

SENATO DELLA REPUBBLICA

— XV LEGISLATURA —

Doc. LXXVI
n. 2

RELAZIONE

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

(Anno 2005)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(TURCO)

—————
Comunicata alla Presidenza il 31 luglio 2007
—————

INDICE

| | | | |
|-------|---|------|-----|
| 1.1 | Introduzione | Pag. | 5 |
| 1.1.1 | Raccolta ed elaborazione dati | » | 7 |
| 1.1.2 | Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione | » | 8 |
| 2.1. | Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2005 dai diversi Organismi competenti | » | 9 |
| 2.1.1 | Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. | » | 9 |
| 2.1.2 | Attività analitica - Laboratori pubblici | » | 11 |
| 2.1.3 | Uffici territoriali del Ministero della Salute | » | 12 |
| 2.1.4 | Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ... | » | 14 |
| 2.1.5 | Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari | » | 48 |
| 2.1.6 | Guardia di Finanza | » | 67 |
| 2.1.7 | Laboratori Chimici delle Dogane | » | 67 |
| 2.1.8 | Dati di sintesi delle Regioni/Province autonome sulle attività di vigilanza e di controllo ufficiale: | | |
| | <i>Abbruzzo</i> | » | 71 |
| | <i>Basilicata</i> | » | 77 |
| | <i>Bolzano (P.A.)</i> | » | 83 |
| | <i>Calabria</i> | » | 89 |
| | <i>Campania</i> | » | 95 |
| | <i>Emilia Romagna</i> | » | 101 |
| | <i>Friuli Venezia Giulia</i> | » | 107 |
| | <i>Lazio</i> | » | 113 |
| | <i>Liguria</i> | » | 119 |
| | <i>Lombardia</i> | » | 125 |
| | <i>Marche</i> | » | 131 |
| | <i>Molise</i> | » | 137 |
| | <i>Piemonte</i> | » | 143 |
| | <i>Puglia</i> | » | 149 |
| | <i>Sardegna</i> | » | 155 |

| | |
|---|-----------------|
| <i>Sicilia</i> | <i>Pag.</i> 161 |
| <i>Toscana</i> | » 167 |
| <i>Trento (P.A.)</i> | » 173 |
| <i>Umbria</i> | » 179 |
| <i>Valle d'Aosta</i> | » 185 |
| <i>Veneto</i> | » 191 |
| 3.1 Programmi nazionali di monitoraggio nell'anno 2005 ... | » 196 |
| 3.1.1 Risultati del Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute) per l'anno 2005 | » 196 |
| 4.1. Conclusioni | » 204 |
| TABELLE E GRAFICI | » 207 |

1.1 Introduzione

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

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

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

Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;

le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;

i prodotti semilavorati;

i prodotti finiti;

i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;

i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;

l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;

i mezzi e le regole di conservazione.

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

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

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

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

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

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

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

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

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'anno 2005, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

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

Il presente rapporto è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti (D.S.P.V.N.S.A.), Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (D.G.S.A.N.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica, S.I.P. (o strutture ad essi subentrati, Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione, S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari, S.V., dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
- il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari
- il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Comando Generale della Guardia di Finanza e Agenzia delle Dogane

1.1.1 Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio (Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori dei S.S.N., da quelli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, dai Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi) e le informazioni sulle risultanze delle indagini di settore da altri organi di controllo (Nuclei Antisofisticazione dell'arma dei Carabinieri, Corpo della Guardia di finanza, Polizia di Stato, Corpo Forestale dello Stato, Organi dell'amministrazione finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna).

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, per l'anno 2004 sono stati utilizzati, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione (Modelli A e Modelli B) al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti

alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari

1.1.2 Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

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

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

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

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992*)
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

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

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

2.1 Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2005 dai diversi organismi competenti

2.1.1 Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Ogni anno si chiede alle Regioni/Province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi Veterinari (S.V.) separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), utilizzando il predisposto Modello A relativo all'attività ispettiva e tipologia delle infrazioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

Pertanto, per ogni Regione/Provincia autonoma vengono forniti due modelli A.

Le ispezioni riguardano:

i **produttori primari** (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.)

i **produttori e confezionatori** (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;

la **distribuzione all'ingrosso** (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);

la **distribuzione al dettaglio** (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);

i **trasporti**: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06)

la **ristorazione pubblica** (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);

la **ristorazione collettiva**, assistenziale (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);

i **produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio** (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

Nel modello vengono riportati:

il **numero di unità** operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionata più volte durante l'anno;

il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il **totale di campioni prelevati** ,

i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

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

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

Il modello A riepilogativo nazionale dell'attività ispettiva effettuata dai S.I.A.N. per l'anno 2005 è riportato come **Tabella 1**, mentre quello elaborato dai S.V. è riportato come **Tabella 5**.

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., nella **Tabella 2** viene evidenziato il numero delle unità operative che sono state controllate nel 2005, sia riepilogativo che differenziato in base ai diversi settori di attività (produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione).

Viene anche indicato il numero delle unità operative ispezionate in cui state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

Come si vede, i S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **225.506** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **24,2%** del numero di unità totali (**932.110**) prospettate sul territorio. Delle unità ispezionate, il **17,3%** ha manifestato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nel settore *ristorazione* e nella categoria dei *produttori e confezionatori (dettaglianti e non)*.

Quanto esposto dalla **Tabella 2** viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Tabella 3**, dalla quale risulta che la maggior frequenza di illeciti si riscontra nell'ambito dell'igiene in generale (del personale, delle strutture, HACCP, ecc.).

La **Tabella 4** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2005 nei diversi settori.

Riferendoci ai risultati esposti dai **Servizi Veterinari** delle A.S.L., osserviamo che le unità controllate sono state **313.384** (il 58% di quelle totali indicate sul territorio), il **6,7%** delle quali ha fatto riscontrare non conformità durante le ispezioni (**Tabella 6**). La maggior frequenza di non conformità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio*.

Le **Tabelle 7 e 8**, e i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle viste per i S.I.A.N.

Anche in tal caso le infrazioni maggiori provengono dal settore dell'igiene generale (personale, strutture, HACCP, ecc.), come si evince dalla Tabella 7.

2.1.2 Attività analitica – Laboratori pubblici

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

Vengono forniti, pertanto, due modelli B, uno degli I.Z.S. e uno delle A.R.P.A.

Il modello B riporta il **totale dei campioni analizzati** durante l'anno, e quelli di questi risultati **irregolari** a causa di una o più non conformità (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta nella colonna "irregolari", ma ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente delle infrazioni, cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni").

Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle **contaminazioni microbiologiche** (da Salmonella, Listeria Monocytogenes, ecc.), **chimiche e diverse** (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), alla composizione (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), all'**etichettatura** e **presentazione** (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.).

Gli alimenti vengono distinti in base alla **classe di appartenenza**. Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

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

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **A.R.P.A** e dagli **I.Z.S.** durante il 2005 sono riportati nell'appositi Modelli B di rilevazione dei dati, di cui in **Tabella 9** e **Tabella 12**, rispettivamente.

Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari, i quali sono oggetto di trasmissione separata.

Riguardo i controlli analitici effettuati dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale**, i campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **65.673**, di cui **1.902** sono risultati *non regolamentari*, segnando un percentuale di irregolarità del **2,9%**.

Nella **Tab. 10** (e nel relativo grafico) viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse hanno interessato principalmente le contaminazioni biologiche diverse da Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, la presenza di contaminanti chimici diversi da micotossine e metalli pesanti.

La **Tabella 11** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (e relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.

Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sui grassi e oli, sulla frutta secca e spuntini, sulle carni e relative preparazioni.

Quanto esposto dalla Tabella 11 viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

Relativamente ai dati presentati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali**, si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2005 sono stati complessivamente **64.119**. Tra i campioni analizzati, **1.962** sono risultati non regolamentari.

Le **Tabelle 13** e **14** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli **I.Z.S.** si riscontano maggiori influenze quantitative di infrazioni riguardanti casi di contaminazione biologica e, in misura inferiore, chimica di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato principalmente su frutta e verdura.

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

2.1.3 Uffici territoriali del Ministero della Salute

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

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2005 sono riportati nella **Tabella 15** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tabella 16** per gli Uffici Veterinari Periferici.

La **Tabella 15** riporta in sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF, su cui sono stati effettuati i previsti controlli documentali, d'identità e materiali, compreso l'analitico. Durante il 2005 gli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera** hanno controllato globalmente **46.314** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **193** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **5,15%** e la percentuale dei campioni irregolari è risultata dello **0,42%**.

I **Grafici 15a e 15b** descrivono le quantità di partite presentate ai controlli e il numero delle analisi effettuate, rappresentando graficamente quanto riportato in tabella 15.

Il **Grafico 15c** evidenzia la percentuale di irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.

