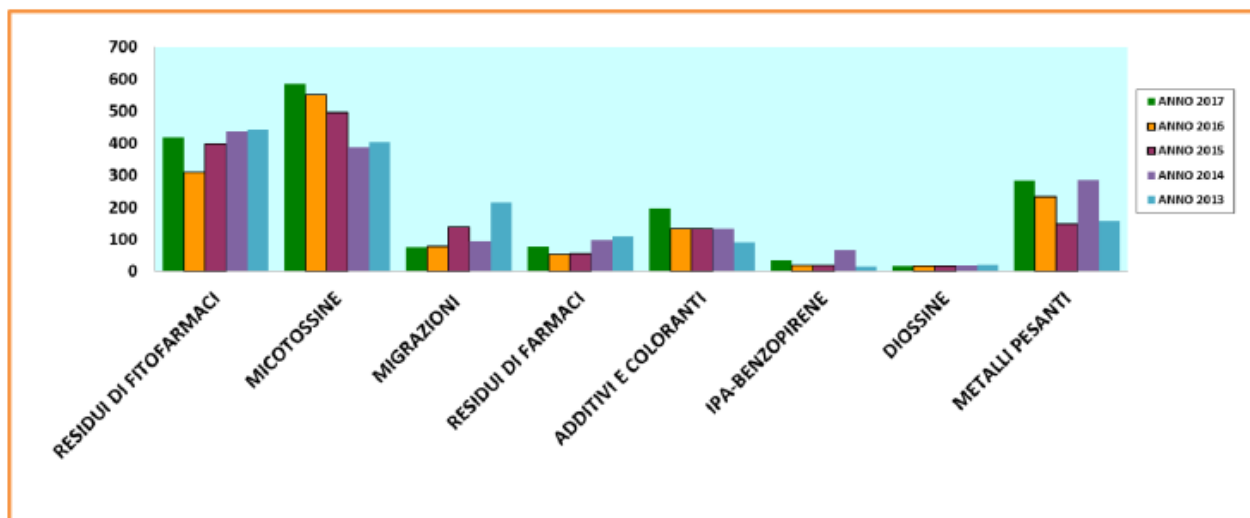
Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per istamina e casi di sindrome sgombroide (45) e norovirus (31), quest'ultimo maggiormente cercato e, in taluni casi, collegati a episodi di tossinfezioni alimentari (Figura 8.7).

**Figura 8.7 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici. Confronto anni 2013 – 2017**



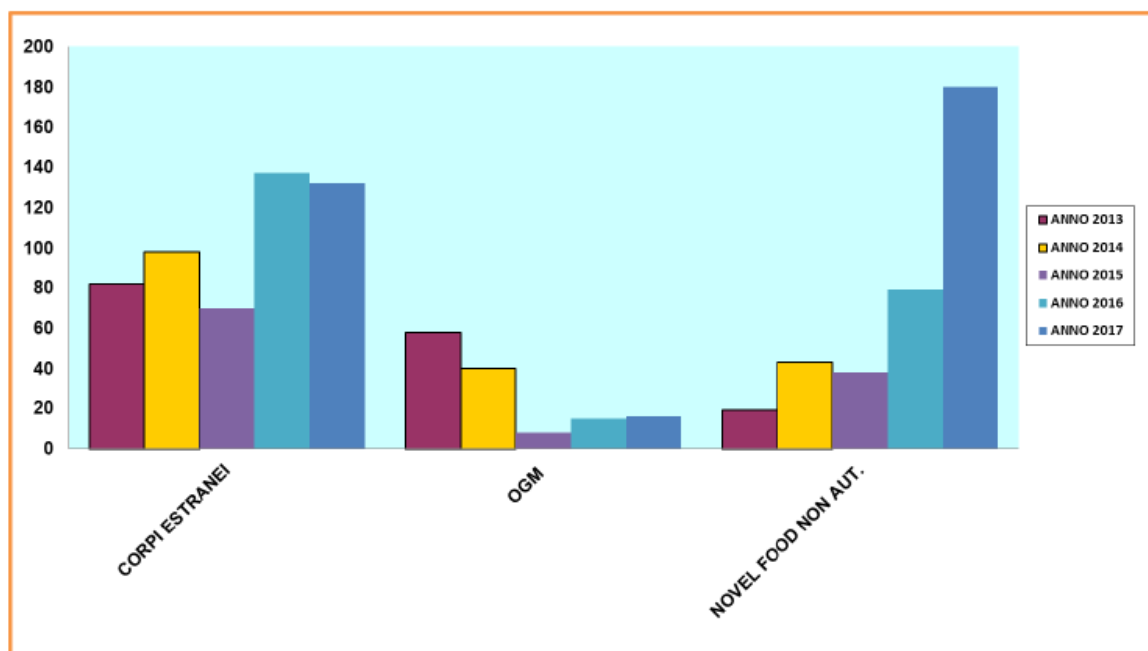
I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (583) e i residui di fitofarmaci (445), questi ultimi in aumento rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente e collegate alla problematica fipronil in uova e ovoprodotti, seguiti da metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e residui di farmaci veterinari (Figura 8.8).

**Figura 8.8 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2013 - 2016**



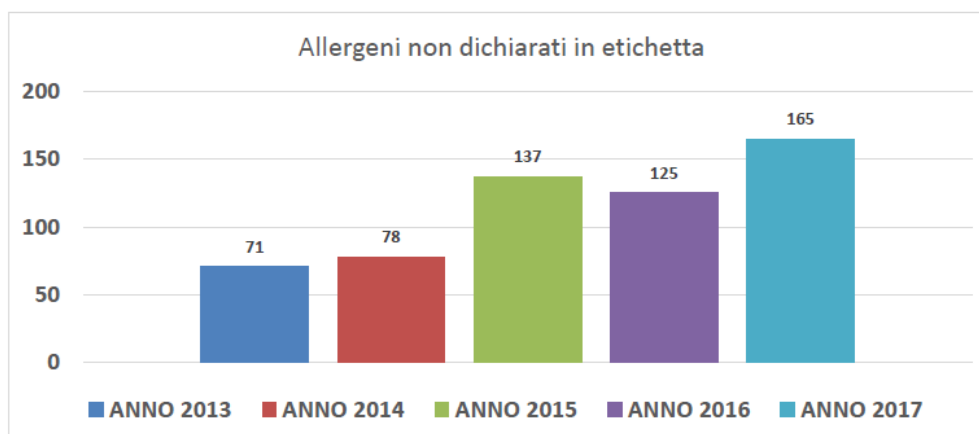
La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine si riferisce alle aflatossine (545), seguite da ocratossina A (33), fumonisine (4) e DON (3).  
Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel Food non autorizzati e di OGM non autorizzati (Figura 8.9).

**Figura 8.9 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati  
Confronto anni 2013- 2017**



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta, complessivamente 165 segnalazioni. Tale tipo di notifica di allerta è in aumento rispetto all'anno 2016 (Figura 8.10).

**Figura 8.10 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2013–2017**

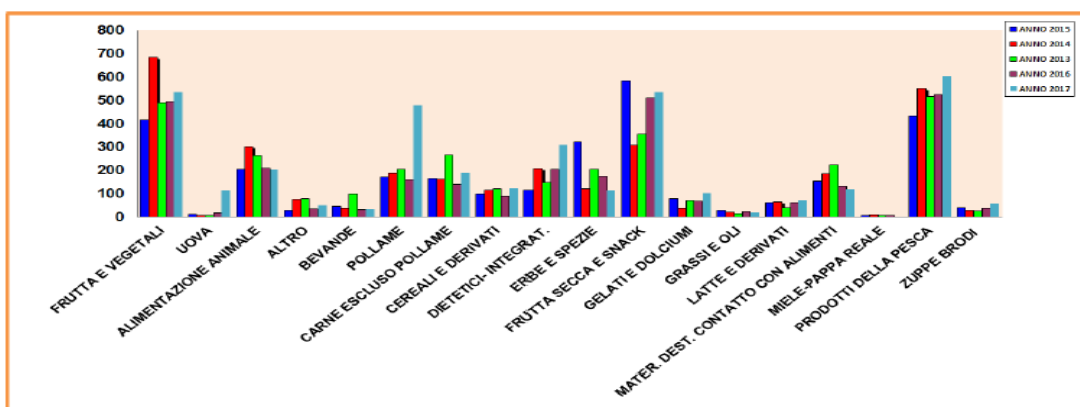


### PROBLEMATICHE SANITARIE PER CATEGORIE DI ALIMENTI

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella categoria prodotti della pesca, soprattutto per un elevato contenuto di metalli pesanti e per la presenza di microrganismi patogeni e, nella categoria frutta secca, principalmente per la presenza di micotossine, a seguito di respingimenti al confine (Border rejection) effettuati dagli USMAF. Al terzo posto troviamo frutta e vegetali, seguiti da pollame, cibi dietetici ed integratori alimentari. Le principali irregolarità riscontrate negli integratori hanno riguardato sostanze non autorizzate e/o con attività farmacologica, seguite da OGM/novel food non autorizzati. Delle 480 notifiche riguardanti la categoria pollame, 329 si riferiscono a prodotti con origine Brasile.

Il confronto del quinquennio 2013-2017, riportato in Figura 8.11, evidenzia anche l'incremento delle notifiche per uova e ovoprodotti correlati alla problematica fipronil.

**Figura 8.11 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2013 al 2017**





Il rapporto annuale, in corso di prossima pubblicazione sul Portale, fornisce maggiori dettagli sulle principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, che brevemente sono di seguito riassunti.

### **Prodotti della pesca**

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 606, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato un elevato contenuto di metalli pesanti (203), seguite da presenza di contaminazioni microbiologiche di (113), controlli insufficienti (85), additivi alimentari (31), biocontaminanti (45), residui di farmaci veterinari (40). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati contemporaneamente diverse non conformità.

### **Prodotti della carne (escluso pollame)**

Le notifiche di allerta per rischi sanitari che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 189. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni microbiologiche (**136**), principalmente Salmonella (36), Escherichia coli (31) e Listeria monocytogenes (18).

### **Pollame**

Nel corso del 2017 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 480. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni microbiologiche (457), con una netta prevalenza per Salmonella (309).

### **Latte e derivati**

Sono pervenute 71 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati (Figura 33). I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (51), le principali contaminazioni sono: Listeria monocytogenes (25) e Salmonella (8).

### **Miele, pappa reale, ecc.**

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state solo 3.

### **Frutta e vegetali**

Le segnalazioni sono state 535 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (240), seguiti dalla presenza di microrganismi patogeni (121). Tra queste, 47 si riferiscono alla Salmonella.

### **Frutta secca e snack**

Le segnalazioni pervenute sono state 623, la maggior parte dovute a respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (471), di cui soprattutto aflatossine (452) e ocratossine (19).

### **Cereali e derivati**

Sono state trasmesse 124 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono verificate per presenza di corpi estranei (30), micotossine (24) e allergeni (18).

## **Erbe e spezie**

Complessivamente sono pervenute, attraverso il sistema RASFF, 112 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza da pesticidi (29) seguita da adulterazioni/frodi (28).

## **Cibi dietetici ed integratori alimentari**

Le segnalazioni che hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari sono state 307. Le principali irregolarità riguardano OGM/novel food (189) seguite da sostanze non autorizzate comprese nella voce "composizione" (101).

## **Gelati e dolciumi**

Le 103 notifiche di allerta pervenute riguardanti gelati e dolciumi hanno evidenziato una eterogenea distribuzione delle irregolarità anche se 40 notifiche hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

## **Grassi e oli**

Le segnalazioni di non conformità pervenute per grassi e oli sono state 19, soprattutto per i contaminanti industriali IPA e benzopirene, sui prodotti sono spesso rilevate contemporaneamente diverse tipologie di non conformità.

## **Zuppe, brodi, minestre, salse**

Le 57 segnalazioni di non conformità pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, la maggior parte per presenza di allergeni (19), seguiti da presenza di corpi additivi (10).

## **Bevande**

Sono pervenute 32 segnalazioni di non conformità per questa categoria di prodotto, di cui 11 per additivi e aromi.

## **Materiali a contatto con gli alimenti**

In totale sono pervenute 119 segnalazioni. La maggior parte di non conformità per rischio sanitario riscontrate nei prodotti riguardanti i MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche e formaldeide (74) e la migrazione di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo) (44).

## **Uova**

Relativamente alle uova e prodotti derivati si sono registrate 125 notifiche. In maggior parte si tratta di Fipronil (110) e un caso di Amitraz. In 11 casi è stata rilevata la presenza di microrganismi patogeni (Salmonelle).

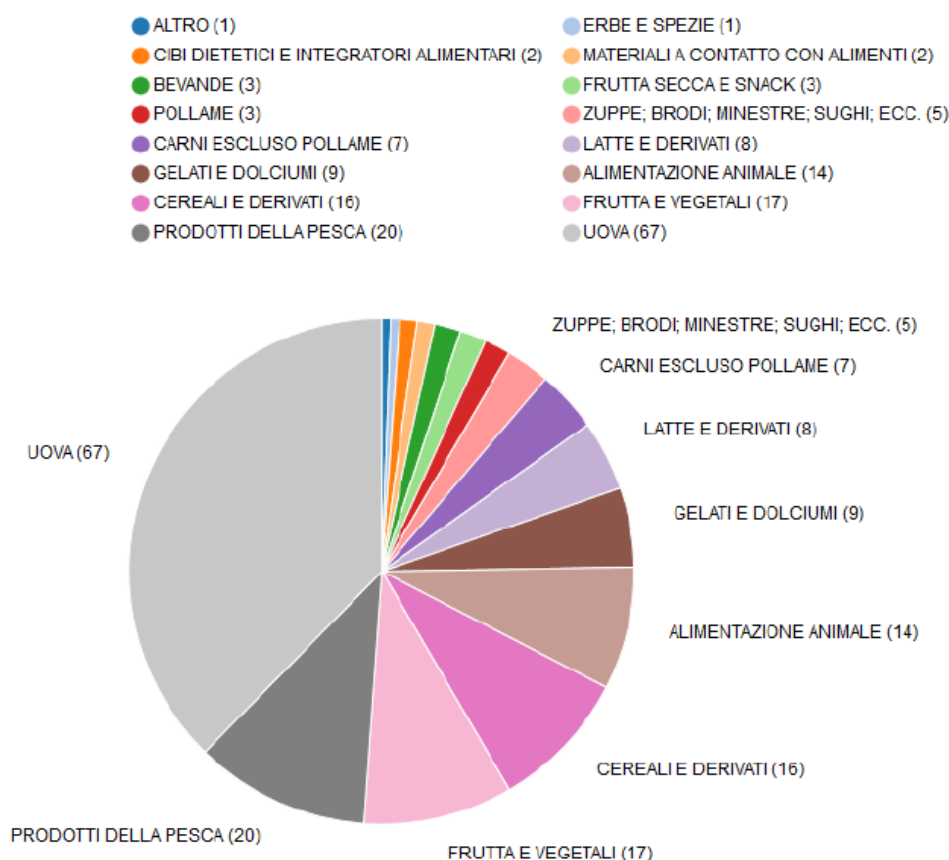
## Alimentazione animale

Sono pervenute 239 segnalazioni, di cui la maggior parte ha riguardato la presenza di microrganismi patogeni (109), tutti per Salmonella.