I **Grafici 15d e 15e** individuano le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli **Uffici Veterinari Periferici**, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

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

Come tracciato a grandi linee nella Tabella 16, nel 2005 sono state introdotte **49.044** partite da Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **23.056** partite, pari al **47,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.610 (3,3%)**. Sono state respinte **295** partite, lo **0,6%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione, cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **599.082** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **10.626** partite, pari al **1,7%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **3.648** partite, pari allo **0,6%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **202 (0,03%)**.

2.1.4 COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **37.326** ispezioni, registrando **3.181** infrazioni penali.

I settori operativi più ispezionati risultano essere quello della ristorazione, quello delle carni e allevamenti, e quello riguardante le farine e suoi prodotti derivati.

Nella **Tabella 17** viene riassunta l'attività operativa svolta dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute nell'anno 2005 nel settore degli alimenti e delle bevande. Vengono illustrati i dati statistici riassuntivi delle infrazioni rilevate, delle denunce e degli arresti, delle chiusure e dei sequestri.

OPERAZIONI DI RILIEVO

ACQUE MINERALI E BIBITE

05.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il titolare di un deposito all'ingrosso di bevande per aver stoccato all'aperto, bottiglie di acqua minerale, esposte direttamente ai raggi solari ed agli agenti atmosferici. Sequestrate confezioni di acqua minerale per complessivi litri 11.500 per un valore di 300 mila euro circa.

04.08.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver mantenuto un deposito all'ingrosso di acque minerali in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 500 mila euro circa. Sequestrate 98.926 confezioni di acqua minerale.

20.09.2005

Il N.A.S. di Potenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato un deposito all'ingrosso di bevande privo delle prescritte autorizzazioni e peraltro in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 200 mila euro circa.

30.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, in esecuzione di decreto emesso dal G.I.P. del locale Tribunale, ha sequestrato lo stabilimento e i pozzi di un'industria di acqua minerale e segnalato alla medesima la legale responsabile per avere riattivato l'impianto in assenza della prescritta concessione regionale

sospesa in precedenza nonché commercializzato acqua minerale contenente composti organoalogenati.
Valore del sequestro 500 mila euro circa

25/10/2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato 3 depositi privi di autorizzazione sanitaria e con gravissime carenze igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura delle strutture abusive per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a oltre un milione di euro. Sequestrate 7.000 bottiglie di acqua minerale detenute in cattivo stato di conservazione in quanto esposte all'azione diretta dei raggi solari ed agli agenti atmosferici.

15.11.2005

Il N.A.S. di Padova, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il presidente di un'azienda che distribuisce acqua potabile ed il titolare di impresa che produce refrigeratori e gassatori di acqua potabile, per aver il primo consentito al secondo di installare tali attrezzature in scuole, uffici pubblici e strutture per anziani, i predetti apparecchi, nonostante i pareri negativi delle competenti Autorità Sanitarie, che avevano accertato la non conformità degli erogatori alle leggi vigenti. Sequestrate 7 macchine erogatrici il cui valore ammonta € 10.000 circa.

CARNI ED ALLEVAMENTI

08.01.2005

Il N.A.S. di Perugia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una fattoria per avere utilizzato a fini abitativi la citata struttura in assenza del prescritto certificato di agibilità nonché attivato nr.6 celle frigorifero prive di autorizzazione sanitaria. Nel contesto sequestrate cautelativamente nr.201.000 uova di galline rinvenute marce e/o ammuffite per un valore complessivo di 30 mila euro circa. Successivamente, nel prosieguo delle indagini, in data 14 gennaio personale della Sezione di P.G. e del N.A.S. di Perugia, in esecuzione di decreto emesso dalla locale A.G. hanno sottoposto a sequestro preventivo l'intero immobile nonché un locale esterno adibito ad impianto termico e generatore di corrente nonché convertito il precedente sequestro cautelativo delle uova in sequestro penale. Il titolare della struttura è stato segnalato per avere posto in commercio sostanze alimentari nocive per la salute pubblica. Valore complessivo del sequestro 1 milione di euro circa.

10.01.2005

Il N.A.S. di Genova, in quella provincia, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G. presso due distinti allevamenti ovi-caprini ha rilevato l'omessa attuazione delle misure relative alla prevenzione della brucellosi nonché la mancata

identificazione degli animali. Posti, nella circostanza, sotto vincolo sanitario complessivi 43 capi per un valore complessivo di 13 mila euro circa.

11.01.2005

Il N.A.S. di Potenza, presso un allevamento sito nella provincia di Matera, in collaborazione con personale medico veterinario, ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario nr.16 capi suini poiché non sottoposti al piano di risanamento per la malattie infettive. Valore dei capi sequestrati 7 mila euro circa.

13.01.2005

Il N.A.S. di Reggio Calabria, in quella provincia, unitamente a militari dell'Arma territoriale competente e personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario 40 capi bovini e 200 ovi-caprini poiché sprovvisti di marche auricolari e non annotati sul registro di carico e scarico. Sequestrata contestualmente l'intera struttura per un valore complessivo di 160 mila euro circa.

18.01.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, in esecuzione di un decreto emesso dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro preventivo complessivi nr.312 capi bovini stallati presso due distinti allevamenti per un valore complessivo di 150 mila euro circa. Il provvedimento è stato originato dall'illecita movimentazione di 78 bovini sottoposti a sequestro sanitario perché riscontrati positivi alla tubercolosi bovina per i quali ne aveva falsamente denunciato il furto in realtà trasferiti presso altro allevamento.

21.01.2005 (4 arresti)

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, a conclusione di articolate indagini nel settore delle carni ha eseguito quattro ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari e 5 misure cautelari dell'obbligo di dimora nei confronti di altrettante persone responsabili di associazione a delinquere finalizzata alla commercializzazione di carni infette provenienti da suini affetti da malattie infettive e falsità ideologica in atti pubblici nonché per abuso d'ufficio.

14.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di quattro distinti allevamenti per non avere ottemperato all'ordinanza di abbattimento di capi di bestiame risultati affetti da "brucellosi". Nel contesto sequestrati 754 capi ed una cisterna frigorifera contenente 306 litri di latte per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

24.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevoli esiti analitici su campioni di parti anatomiche prelevati da un suino proveniente da un allevamento suinicolo sito nella provincia di Lecco, per presenza di

“sulfametazina” in concentrazione superiore al limite massimo consentito, ha deferito alla competente A.G. il titolare unitamente al responsabile tecnico del citato allevamento, ritenuti responsabili di adulterazione di sostanze alimentari per avere, in concorso, avviato alla macellazione i rimanenti. Sequestrati sanitariamente nr.261 suini per un valore complessivo di 77 mila euro circa.

31.03.2005

Il N.A.S. di Taranto, in quella provincia, unitamente a personale del competente Servizio veterinario, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un allevamento per avere detenuto capi ovi-caprini di dubbia provenienza, poiché risultati privi delle marche auricolari, documentazione sanitaria e fiscale ed in parte recanti cicatrici al padiglione auricolare riconducibili all'illecita rimozione del citato marchio identificativo. Sequestrati il citato allevamento, comprensivo di 397 capi ovi-caprini nonché un laboratorio di prodotti caseari ivi attivato senza alcuna autorizzazione per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di un'azienda agrituristica per avere, in concorso tra loro, esercitato abusivamente la professione sanitaria di medico-veterinario consistita nell'acquisto e somministrazione alle galline ovaiole ivi allevate di farmaci peraltro soggetti a prescrizione medico-veterinaria non ripetibile.

06.04.2005

Il N.A.S. di Cremona, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'azienda agricola per avere detenuto bovini da ingrasso in pessime condizioni igienico-sanitarie ed in evidente stato di malnutrizione; attivato scarichi abusivi di reflui zootecnici nel terreno adiacente nonché omesso di adottare dispositivi atti ad impedire la caduta accidentale di persone all'interno del pozzo di raccolta reflui. Sequestrati nella circostanza, nr.30 bovini privi di marche auricolari ed una struttura in muratura adibita a ricovero degli animali, per un valore complessivo di 185 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un allevamento e il titolare di un caseificio, attivato nell'ambito del citato allevamento, per avere: disatteso alle prescrizioni imposte dalla competente Autorità per positività alla “brucellosi” introducendo nell'insediamento zootecnico capi ovi-caprini e suini risultati affetti da brucellosi, sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti ai piani di risanamento per le malattie infettive, ed utilizzando per la preparazione di prodotti lattiero caseari, latte ottenuto dai citati animali; detenuto alimenti lattiero-caseari in cattivo stato di conservazione poiché preparati e detenuti in locali privi di autorizzazione sanitaria e in precarie condizioni igienico-sanitarie.

Sequestrati:

- il citato caseificio;

- kg.33 di prodotti caseari;
- 154 capi ovi-caprini e 7 capi suini;
- un contenitore di acqua ossigenata utilizzata per prolungare la curabilità del latte crudo alterandone la genuinità.

Valore complessivo del sequestro 50 mila euro circa.