## ALLERTA RIGUARDANTI I PRODOTTI DI ORIGINE NAZIONALE

Per quanto concerne le 178 non conformità riguardanti i prodotti di origine italiana si precisa che il maggior numero di notifiche ha riguardato le uova (67), i prodotti della pesca (20), seguiti da frutta e vegetali (17) e cereali e derivati (16) (Figura 8.12).

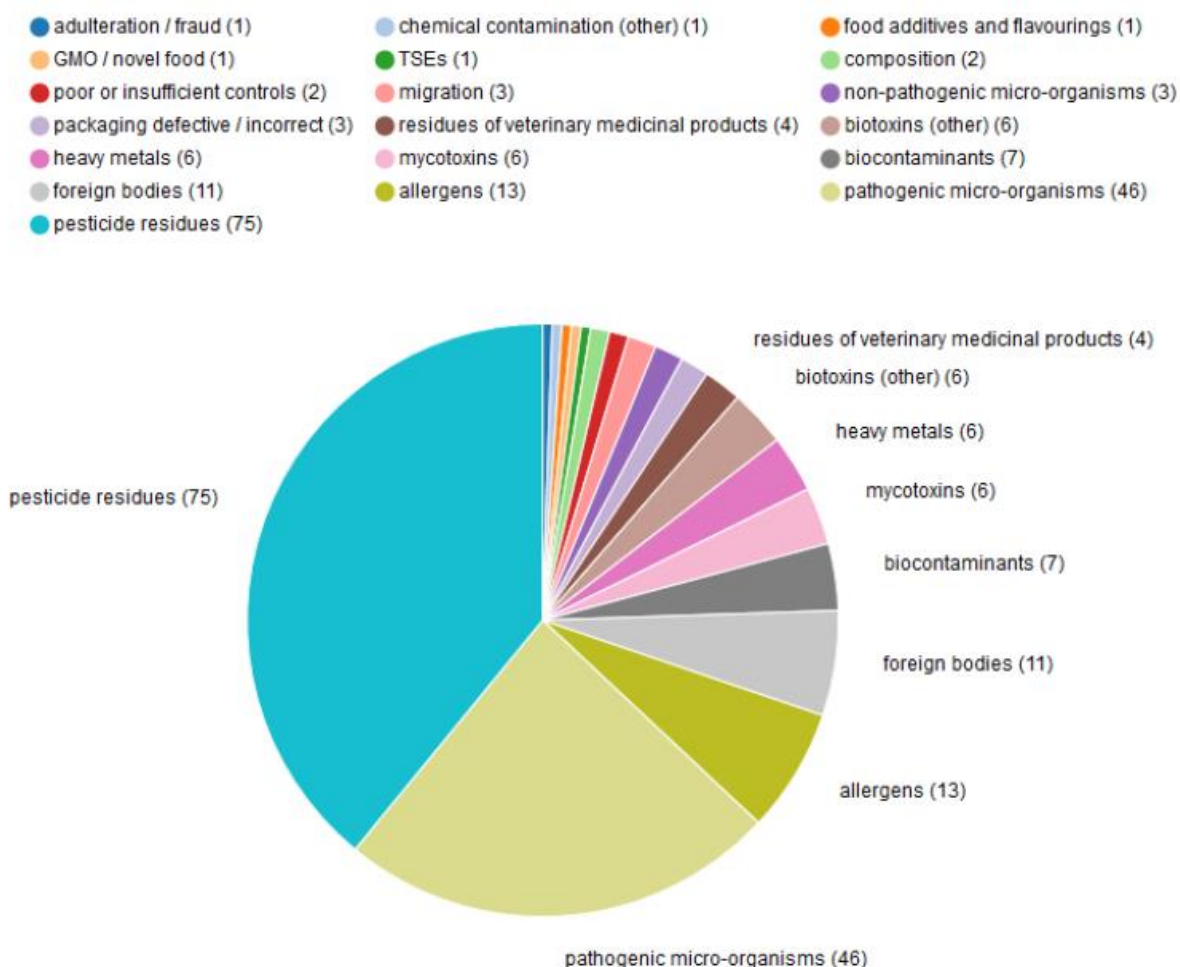
Figura 12 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2017



Su 178 notifiche di prodotti di origine Italia, 113 sono state notificate alla Commissione dalla stessa Italia, ed in particolare la maggior parte delle quali si riferiscono al riscontro di fipronil in uova e ovoprodotti.

Anche la tipologia del rischio è risultata abbastanza eterogenea (Figura 8.13). Il maggior numero di irregolarità si è avuto per residui di fitofarmaci, tra cui 67 per fipronil nelle uova, a cui fanno seguito quelle per contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 39 notifiche di cui 23 per Salmonelle, 7 per Escherichia coli e 9 per Listeria monocytogenes. Su alcuni prodotti sono stati riscontrati più patogeni. Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per allergeni (13), corpi estranei (11), per biocontaminanti (7) e micotossine (6). Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le aflatossine (3), fumonisine (2) e ocratossina A (1).

**Figura 8.13 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2017**



Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche pervenute è rappresentato dall'aumento delle segnalazioni di non conformità per rischio sanitario trasmesse attraverso il Sistema di Allerta Rapido per gli Alimenti e i Mangimi – RASFF da parte degli Stati Membri. Come si può constatare dai dati, infatti, si è passati dalle 2.967 segnalazioni del 2015, alle 2.925 del 2016, fino alle 3.759 del 2017 che rappresentano il picco più elevato raggiunto negli ultimi vent'anni. Occorre rilevare che, l'incremento rispetto al 2016 (2.925) è fondamentalmente riconducibile all'emergenza fipronil che ha visto il coinvolgimento di tutti i Paesi europei. L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di

segnalazioni inviate attraverso il sistema di notifiche RASFF, con un totale di 548 notifiche, pari al 14.6%. Ciò conferma la particolare attenzione delle nostre autorità di confine (Uffici del Ministero della salute) e territoriali e degli organi di polizia specializzati (NAS) alle attività di controllo nel settore della sicurezza alimentare. Il 42% delle notifiche RASFF si riferisce a respingimenti al confine.

Va ricordato, infine, come ai controlli ufficiali si aggiungono tutte le attività che le aziende sono tenute a svolgere nell'ambito del piano di autocontrollo e del sistema di tracciabilità che consente il rapido ritiro o richiamo di prodotti irregolari in commercio. I prodotti italiani oggetto di allerta europea sono stati 178 (105 nel 2016) e l'Italia risulta il sesto Paese per numero di notifiche ricevute. L'aumento delle non conformità è correlato alla presenza di fipronil in uova e ovo prodotti. Come detto, però, i dati delle allerta dei vari Paesi per la presenza di fipronil non sono confrontabili in quanto alcuni Paesi, come il nostro, in applicazione di quanto indicato dalla Commissione europea, hanno considerato ciascuna non conformità come un'allerta a se stante diversamente da altri Paesi che hanno gestito le non conformità come follow-up ad una prima allerta anche se non correlabile. Ciò ha generato che quest'ultimi Paesi abbiano un numero più basso di notifiche a fronte di elevate non conformità.

## **FILIERE**

### **Olio di oliva**

Attraverso il sistema RASFF non c'è stata nessuna segnalazione riguardante olio di oliva.

### **Latte e derivati**

Sono pervenute 71 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (51), le principali contaminazioni sono: *Listeria m.* (25), e *Salmonella* (8). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (26), seguita dall'Italia (6).

In particolare le notifiche che hanno riguardato i prodotti di origine italiana si riferiscono a *Listeria monocitogenes* in formaggi (3), mentre gli altri 4 riguardano presenza di cloxacillina in latte di capra, presenza di allergene non dichiarato in yogurt, presenza di *E. coli* in burrata e presenza di alti livelli di piombo in latte di pecora.

### **Molluschi bivalvi**

Attraverso il sistema RASFF sono state effettuate 72 notifiche riguardanti molluschi bivalvi. In particolare 8 notifiche hanno interessato prodotti di origine italiana, soprattutto per *E. coli* (4).

### **Miele, pappa reale, ecc.**

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 3. L'origine dei prodotti riguarda Australia, Cina e Federazione Russa.

## 9. MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

### CONTROLLI UFFICIALI SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

#### Azione a tutela del made in Italy agroalimentare nel mondo e sul web

Con 818 prodotti agroalimentari a denominazione di origine, a indicazione geografica e STG riconosciuti dall'Unione europea<sup>1</sup>, l'Italia è leader assoluto nel campo delle eccellenze agroalimentari.

Anche il modello di tutela italiano delle indicazioni geografiche (DOP e IGP) è divenuto un riferimento a livello europeo. L'ICQRF agisce su tre linee di azione:

- in qualità di Autorità italiana *ex officio*<sup>2</sup>, l'ICQRF agisce per far cessare in Europa l'uso illegale delle indicazioni geografiche italiane, ma anche degli Stati membri;
- come Organismo di contatto italiano<sup>3</sup> con gli altri Stati membri in materia di controlli nel settore vitivinicolo, agisce per tutelare i vini italiani a DO e IG in Europa e sul web;
- attraverso la collaborazione con i principali player mondiali dell'e-commerce agisce per garantire la tutela dei prodotti italiani anche sul web.

ICQRF opera sulle piattaforme di Ebay, Alibaba e Amazon come soggetto legittimato (*owner*) a difendere il "nome" delle Indicazioni geografiche italiane. Grazie a specifici protocolli d'intesa per la tutela dei nomi protetti nell'agroalimentare, l'ICQRF agisce direttamente sui sistema di protezione delle proprietà intellettuali "Vero" e "IPP Protect", rispettivamente di Ebay ed Alibaba. Infine, Amazon Europe coopera nel bloccare le inserzioni di vendita irregolari di prodotti che evocano o usurpano i nomi protetti.

Nel 2017 l'ICQRF ha avviato procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni che hanno riguardato **615 casi**: 226 prodotti in vendita sul *market place* e-Bay, 37 quelli su Amazon e 32 su Alibaba, 70 prodotti hanno riguardato prodotti agroalimentari in vendita su altri *service provider*, 250 prodotti vitivinicoli in vendita sul web e in locali pubblici. 97 interventi hanno riguardato Paesi extra UE.

Di seguito si riportano le tabelle le quali illustrano i prodotti contraffatti, i casi in cui l'ICQRF è intervenuto e i Paesi o le piattaforme Web coinvolti. Gli interventi sono inoltre ripartiti per strumento di tutela utilizzato (accordi di cooperazione web, Autorità "Vino", Autorità *ex officio*).

---

<sup>1</sup> Dato al 31 dicembre 2017

<sup>2</sup> Articolo 16 decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, in attuazione dell'art. 13, par. 3, Reg. UE n. 1151/2012

<sup>3</sup> Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 19 giugno 2014, in attuazione dell'art. 82, par. 2, Reg. CE n. 555/2008

**Tabella 9.1- Interventi totali ICQRF sul web e fuori Italia nel solo 2017**

Prodotto tutelato	Casi (n.)	DI CUI		
		cooperazione Web	Autorità vino	ex officio
Prosecco	229	46	183	
Asti	58		58	
Prosciutto di Parma	54	41		13
Parmigiano Reggiano	46	41		5
Toscano (olio EVO)	36	4		32
Sicilia (olio EVO)	30	30		
Aceto Balsamico di Modena	13	1		12
Asiago	13	13		
Lenticchia di Altamura	13	13		
Gorgonzola	10	10		
Limone Femminello del Gargano	8	8		
Mortadella di Bologna	7	6		1
Salamini Italiani alla Cacciatora	7	6		1
Dauno (olio EVO)	7	7		
Chianti	7		7	
Pancetta di Calabria	7	7		
Grana Padano	7	7		
Melanzana Rossa di Rotonda	7	7		
Pecorino Romano	6	6		
Terra di Bari (olio EVO)	5	5		
Salsiccia di Calabria	5	5		
Fagiolo di Sarconi	5	5		
Arancia del Gargano	5	5		
Pecorino Siciliano	4	4		
Emilia	3	2	1	
Soppresata di Calabria	3	3		
Pane di Matera	3	3		
Capocollo di Calabria	2	2		
Burrata di Andria	2	2		
Mozzarella di bufala Campana	2			2
Altri prodotti	11	6	1	4
<b>Totale</b>	<b>615</b>	<b>295</b>	<b>250</b>	<b>70</b>

**Tabella 9.2– blocco vendite 2017 sulle piattaforme web per prodotto**

Prodotto tutelato	Casi (n.), di cui:	Ebay	Amazon	Alibaba
Prosecco	46	24	20	2
Parmigiano Reggiano	41	24	7	10
Prosciutto di Parma	41	27	10	4
Sicilia (olio EVO)	30	30		
Lenticchia di Altamura	13	13		
Asiago	13	7		6
Gorgonzola	10	10		
Limone Femminello del Gargano	8	8		
Pancetta di Calabria	7	7		
Melanzana Rossa di Rotonda	7	7		
Grana Padano	7	7		
Dauno (olio EVO)	7	7		
Salamini Italiani alla Cacciatora	6	6		
Pecorino Romano	6			6
Mortadella di Bologna	6	5		1
Terra di Bari (olio EVO)	5	5		
Salsiccia di Calabria	5	5		
Fagiolo di Sarconi	5	5		
Arancia del Gargano	5	5		
Toscana (olio EVO)	4	4		
Pecorino Siciliano	4	4		
Soppressata di Calabria	3	3		
Pane di Matera	3	3		
Emilia	2			2
Capocollo di Calabria	2	2		
Burrata di Andria	2	2		
Prosciutto di Norcia	1	1		
Pecorino di Filiano	1	1		
Pancetta Piacentina	1	1		
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	1	1		
Garda (olio EVO)	1	1		
Bresaola della Valtellina	1	1		
Aceto Balsamico di Modena	1			1
<b>Totale</b>	<b>295</b>	<b>226</b>	<b>37</b>	<b>32</b>



**Tabella 9.3– Interventi 2017 come Organismo di contatto settore vitivinicolo**

Prodotti	Casi (n.)	Paesi coinvolti
Prosecco	178	Regno Unito, Germania, Austria, Romania, Irlanda, Polonia, Belgio, Paesi Bassi, Repubblica Ceca, Bulgaria, Danimarca, Slovenia, Ungheria
Chianti	6	Regno Unito
Emilia	1	Spagna
Lambrusco	1	Spagna
<b>UE</b>	<b>186</b>	
Asti	58	Ucraina, Moldavia
Prosecco	5	Svizzera, USA, Moldavia
Chianti	1	USA
<b>extra-UE</b>	<b>64</b>	
<b>Totale</b>	<b>250</b>	

**Tabella 9.4– Interventi 2017 come Autorità “ex officio”**

Prodotti	Casi (n.)	Paesi coinvolti
Prosciutto di Parma	13	Regno Unito, Irlanda, Belgio, Francia, Lussemburgo, Paesi Bassi
Aceto balsamico di Modena	12	Francia, Germania, Portogallo, Spagna
Parmigiano Reggiano	5	Francia
Mozzarella di bufala Campana	2	Germania
Fontina	1	Danimarca
Mortadella di Bologna	1	Germania
Pecorino Sardo	1	Belgio
Prosciutto San Daniele	1	Austria
Salamini Italiani alla Cacciatora	1	Belgio
<b>UE</b>	<b>37</b>	
Toscana (olio EVO)	32	U.S.A.
Arancia Rossa di Sicilia	1	Svizzera
<b>extra-UE</b>	<b>33</b>	
<b>Totale</b>	<b>70</b>	

## Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica (tabella 9.5), con relativa distribuzione tra i settori merceologici (tabella 9.6).