13.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta. unitamente a personale medico della competente A.S.L. ha sequestrato sanitarmente presso un allevamento 166 ovi-caprini risultati non sottoposti al piano di risanamento delle malattie infettive e movimentati nonostante il divieto imposto dalla locale Autorità Sanitaria. Valore dei capi sequestrati 15 mila euro circa.

15.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. il Direttore dell'unità operativa del Servizio Animale di una A.S.L. unitamente a dieci medici veterinari convenzionati con la predetta A.S.L., responsabili di truffa e falsità ideologica per avere, in qualità di esecutori dei piani di risanamento per le malattie infettive presso allevamenti della zona, falsamente attestato l'esecuzione su capi di bestiame l'esecuzione di prelievi ematici e prove tubercoline, in numero superiore a quelli effettivamente eseguiti ed in giorni diversi da quelli reali nonché richiesto e ottenuto dalla citata A.S.L. indebiti rimborsi relativi alle predette prestazioni medico-veterinarie in realtà mai eseguite.

20.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, in quella provincia, e in collaborazione con personale medico della competente A.S.L. ha sequestrato presso un allevamento 296 capi ovi-caprini risultati privi di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento dalla brucellosi. Sequestrato nel contesto un locale annesso all'allevamento, adibito a caseificio sprovvisto di autorizzazione sanitaria e privo dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, ove veniva utilizzato latte proveniente dai citati animali. Valore complessivo del sequestro 100 mila euro circa.

20.04.2005

Il N.A.S. di Parma, nelle province di Reggio Emilia e Modena, a seguito accertamenti presso allevamenti avicoli di pertinenza di un'azienda agricola ha segnalato alla competente A.G. il titolare per avere:

- esercitato la professione di medico veterinario acquistando e somministrando farmaci agli animali presenti in azienda;
- ricevuto illecitamente sostanze medicinali allo scopo di trarne un ingiusto profitto;
- detenuto e distribuito per il consumo sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica, atteso che dalle analisi di laboratorio del campione di acqua distribuita alle galline ovaiole è emersa la presenza di un antibiotico soggetto a prescrizione medico veterinaria non ripetibile.

21.04.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, unitamente a personale dell'Arma territoriale e del competente Servizio veterinario ha accertato che un impianto di stoccaggio di sottoprodotti di origine animale era stato attivato senza le prescritte autorizzazioni. Nel contesto citato personale medico ha disposto la chiusura dell'impianto nonché la rimozione di q.li 60 di scarti di macellazione. Valore dell'immobile e della merce ammonta a 500 mila euro circa.

02.05.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario ha segnalato alla locale A.G. il titolare di un allevamento ovino, per avere preparato per la vendita, in locale privo dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, prodotti caseari utilizzando latte proveniente dal predetto insediamento dichiarato infetto da brucellosi nonché violato il vincolo sanitario introducendo nell'allevamento capi di bestiame. Nel contesto delle operazioni sono stati sequestrati il citato laboratorio caseario, 28 capi bovini e 255 ovi-caprini per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

10 maggio - 21 giugno 2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa e Ragusa, in collaborazione con personale dei N.A.S. di Palermo e Catania nonché dell'Arma territoriale, della Polizia di Stato, della Guardia di Finanza e di personale delle A.S.L. competenti, nel contesto di servizi tesi a contrastare illeciti nel settore zootecnico, presso 26 distinti allevamenti ha effettuato il sequestro di complessivi 2.706 capi ovi-caprini, 1.271 capi bovini, un capo equino e 19 suini poiché privi delle prescritte marche auricolari e contrassegni di identificazione o non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive. Valore complessivo del sequestro 2 milioni di euro circa.

24.06.2005

Il N.A.S. di Treviso, in provincia di Venezia, collaborato dalla locale Guardia di Finanza ha effettuato il controllo di un autotreno con rimorchio trasportante 54 vitelli vivi, privi dei prescritti marchi auricolari, provenienti, in base ai documenti di scorta, dalla Francia e destinati ad un'azienda agricola del luogo. Sequestrati citati capi bovini. Valore del sequestro: 75 mila euro circa.

14.07.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia dell'Aquila, ha segnalato alla competente A.S. il legale responsabile di una ditta di macellazione carni fresche per avere attivato il mattatoio in assenza dei requisiti minimi obbligatori igienico-sanitari e strutturali nonché per avere mantenuto un impianto per la gestione dei rifiuti sprovvisto di autorizzazione. Il medico veterinario intervenuto sul luogo a richiesta del N.A.S. operante ha disposto la sospensione dell'attività.

22.07.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. l'amministratore di una società che gestisce il mattatoio pubblico, un dipendente della struttura e un medico-veterinario per avere occultato organi interni appartenenti a capi equini macellati presso citato mattatoio disattendendo la normativa relativa al consumo di animali potenzialmente contaminati da "cadmio". Nella circostanza l'Assessorato alla sanità della Regione Puglia, anche alla luce degli inconvenienti igienico-sanitari e strutturali riscontrati nel corso delle operazioni, ha disposto la chiusura dell'attività il cui valore ammonta a 300 mila euro circa.

25.07.2005

Il N.A.S. di Catania, nella provincia di Messina, ha segnalato alla competente A.G. i contitolari di un allevamento con annesso caseificio, per avere commercializzato prodotti caseari ottenuti mediante l'impiego di latte proveniente dal proprio allevamento risultato positivo alla "tubercolosi" nonché attivato un laboratorio caseario in assenza di autorizzazione. Sequestrate 120 forme di formaggio per un valore complessivo di 3 mila euro circa.

03.08.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha deferito alla competente A.G., il titolare di un'azienda agricola assoggettata alla normativa ed alla certificazione biologica, per aver posto in vendita sementi di mais trattate con sostanze fitosanitarie. Segnalato, altresì, il tecnico di controllo presso l'organismo di certificazione dell'azienda per non aver rilevato, nell'esercizio della propria attività di controllo, l'esatta natura delle sementi commercializzate come "biologiche".

18.08.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, a seguito dell'esito analitico che ha evidenziato la presenza di sostanza vietata in un campione di materiale organico di un bovino, precedentemente prelevato presso un'azienda agricola, ha sottoposto in vincolo cautelativo sanitario nr.311 capi bovini ivi stallati per un valore complessivo di oltre 300 mila euro circa.

05.09.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, a conclusione di accertamenti su un'azienda agricola ha contestato al titolare le violazioni amministrative relative: alla detenzione di capi bovini sprovvisti di marche auricolari, alla macellazione di capi bovini senza autorizzazione comunale e omessa visita ante e post mortem. Sequestrati 6 bovini privi di marche auricolari e kg.100 di carne per un valore complessivo di 7 mila euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Siracusa, nel corso di un servizio svolto in collaborazione con personale della competente A.S.L. ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario presso un allevamento zootecnico nr.603 capi ovi-caprini in quanto sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive. Il valore del bestiame sequestrato ammonta a 60 mila euro circa.

14.09.2005

Il N.A.S. di Cagliari, unitamente a personale dell'Arma territoriale e della AS.L. competente per territorio, nel corso di controllo di due autocarri adibiti al trasporto di ovini e diretti in Sicilia, ha segnalato alla competente A.G. due autotrasportatori, un allevatore e spedizioniere, il proprietario degli ovini e l'allevatore acquirente degli stessi per avere, tutti, in concorso tra loro omesso di rispettare l'ordinanza ministeriale contro la diffusione della malattia "blue tongue" movimentando i predetti animali sebbene privi della prescritta documentazione sanitaria di accompagnamento attestante l'avvenuta vaccinazione. Segnalati, inoltre, i due autotrasportatori, per avere esibito agli organi di vigilanza documentazione sanitaria e di accompagnamento difforme rispetto al carico effettivamente trasportato. Nel contesto sequestrati nr.262 ovini per un valore complessivo di 35 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, unitamente a personale del competente servizio veterinario ha sequestrato un allevamento avicolo, attivato senza autorizzazione sanitaria ed amministrativa e 530 galline ovaiole risultate prive di certificazione sanitaria per un valore complessivo di 200 mila euro circa.

21.09.2005 (due arresti)

Il N.A.S. di Milano, in quella provincia, a conclusione di indagini effettuate unitamente a personale dell'Arma territoriale competente inerenti l'illecito commercio di carne fresca provento di furto ha intercettato un autocarro con a bordo due pregiudicati, all'interno del quale veniva rinvenuto un ingente quantitativo di carne bovina fresca di vario genere macellata ed etichettata presso una ditta sita nella provincia di Cuneo e destinata ad altra ditta sita nella provincia di Rimini risultata inesistente nonché scortata da documentazione emessa anch'essa da una società che aveva cessato la propria attività nel mese di luglio. Ulteriori accertamenti hanno permesso di appurare che la carne rinvenuta risultava provento di furto come da denuncia sporta presso la Stazione Carabinieri di Cuneo dal titolare della suddetta ditta. Per quanto sopra i due pregiudicati sono stati tratti in arresto a disposizione della competente A.G.. Nel contesto sequestrati kg. 6.000 di carne fresca bovina fresca, l'autocarro, quattro mila euro in contanti, due telefoni cellulari e varia documentazione utile per le indagini. Valore di quanto sequestrato 70 mila euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Ancona, a conclusione di indagini delegate dall'A.G. di Macerata sul conto dell'associazione provinciale allevatori, ha segnalato alla stessa A.G. il direttore della stessa e il responsabile dei controlli per avere, in concorso tra loro, falsificato documentazione informatica al fine di ottenere l'indebita corresponsione di contributi statali per la ricerca, il selezionamento ed il miglioramento della razza bovina marchigiana.

28.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Trapani, avendo accertato che l'allevamento avicolo con annesso centro imballaggio uova era stato attivato senza autorizzazione sanitaria e amministrativa ha interessato personale medico della competente A.S.L. che, intervenuto, ha disposto la chiusura della citata attività ed effettuato prelievi ematici per la ricerca del virus dell'influenza aviaria. Valore dell'insediamento e delle 1.400 galline ovaiole ivi presenti 400 mila euro circa.

07.10.2005

Il N.A.S. di Ragusa, in quella provincia, unitamente a personale della A.S.L. competente ha effettuato un controllo presso un allevamento sottoponendo a sequestro cautelativo sanitario nr.112 capi bovini poiché alle analisi di laboratorio su di materiale organico di un bovino di quell'insediamento è stata evidenziata la presenza del batterio del carbonchio ematico. Il personale medico, presente sul posto, ha provveduto a vaccinare di tutti gli animali ivi presenti. Valore del sequestro 170 mila euro circa.

11.10.2005

Il N.A.S. di Udine, nella provincia di Trieste, a conclusione di accertamenti presso una macelleria, ha segnalato alla locale A.G. un cittadino cinese, titolare dell'esercizio, per avere commercializzato specialità medicinali, provenienti dalla Cina, prive dell'autorizzazione ministeriale nonché per esercizio abusivo della professione di farmacista in quanto privo dei prescritti titoli abilitativi. Sequestrate nr.79 confezioni di dette specialità di produzione cinese per un valore di 300 euro circa.

18.10.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Prato, a seguito controllo sull'etichettatura di carni avicole, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un supermercato per avere detenuto per la successiva vendita, prodotti carnei di origine cinese in cattivo stato di conservazione poiché detenuti a temperatura non idonea. Sequestrati kg.600 di zampe di pollo cinese e un veicolo della ditta "China Food S.r.l." sita nella provincia di Roma, contenente kg.2.300 di carni avicole, prodotti della pesca e verdure surgelate detenute in cattivo stato di conservazione pronte per essere consegnate ad altri esercizi commerciali. Tutta la merce in parola, previo il nulla osta dell'A.G. competente e del servizio veterinario, è stata avviata alla distruzione. Valore complessivo di quanto in sequestro 60 mila euro circa.

17.10.2005

Il N.A.S. di Ancona, nella provincia di Ascoli Piceno, unitamente a personale medico della competente A.S.U.R., nel corso di un controllo effettuato presso un deposito di alimenti orientali per verificare l'etichettatura delle carni bianche ha segnalato alla competente A.G., A.S. e A.A. il titolare e legale responsabile del deposito per avere:

- introdotto nel territorio italiano e posto in commercio specialità medicinali cinesi senza autorizzazione all'importazione e immissione in commercio esercitando, in tal modo, la professione di farmacista;
- omesso di osservare l'ordinanza sindacale sull'obbligo di etichettare, in lingua italiana, la maggior parte degli alimenti ivi detenuti;
- attivato il magazzino in parola senza autorizzazione sanitaria;
- detenuto cibi confezionati sebbene privi delle indicazioni di legge;
- omesso di attuare il piano di autocontrollo aziendale.

Nell'occorso sequestrati:

- due locali adibiti a deposito e vendita;
- 70 confezioni di specialità medicinali di origine cinese;
- 3.500 confezioni di bibite e alimenti vari.

Valore complessivo di quanto in sequestro 578 mila euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. Palermo, nella provincia di Trapani, nel corso di servizio finalizzato alla prevenzione della diffusione del virus dell'influenza aviaria, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un laboratorio di sezionamento carni per avere detenuto prodotti avicoli, provenienti da un allevamento ordinario, risultati illecitamente rietichettati come polli da campo provenienti da un allevamento biologico. Sequestrati kg.14 dei citati prodotti per un valore 70 euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, nel corso di servizio finalizzato alla prevenzione della diffusione del virus dell'influenza aviaria, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di allevamento avicolo per avere attivato:

- il citato insediamento zootecnico senza autorizzazione sanitaria, peraltro privo dei prescritti requisiti igienico-sanitari e strutturali e della registrazione presso il competente servizio veterinario della A.S.L.;
- una sala per la macellazione clandestina di capi avicoli i cui scarti di lavorazione venivano smaltiti in difformità delle disposizioni vigenti.

Sequestrato il citato allevamento e 400 capi avicoli per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

03.11.2005

Il N.A.S. di Catanzaro, in quella provincia, nel contesto di indagini nei confronti di un locale mattatoio, ha segnalato alla competente A.G. il veterinario ufficiale della struttura e il dirigente veterinario della competente A.S.L. ritenuti responsabili di concorso in omissione in atti d'ufficio, per avere consentito la macellazione all'interno della citata struttura e la movimentazione di capi ovini sprovvisti di marche auricolari e certificazione sanitaria. Sequestrati 128 capi di bestiame per un valore complessivo di 20 mila euro circa.

11.11.2005

Il N.A.S. di Brescia, nella provincia di Bergamo, a conclusione di accertamenti presso un'azienda agricola con annesso allevamento di suini e cinghiali, ha segnalato alla competente A.G. il titolare della struttura per avere detenuto, ai fini della commercializzazione, insaccati di carne di suino in cattivo stato di conservazione e custoditi in locali non idonei e non autorizzati sanitarimente. Sequestrati kg.800 di prodotti carnei non idonei al consumo e kg. 2 di pappa reale per un valore complessivo di 10 mila euro circa.

14.11.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. due persone, entrambi pastori, responsabili, in concorso, di simulazione di reato per avere denunciato un furto mai avvenuto di capi ovini di cui ne avevano il possesso in ragione di un contratto di soccida e per tentata truffa, avendo venduto a persona ignara, capi di bestiame di proprietà altrui. Sequestrati 48 capi ovini per un valore complessivo di 6 mila euro circa.

06.12.2005 (19 arresti)

Il G.i.p del tribunale di Bologna, concordando con le risultanze investigative del locale N.A.S. al termine di un complessa attività di indagine avviata nell'anno 2003, ha emesso 19 ordinanze di custodia cautelare di cui 7 in carcere e 12 agli arresti domiciliari nei confronti di altrettanti imprenditori e commercianti del settore alimentare, ritenuti responsabili, unitamente a altre 60 persone indagate in stato di libertà, di aver costituito un'associazione per delinquere operante su tutto il territorio nazionale ed in Europa, finalizzata all'adulterazione ed alla contraffazione di alimenti mediante l'immissione nei circuiti commerciali di ovoprodotti, destinati al consumo umano, realizzati con uova sottratte dallo smaltimento in quanto classificate come rifiuti o utilizzabili per la produzione di fertilizzanti (uova rotte, incubate, invase da muffe o parassiti e in avanzato stato di putrefazione). L'organizzazione, infatti, "riciclava", per la produzione degli alimenti, i sottoprodotti di origine animale da aziende specializzate per lo smaltimento che ne attestavano falsamente l'avvenuta distruzione del rifiuto. Nel complesso l'attività d'indagine ha consentito di sequestrare:

- Kg 60.540 di ovoprodotto;
- circa 32 milioni di uova;

- oltre 2.500 tonnellate di sottoprodotti di origine animale;
- 4 macchinari per la sgusciatura e la produzione di ovoprodotti,
- 9 aziende alimentari per la produzione di ovoprodotti.

Valore complessivo di quanto sequestrato 50 milioni di euro circa.

CONSERVE ALIMENTARI

31.03.2005

Il N.A.S. di Trento, a seguito esito analitico sfavorevole su un campione di "peperoni in agrodolce", prelevato presso un locale supermercato, su segnalazione di un privato cittadino, prodotto da una ditta sita nella provincia di Pistoia, ha deferito alla competente A.G. il legale responsabile della ditta produttrice per avere posto in commercio alimenti invasi da parassiti.

03.05.2005

Il N.A.S. di Cremona, in provincia di Pavia, ha segnalato all'A.G. il legale rappresentante, il responsabile dell'ufficio acquisti e un dipendente di una ditta di prodotti alimentari, per aver venduto generi alimentari, in confezioni riportanti la data di scadenza posticipata rispetto a quella reale. Sequestrate 30.000 confezioni di conserve vegetali. Valore del sequestro 185 mila euro circa.