**Tabella 9.5-Attività di controllo ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica**

<b>Attività di controllo</b>	Controlli (n)	2.563
	Operatori controllati (n)	2.104
	Operatori irregolari (%)	6,6
	Prodotti controllati (n)	3.248
	Prodotti irregolari (%)	5,6
	Campioni analizzati (n)	1.152
	Campioni irregolari (%)	3,6
<b>Risultati operativi</b>	Notizie di reato (n.)	19
	Contestazioni amministrative (n.)	100
	Sequestri (n.)	20
	Valore dei sequestri (€)	1.074.662
	Diffide (n.)	72

**Tabella 9.6-Attività di controllo ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica per settore merceologico**

Settore	Controlli (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
<b>Vitivinicolo</b>	328	276	9,8	433	8,8	168	3,6
<b>Oli e grassi</b>	540	429	12,4	615	11,2	190	6,8
<b>Lattiero</b>	57	53	5,7	77	3,9	24	4,2
<b>Ortofrutta</b>	452	367	4,1	642	4,4	249	1,6
<b>Carne</b>	36	29	3,4	50	2,0	2	-
<b>Cereali e</b>	540	403	5,5	684	3,5	313	3,8
<b>Uova</b>	60	48	4,2	67	3,0	-	-
<b>Conserven</b>	173	148	5,4	223	3,6	104	5,8
<b>Miele</b>	95	93	2,2	127	2,4	61	-
<b>Zuccheri</b>	11	11	-	12	-	5	-
<b>Bevande</b>	1	1	-	1	-	-	-
<b>Altri</b>	270	246	2,4	317	1,9	36	-
<b>Totale</b>	<b>2.563</b>	<b>2.104</b>	<b>6,6</b>	<b>3.248</b>	<b>5,6</b>	<b>1.152</b>	<b>3,6</b>

\*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande analcoliche, spezie, birre, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari

Dall'analisi della distribuzione dei controlli (Tabella 9.6) si evince che questi hanno interessato prevalentemente i settori dei cereali e derivati e degli oli e grassi (entrambi al 21%), seguiti da ortofrutta (18%), vitivinicolo (13%) e conserve vegetali (7%).

## Attività di controllo sui prodotti DOP, IGP e STG

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo dell'ICQRF sui prodotti a DOP, IGP, STG (tabella 9.7), con relativa distribuzione tra i settori merceologici (tabella 9.8). Si riporta inoltre la distribuzione, per schema di certificazione, dei prodotti controllati e dei campioni analizzati, con relativi esiti dei controlli e analitici (Figure 9.1 e 9.2).

**Tabella 9.7- Attività di controllo ICQRF sui prodotti DOP, IGP, STG**

Attività di controllo	Controlli (n)	5.224
	Operatori controllati (n)	2.518
	Operatori irregolari (%)	31,8
	Prodotti controllati (n)	6.728
	Prodotti irregolari (%)	17,2
	Campioni analizzati (n)	757
	Campioni irregolari (%)	2,0
Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	226
	Contestazioni amministrative (n.)	481
	Sequestri (n.)	394
	Valore dei sequestri (€)	70.855.661
	Diffide (n.)	381

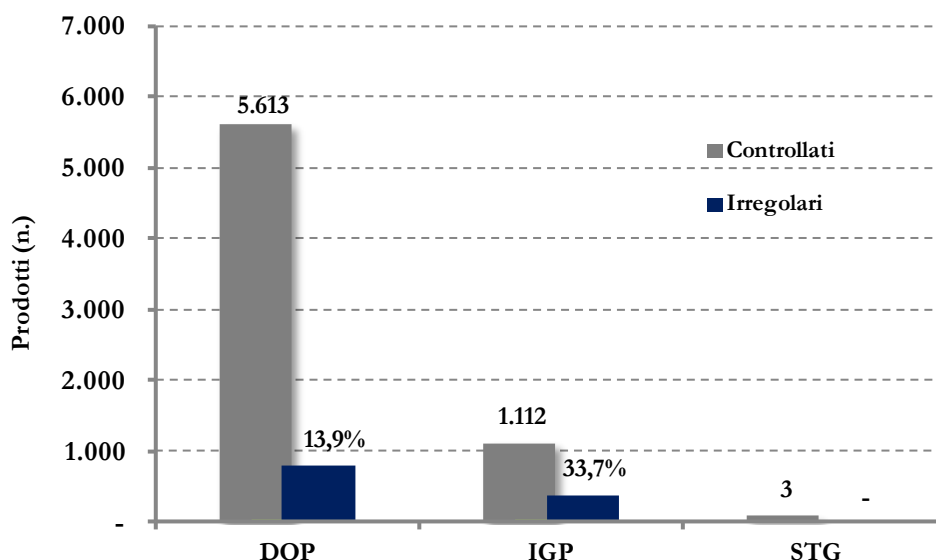
**Tabella 9.8-Attività di controllo ICQRF sui prodotti DOP, IGP, STG per settore merceologico**

Settore	Controlli (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
<b>Oli e grassi</b>	969	660	13,9	1.066	17,3	65	1,5
<b>Lattiero</b>	874	667	11,8	1.031	15,4	623	1,6
<b>Ortofrutta</b>	515	348	42,2	602	39,7	14	-
<b>Carne</b>	2.674	706	64,9	3.817	14,2	-	-
<b>Cereali e</b>	57	48	14,6	63	14,3	22	9,1
<b>Conserven</b>	20	15	6,7	22	4,5	2	-
<b>Miele</b>	4	3	66,7	4	50,0	-	-
<b>Aceti</b>	105	66	21,2	117	15,4	31	6,5
<b>Altri</b>	6	5	20,0	6	16,7	-	-
<b>Totale</b>	<b>5.224</b>	<b>2.518</b>	<b>31,8</b>	<b>6.728</b>	<b>17,2</b>	<b>757</b>	<b>2,0</b>

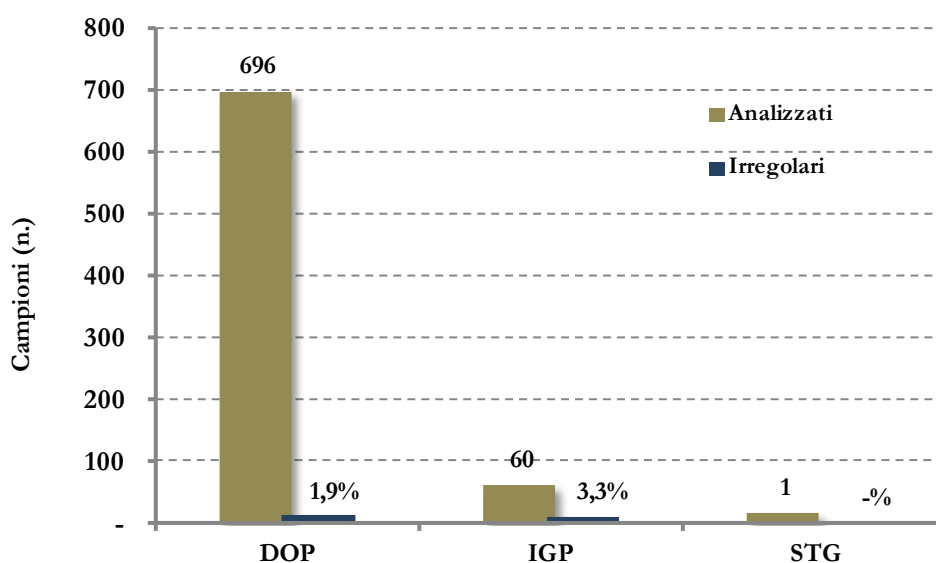
\*Altri settori comprende: spezie, prodotti dolciari

Dall'analisi della distribuzione dei controlli (Tabella 9.8) si evince che oltre la metà ha riguardato il settore del carni, in particolare le carni trasformate, senza tuttavia trascurare il controllo dei settori delle altre indicazioni geografiche simbolo del *made in Italy*: oli e grassi (19%), lattiero caseario (17%), ortofrutta (10%) e aceti (2%).

**Figura 9.1 - Prodotti DOP, IGP, STG controllati e irregolari**



**Figura 9.2 - Campioni di prodotti DOP, IGP e STG analizzati e irregolari**



Dalla figura 9.1, nella quale sono rappresentati la distribuzione dei prodotti controllati e gli esiti dell'attività ispettiva, distinti per schema di certificazione, si evidenzia che i prodotti controllati sono stati per l'83,4% DOP e per il 24,2% IGP, mentre un numero esiguo di controlli ha riguardato i prodotti a STG. La percentuale più elevata di irregolarità, per lo più di carattere documentale, ha riguardato i prodotti a IGP (33,7%) contro il 13,9% di irregolarità riscontrate nei prodotti a DOP. Anche i controlli analitici hanno riguardato principalmente le produzioni a DOP (91,9%), con irregolarità accertate ben inferiori rispetto alla media dei prodotti alimentari (1,9% vs. 6,4%); leggermente più elevata, ma sempre inferiore alla media degli alimenti, la percentuale di irregolarità analitiche risultate per i prodotti a IGP (3,3%).

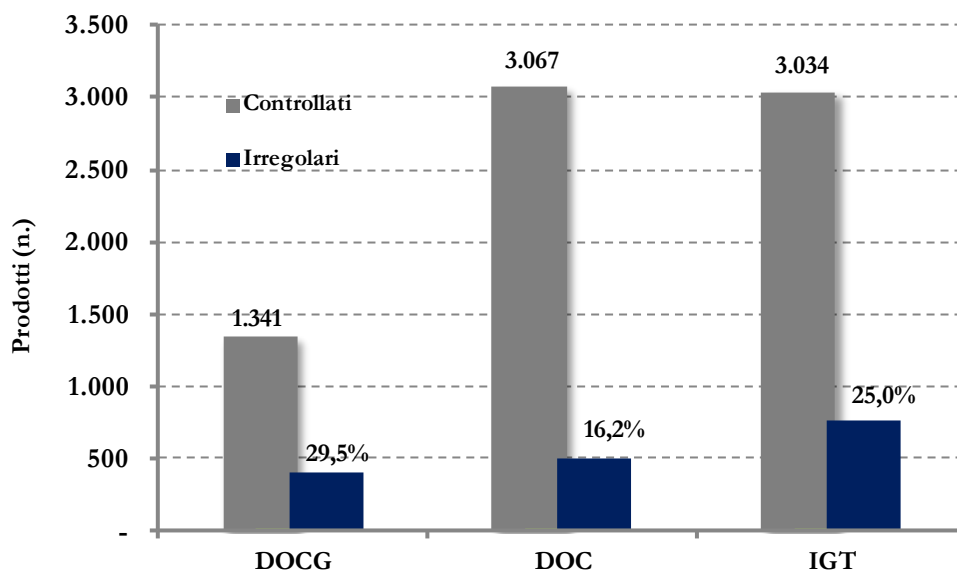
## Attività di controllo sui vini DOCG, DOC e IGT

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori dell'attività di controllo ICQRF sui vini DOCG, DOC e IGT (tabella 9.9). Si riporta inoltre la distribuzione, per schema di certificazione, dei prodotti controllati e dei campioni analizzati, con relativi esiti dei controlli e analitici (Figura 9.3 e 9.4).

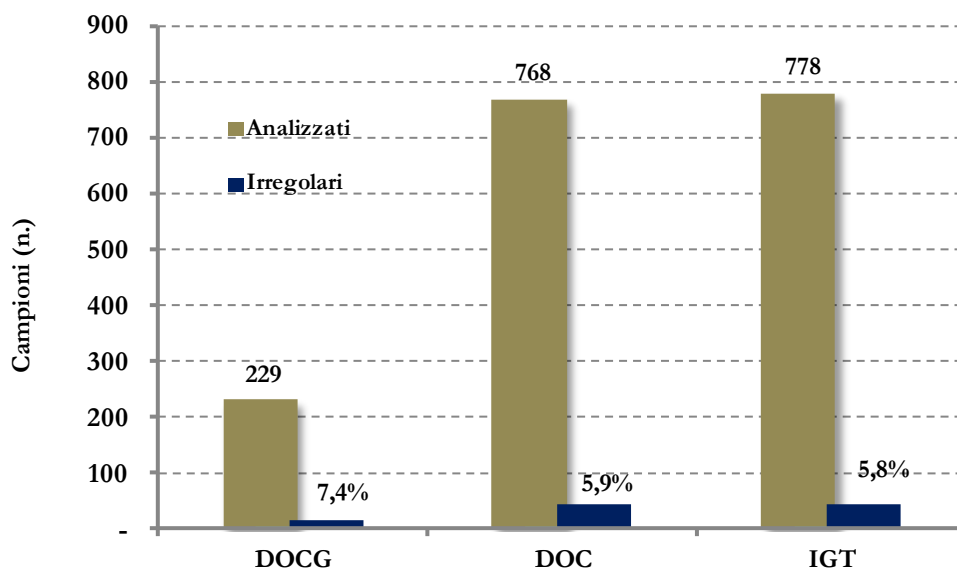
**Tabella 9.9. Attività di controllo ICQRF sui vini DOCG, DOC e IGT**

Attività di controllo	Controlli (n)	5.424
	Operatori controllati (n)	4.072
	Operatori irregolari (%)	30,4
	Prodotti controllati (n)	7.442
	Prodotti irregolari (%)	22,2
	Campioni analizzati (n)	1.775
	Campioni irregolari (%)	6,0
Risultati operativi	Notizie di reato (n.)	41
	Contestazioni amministrative (n.)	1.010
	Sequestri (n.)	82
	Valore dei sequestri (€)	5.716.970
	Diffide (n.)	480

**Figura 9.3-Vini DOCG, DOC e IGT controllati e irregolari**



**Figura 9.4- Campioni di vini DOCG, DOC e IGT analizzati e irregolari**



Dalla figura 9.3, nella quale sono rappresentati la distribuzione dei prodotti controllati e gli esiti dell'attività ispettiva, distinti per schema di certificazione, si evidenzia che il maggior numero di prodotti controllati ha riguardato i vini a DOC e IGT (41,2% e 40,8%, rispettivamente); pari al 18,0% è stata la percentuale di vini DOCG controllati, i quali hanno fatto registrare la percentuale più elevata di irregolarità (29,5%).

Per qual che riguarda i controlli analitici (figura 9.4), sono stati analizzati circa lo stesso numero di prodotti DOC e IGT (768 e 778, rispettivamente), con una percentuale di irregolarità accertate leggermente inferiore al 6%. Poco più elevata la percentuale di irregolarità analitiche risultate per i prodotti a DOCG (7,4%).