19.07.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'impresa conserviera ed il titolare del deposito, ritenuti responsabili, ognuno per la parte di competenza, di produzione e commercializzazione di funghi porcini secchi e sott'olio in confezioni invase da parassiti e tentata frode avendo prodotto e detenuto, ai fini della vendita, confezioni di funghi non appartenenti alla specie indicata in etichetta. Sequestrate nr.870 confezioni di funghi non idonei al consumo per un valore complessivo di 5 mila euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, nel corso di ispezione igienico-sanitaria presso un'industria ittico-conserviera, avendo accertato che la stessa era mantenuta in pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali, ha interessato il personale medico che intervenuto ha disposto la chiusura dell'attività. Valore della struttura 1,5 milioni di euro circa.

08.09.2005

Il N.A.S. di Torino, nella provincia di Novara, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'impresa dedita all'importazione di conserve alimentari rilevando marcate carenze igienico-sanitarie e strutturali, nonché l'assenza del piano di autocontrollo. Sequestrate 8.116 confezioni di conserve alimentari di vario tipo irregolarmente importate per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

L'Autorità Sanitaria, informata dal N.A.S. precedente, ha disposto, con propria ordinanza, la chiusura dell'attività fino al ripristino delle normali condizioni d'igiene

12.09.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di una ditta conserviera ed il titolare della ditta impiegata per la distribuzione, ritenuti responsabili, ognuno per la parte di propria competenza, di produzione e commercializzazione di "funghi porcini in olio d'oliva" in confezioni invase da parassiti. Sequestrati sanitariamente kg.1.000 di tale alimento per un valore complessivo di 35 mila euro circa.

27.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, nella provincia di Agrigento, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'industria conserviera per avere commercializzato confezioni di conserve di origine animale recanti in etichetta false indicazioni circa la ditta produttrice. Contestualmente accertata la mancanza del piano di autocontrollo aziendale e le precarie condizioni igienico-sanitarie della struttura. Sequestrate 22.320 etichette e 6.119 confezioni di conserve alimentari per un valore complessivo di 30 mila euro circa.

28.09.2005

Il N.A.S. di Livorno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un'industria di conserve alimentari per avere stoccato prodotti agricoli trasformati in un'area esterna dello stabilimento non autorizzata sanitariamente. Nell'occorso sono stati sequestrati e in parte campionati, nr.263 mila confezioni di pomodoro del tipo pelati, polpa fine, cubettato e passata per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

FARINE, PANE E PASTA

11.01.2005

Il N.A.S. di Catania, nella provincia di Messina, unitamente a personale dell'Arma territoriale, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un'industria di prodotti da forno per avere detenuto materie prime pericolose per la salute pubblica, poiché mantenute in cattivo stato di conservazione, insudiciate ed invase da parassiti peraltro in locali privi dei requisiti igienico-sanitari e strutturali, nonché per mancata comunicazione al competente Ufficio, delle modifiche strutturali effettuate a locali già sanitariamente autorizzati. Sequestrati un impianto frigorifero e q.li 5 di farina per un valore complessivo di 60 mila euro circa.

14.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, a conclusione di accertamenti svolti sul campo di una impresa dedita alla produzione e commercializzazione di prodotti dolciari ha segnalato all'A.S. il titolare

dell'azienda per aver adibito un capannone a deposito privo di autorizzazione sanitaria. Sequestrata la struttura e gli alimenti ivi depositati per un valore complessivo di 700 mila euro circa

14.03.2005

I Sindaci di due distinti Comuni della provincia di Siracusa, hanno emesso ordinanza di chiusura nei confronti di due locali panifici, risultati a seguito precedenti ispezioni effettuate dal N.A.S. di Ragusa, privi di autorizzazione sanitaria, del piano di autocontrollo alimentare, della licenza di panificazione e dei requisiti igienico-sanitari e strutturali. Valore delle citate attività 600 mila euro circa.

15.03.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'industria dolciaria responsabile di frode in commercio per aver posto in commercio uova di cioccolato prodotte da altra azienda e riconfezionate con il proprio marchio in modo da indurre in errore l'acquirente circa il luogo di origine e provenienza. Sequestrati kg.350 di cioccolato nonché 8.500 astucci per il confezionamento di prodotti dolciari per un valore complessivo di 25 mila euro circa.

16.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un'azienda produttrice di prodotti dolciari poiché ritenuto responsabile di tentata frode in commercio per avere prodotto e confezionato specialità dolciarie indicando in etichetta un luogo di produzione diverso da quello effettivo. Sequestrati 110 mila cornetti e 316 bobine di etichette per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S. di Firenze, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un'industria alimentare per avere mantenuto la struttura in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali, peraltro priva del prescritto piano di autocontrollo. L'A.S. con propria ordinanza ha disposto la chiusura della struttura fino al ripristino delle normali condizioni di igiene.

07.04.2005

Il Sindaco di un Comune della provincia di Salerno, a seguito di ispezione igienico-sanitaria effettuata dal locale N.A.S. presso una gelateria, ha disposto la chiusura della struttura poiché interessata da gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali. Valore della struttura 500 mila euro circa.

14.04.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un panificio per avere disatteso l'ordinanza di chiusura emessa dall'A.S. nei confronti della citata struttura poiché priva

di autorizzazione sanitaria, piano di autocontrollo e interessata da gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali. Sequestrato il panificio e la merce ivi detenuta per un valore di 200 mila euro circa.

19.07.2005

Il N.A.S. di Ancona, nella provincia di Macerata, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di due distinti pastifici responsabili, in concorso tra loro, di frode in commercio per avere, ognuno nelle rispettive vesti societarie, *prodotto, confezionato e commercializzato pasta risultata alle analisi di laboratorio non regolamentare per quantità di uova inferiore a quella prevista peraltro falsamente etichettate come composte di uova fresche al 20%*, indicazione questa non veritiera.

04.08.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una pasticceria per avere assunto alle proprie dipendenze una lavoratrice extracomunitaria sprovvista di regolare permesso di soggiorno, mantenuto il locale in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali nonché permesso la manipolazione di prodotti alimentari a personale sprovvisto del libretto di idoneità sanitaria. La citata cittadina straniera è stata accompagnata presso i competenti Uffici per l'identificazione. L'Autorità competente ha disposto la chiusura dell'attività per due giorni.

20.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un panificio per avere detenuto per la commercializzazione prodotti da forno in cattivo stato di conservazione. Sequestrato l'intero immobile interessato da carenze igienico-strutturali nonché kg.300 citati alimenti per un valore complessivo di 200 mila euro circa.

05.10.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una industria molitoria per avere detenuto per la successiva lavorazione farina e grano duro in cattivo stato di conservazione ed insudiciati. Sequestrati q.li 1.000 di grano allo stato sfuso nonché q.li 780 di farina in confezioni di vario peso. Valore complessivo del sequestro 17 mila euro circa.

14.10.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. i due contitolari di un molino, per aver detenuto all'interno di un capannone annesso, peraltro privo di autorizzazione sanitaria e in pessime condizioni igienico-strutturali, kg.700.000 di cereali vari, pronti per la produzione di sfarinati, in cattivo stato di conservazione ed insudiciati di escrementi di ratti.

04.11.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato all'A.G. il titolare di un molino per avere prodotto e commercializzato farina di tipo "00" risultata alle analisi di laboratorio non regolamentare per la presenza di ceneri in quantità superiore al consentito.

15.12.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di un mulino per avere attivato deposito di grano da utilizzare per la produzione alimentare, in locali privi di autorizzazione sanitaria e mantenuto in cattivo stato di conservazione. Sequestrato il deposito e 69.000 Kg. di grano tenero nazionale invaso da parassiti. Valore complessivo del sequestro: lire 525 milioni circa.

LATTE E DERIVATI

02.02.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un caseificio e di un laboratorio di trasformazione di "ricotta" per avere detenuto prodotti caseari "ricotta" in cattivo stato di conservazione. Sequestrati complessivamente kg.600 di ricotta fresca e kg.520 di crema di ricotta zuccherata per un valore complessivo di 9 mila euro circa.

03.02.2005

Il N.A.S. di Latina, nella provincia di Frosinone, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un caseificio per avere:

proceduto, all'interno del laboratorio caseario, allo sconfezionamento di formaggi a pasta filata di provenienza estera e regolarmente etichettati all'origine e alla loro successiva rietichettatura con proprio marchio di produzione riportando, quindi, indicazioni mendaci circa la loro origine e posticipando ulteriormente la data di scadenza;

ampliato i locali adibiti a deposito di alimenti senza preventiva comunicazione all'Autorità competente omettendo di aggiornare l'autorizzazione sanitaria;

mantenuti i suddetti locali in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali;

detenuto alimenti scaduti in promiscuità con alimenti in corso di validità senza la prescritte indicazioni circa il loro uso e destinazione.

Sequestrati kg.30 di formaggio fraudolentemente rietichettato, per un valore di 300 euro circa.

04.02.2005

Il N.A.S. di Perugia, in quella provincia, a seguito di denuncia sporta da un privato cittadino che lamentava la presenza di cattivo odore e sapore alterato in una confezione di latte precedentemente acquistata presso un locale supermercato, ha proceduto al repertamento di due confezioni in tetra-brik da lt.1 di latte a lunga conservazione presentate dal denunciante. A seguito di ciò veniva effettuato,

presso il supermercato citato dal denunciante, un accertamento con prelievo di campione del latte appartenente al medesimo lotto, sequestrando 52 confezioni di tale prodotto per un valore di 52 euro.

04.02.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, unitamente a personale medico del servizio veterinario, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un negozio di formaggi e insaccati, per avere:

- detenuto per vendere formaggi vari e insaccati in cattivo stato di conservazione poiché detenuti in locali sporchi per la presenza di insetti morti e in parte posti sulla pubblica via senza alcuna protezione nonché in evidente stato di alterazione e presenza di muffe;
- posto in vendita latticini con data di scadenza superata;
- attivato un laboratorio per alimenti sotto vuoto senza nulla osta dal Sindaco.

Sequestrati kg.547 di insaccati, kg.450 di formaggi freschi e stagionati e kg.723 di prodotti caseari vari per un valore complessivo di 25 mila euro circa. Nel contesto sono stati prelevati 4 campioni di formaggi e insaccati vari. Il Sindaco, informato dei fatti ha disposto l'immediata chiusura dell'attività.

25.02.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso un locale caseificio segnalando alla locale A.G. la titolare per aver mantenuto i locali di produzione in gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali. Sequestrati kg.100 circa di formaggi e salumi confezionati sotto vuoto poiché privi dell'indicazione del numero di lotto e bollatura sanitaria. Valore complessivo della merce 1.500 euro circa. La competente Autorità Sanitaria ha disposto la chiusura del caseificio fino al ripristino delle normali condizioni di igiene. Valore della struttura 250 mila euro circa.

28.02.2005

Il N.A.S. di Latina, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un caseificio per avere abusivamente congelato formaggio fresco con mezzi non idonei e secondo procedure non autorizzate nonché variato i locali e gli impianti senza il nulla osta della competente Autorità. Effettuato il sequestro di 250 kg di mozzarelle e di un frigo congelatore per un valore complessivo di 1.000 euro circa.

07.03.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un caseificio per frode in commercio avendo prodotto e commercializzato ricotta di pecora ottenuta con l'aggiunta fraudolenta di panna di latte di bovino senza alcuna menzione nella lista degli ingredienti. Sequestrati kg.280 di tale prodotto per un valore complessivo di 720 euro circa.

10.03.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale competente ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso due distinte aziende zootecniche segnalando alla locale A.G. e A.S. i titolari delle strutture per avere detenuto prodotti lattiero-caseari stagionati in cattivo stato di conservazione ed in locali privi di autorizzazione sanitaria. Sequestrati, complessivamente, kg.2.080 di prodotti caseari vari, un locale adibito a deposito e una cella frigorifero per un valore complessivo di 213 mila euro circa.

18.03.2005

Il N.A.S. di Taranto, nella provincia di Lecce, unitamente a personale medico veterinario presso due allevamenti, sottoposti a vincolo sanitario per positività alla "brucellosi", ha effettuato il sequestro cautelativo sanitario di complessivi 45 capi bovini privi di marche auricolari e documentazione sanitaria, lt.150 di latte fresco e q.li 5 di prodotti caseari. Valore complessivo di quanto sequestrato ammonta a 75 mila euro circa.

26.03.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, unitamente a personale medico del Servizio veterinario a seguito di segnalazione di una tossinfezione alimentare probabilmente dovuta all'ingestione di un derivato del latte ha effettuato un controllo igienico-sanitario presso una locale azienda zootecnica prelevando un campione di "ricotta" per le analisi di rito. Il titolare della struttura è stato segnalato alla competente A.G. e A.S. per avere effettuato lo smaltimento dei reflui di lavorazione senza autorizzazione; attivato un locale adibito a caseificio senza autorizzazione sanitaria e mantenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie nonché omesso di predisporre il piano di autocontrollo. Sequestrato il caseificio con annesse attrezzature, kg.61 di prodotti lattiero-caseari per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, unitamente a personale medico della competente A.S.L. ha segnalato alla competente A.G. i titolari di due allevamenti e quello di un caseificio, sito nell'ambito dell'allevamento stesso, per avere:

- disatteso le prescrizioni imposte dall'ordinanza di vincolo sanitario per positività alla brucellosi introducendo nell'insediamento zootecnico capi ovi-caprini risultati sprovvisti di marche, e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive;
- utilizzato, per la preparazione di prodotti lattiero-caseari, latte ottenuto dai citati animali;
- prodotto formaggi vari con l'aggiunta di acqua ossigenata al fine di aumentare artificialmente la curabilità del latte, rendendo tali prodotti non genuini;
- detenuto alimenti lattiero-caseari in cattivo stato di conservazione poiché preparati ed ottenuti in locali privi di autorizzazione sanitaria e dei requisiti minimi di igiene.

Nel contesto, sequestrati i citati due locali adibiti alla produzione di prodotti lattiero-caseari, kg.137 di prodotti caseari e 607 capi ovi-caprini per un valore complessivo di 130 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, unitamente all'Arma territoriale competente, in esecuzione di un decreto emesso dalla locale A.G., ha effettuato il sequestro di un caseificio poiché abusivamente edificato in un'area sottoposta a vincolo paesaggistico-archeologico per la presenza delle rovine dei "templi di paestum" nonché caratterizzato da un elevato rischio sismico. Nella circostanza sono state segnalate alla stessa A.G. il funzionario capo dell'ufficio attività produttive di quel Comune e un medico-veterinario ritenuti responsabili di abuso d'ufficio, falsità ideologica e deturpamento di bellezze naturali, per aver, nell'ambito delle rispettive competenze ed in concorso con il legale responsabile del caseificio, permesso la realizzazione ed il riconoscimento CE del citato caseificio anche attraverso la preparazione di false certificazioni. Valore della struttura sequestrata 1 milione di euro circa.

18.04.2005

Il N.A.S. di Brescia, in quella provincia, presso un esercizio commerciale per prodotti lattiero-caseari, ha sottoposto a sequestro kg. 5.000 di formaggi detenuti in locali non idonei e non autorizzati, per un valore complessivo di 45 mila euro circa. Il titolare è stato segnalato alla competente Autorità Sanitaria.

29.04.2005

Il N.A.S. di Viterbo, nella provincia di Rieti, ha segnalato alle competenti A.G., A.S. e A.A. il titolare di un'azienda agricola con annesso caseificio per avere:

- destinato a luoghi di lavoro ambienti privi del certificato di agibilità/abitabilità e dei requisiti di legge previsti per la sicurezze degli addetti;
- attivato dal 1996 al 2000, nuovi scarichi di acque reflue provenienti dal caseificio senza autorizzazione;
- omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo H.A.C.C.P. e di detenere in sede i libretti di idoneità sanitaria del personale dipendente.

05.10.2005

A seguito di ispezione effettuata dal N.A.S. di Catania presso uno stabilimento caseario durante la quale è stata riscontrata l'assenza dell'autorizzazione sanitaria e le pessime condizioni igienico-sanitarie, l'Assessorato alla Sanità della Regione Sicilia ha disposto la sospensione del numero di riconoscimento "CE" attribuito al citato stabilimento caseario. Valore dell'attività 500 mila euro circa.

19.10.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di un supermercato per avere detenuto formaggio in cattivo stato di conservazione. Nel contesto sequestrate nr.145 confezioni di detto alimento per un valore complessivo di 4 mila euro circa.

MANGIMI E PRODOTTI ZOOTECNICI

09.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevole esito delle analisi su un campione di mangime complementare per vacche da latte, prodotto e commercializzato da un locale mangimificio, precedentemente prelevato presso un'azienda agricola con annesso allevamento di bovini, ha segnalato alla competente A.G. il titolare del suddetto mangimificio poiché ritenuto responsabile di frode in commercio avendo prodotto e commercializzato mangime risultato contenere proteine e ceneri in quantità diversa da quella indicata in etichetta.

14.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevole esito delle analisi su un campione di mangime completo per polli, prelevato presso una locale azienda agricola, prodotto e commercializzato da due distinte ditte site nella provincia di Vicenza, ha segnalato alla locale A.G. il legale rappresentante della ditta commercializzatrice e quello della ditta produttrice poiché ritenuti responsabili, in concorso fra loro, di produzione e commercio di mangime risultato contenere O.G.M. omettendo di indicare tale presenza in etichetta.