### Indicatori dell'attività di controllo

La tabella 9.10 illustra, per i diversi settori delle produzioni di qualità, il grado di realizzazione dei controlli effettuati nel 2017 rispetto all'attività programmata

**Tabella 9.10- Percentuale di realizzazione dei controlli ICQRF sui vini DOCG, DOC e IGT**

Settore	Controlli realizzati (n.)	Controlli programmati (n.)	Controlli realizzati (%)
<b>Prodotti da agricoltura biologica</b>	2.563	2.073	123,6
<b>Vini DOCG, DOC e IGT</b>	5.424	4.905	110,6
<b>Prodotti DOP, IGP e STG</b>	5.224	2.155	242,4
<b>Totale</b>	<b>13.211</b>	<b>9.133</b>	<b>144,7</b>

Nel 2017 l'ICQRF ha effettuato 13.211 controlli sui vini DOCG, DOC e IGT pari al 144,7% dell'attività programmata.

## Risultati dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

L'attività di controllo svolta nel 2017 dall'ICQRF sui prodotti ha prodotto 19 notizie di reato, 100 contestazioni amministrative, 72 provvedimenti di diffida, 20 sequestri di prodotti, per un valore complessivo superiore a un milione di euro.

In tabella 9.11 è riportata la ripartizione dei risultati dell'attività di controllo per settore merceologico.

**Tabella 9.11-Risultati dei controlli ICQRF sui prodotti da agricoltura biologica per settore merceologico**

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Valore dei sequestri (€)	Diffide (n.)
<b>Vitivinicolo</b>	1	24	4	27.570	17
<b>Oli e grassi</b>	-	28	1	2.628	43
<b>Lattiero caseario</b>	1	1	-	-	2
<b>Ortofrutta</b>	6	13	3	129.700	4
<b>Carne</b>	1	-	-	-	-
<b>Cereali e derivati</b>	8	18	10	908.662	2
<b>Uova</b>	-	-	-	-	-
<b>Conserven vegetali</b>	2	11	1	1.800	1
<b>Miele</b>	-	2	1	4.302	1
<b>Zuccheri</b>	-	-	-	-	-
<b>Bevande spiritose</b>	-	-	-	-	-
<b>Altri settori (*)</b>	-	3	-	-	2
<b>Totale</b>	<b>19</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>1.074.662</b>	<b>72</b>

\*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande analcoliche, spezie, birre, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari

Per una maggiore descrizione dei risultati, si riportano, di seguito, le principali tipologie di violazione riscontrate dall'ICQRF nei prodotti da agricoltura biologica nel 2017:

- produzione e commercializzazione di cereali biologici in violazione delle norme tecniche di produzione
- vino a IGT e olio di oliva dichiarati da agricoltura biologica con presenza di residui di prodotti fitosanitari rilevata all'analisi;
- prodotti ortofrutticoli biologici, in particolare ceci, patate e arance, oltre a farine di orzo e specialità di farro contenenti residui di principi attivi non consentiti.

## Risultati dell'attività di controllo sui prodotti DOP, IGP e STG

L'attività di controllo svolta nel 2017 dall'ICQRF sui prodotti a DOP, IGP e STG ha prodotto 226 notizie di reato, 481 contestazioni amministrative, 381 provvedimenti di diffida, 394 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di circa 71 milioni di euro.

In tabella 9.12 è riportata la ripartizione dei risultati dell'attività di controllo per settore merceologico.

**Tabella 9.11-Risultati dei controlli ICQRF sui prodotti da DOP, IGP e STG per settore merceologico**

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Valore dei sequestri (€)	Diffide (n.)
<b>Oli e grassi</b>	1	73	3	9.882	103
<b>Lattiero caseario</b>	10	117	18	461.113	54
<b>Ortofrutta</b>	1	107	-	-	138
<b>Carne</b>	214	138	365	69.935.801	78
<b>Cereali e derivati</b>	-	12	-	-	2
<b>Conserven vegetali</b>	-	10	-	-	-
<b>Miele</b>	-	3	-	-	1
<b>Aceti</b>	-	11	8	448.865	-
<b>Altri settori (*)</b>	-	10	3	-	5
<b>Totale</b>	<b>226</b>	<b>481</b>	<b>394</b>	<b>70.855.661</b>	<b>381</b>

\*Altri settori comprende: spezie, prodotti dolciari

Tra i risultati conseguiti nell'ambito delle denominazioni di origine, merita una menzione particolare l'attività di contrasto alle frodi nei prosciutti a Denominazione di Origine Protetta, una delle più rilevanti mai svolte in Italia nell'agroalimentare, dettagliatamente descritta nelle attività ad hoc.

Si riportano, inoltre, le principali tipologie di violazione riscontrate dall'ICQRF nei prodotti DOP, IGP e STG nel 2017:

- impiego di suini non conformi al disciplinare di produzione di prosciutti a DOP;
- mozzarella di Bufala Campana DOP ottenute con aggiunta di latte vaccino;
- formaggi DOP contenenti, conservanti non consentiti o non dichiarati;
- conserve vegetali indebitamente etichettate come prodotti a indicazione geografica;
- usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute di prodotti ortofrutticoli, oltre che di oli di oliva, aceti, prodotti dolciari e derivati dei cereali;
- non conformità gravi nel piano di controllo dei formaggi a DOP.

### **Risultati dell'attività di controllo sui vini DOCG, DOC, IGT**

L'attività di controllo svolta nel 2017 dall'ICQRF sui vini DOCG, DOC, IGT ha prodotto 41 notizie di reato, 1.010 contestazioni amministrative, 480 provvedimenti di diffida, 82 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di 5,7 milioni di euro.

Le principali tipologie di violazione riscontrate dall'ICQRF nei vini DOCG, DOC, IGT nel 2017 sono state:

- commercializzazione fraudolenta di vini a DOP e a IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione;
- sofisticazione di vini a IGP, per annacquamento;
- sofisticazione di vini a DOP per zuccheraggio;
- vino a IGT dichiarato da agricoltura biologica con presenza di residui di prodotti fitosanitari rilevata all'analisi;
- violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini a denominazione d'origine.



## Applicazione della diffida alle produzioni di qualità

Nel 2017, l'ICQRF sulle produzioni di qualità ha applicato l'istituto della diffida in 933 casi, distribuiti come riportato in tabella 9.13.

**Tabella 9.13- Diffide ICQRF applicate alle produzioni di qualità nel 2017**

Settore	Diffide (n.)	Diffide ottemperate (n.)	Diffide ottemperate (%)
<b>Prodotti da agricoltura biologica</b>	72	72	100
<b>Vini DOCG, DOC e IGT</b>	480	412	85,8
<b>Prodotti DOP, IGP e STG</b>	381	313	82,2
<b>Totale</b>	<b>933</b>	<b>797</b>	<b>85,4</b>

Continua nel 2017 la tendenza in crescita dei casi di diffida, già osservato negli anni precedenti (321 diffide nel 2014, 877 nel 2015 e 901 nel 2016).

Così come per gli alimenti nel loro complesso, anche per le produzioni di qualità nell'85,4% dei casi di diffida, gli operatori hanno messo in atto le azioni correttive per regolarizzare le cause di violazione e in tabella 9.9 si riportano i dati distinti per settore merceologico. Da segnalare il 100% di diffide ottemperate nel caso dei prodotti da agricoltura biologica (Tabella 9.8) e il 97,9% nei prodotti del settore lattiero caseario (Tabella 9.14).

**Tabella 9.14- Diffide ICQRF applicate alle produzioni di qualità nel 2017 per settore merceologico**

Settore	Diffide BIO (n.)	Diffide BIO ottemperate (n.)	Diffide IG (n.)	Diffide IG ottemperate (n.)	Diffide ottemperate per settore (%)
<b>Vitivinicolo</b>	17	17	480	412	86,3
<b>Oli e grassi</b>	43	43	103	100	97,9
<b>Lattiero</b>	2	2	54	49	91,1
<b>Ortofrutta</b>	4	4	138	122	88,7
<b>Carne</b>	-	-	78	36	46,2
<b>Cereali e</b>	2	2	2	2	100,0
<b>Conserve</b>	1	1			100,0
<b>Miele</b>	1	1	1	1	100,0
<b>Altri settori</b>	2	2	5	3	71,4
<b>Totale</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>861</b>	<b>725</b>	<b>85,4</b>

\*Altri settori comprende: aceti di frutta e di vino, bevande analcoliche, spezie, birre, prodotti ittici, prodotti dietetici, prodotti dolciari, integratori alimentari

La formazione del personale ICQRF

Si riportano di seguito gli interventi formativi relativi alle produzioni di qualità svolti nel 2017.

### **Attività a carattere residenziale (focus group - corsi di formazione e approfondimento)**

- Tutela delle denominazioni protette studio dei controlli, anche di natura analitica, nel settore oleico (visite impianti di raffinazione ed approfondimento su innovazioni tecnologiche al processo produttivo) – in collaborazione con l'Università Internazionale di Andalusia (Spagna) (durata 4 gg. - n. 20 partecipanti);
- Tutela delle denominazioni protette: focus sui controlli nel settore vitivinicolo – in collaborazione con l'INAO – Institut National de l'Origine et de la Qualité in Francia (durata 3 gg. - n. 25 partecipanti).

### **Attività blended (a carattere misto: in aula + e-learning)**

- Tutela delle denominazioni protette: rapporti con autorità estere – Inglese specialistico nell'agroalimentare (durata 30 h. - n. 60 partecipanti).

### **Attività in videoconferenza (seminari di aggiornamento/approfondimento/in lingua inglese - incontri/dibattiti)**

- BTSF - *Protected designation schemes* PDO-PGI-TSG (durata 1 g. - n. 154 partecipanti).

### **Grado di raggiungimento degli obiettivi dell'attività di controllo**

Nel 2017, in coerenza con la politica agricola nazionale e le funzioni istituzionali attribuite, è aumentata la quota di attività dedicata alle produzioni di qualità regolamentata che è stata superiore anche a quanto preventivato in fase di programmazione (144,6%).

#### **Prodotti da agricoltura biologica**

Il livello di realizzazione dei controlli nel settore delle produzioni biologiche è stato superiore al programmato (123%).

#### **Prodotti a DOP, IGP e STG (esclusi i vini)**

Relativamente all'attività sui prodotti a DOP, a IGP e STG, gli indicatori dell'attività realizzata mostrano chiaramente un'attività ispettiva ben superiore a quella programmata (242%). Il dato è da attribuire all'operazione di rilevanza nazionale, coordinata dalla Procura della Repubblica di Torino, che ha richiesto approfondite verifiche (*Operazione Skinke*, descritta fra i risultati di rilievo).

#### **Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT)**

I controlli svolti nel settore dei vini a D.O. e a IGT sono stati lievemente superiori (110%) all'obiettivo prefissato.

## 10. GUARDIA DI FINANZA- Attività svolta nel settore delle frodi agroalimentari

L'impegno della Guardia di Finanza nel settore agroalimentare trova fondamento nelle specifiche competenze di polizia economico-finanziaria e di polizia giudiziaria affidate al Corpo dal vigente quadro normativo.

Nelle sue linee generali, l'azione dell'Istituzione si sviluppa attraverso:

- a. il controllo economico del territorio;
- b. la vigilanza sulle movimentazioni doganali delle merci;
- c. le attività investigative in senso stretto, tese alla ricostruzione della filiera del falso e alla disarticolazione dei gruppi criminali coinvolti.

In linea con le primarie responsabilità operative affidatele dalla legge, la Guardia di Finanza è impegnata prioritariamente nel contrasto alle falsificazioni e alle contraffazioni alimentari e, solamente in via incidentale, in occasione dello sviluppo di risultanze operative emerse nel corso di altre attività investigative, nella lotta alle sofisticazioni ed alle adulterazioni, ambiti rispetto ai quali sussiste una competenza preminente di altre Forze di Polizia e dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (I.C.Q.R.F.), con i quali il Corpo intrattiene costanti rapporti di collaborazione operativa.

In particolare, le condotte illecite che, per i loro riflessi economico-finanziari, rientrano a pieno titolo nella competenza della Guardia di Finanza sono riconducibili essenzialmente a:

- a. importazione e immissione in commercio di prodotti con la falsa indicazione "*made in Italy*" o, comunque, riportanti fallaci informazioni in ordine a origine, provenienza e qualità;
- b. commercializzazione di prodotti che recano ingannevolmente una denominazione di origine o una indicazione geografica protetta (indebito utilizzo dei marchi D.O.P., I.G.P., etc.);
- c. contraffazione di marchi e di segni distintivi dei prodotti.

Analogamente, nell'espletamento delle funzioni di vigilanza dei traffici di merci nell'ambito degli spazi doganali, i Reparti del Corpo agiscono in sinergia con le articolazioni territoriali dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Atteso che le frodi nel settore agroalimentare sovente presentano risvolti in termini di falsificazione di documentazione contabile o di accompagnamento delle merci, le specifiche competenze di polizia economico – finanziaria del Corpo risultano funzionali allo sviluppo di approfondimenti sotto il profilo fiscale e patrimoniale, oltre che per quanto attiene all'uso distorto di marchi o denominazioni di qualità o di origine.

Dal punto di vista organizzativo, il contrasto all'insieme dei fenomeni in argomento è assicurato da un dispositivo dinamico, flessibile e coordinato che agisce:

- a livello centrale, attraverso il Comando Reparti Speciali, nell'ambito del quale operano diversi Nuclei, ciascuno competente in relazione a specifiche materie, per lo sviluppo di attività di analisi di rischio mediante le banche dati a disposizione e lo studio di filoni investigativi di ampia portata quantitativa e territoriale, al fine di predisporre piani d'intervento mirati su specifiche tipologie di fenomeni illeciti di rilevante impatto;
- a livello periferico, mediante la Componente territoriale articolata su oltre 700 Reparti tra Nuclei di polizia economico finanziaria, Gruppi, Compagnie, Tenenze e Brigate.

La crescente attenzione dei Reparti operativi della Guardia di Finanza verso i fenomeni illeciti che interessano questo specifico settore è testimoniata dai risultati conseguiti nel 2017.

In tale periodo, infatti, sono stati complessivamente sottoposti a sequestro oltre 823 tonnellate di prodotti agroalimentari solidi e oltre 217 mila litri di generi alimentari liquidi, oggetto di frode commerciale e/o sofisticazione (cfr. prospetto in Tabella 10.1).

I sequestri più consistenti hanno riguardato, nell'ordine, i generi alimentari (con oltre 409 tonnellate), i pomodori (con oltre 271 tonnellate), i vini e spumanti (con quasi 116 mila litri), le bevande alcoliche e analcoliche (oltre 93 mila litri) nonché la frutta (oltre 48 tonnellate).

Il confronto tra i valori percentuali dei sequestri eseguiti nel 2017 per le principali tipologie di prodotto solido evidenzia la prevalenza di prodotti alimentari (49%), seguiti dai pomodori (circa il 33%) e dalla frutta (circa il 6%).

Tra i prodotti liquidi, oltre il 53% dei sequestri eseguiti ha interessato i vini e gli spumanti, mentre per le bevande alcoliche e analcoliche ammontano al 43%.

Dal punto di vista territoriale, la maggior parte dei sequestri di prodotti liquidi eseguiti nel 2017 è stata registrata nelle regioni del Centro mentre per i prodotti solidi i maggiori sequestri hanno interessato il Sud Italia (cfr. prospetto in Tabella 10.2).

Considerando il dato a livello regionale, il primato dei sequestri dei prodotti solidi spetta alla Campania e alle Marche, entrambe con oltre 269 tonnellate, seguite dalla Calabria con circa 107 tonnellate e dalla Sicilia, con quasi 95 tonnellate. Tali quantità corrispondono rispettivamente al 32,7%, 13,1% e 11,5% del totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 823 tonnellate).

Per quanto riguarda i prodotti liquidi, la maggior parte dei sequestri è stata eseguita in Toscana (quasi 1.100 ettolitri), seguita dalla Sicilia (oltre 621 ettolitri) e dalla Campania (oltre 306 ettolitri).

Tali quantità corrispondono rispettivamente al 49,4%, 28,5% e 14,1% del totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 2.176 ettolitri).

Si segnalano, di seguito, le attività di servizio di maggior rilievo condotte dai Reparti del Corpo nel 2017, a contrasto delle frodi nel settore in argomento.

### **OPERAZIONE DELLA STAZIONE NAVALE DI CIVITAVECCHIA**

L'attività, conclusa nel mese di ottobre 2017, dalla Stazione Navale di Civitavecchia, unitamente alla Stazione Navale di Venezia e al personale tecnico del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale di Latina, ha consentito di togliere dal mercato numerosi prodotti alimentari insicuri per la salute del consumatore.

L'operazione, finalizzata alla verifica del corretto adempimento e del rispetto delle norme che regolano i requisiti igienico sanitari, ha permesso di rinvenire, all'interno delle celle frigo di una società esercente l'attività di vendita di prodotti ittici, la presenza di un ingente quantitativo di prodotti alimentari in genere e semilavorati, scaduti e/o con termine minimo di conservazione superato, privi di qualsiasi etichettatura che ne consentisse la rintracciabilità e non idonei al consumo umano.

Al termine delle operazioni sono stati sottoposti a sequestro amministrativo oltre 549.000 chilogrammi di prodotti alimentari vari.

### **OPERAZIONE DEL GRUPPO DI LA SPEZIA**

Il Gruppo di La Spezia, nel mese di maggio 2017, ha portato a termine un'operazione nel settore della sicurezza dei prodotti alimentari che ha permesso di individuare una ditta che commercializzava birra in bottiglia di provenienza estera, priva delle informazioni di etichettatura obbligatorie quali il nominativo del produttore e informazioni sul luogo d'origine della qualità del prodotto. Complessivamente l'attività ha permesso di sequestrare oltre 16.000 bottiglie di birra e di segnalare all'autorità giudiziaria il titolare dell'azienda.

### **OPERAZIONE "VINTAGE"**

L'operazione, condotta dal Nucleo di polizia economico finanziaria di Siena, ha consentito di individuare un sofisticato "sistema di frode" nel settore vitivinicolo posto in essere da alcune società che, nell'esercizio delle attività commerciali, alteravano, sofisticavano e detenevano per la vendita, ovvero falsamente designavano, vino sfuso e imbottigliato con le indicazioni di "Chianti Classico D.O.C.G. Riserva 2012", "Chianti D.O.C.G. Riserva 2013" e "IGT Toscana", non aderente alle disposizioni dei rispettivi disciplinari di produzione e della disciplina UE, in violazione degli artt. 515, 517 *bis* e 517 *quater* del codice penale. L'attività investigativa ha portato al sequestro di oltre 41.500 litri di vino imbottigliato e sfuso falsamente etichettati nonché di oltre 172.000 etichette. Il prodotto contraffatto era destinato all'esportazione verso il mercato americano e cinese.

### **OPERAZIONE "ARISTEO"**

L'operazione, conclusa nel mese di febbraio u.s. dalla Compagnia di Marcianise, ha consentito di disarticolare un vero e proprio sistema criminoso finalizzato all'adulterazione di prodotti lattiero-caseari e alla contraffazione della denominazione

di origine delle mozzarelle di bufala campana attraverso l'uso, nel ciclo produttivo, di un additivo non autorizzato, non rispettando i vigenti protocolli sanitari a tutela dei consumatori e le indicazioni tecniche del disciplinare del consorzio di tutela del marchio D.O.P. della mozzarella di bufala campana.

In particolare, l'attività investigativa ha permesso di riscontrare che i soggetti coinvolti:

- commercializzavano mozzarella di bufala con marchio "D.O.P." contraffatto, in quanto prodotta con l'aggiunta di latte vaccino;
- adulteravano sistematicamente il latte usato per la produzione, con l'intento di mascherare il processo di invecchiamento e acidificazione, aggiungendo alla materia prima dell'idrossido di sodio, prodotto potenzialmente dannoso per la salute;
- ponevano in commercio prodotti caseari realizzati con latte adulterato;
- in talune occasioni avevano acquistato e immesso nel processo di produzione anche latte proveniente da allevamenti non indenni da TBC (tubercolosi), senza l'avvenuta adozione delle cautele imposte dal protocollo sanitario normativamente previsto.

Al termine dell'operazione sono stati emessi dall'Autorità Giudiziaria dieci provvedimenti cautelari, di cui 5 agli arresti domiciliari, nei confronti di amministratori e soci di tre caseifici operanti nelle province di Caserta e Napoli e dei titolari di un allevamento bovino e bufalino della provincia di Caserta, ritenuti a vario titolo co-responsabili dei reati di adulterazione di sostanze alimentari, commercio di sostanze adulterate, frode nell'esercizio del commercio, commercio di sostanze alimentari nocive, vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, vendita di prodotti agroalimentari con segni mendaci per la contraffazione della denominazione di origine.

Oltre ai provvedimenti personali, al fine di impedire ogni possibile reiterazione delle condotte fraudolente, è stato, altresì, eseguito il sequestro preventivo delle quote societarie e dell'intero patrimonio aziendale delle aziende coinvolte, per un valore complessivo dei beni cautelati stimabile in oltre 10 milioni di euro.

**Tabella 10.1 – Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'anno 2017 per frodi sanitarie e commerciali**

<b>Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'anno 2017 per frodi sanitarie e commerciali</b>		
Descrizione genere	Unità di misura	Sequestri
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	409.012
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	93.604
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	3.450
CARNE	KG.	3.473
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	156
CEREALI	KG.	184
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	361
FRUTTA	KG.	48.557
LATTE E CREME DI LATTE	LT.	8.109
LEGUMI	KG.	11.446
LIQUORI E DISTILLATI	LT.	5
OLIO DI OLIVA	KG.	50
OLIO DI SEMI	KG.	10.614
ORTAGGI	KG.	11.338
PANE	KG.	814
PASTE ALIMENTARI	KG.	43.805
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	4.528
PESCE	KG.	2.178
POMODORI	KG.	271.185
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. - D.O.C.	KG.	657
RISO	KG.	315
SALUMI	KG.	908
SCATOLAME	KG.	49
TE'	KG.	58
VINI E SPUMANTI	LT.	115.930
<b>TOTALE</b>	<b>KG.</b>	<b>823.138</b>
	<b>LT.</b>	<b>217.648</b>

**Tabella 10.2 – Ripartizione territoriale dei prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali**

**RIPARTIZIONE TERRITORIALE DEI PRODOTTI SEQUESTRATI PER FRODI SANITARIE E COMMERCIALI**

	2017		%	
	Kg	Litri	Kg	Litri
COMANDO REGIONALE ABRUZZO	478	0	0,1%	0,0%
COMANDO REGIONALE BASILICATA	0	0	0,0%	0,0%
COMANDO REGIONALE CALABRIA	107.484	600	13,1%	0,3%
COMANDO REGIONALE CAMPANIA	269.240	30.612	32,7%	14,1%
COMANDO REGIONALE EMILIA ROMAGNA	20.281	544	2,5%	0,2%
COMANDO REGIONALE FRIULI V.G.	1.046	993	0,1%	0,5%
COMANDO REGIONALE LAZIO	633	35	0,1%	0,0%
COMANDO REGIONALE LIGURIA	1.327	5.560	0,2%	2,6%
COMANDO REGIONALE LOMBARDIA	353	1.443	0,0%	0,7%
COMANDO REGIONALE MARCHE	269.160	0	32,7%	0,0%
COMANDO REGIONALE MOLISE	0	0	0,0%	0,0%
COMANDO REGIONALE PIEMONTE	10.282	7.245	1,2%	3,3%
COMANDO REGIONALE PUGLIA	44.310	770	5,4%	0,4%
COMANDO REGIONALE SARDEGNA	60	0	0,0%	0,0%
COMANDO REGIONALE SICILIA	94.814	62.126	11,5%	28,5%
COMANDO REGIONALE TOSCANA	653	107.625	0,1%	49,4%
COMANDO REGIONALE TRENTO A.A.	531	0	0,1%	0,0%
COMANDO REGIONALE UMBRIA	1	0	0,0%	0,0%
COMANDO REGIONALE VALLE D'AOSTA	0	0	0,0%	0,0%
COMANDO REGIONALE VENETO	2.485	95	0,3%	0,0%
<b>Totale complessivo</b>	<b>823.138</b>	<b>217.648</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

		2017	
		KG	LT
<b>NORD</b>		36.305	15.880
<b>CENTRO</b>		270.925	107.660
<b>SUD E ISOLE</b>		515.908	94.108
		<b>823.138</b>	<b>217.648</b>
		<b>100%</b>	<b>100%</b>



## 11. AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

### CONTROLLI ALLE FRONTIERE SVOLTI DALL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

Nel settore dei mangimi sono state effettuate nel 2017 n. 5.044 importazioni, per un totale di Kg. 2.863.865.848,86 di prodotti definiti nel capitolo 23 della Tariffa doganale d'uso integrata "residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali".

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 856 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 20 difformità alla normativa doganale.

Nel comparto della sanità animale sono state effettuate nel 2017 n. 1.896 importazioni, per un totale di Kg. 346.358,38 di prodotti definiti nel capitolo 01 della Tariffa doganale d'uso integrata "animali vivi". L'Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati dalle competenti autorità, in particolare soffermandosi sulle certificazioni veterinarie.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 145 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, ed sono state rilevate 4 difformità alla normativa doganale.

#### Alimenti

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

Nel settore alimenti sono state effettuate nel 2017 le seguenti importazioni:

- n. 3.127, per un totale di Kg. 50.863.298,28 di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";
- n. 30.453, per un totale di Kg. 312.387.062,18 di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";
- n. 2.033, per un totale di Kg. 20.077.866,82 di prodotti del capitolo 04 "latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove";
- n. 13.144, per un totale di Kg. 453.109.546,45 di prodotti del capitolo 07 "ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci";
- n. 31.896, per un totale di Kg. 1.328.453.572,84 di prodotti del capitolo 08 "frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni";
- n. 51.803, per un totale di Kg. 570.179.189,90 di prodotti del capitolo 09 "caffè, tè, mate e spezie";

- n. 4.228, per un totale di Kg. 4.796.277.045,09 di prodotti del capitolo 10 "cereali";
- n. 1.149, per un totale di Kg. 14.520.634,33 di prodotti del capitolo 11 "prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento";
- n. 7.934, per un totale di Kg. 1.426.067.481,26 di prodotti del capitolo 12 "semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi".

Le importazioni degli alimenti sono state sottoposte ai controlli previsti dal cd. circuito doganale di controllo che ha selezionato per il controllo documentale/fisico/scanner partite di merci, - riportate di seguito per capitolo TARIC - sulle quali sono state rilevate difformità alla normativa doganale riportate in corsivo:

- capitolo 02 della TARIC, 414 controlli, *5 difformità accertate;*
- capitolo 03 della TARIC, 7.059 controlli, *88 difformità accertate;*
- capitolo 04 della TARIC, 171 controlli, *2 difformità accertate;*
- capitolo 07 della TARIC, 1.698 controlli, *39 difformità accertate;*
- capitolo 08 della TARIC, 3.845 controlli, *70 difformità accertate;*
- capitolo 09 della TARIC, 2.176 controlli, *51 difformità accertate;*
- capitolo 10 della TARIC, 1.254 controlli, *47 difformità accertate;*
- capitolo 11 della TARIC, 209 controlli, *14 difformità accertate;*
- capitolo 12 della TARIC, 1.153 controlli, *36 difformità accertate.*

## LABORATORI CHIMICI

Nell'ambito del controllo sugli alimenti è di particolare importanza l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (analisi, certificazioni, ecc.), definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, che consente di programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio e di ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2017 (Tabella 11.1) sono risultate: olio d'oliva, acquaviti, alcol etilico denaturato e non, birra, fecce vinose, liquori, prodotti a base di zuccheri, frumento duro e tenero, pasta alimentare, concentrati di pomodoro, integratori alimentari, riso.

La natura delle analisi eseguite comprende le seguenti metodiche: gascromatografia, spettrofotometria, UV-VIS, esame organolettico, HPLC, densimetria, titolazione, spettrometria per assorbimento atomico, polarimetria, gravimetria, volumetria, rifrattometria, determinazione biometrica.

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

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

**Tabella 11.1 CAMPIONI ANALIZZATI NELL'ANNO 2017**

	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	
ALIM. UMANA & ANIM.		9		3720	109	2337	380	2	2079	1	1662	13	<b>10312</b>
OLI E GRASSI	306		81	1264			1147	489				647	<b>3934</b>
BIRRE - BEVANDE		45	22			43	52			133		69	<b>364</b>
CEREALI			6	109		26	14				25	2	<b>182</b>
LATTIERO - CASEARI		206				2				4			<b>212</b>
O.G.M.				197									<b>197</b>
SPIRITI		624	30		109	302	117	2		437	54		<b>1677</b>
VINI - ACQUEVITI		323	221		523	205	536			1263	201	1163	<b>4435</b>
ZUCCHERI - CACAO	4	77		65		30	49			110		9	<b>344</b>
Totale complessivo	<b>310</b>	<b>1284</b>	<b>360</b>	<b>5355</b>	<b>741</b>	<b>2945</b>	<b>2295</b>	<b>493</b>	<b>2079</b>	<b>1948</b>	<b>1942</b>	<b>1905</b>	<b>21657</b>

## FORMAZIONE

Anche nel 2017 l'Agenzia delle dogane e dei monopoli ha prestato una particolare attenzione alla crescita e alla qualificazione professionale del personale doganale, per mezzo dell'erogazione della formazione prevista dal proprio Piano, assicurando la partecipazione dei dipendenti a corsi interni/esterni di carattere specialistico.

Alla tematica dell'importazione dei prodotti di origine animale a seguito passeggeri nonché delle proibizioni e restrizioni all'importazione (ivi comprese quelle di carattere veterinario e sanitario) l'Agenzia ha dedicato ampio spazio nell'ambito del Corso per formatori "I controlli doganali", destinato a funzionari doganali addetti alla erogazione di successive attività di aggiornamento a livello locale, tenutosi a Roma nel mese di dicembre 2017.