16.03.2005

Il N.A.S. di Parma, a seguito del referto riguardante un campione di mangime complementare per vacche da latte, precedentemente prelevato presso una ditta sita nella provincia di Piacenza, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile della ditta produttrice e quello da cui è stato prelevato il campione per avere il primo prodotto ed il secondo posto in commercio un alimento animale che ad analisi di laboratorio è risultato non conforme per presenza di "aflatossine" in concentrazione superiore ai limiti di legge

28.04.2005

Il N.A.S. di Cremona, unitamente a personale della A.S.L. di Lodi, ha effettuato un'ispezione presso un'impresa di produzione di mangimi semplici attraverso la trasformazione di prodotti alimentari rilevando che all'interno della ditta aveva luogo attività di produzione nonostante che ai responsabili fosse stato notificato un decreto della Regione Lombardia con il quale veniva revocata l'autorizzazione alla produzione per carenti condizioni strutturali e funzionali. Nel contesto è stato sequestrato l'intero stabilimento di produzione, q.li 3.000 di materie prime e q.li 6 di mangimi per un valore complessivo di 5 milioni di euro circa.

Lo stesso N.A.S. ha sequestrato, un altro mangimificio avendo rilevato che erano state attivate due linee di produzione per la trasformazione di prodotti alimentari in carenza di qualsiasi requisito igienico-strutturale e di sicurezza. Valore globale 7 milioni di euro circa.

07.09.2005

Il N.A.S. di Parma, nella provincia di Reggio Emilia, ha segnalato alla competente A.G. il presidente del consiglio di amministrazione di una ditta di mangimi per avere preparato mangime completo che alle analisi di laboratorio è risultato contenere principi attivi medicamentosi il cui utilizzo è consentito solo nei mangimi medicati e per i quali è necessaria la prescrizione medico-veterinaria.

22.09.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. la titolare di una rivendita di mangimi per avere:

- esercitato abusivamente la professione di medico-veterinario somministrando un medicinale a cuccioli di cane di proprietà di altra persona causando il decesso di uno di essi;
- attivato un allevamento avicolo ed un punto vendita di prodotti chimici per l'agricoltura senza alcuna autorizzazione.

Sequestrate, nel contesto delle operazioni, 85 confezioni di antiparassitari agricoli per un valore di 1.000 euro circa.

04.10.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, in due distinte operazioni ha proceduto al sequestro amministrativo complessivo di kg.75.000 di mangimi zootecnici, detenuti in sacchi riportanti l'indicazione della ditta produttrice diversa da quella reale. Valore del sequestro circa 36 mila euro.

OLI E GRASSI

14.01.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'industria dedita alla produzione di burro per avere attivato, all'interno della struttura, un deposito di materie prime e prodotti finiti sprovvisto di autorizzazione sanitaria nonché dei requisiti igienico-sanitari e strutturali. Personale medico della competente A.S.L., intervenuto su richiesta del N.A.S. operante, ha disposto la chiusura del citato deposito per un valore complessivo di 500 mila euro circa.

19.03.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, a conclusione di indagini delegate dalla locale A.G. ha segnalato alla stesa il titolare di un oleificio e quello di un laboratorio di confezionamento di salumi e formaggi responsabili di avere detenuto ingenti quantitativi di:

olio extravergine di oliva sofisticato, riportante in etichetta marchi di aziende inesistenti; prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione attese le pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali dei locali del laboratorio e deposito.

Sequestrati:

- due immobili adibiti ad oleificio, laboratorio e deposito alimenti;
- 11 mila bottiglie da litri uno di olio extravergine di oliva e 1.000 lattine da lt.5 di olio di oliva;
- 70 tonnellate di derrate alimentari di vario genere;
- etichette di varia tipologia recanti marchi di ditte inesistenti e/o falsi;
- sostanze utilizzate per la sofisticazione degli oli;
- tre furgoni e 2 autocisterne utilizzati per il trasporto dell'olio sofisticato.

Valore complessivo del sequestro 4 milioni di euro circa.

08.04.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, a seguito delle risultanze negative della analisi su campioni di olio prelevati presso un'impresa commerciale ha ispezionato citata impresa prelevando ulteriori campioni e ponendo in vincolo:

- sanitario, in attesa delle analisi, lt.450 di olio presentato come extra vergine di oliva;
- amministrativo nr.4 confezioni di latta contenenti lt.10 ciascuna di olio di semi risultate prive di etichettatura.

Nella circostanza, essendo state rinvenute e sequestrate nr.588 bottiglie di acqua minerale risultate non idonee al consumo, il legale responsabile della suddetta azienda è stato deferito alla competente A.G., per detenzione, ai fini della commercializzazione, di confezioni di acqua minerale in cattivo stato di conservazione poiché esposta agli agenti atmosferici per un valore complessivo di 7 mila euro circa.

16.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, presso un deposito all'ingrosso di alimenti vari ha:

- sequestrato penalmente nr.600 bottiglie di olio dichiarato extravergine prodotto e confezionato da una ditta sita nella provincia di Messina, risultato alle analisi di laboratorio olio di semi vari;
- cautelativo sanitario ulteriori 3.000 bottiglie del medesimo prodotto ma di lotto diverso delle prime.

Il responsabile legale del deposito è stato segnalato alla competente A.G. per frode in commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine. Valore di quanto in sequestro 22 mila euro circa.

27.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, nella provincia di Caserta, nell'ambito di indagini sulla commercializzazione di olio di oliva sofisticato, e a seguito controllo su un autocarro che trasportava prodotti oleosi, ha sequestrato 2 mila lt. di olio detenuto in contenitori recanti in etichetta l'indicazione "oasi" e prodotto da un'azienda sita

nella provincia di Potenza, dichiarato olio extravergine di oliva risultato, invece, olio di semi vari colorato in confezioni recanti l'intestazione di una ditta inesistente. Valore del sequestro 30 mila euro circa.

03.05.2005

Nel corso di indagini delegate dalla Procura della Repubblica di Vallo della Lucana, personale dei NN.AA.SS. appartenenti ai Gruppi A.S. di Milano, Roma e Napoli, in varie province di loro competenza, unitamente a personale dell'Arma territoriale ha eseguito 30 decreti di perquisizioni, nei confronti di altrettante persone, tra cui i titolari di 3 oleifici, tutti appartenenti ad un'associazione per delinquere finalizzata alla produzione e commercializzazione, in ambito nazionale ed internazionale, di olio di oliva sofisticato e contraffatto mediante l'utilizzo di oli di semi, betacarotene e clorofilla nonché imbottigliati con etichette di fantasia riferite ad aziende inesistenti. Nel corso delle operazioni sono state sequestrate q.li 8 di olio dichiarato extravergine sofisticato, etichette riportanti indicazioni di oleifici inesistenti e copiosa documentazione cartacea per un valore complessivo di 8 mila euro circa.

15.09.2005

Il N.A.S. di Viterbo, unitamente a personale della competente A.S.L. nel corso di un servizio presso un caseificio, gestito da una cooperativa sita nella provincia di Rieti, ha segnalato alla competente A.G. l'attuale e il precedente amministratore della struttura per avere, entrambi, in concorso, effettuato dall'anno 1999 a tutt'oggi, lo smaltimento delle acque reflue industriali e del letame dei rispettivi allevamenti ovini, sebbene privi della prescritta e preventiva autorizzazione nonché falsamente attestato in varie dichiarazioni e certificazioni, che tale smaltimento avveniva mediante ditta autorizzata.

26.09.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso un oleificio ha sottoposto a sequestro amministrativo 800 litri di olio extravergine di oliva in confezioni risultate contenere una quantità diversa da quanto dichiarato in etichetta. Valore del prodotto sequestrato 4 mila euro circa.

15.10.2005

Il N.A.S. di Bari, nella provincia di Foggia, nel corso di un servizio finalizzato all'illecita immissione in commercio di olio extravergine "biologico" presso un'azienda agricola ha sequestrato 28 cisterne contenenti complessivamente It.15.000 circa di olio extravergine di oliva dichiarato biologico ma privo delle prescritte indicazioni di legge. Valore di quanto in sequestro 100 mila euro circa.

11.11.2005

Il N.A.S. di Milano, nella provincia di Como, ha segnalato alla competente A.G. i legali responsabili di un oleificio per tentata frode in commercio avendo detenuto, come produzione propria, per la successiva commercializzazione, olio extravergine d'oliva proveniente da altra impresa produttrice. Sequestrati 404 lt. di olio per un valore complessivo di 6 mila euro circa.

PRODOTTI ITTICI

26.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, nella provincia di Venezia, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario, a seguito della segnalazione da parte dell'U.V.A.C. di Verona circa il campionamento di acqua di una vasca contenente pesci provenienti dalla Repubblica Ceca e risultata contaminata da "Vibro Cholerae", ha sottoposto a sequestro amministrativo, presso due distinte imprese, nr.158 vasche contenenti circa 30 mila pesci d'acquario per un valore complessivo di 85 mila euro circa.