## ALLERTA

Nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane diverse istruzioni operative (come ad es. l'adozione di misure volte a prevenire l'introduzione nell'Unione europea del virus dell'afta epizootica dall'Algeria a seguito dell'entrata in vigore della Decisione di esecuzione della Commissione europea del 7 aprile 2017 – 2017/675/UE e dalla Tunisia a seguito dell'entrata in vigore della Decisione di esecuzione della Commissione europea del 22 maggio 2017 UE 2017/887).

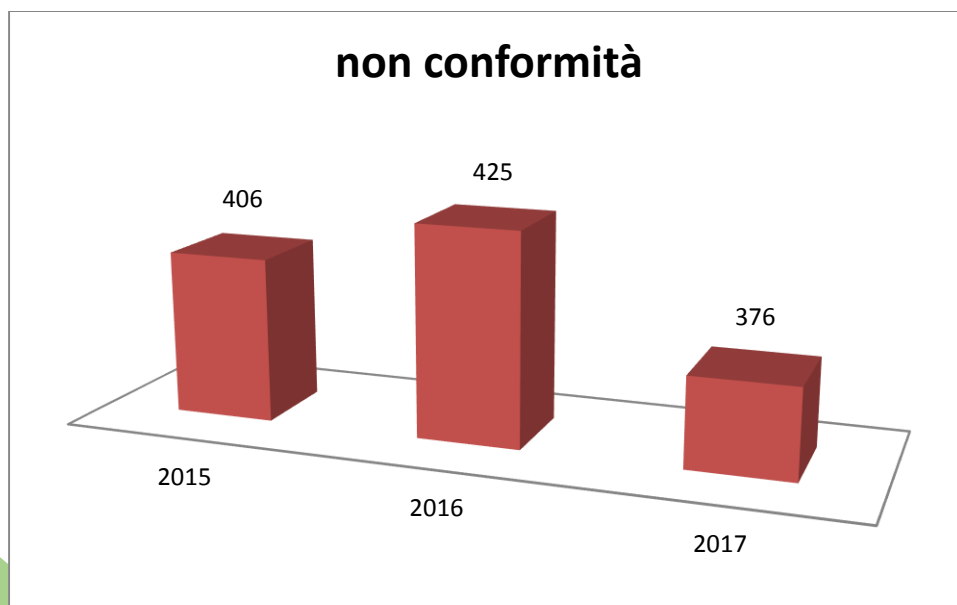
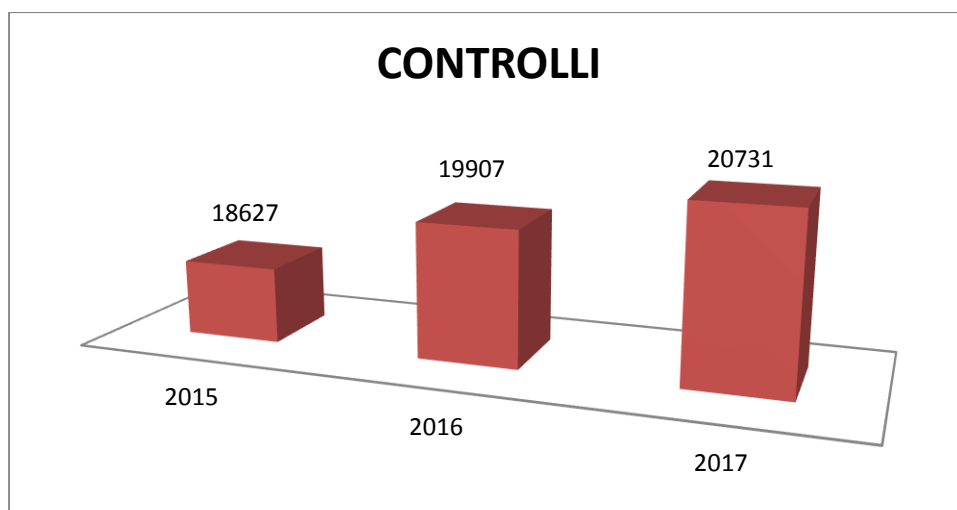
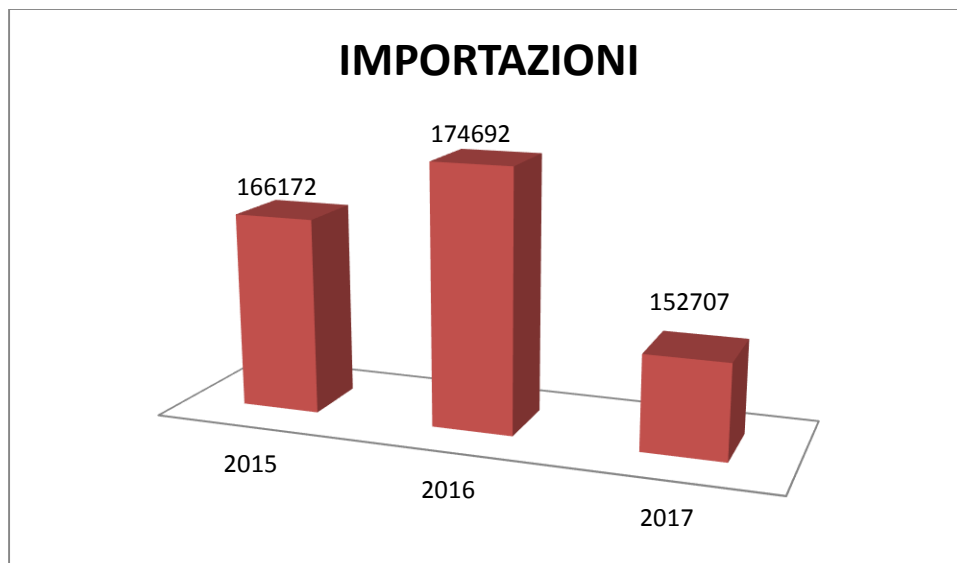
Anche nel 2017 su segnalazione del Ministero della Salute, sono state allertate le Direzioni territoriali competenti circa il mancato riscontro sul sistema TRACES di alcuni Documenti veterinari Comuni di Entrata – DVCE, presentati a corredo delle dichiarazioni doganali. Sono stati pertanto attivati di volta in volta i dovuti controlli da parte degli uffici periferici interessati, al fine di verificare, congiuntamente alle autorità di confine del Ministero della salute, la veridicità della documentazione veterinaria presentata allo sdoganamento delle merci.

Tale metodologia è stata poi sostituita a partire dal 12 dicembre 2017 a seguito dell'innalzamento automatico a "Controllo Documentale" dell'esito del circuito doganale di controllo in caso di DVCE non presenti in banca dati, per i quali pertanto non si renderà più necessaria la mail giornaliera dei certificati TRACES non presenti in archivio ma verranno automaticamente attivati i controlli per gli approfondimenti del caso da parte degli uffici doganali.

Sono state poi aggiornate le istruzioni operative per gli uffici delle dogane relativamente alle esportazioni di proteine animali trasformate (PAT) e di prodotti che le contengono, quali fertilizzanti organici e ammendanti ed alimenti per animali da compagnia, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento UE n. 2017/893 del 24 maggio 2017.

Nelle materie di interesse del Piano, si rileva nel 2017 un trend in diminuzione delle non conformità riscontrate (11,6 %) alle relative norme di settore dei prodotti importati, da ricondursi anche ad una corrispondente diminuzione del numero di importazioni (12,5 %) di prodotti rientranti nella disciplina del Piano.

**Figura 11.1- Trend delle importazioni, dei controlli effettuati e delle non conformità**



## 12. GLOSSARIO

APPA	- Azienda provinciale per l'ambiente
ARPA	- Azienda regionale per l'ambiente
ASL	- Azienda sanitaria locale
ATECO	- Codici di classificazione delle attività economiche
ATS	- Azienda territoriale per la salute
DOC	- Denominazione di origine controllata
DOCG	- Denominazione di origine controllata e garantita
DOP	- Denominazione di origine protetta
EFSA	- Agenzia europea per la sicurezza alimentare
GHP	- Good hygiene practice
GMP	- Good manufacturing practice
HACCP	- Hazard analysis and critical control points
ICQRF	- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi
IGP	- Indicazione geografica di provenienza
IGT	- Indicazione geografica tipica
IZS	- Istituto zooprofilattico sperimentale
MIPAAF	- Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali
MPN	- Most probable number
NAC	- Nucleo anti frode dei Carabinieri
NAS	- Comando Carabinieri per la tutela della salute
NSIS	- Nuovo sistema informativo sanitario
PIF	- Posti di ispezione frontaliera
RASFF	- Rapid alert system, food and feed
SIAN	- Servizi igiene degli alimenti e nutrizione
SINTESIS	- Sistema integrato per gli scambi e le importazioni
STG	- Specialità tradizionale garantita
SV	- Servizi veterinari
USMAF	- Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera
UVAC	- Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

## 13. APPENDICE

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento – a cura dell'Ufficio 2 DGISAN

Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Caccia Attività registrate 852	104	46	189	1	0	1	1
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	5.990	752	1.070	46	1	3	1
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	1.223	197	598	9	0	0	0
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	1.677	476	701	63	2	0	1
Raccolta vegetali spontanei	626	126	136	34	0	0	0
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	115.978	1.334	2.201	136	19	3	2
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	151.698	1.086	1.535	171	49	6	0
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	5.294	934	2.263	155	25	5	1
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	728	107	138	16	2	0	0
Produzione di olii e grassi vegetali	5.970	704	936	149	22	0	1
Produzione di bevande alcoliche	13.795	1.647	4.189	283	30	15	1
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	1.370	360	672	38	7	2	9
Produzione di zucchero	30	9	17	2	0	0	0
Lavorazione del caffè	992	282	669	37	9	0	0
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	169	25	52	2	0	0	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	5.204	1.138	3.324	201	26	0	0
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	47.374	7.931	19.937	2.103	621	20	24

Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	1.946	350	519	50	14	0	0
Produzione di cibi pronti in genere	36.491	5.093	11.813	1.463	343	34	15
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	570	213	719	25	3	8	3
Sale	37	15	25	3	1	0	0
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	19	13	23	0	0	0	0
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	600	246	1.491	32	4	0	0
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	32.198	<b>14.232</b>	31.061	<b>2.252</b>	278	136	100
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	6.130	3.075	6.595	415	72	37	27
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	2.827	667	1.147	44	3	2	0
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	5.196	2.995	6.990	707	48	18	21
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	47.046	14.960	38.466	3.190	476	102	33
Ristorazione pubblica	358.787	57.974	114.183	14.032	3.534	398	297
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	30.597	5.765	14.862	902	243	25	43
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	235.221	38.245	63.960	6.027	1.262	350	208
Commercio ambulante	34.627	3.632	5.933	444	143	53	38



Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	1.586	389	1.162	75	15	3	7
Piattaforma di distribuzione alimenti	834	289	734	28	8	6	47
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3.431	706	1.000	119	44	7	2
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	46.307	2.825	3.953	152	51	9	10
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	57	12	84	4	1	0	0
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	113	34	136	3	0	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	571	176	1.195	22	2	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	100	25	165	9	1	0	0
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	418	126	622	22	0	0	2
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	62	24	82	2	0	0	0
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	241	211	1.090	39	5	2	6
Deposito frigorifero autonomo -CS	2.510	2.148	18.449	486	44	22	29

Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	1.364	1.082	8.427	226	8	10	1
Mercato all'ingrosso-WM-	60	2.271	4.128	10	1	1	0
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	1.556	1.555	28.497	481	68	13	12
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	1.825	1.593	21.589	418	23	8	6
II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH	265	260	7.841	89	10	3	2
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	469	424	5.906	91	3	5	1
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	71	58	413	6	0	0	0
Allevamenti animali da pelliccia	15	16	82	6	1	0	0
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	114	89	1.435	18	3	0	0
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	89	71	373	9	2	0	0
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	202	159	6.644	40	2	0	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	509	409	4.878	62	8	5	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	750	635	7.330	117	6	19	1
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	436	414	3.085	156	4	2	2
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	2.820	2.659	25.720	801	40	19	8
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	245	238	1.818	65	10	6	3
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	301	285	2.194	66	7	6	4

Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	16	2	0	0	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	603	541	3.646	99	13	20	9
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	204	201	1.192	67	3	0	3
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	792	727	5.056	159	12	3	1
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	74	93	944	27	21	2	13
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	59	56	594	26	4	0	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	169	139	605	31	1	3	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	60	60	381	11	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	1.292	1.265	12.381	401	28	4	13
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione - PP__	3.766	3.362	27.826	1.294	37	43	22
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	1.043	911	4.523	159	17	9	8
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	495	428	2.264	106	10	13	23
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	23	27	252	9	1	0	0
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione - PP__	28	23	270	7	0	0	2
XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-	3	1	6	1	0	0	0
XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-	16	11	25	2	0	0	0
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	16	15	940	3	0	0	0
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	109	96	3.969	29	3	0	1

Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva					
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	148	137	892	18	1	0	0
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	31	19	80	2	0	0	0
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	4	3	20	1	0	0	0
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	16	6	28	1	0	0	0
XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	1	1	1	0	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>1.278.121</b>	<b>195.043</b>	<b>568.698</b>	<b>39.926</b>	<b>7.858</b>	<b>1.477</b>	<b>1.069</b>

**Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento – a cura dell'Ufficio 2 DGISAN**

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Caccia Attività registrate 852	N. di requisiti controllati	21	10	8	5	8	11	8	6	8	8	6	6	10
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	N. di requisiti controllati	227	167	133	122	213	220	152	149	69	59	29	42	46
	N. di non conformità	0	20	0	0	15	17	0	0	1	0	0	0	1
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	N. di requisiti controllati	51	9	5	5	9	10	5	9	43	41	45	5	5
	N. di non conformità	2	5	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	N. di requisiti controllati	56	51	43	37	42	59	44	47	50	50	26	39	44
	N. di non conformità	0	11	0	0	1	9	1	4	5	2	3	4	8
Raccolta vegetali spontanei	N. di requisiti controllati	85	66	66	66	67	60	60	60	67	60	60	0	60
	N. di non conformità	0	0	0	0	20	10	0	0	0	0	0	0	0
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	N. di requisiti controllati	343	98	72	45	239	188	56	57	144	72	43	42	159
	N. di non conformità	3	10	3	0	4	18	2	0	9	5	3	0	3
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	N. di requisiti controllati	259	38	26	30	271	157	20	26	116	79	14	18	39
	N. di non conformità	2	12	2	3	3	4	0	4	0	12	3	0	2
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	N. di requisiti controllati	211	179	107	121	303	272	111	117	262	266	83	78	125
	N. di non conformità	6	37	4	7	9	27	4	8	5	18	2	3	9
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	N. di requisiti controllati	12	11	3	4	17	19	8	4	11	17	0	0	0
	N. di non conformità	0	9	1	2	0	5	0	0	0	2	0	0	1

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Produzione di olii e grassi vegetali	N. di requisiti controllati	126	59	39	35	98	75	33	33	79	98	27	6	48
	N. di non conformità	0	14	1	3	6	10	2	1	2	6	2	3	1
Produzione di bevande alcoliche	N. di requisiti controllati	459	250	157	183	344	311	187	140	352	350	128	149	156
	N. di non conformità	10	38	4	10	9	4	5	3	11	27	6	3	5
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	N. di requisiti controllati	60	33	26	29	50	46	22	28	66	60	14	17	33
	N. di non conformità	0	8	0	3	1	4	1	0	2	4	0	0	1
Produzione di zucchero	N. di requisiti controllati	1	2	0	1	2	3	0	1	1	2	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavorazione del caffè	N. di requisiti controllati	51	39	30	33	163	69	20	36	73	55	25	18	34
	N. di non conformità	2	13	2	5	2	6	5	4	2	7	1	2	6
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	N. di requisiti controllati	196	197	183	195	197	196	185	183	184	200	181	2	183
	N. di non conformità	5	197	2	10	12	36	2	11	2	71	1	0	3
Produzione di pasta secca e/o fresca	N. di requisiti controllati	277	297	198	241	1.162	388	1.238	205	366	580	153	412	252
	N. di non conformità	10	130	10	20	20	41	17	31	17	46	9	5	31
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	N. di requisiti controllati	1.906	1.102	836	951	1.991	2.289	834	585	1.511	1.714	525	760	828
	N. di non conformità	98	629	74	210	177	395	154	171	159	275	113	73	176
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	N. di requisiti controllati	697	455	391	459	2.283	952	2.421	321	645	845	328	921	441
	N. di non conformità	22	198	10	36	47	105	19	46	40	132	28	10	49
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	N. di requisiti controllati	13	8	6	6	68	36	6	15	27	28	6	5	11
	N. di non conformità	2	4	2	4	2	2	3	2	5	5	2	1	2

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Produzione di cibi pronti in genere	N. di requisiti controllati	1.396	1.251	930	1.094	4.885	1.894	5.213	668	1.506	2.128	789	1.589	1.080
	N. di non conformità	30	237	16	71	140	250	60	69	66	133	42	28	64
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	N. di requisiti controllati	74	37	25	30	40	148	76	19	56	57	21	15	99
	N. di non conformità	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	0
Sale	N. di requisiti controllati	2	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
	N. di non conformità	1	4	1	2	0	0	1	2	1	1	1	0	0
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	N. di requisiti controllati	125	163	8	9	159	158	143	8	142	148	19	130	7
	N. di non conformità	3	31	3	3	18	22	6	2	14	90	1	6	3
Macellazione di avicicoli presso aziende agricole	N. di requisiti controllati	79	119	68	71	487	265	362	167	113	116	42	206	178
	N. di non conformità	861	868	471	472	473	869	472	471	473	938	544	547	0
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	N. di requisiti controllati	1.694	2.024	1.273	1.419	5.620	2.165	6.189	1.253	1.970	2.616	976	2.569	1.351
	N. di non conformità	204	634	117	202	210	441	184	217	407	408	127	153	98
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	N. di requisiti controllati	385	374	262	257	358	406	250	276	331	386	212	258	252
	N. di non conformità	6	51	3	12	11	11	10	25	14	31	13	15	11
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	N. di requisiti controllati	280	277	224	263	276	288	234	230	81	279	27	45	201
	N. di non conformità	54	165	45	48	50	70	46	43	44	94	41	42	2

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	N. di requisiti controllati	1.626	1.944	1.531	1.538	2.336	2.178	1.764	1.598	2.017	1.925	1.462	531	1.489
	N. di non conformità	101	1.258	41	79	165	289	38	50	77	659	19	18	22
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	N. di requisiti controllati	2.989	2.338	1.740	2.092	4.329	4.772	1.710	1.465	2.937	3.093	1.421	1.689	1.924
	N. di non conformità	40	724	76	157	245	348	111	233	87	277	74	66	147
Ristorazione pubblica	N. di requisiti controllati	9.779	7.191	4.535	2.509	14.441	16.927	4.763	4.578	8.711	10.505	3.389	4.894	5.021
	N. di non conformità	522	2.616	380	845	1.320	2.721	655	759	617	1.615	421	374	871
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	N. di requisiti controllati	849	1.144	456	739	3.986	1.290	3.931	662	2.014	2.173	313	1.250	1.064
	N. di non conformità	598	424	237	309	305	337	242	298	337	304	243	242	72
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	N. di requisiti controllati	5.114	4.768	2.268	2.665	10.882	8.065	3.611	4.480	8.137	4.893	1.750	2.423	2.609
	N. di non conformità	174	783	75	228	378	1.096	210	238	363	511	134	136	295
Commercio ambulante	N. di requisiti controllati	480	287	194	204	507	427	394	205	334	395	187	229	285
	N. di non conformità	17	22	5	10	9	22	11	10	23	24	8	7	20
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	N. di requisiti controllati	41	104	16	27	327	66	363	43	37	53	11	102	203
	N. di non conformità	9	31	7	13	10	14	32	29	17	22	3	3	39
Piattaforma di distribuzione alimenti	N. di requisiti controllati	46	54	2	2	60	49	13	58	117	47	2	3	29
	N. di non conformità	3	3	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	3
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	N. di requisiti controllati	214	89	65	73	78	86	62	60	79	92	55	33	61
	N. di non conformità	14	23	1	1	7	14	1	0	3	13	0	0	5



Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	N. di requisiti controllati	611	205	56	87	354	320	91	86	172	288	79	52	467
	N. di non conformità	7	31	2	2	11	18	1	0	11	23	3	0	26
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	N. di requisiti controllati	11	8	2	8	6	11	5	1	8	11	5	2	4
	N. di non conformità	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	N. di requisiti controllati	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	6
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Industrie Produz./Trasform./confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti	N. di requisiti controllati	68	125	62	78	642	118	921	39	160	221	45	192	103
	N. di non conformità	2	6	0	1	5	3	1	3	1	2	1	0	2
Industrie Produz./Trasform./confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	N. di requisiti controllati	6	12	4	6	64	9	204	3	17	18	3	13	18
	N. di non conformità	0	1	0	0	0	2	1	1	1	1	0	0	3
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	N. di requisiti controllati	52	29	24	25	79	48	38	86	91	30	18	23	26
	N. di non conformità	2	8	0	2	0	2	0	2	0	1	2	1	0
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	N. di requisiti controllati	156	358	111	114	326	313	243	196	149	139	85	96	205
	N. di non conformità	0	33	1	11	8	7	7	0	3	34	1	5	2
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	N. di requisiti controllati	35	70	23	21	47	53	38	40	28	38	26	24	22
	N. di non conformità	257	322	274	275	293	297	346	320	329	287	251	48	2

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Deposito frigorifero autonomo -CS	N. di requisiti controllati	865	2.722	1.017	1.406	10.302	3.314	11.252	1.511	3.138	3.768	769	3.500	2.800
	N. di non conformità	49	221	45	62	96	98	260	265	94	124	90	14	318
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	N. di requisiti controllati	993	2.287	565	826	5.093	3.037	5.644	1.159	2.580	2.709	735	2.296	1.794
	N. di non conformità	10	134	6	24	41	91	16	32	47	66	60	17	20
Mercato all'ingrosso-WM-	N. di requisiti controllati	86	193	55	64	203	172	137	83	73	88	74	64	62
	N. di non conformità	34	126	42	102	110	116	94	43	40	74	58	102	40
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	N. di requisiti controllati	1.213	15.271	1.533	2.741	34.574	9.039	36.013	11.646	4.896	8.289	1.304	13.840	5.428
	N. di non conformità	91	617	279	227	269	316	306	403	259	268	236	196	176
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	N. di requisiti controllati	1.266	12.360	1.807	1.978	14.258	4.943	17.499	10.547	3.809	5.922	1.370	6.125	4.130
	N. di non conformità	27	437	111	69	109	147	71	240	97	142	49	70	238
II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH	N. di requisiti controllati	98	2.408	167	681	16.713	1.058	20.181	1.828	965	2.703	184	5.646	977
	N. di non conformità	20	135	34	23	45	47	53	81	22	37	27	16	36
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	N. di requisiti controllati	415	3.886	584	722	7.902	1.616	9.305	3.366	1.337	2.025	469	2.860	1.187
	N. di non conformità	3	124	31	6	25	31	12	79	10	35	8	5	25
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	N. di requisiti controllati	35	127	37	26	189	141	113	67	43	62	31	107	123
	N. di non conformità	0	4	3	1	0	2	3	1	1	1	0	0	4
Allevamenti animali da pelliccia	N. di requisiti controllati	3	44	6	37	52	48	41	1	4	6	2	37	59
	N. di non conformità	0	4	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	8
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	N. di requisiti controllati	51	1.110	68	77	1.988	266	2.535	959	230	339	62	742	188
	N. di non conformità	1	11	1	1	2	5	2	3	0	7	0	1	6

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento - CP-	N. di requisiti controllati	76	168	53	58	156	143	136	99	85	148	70	130	71
	N. di non conformità	25	32	24	23	26	32	25	24	24	28	22	1	8
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	N. di requisiti controllati	76	503	103	559	17.253	720	20.962	152	871	3.030	83	5.629	764
	N. di non conformità	40	66	40	38	58	46	67	49	39	42	39	12	21
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	N. di requisiti controllati	190	2.810	311	500	5.035	1.242	6.345	2.282	879	1.637	299	1.932	665
	N. di non conformità	7	71	14	3	15	31	7	24	10	30	7	6	23
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	N. di requisiti controllati	415	4.767	485	853	7.519	1.716	9.222	3.847	1.397	2.477	450	2.771	1.126
	N. di non conformità	71	277	110	89	116	133	109	173	117	155	82	34	50
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente -MSM-	N. di requisiti controllati	74	1.166	132	390	1.486	545	1.655	670	207	340	46	682	1.235
	N. di non conformità	31	125	50	59	74	78	49	56	59	49	39	21	266
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	N. di requisiti controllati	2.548	13.083	2.724	3.107	17.623	7.399	21.682	9.442	6.248	10.363	2.643	6.971	4.218
	N. di non conformità	160	647	262	223	276	394	220	368	206	306	237	107	31
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	N. di requisiti controllati	155	560	141	280	1.494	535	1.390	259	426	798	160	395	276
	N. di non conformità	3	18	6	2	9	5	11	9	7	4	5	0	15
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	N. di requisiti controllati	243	624	235	359	1.667	734	1.465	396	696	1.004	270	426	457
	N. di non conformità	20	43	8	14	14	16	17	13	19	18	6	5	33
VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	N. di requisiti controllati	77	168	39	42	145	149	116	55	56	53	40	42	65
	N. di non conformità	83	135	91	85	99	107	114	95	85	111	72	29	8
VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	N. di requisiti controllati	19	45	22	31	34	32	35	28	26	49	19	27	109
	N. di non conformità	0	15	4	3	4	3	4	4	1	4	0	2	33

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/regiostrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	N. di requisiti controllati	590	1.503	581	777	4.451	1.533	4.482	879	1.368	1.809	510	1.475	1.006
	N. di non conformità	66	138	66	75	99	93	80	79	75	110	72	25	13
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	N. di requisiti controllati	145	460	86	286	454	386	510	165	99	244	22	372	604
	N. di non conformità	17	47	30	25	35	27	30	31	27	27	9	23	122
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	N. di requisiti controllati	857	2.045	1.018	1.031	3.667	1.664	4.251	1.479	1.498	2.143	888	1.706	1.379
	N. di non conformità	16	91	20	18	27	30	22	41	20	42	14	13	5
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	N. di requisiti controllati	98	478	62	102	762	580	783	433	415	480	64	136	245
	N. di non conformità	6	38	10	10	33	27	21	12	11	18	4	3	27
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	N. di requisiti controllati	17	69	22	67	363	188	333	33	117	244	24	107	85
	N. di non conformità	0	12	0	1	3	1	6	1	4	1	0	0	3
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	N. di requisiti controllati	86	355	126	106	657	235	856	184	308	549	90	233	158
	N. di non conformità	22	39	30	24	29	30	29	30	27	26	28	5	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	N. di requisiti controllati	39	173	49	62	542	115	680	67	163	297	38	175	123
	N. di non conformità	435	604	497	498	619	612	587	451	466	555	473	295	42
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	N. di requisiti controllati	196	934	295	443	1.438	704	1.676	393	544	885	200	662	1.326
	N. di non conformità	44	144	61	89	81	80	87	74	80	72	56	9	237
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione-PP__	N. di requisiti controllati	3.258	9.388	4.964	4.179	16.131	8.844	14.238	9.628	10.732	9.891	4.436	5.919	4.861
	N. di non conformità	148	704	253	196	196	352	198	172	144	300	215	93	53
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	N. di requisiti controllati	316	1.434	524	482	2.163	1.155	3.281	677	954	1.593	547	948	830
	N. di non conformità	5	57	22	18	27	18	17	18	14	10	15	11	28

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	N. di requisiti controllati	314	957	322	453	2.114	818	2.278	754	957	1.193	209	937	467
	N. di non conformità	3	57	6	8	11	24	10	13	19	18	8	13	3
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	N. di requisiti controllati	6	77	11	77	281	83	395	11	100	330	7	119	78
	N. di non conformità	0	1	0	0	3	0	2	2	2	0	0	1	0
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione - PP__	N. di requisiti controllati	21	82	16	60	240	80	328	20	120	340	12	104	79
	N. di non conformità	1	3	1	2	2	0	4	2	4	1	0	3	2
XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-	N. di requisiti controllati	2	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione - PP-	N. di requisiti controllati	14	36	16	13	31	16	43	22	15	23	8	17	97
	N. di non conformità	0	5	2	4	3	2	3	4	1	0	1	3	27
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	N. di requisiti controllati	0	548	12	2	48	11	284	531	27	212	2	14	24
	N. di non conformità	6	27	20	11	11	13	13	25	13	13	12	11	1
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	N. di requisiti controllati	60	4.317	106	91	160	263	866	4.229	98	548	106	125	280
	N. di non conformità	0	75	8	9	2	10	0	61	3	5	0	4	26
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione - pp-	N. di requisiti controllati	107	307	152	127	406	275	429	214	260	288	115	261	150
	N. di non conformità	0	12	5	3	4	9	1	5	4	3	1	2	0
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	N. di requisiti controllati	4	18	9	4	15	9	27	6	17	5	3	12	18
	N. di non conformità	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	N. di requisiti controllati	4	11	2	2	7	7	13	6	7	16	3	4	5
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Descrizione		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	N. di requisiti controllati	15	37	12	22	26	18	22	11	16	10	1	15	184
	N. di non conformità	1	12	1	6	4	1	3	2	2	1	0	2	34
XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	N. di requisiti controllati	2	0	2	0	0	0	4	0	4	0	0	2	14
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2
<b>Totale</b>	N. di requisiti controllati	<b>46.218</b>	<b>113.580</b>	<b>34.685</b>	<b>39.028</b>	<b>235.464</b>	<b>99.256</b>	<b>237.541</b>	<b>86.388</b>	<b>79.075</b>	<b>101.153</b>	<b>29.001</b>	<b>86.453</b>	<b>56.925</b>
	N. di non conformità	<b>4.513</b>	<b>14.921</b>	<b>4.064</b>	<b>5.111</b>	<b>6.566</b>	<b>10.562</b>	<b>5.206</b>	<b>6.044</b>	<b>5.203</b>	<b>8.789</b>	<b>4.048</b>	<b>2.950</b>	<b>3.970</b>

**Tabella B-Audit – Attività di audit per attività produttiva dello stabilimento – a cura dell'Ufficio 2 DGISAN**

Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
Caccia Attività registrate 852	98	0	0	0	0	0	0
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	5.386	0	0	0	0	0	0
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	1.152	0	0	0	0	0	0
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	1.748	9	10	2	0	0	0
Raccolta vegetali spontanei	617	1	1	1	0	0	0
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	86.995	9	9	3	1	0	3
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	144.007	2	2	0	0	0	0
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	4.758	65	66	21	0	0	0
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	456	3	3	1	0	0	0
Produzione di olii e grassi vegetali	5.552	31	33	11	1	0	0
Produzione di bevande alcoliche	13.037	26	29	11	0	0	1
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	1.291	14	14	1	0	0	0
Produzione di zucchero	25	0	0	0	0	0	0
Lavorazione del caffè	955	8	9	2	0	0	0
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	96	4	4	2	0	0	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	5.082	49	54	15	2	0	0
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	41.967	201	275	94	15	1	0
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	14.180	60	78	29	2	0	0
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	1.844	13	13	7	2	0	3
Produzione di cibi pronti in genere	27.814	163	233	76	16	0	0

Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	524	11	11	2	0	0	0
Sale	36	0	0	0	0	0	0
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	66	1	1	0	0	0	0
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	593	5	5	1	1	0	0
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	27.479	214	285	67	5	2	0
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	5.562	17	22	11	1	0	1
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	2.798	11	13	1	0	0	0
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	4.978	62	64	26	0	0	0
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	45.631	350	426	117	40	37	1
Ristorazione pubblica	322.194	1.069	1.575	640	107	8	7
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	26.860	301	471	147	10	0	1
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	196.113	493	647	198	32	5	7
Commercio ambulante	30.695	36	44	5	1	0	2
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	1.479	16	22	10	2	0	2
Piattaforma di distribuzione alimenti	694	8	8	2	0	0	0



Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3.298	10	12	5	0	0	0
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	41.322	22	26	6	0	0	0
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	57	0	0	0	0	0	0
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	58	5	5	2	0	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	588	34	34	11	0	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latti destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	84	6	10	3	0	0	0
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	378	19	17	4	0	0	0
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	64	2	2	1	0	0	0
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	34	1	1	0	0	0	0
Deposito frigorifero autonomo -CS	2.619	617	759	228	3	1	1
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	1.415	362	429	138	1	1	0
Mercato all'ingrosso-WM-	7	1	1	0	0	0	0
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	1.463	547	655	240	1	1	0
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	1.934	604	744	219	1	1	0
Il Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH	205	60	83	26	0	0	0

Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	512	150	195	64	1	1	0
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	73	20	21	9	0	0	0
Allevamenti animali da pelliccia	8	0	0	0	0	0	0
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	107	27	35	9	1	0	0
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	92	20	20	5	0	0	0
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	137	31	51	7	0	0	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	470	137	185	45	1	1	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	851	213	267	70	0	0	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	35	18	26	8	0	0	0
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	3.134	1.025	1.232	418	6	3	1
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	122	35	38	11	0	0	0
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	441	66	69	25	0	0	2
VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	7	0	0	0	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	125	0	0	0	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP_	758	131	151	50	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	48	17	19	19	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	943	209	250	74	2	1	0

Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	76	38	38	4	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	31	6	6	2	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	200	64	92	26	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	28	14	21	3	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	216	75	104	23	0	0	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	4.803	1.247	1.390	475	2	4	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	987	205	232	56	0	0	0
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	587	119	144	46	0	0	0
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	20	4	4	1	0	0	0
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione -PP__	32	12	13	3	0	0	0
XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-	2	0	0	0	0	0	0
XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-	18	5	6	2	0	0	0
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	3	1	5	1	0	0	0
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	93	28	53	18	0	0	0
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	173	40	46	14	0	0	0
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	25	1	1	0	0	0	0
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	13	3	4	0	0	0	0
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	14	1	1	1	0	0	0
XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	1	0	0	0	0	0	0
Legno	51	0	0	0	0	0	0

Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva					
		Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Sequestri
Carta e cartone	239	5	5	0	0	0	0
Materie plastiche	502	11	11	1	0	0	0
Cellulosa rigenerata	22	0	0	0	0	0	0
Gomma	22	1	1	0	0	0	0
Metalli e leghe	128	0	0	0	0	0	0
Metalli e leghe ( acciaio inox)	89	3	3	0	0	0	0
Metalli e leghe (alluminio)	88	1	1	0	0	0	0
Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	21	0	0	0	0	0	0
Vetro	105	1	1	0	0	0	0
Ceramica	126	1	1	0	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	18	0	0	0	0	0	0
Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	521	25	25	5	1	0	0
<b>Totale</b>	<b>1.093.406</b>	<b>9.552</b>	<b>11.972</b>	<b>3.881</b>	<b>258</b>	<b>67</b>	<b>32</b>

**Tabella C - Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento – a cura dell'Ufficio 2 DGISAN**

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ richiamo	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Caccia Attività registrate 852	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raccolta vegetali spontanei	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
	N. di non conformità	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Numero di procedure controllate	12	4	5	6	7	9	7	7	4	3	7
	N. di non conformità	1	0	0	0	1	0	1	2	1	0	0
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di olii e grassi vegetali	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di bevande alcoliche	Numero di procedure controllate	12	6	9	10	12	14	10	10	6	6	4
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	1	2	5	0	0	0
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	numero di procedure controllate	5	3	4	5	6	5	5	5	2	2	3
	N. di non conformità	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Produzione di zucchero	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavorazione del caffè	Numero di procedure controllate	5	0	2	0	4	0	5	3	1	0	1
	N. di non conformità	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Numero di procedure controllate	3	0	0	0	3	3	3	3	0	0	3
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di procedure controllate	10	2	7	7	10	12	9	9	7	3	7
	N. di non conformità	1	0	1	1	2	2	0	1	2	2	1
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di procedure controllate	14	5	15	17	22	23	17	17	9	3	13
	N. di non conformità	3	0	0	1	2	0	2	3	1	0	0
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di procedure controllate	8	3	9	3	6	5	8	11	3	3	2
	N. di non conformità	2	0	2	0	2	0	1	0	0	0	0
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Numero di procedure controllate	1	0	0	1	1	0	1	3	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di cibi pronti in genere	Numero di procedure controllate	13	11	12	10	8	6	21	35	40	15	1
	N. di non conformità	2	0	2	1	1	0	1	3	2	2	0
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di procedure controllate	4	3	4	8	7	8	4	4	4	3	3
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sale	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
	N. di non conformità	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Macellazione di avicicoli presso aziende agricole	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
	N. di non conformità	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di procedure controllate	101	28	99	98	93	88	109	130	62	104	21
	N. di non conformità	47	3	2	9	11	12	10	35	4	3	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di procedure controllate	11	2	11	13	11	11	12	11	1	12	12
	N. di non conformità	5	0	0	2	1	1	1	4	0	1	0
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Numero di procedure controllate	2	1	2	3	2	3	2	2	1	1	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di procedure controllate	38	21	33	37	37	32	35	37	25	23	22
	N. di non conformità	15	3	5	11	16	2	6	13	5	6	3
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di procedure controllate	51	21	43	63	54	49	43	48	27	13	21
	N. di non conformità	13	1	4	9	7	7	4	12	1	1	1
Ristorazione pubblica	Numero di procedure controllate	33	11	25	41	43	38	27	35	10	12	13
	N. di non conformità	35	5	6	5	9	6	9	17	4	6	4
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di procedure controllate	217	34	198	185	232	169	235	265	53	35	30
	N. di non conformità	11	4	12	6	34	4	18	18	2	4	2
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di procedure controllate	320	30	300	302	317	313	323	323	64	28	45
	N. di non conformità	82	3	4	22	32	17	16	71	4	2	8
Commercio ambulante	Numero di procedure controllate	3	1	2	2	3	1	4	6	5	2	1
	N. di non conformità	2	0	0	0	2	1	1	1	0	0	0
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Numero di procedure controllate	1	2	3	1	3	2	1	3	1	0	1
	N. di non conformità	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero di procedure controllate	2	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0
	N. di non conformità	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti	Numero di procedure controllate	23	10	12	13	12	2	24	40	6	10	1
	N. di non conformità	1	0	1	1	0	0	3	3	0	0	0
Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia	Numero di procedure controllate	4	2	3	2	5	0	6	8	10	2	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	Numero di procedure controllate	5	2	3	5	3	12	8	8	4	3	1
	N. di non conformità	2	0	1	0	2	2	2	2	2	0	0
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Numero di procedure controllate	2	0	2	2	2	2	4	4	1	1	1
	N. di non conformità	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di procedure controllate	536	270	353	772	809	458	570	789	271	272	257
	N. di non conformità	126	19	43	135	150	33	47	83	50	16	17
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	Numero di procedure controllate	379	187	203	560	559	417	374	626	189	179	135
	N. di non conformità	54	18	20	74	94	12	28	66	26	11	6
Mercato all'ingrosso-WM-	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,e quini, ratiti	Numero di procedure controllate	486	202	295	575	554	388	363	778	422	488	172
	N. di non conformità	123	14	42	90	101	12	16	78	48	37	5
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	610	243	355	831	854	524	558	935	423	377	243
	N. di non conformità	107	15	45	150	175	28	41	97	27	12	7
II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH	Numero di procedure controllate	68	38	49	68	66	54	74	109	83	47	26
	N. di non conformità	14	2	6	9	14	2	6	11	5	7	5



Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione e scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	156	59	95	208	214	157	159	216	176	112	68
	N. di non conformità	31	5	7	49	54	10	18	38	16	9	9
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	Numero di procedure controllate	22	11	18	31	32	31	22	27	12	23	8
Allevamenti animali da pelliccia	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	34	15	24	72	76	33	28	44	36	36	13
	N. di non conformità	8	2	6	15	17	2	1	4	1	1	2
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	28	12	15	30	29	39	28	50	9	35	11
	N. di non conformità	1	0	2	3	3	1	1	2	1	0	0
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	Numero di procedure controllate	47	21	24	30	33	22	52	119	70	42	8
	N. di non conformità	0	0	4	0	5	0	4	5	2	1	0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	Numero di procedure controllate	157	58	104	260	251	195	141	302	160	99	62
	N. di non conformità	20	3	10	50	57	6	2	21	11	2	3
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di procedure controllate	269	85	151	370	371	307	255	456	207	171	92
	N. di non conformità	38	6	12	66	80	17	10	28	14	6	6
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	Numero di procedure controllate	12	6	7	16	16	15	11	30	41	9	4
	N. di non conformità	4	0	0	0	2	0	0	2	1	0	0
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di procedure controllate	855	387	543	1.099	1.131	893	802	1.441	792	450	289
	N. di non conformità	145	29	101	172	205	43	52	162	80	17	15
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	Numero di procedure controllate	43	23	27	28	32	19	43	93	44	21	11
	N. di non conformità	9	4	3	1	4	4	1	22	6	5	0
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di procedure controllate	65	48	48	54	52	39	67	111	68	29	29
	N. di non conformità	11	4	4	4	6	1	4	19	26	3	0
VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione e scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	Numero di procedure controllate	121	68	65	90	89	80	117	238	139	59	48
	N. di non conformità	31	3	7	6	5	3	13	35	8	1	0
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	Numero di procedure controllate	19	7	6	16	17	9	13	12	8	3	4
	N. di non conformità	16	1	1	1	3	1	1	3	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	Numero di procedure controllate	182	90	105	228	231	182	173	273	126	70	78
	N. di non conformità	36	4	11	24	24	11	19	36	8	1	0
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	Numero di procedure controllate	35	26	27	26	27	25	36	29	25	26	25
	N. di non conformità	6	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	Numero di procedure controllate	7	2	3	2	3	2	4	3	3	2	2
	N. di non conformità	6	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di procedure controllate	64	40	24	123	123	82	63	108	18	44	13
	N. di non conformità	18	8	4	16	15	0	3	8	1	3	0
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di procedure controllate	12	7	7	24	24	11	9	32	3	11	1
	N. di non conformità	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di procedure controllate	87	44	43	104	127	113	88	135	47	45	36
	N. di non conformità	14	6	6	12	13	8	7	13	6	3	1
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	Numero di procedure controllate	1.093	499	574	1.061	1.163	1.237	1.041	1.521	771	539	451
	N. di non conformità	242	56	110	136	172	109	110	175	119	50	33
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di procedure controllate	294	99	100	211	242	366	257	441	163	122	63
	N. di non conformità	32	14	13	21	23	10	15	23	14	4	6
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di procedure controllate	105	58	60	104	128	72	106	152	66	58	42
	N. di non conformità	27	5	14	24	51	8	16	26	12	2	8
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	Numero di procedure controllate	13	5	7	27	27	2	6	28	13	4	0
	N. di non conformità	7	1	1	13	13	1	0	4	1	0	0
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione -PP__	Numero di procedure controllate	23	8	10	37	32	13	22	39	19	6	3
	N. di non conformità	8	1	1	13	14	1	0	6	2	0	0
XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene e del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di procedure controllate	6	3	3	10	12	0	1	9	5	1	0
	N. di non conformità	1	0	1	2	2	0	0	0	1	0	0
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	Numero di procedure controllate	8	4	6	31	31	2	0	10	0	5	4
	N. di non conformità	4	0	1	7	7	0	0	0	0	0	0
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di procedure controllate	45	16	31	161	161	26	32	64	7	29	22
	N. di non conformità	19	2	5	41	42	5	2	8	1	1	1
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di procedure controllate	45	23	33	54	51	46	53	79	14	35	16
	N. di non conformità	1	3	1	4	4	2	1	2	2	4	1
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di procedure controllate	1	1	1	2	2	2	1	0	0	1	1
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di procedure controllate	5	1	1	3	3	8	4	8	1	3	2
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di procedure controllate	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Legno	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Carta e cartone	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Materie plastiche	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cellulosa rigenerata	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gomma	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Metalli e leghe	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Descrizione	Procedure controllate nell'audit	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazioni e in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
Metalli e leghe (acciaio inox)	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Metalli e leghe (alluminio)	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vetro	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceramica	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	Numero di procedure controllate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	N. di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Totali</b>	Numero di procedure controllate	<b>6.841</b>	<b>2.876</b>	<b>4.229</b>	<b>8.160</b>	<b>8.484</b>	<b>6.684</b>	<b>6.506</b>	<b>10.345</b>	<b>4.784</b>	<b>3.738</b>	<b>2.459</b>
	N. di non conformità	<b>1.393</b>	<b>248</b>	<b>530</b>	<b>1.220</b>	<b>1.488</b>	<b>390</b>	<b>502</b>	<b>1.185</b>	<b>520</b>	<b>225</b>	<b>145</b>