05.04.2005

Il N.A.S. di Livorno, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una ditta che gestisce l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti ittici surgelati e congelati, sita nella provincia di Grosseto, unitamente alla responsabile dell'area commerciale della stessa ditta, per avere consegnato agli acquirenti alimenti congelati diversi per quantità perché contenenti una percentuale di glassatura superiore a quella indicata dalla ditta importatrice sulle relative etichette esposte al pubblico nonché per avere omesso di detrarre la tara della predetta glassatura nel prezzo finale di vendita. Sequestrate 6 confezioni di prodotti ittici per un valore di 50 euro circa.

11.07.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, unitamente a personale del Nucleo Subacquei dei Carabinieri, nel tratto marino compreso tra Castellammare di Stabia (NA) e Torre Annunziata (NA), ha localizzato e successivamente distrutto coltivazioni di molluschi eduli lamellibranchi abusivamente attivate da ignoti in acque ad alto indice di inquinamento. Sequestrati complessivamente Kg. 26.000 di molluschi il cui valore ammonta a € 160.000 circa.

13.07.2005

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il responsabile legale di una pescheria per aver mantenuto i locali destinati alla vendita ed al deposito dei prodotti ittici in gravi condizioni igienico-sanitarie. Personale medico dell'A.S.L., intervento a richiesta dei militari operanti, ha disposto, per motivi di salute pubblica, la chiusura immediata dell'intera struttura il cui valore ammonta a € 200.000 circa.

14.07.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il legale responsabile di uno stabilimento di produzione di prodotti ittici per avere detenuto in cattivo stato di conservazione vari prodotti congelati con attrezzature inadeguate e non autorizzate. Nel contesto sequestrate 48 confezioni di tonno e 46 kg. di prodotti ittici vari per un valore complessivo di 450 euro circa.

15.07.2005

Il N.A.S. di Sassari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una pescheria e due sue dipendenti responsabili di tentata frode nell'esercizio del commercio per avere posto in vendita prodotti ittici di provenienza estera e decongelati indicati come freschi e di origine italiana.

20.07.2005

Il N.A.S. di Treviso, nella provincia di Venezia, ha segnalato all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa, il legale responsabile di un centro di spedizione e depurazione per aver posto in commercio molluschi bivalvi senza essere sottoposti alle prescritte procedure di depurazione. Sequestrati kg.1.600 di molluschi per un valore di € 5.000 circa

21.07.2005

Il N.A.S. di Palermo, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria i responsabili legali di un laboratorio di lavorazione di prodotti ittici per aver detenuto per la successiva vendita pesci di varie specie in cattivo stato di conservazione. Personale medico dell'A.S.L., intervento a richiesta dei militari operanti, ha disposto, per motivi di salute pubblica, la chiusura immediata dell'intera struttura perchè risultata in gravissime condizioni igienico-strutturali e priva delle necessarie autorizzazioni. Il valore complessivo del laboratorio ammonta a € 150.000 circa.

26.08.2005

Il N.A.S. di Sassari, in quella provincia, ha segnalato all'A.G. il titolare di un allevamento, di un centro di stabulazione e spedizione di molluschi eduli lamellibranchi per aver allevato mitili destinati al consumo diretto, risultati alle analisi di laboratorio non regolamentari per presenza di "escherichia coli".

02.09.2005

Il N.A.S. di Potenza, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale nel corso di un controllo nei confronti di un furgone condotto da un cittadino cinese, ha sottoposto a sequestro:

- 600 kg. di prodotti ittici e carni congelati all'origine, nonché nr.1.176 uova di anatra bollite, detenuti in cattivo stato di conservazione poiché trasportati a temperatura ambiente sul citato automezzo sprovvisto di sistema di refrigerazione;
- 100 kg. di alimenti vari (pasta secca e conserve vegetali) di provenienza cinese in confezioni recanti indicazioni nella sola lingua cinese e sprovvisti di documentazione sanitaria.

L'A.G., informata del fatto ha disposto l'immediata distruzione della merce sequestrata il cui valore ammonta a 10 mila euro circa.

RISTORAZIONE

15.03.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'azienda agrituristica responsabile di malversazione, per avere realizzato la citata struttura percependo per la costruzione un finanziamento da parte della C.E. finalizzato allo sviluppo dello specifico settore e successivamente destinato ad altra utilità. Il Sindaco di quel Comune ha emesso ordinanza di revoca dell'attività agrituristica.

23.03.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. la titolare di un ristorante per avere detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione in quanto abusivamente congelati. Accertata inoltre la mancanza di autorizzazione sanitaria del deposito di derrate alimentari e l'omessa attuazione de piano di autocontrollo. Nel contesto sequestrati kg.45 di alimenti vari e 5 lattine da lt.25 cadauna contenenti una sostanza oleosa e prive di etichettatura. L'intervento è scaturito a seguito di tossinfezione alimentare patita da due persone che dopo aver consumato un pranzo presso il suddetto ristorante erano state ricoverate in ospedale siccome affette da "gastroenterite acuta" e "sincope". Valore della merce sequestrata 1.000 euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, a conclusione di indagini delegate dalla locale A.G. ha segnalato alla stessa l'amministratore di una ditta di catering appaltatrice del servizio di refezione di alcuni ospedali per avere preparato per la successiva somministrazione ai degenti alimenti risultati contenere "coliformi fecali e totali" ed "eschericia coli" in quantità superiori ai limiti di legge.

06.04.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla compete A.S. il titolare di un deposito, di pertinenza di una ditta di ristorazione collettiva, per avere attivato citato locale in assenza di autorizzazione sanitaria e mantenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. Nel contesto sequestrate nr.75.418 confezioni di alimenti vari per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

07.04.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. l'amministratore di una ditta di catering, sita nella provincia di Roma che gestisce la ristorazione di un asilo e scuola materna, per avere mantenuto in attività il laboratorio per la preparazione di pasti ed annesso deposito di alimenti in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. L'A.S. ha disposto la chiusura dei locali fino all'eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

08.04.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. l'amministratore di una ditta di catering, sita nella provincia di Napoli, che gestisce la ristorazione di una scuola materna, per avere attivato, all'interno della struttura, un laboratorio cucina per la preparazione di pasti con annesso deposito di alimenti tenuto in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali e privo di autorizzazione sanitaria. L'A.S. ha disposto la chiusura dei locali fino all'eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

14.04.2005

Il N.A.S. di Udine, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale rappresentante di una ditta di catering interessata per la ristorazione di una scuola materna responsabile di frode in pubbliche forniture avendo fornito alimenti diversi per qualità da quelli pattuiti nel capitolato d'appalto.

23.04.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un bar per avere:

- occupato alle proprie dipendenze un lavoratore straniero sprovvisto di permesso di soggiorno;
- mantenuto la struttura in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali;
- permesso, al personale dipendente, la manipolazione di alimenti con libretto di idoneità sanitaria scaduto di validità;
- ommesso di attuare il previsto piano di autocontrollo.

Il lavoratore straniero è stato accompagnato presso i competenti uffici per gli adempimenti del caso.

27.04.2005

Il N.A.S. di Perugia, nella provincia di Terni, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un bar-gelateria-pizzeria per avere:

- detenuto, ai fini della somministrazione, prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione ed abusivamente congelati;
- esercitato l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza autorizzazione del sindaco;
- ommesso di attuare il previsto piano di autocontrollo.

Sequestrati kg.50 di prodotti carnei in cattivo stato di conservazione per un valore complessivo di 500 euro circa.

07.05.2005

Il N.A.S. di Cagliari, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un ristorante per avere detenuto, per la successiva somministrazione ai propri avventori, 19 carcasse di maiale prive del prescritto bollo sanitario. Sequestrati citati prodotti carnei per un valore complessivo di 2 mila euro circa.

22.08.2005

Il N.A.S. di Cosenza, in quella provincia, unitamente a personale dell'Arma territoriale ha accertato che presso un locale villaggio turistico erano stati attivati due punti di ristorazione mantenuti in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali. Il personale medico della A.S.L. di zona, intervenuto su richiesta dei militari operanti, ha disposto la chiusura dei locali il cui valore ammonta a 400 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Firenze, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un ristorante, cittadino algerino, per avere detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione e somministrato agli avventori del locale alimenti pericolosi per la salute pubblica. Sequestrato il locale cucina e kg.50 di alimenti vari per un valore complessivo di 150 mila euro circa.

21.09.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una ditta di servizi di catering gerente un deposito all'ingrosso di alimenti sito all'interno del porto, per avere detenuto, per la successiva commercializzazione, pasta di semola di grano duro in cattivo stato di conservazione, insudiciata ed invasa da parassiti. Nel contesto sequestrate 10.000 confezioni del citato prodotto per un valore complessivo di 15 mila euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un ristorante cinese per avere mantenuto il medesimo in carenti condizioni igienico-sanitarie. Nell'occorso il Sindaco ha emesso ordinanza di sospensione dell'attività fino alla completa eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

23.09.2005

Il N.A.S. di Parma ha segnalato alla competente A.G. il procuratore speciale e responsabile del servizio di qualità di una società di ristorazione sita nella provincia di Reggio Emilia e il legale responsabile di una società agricoltori sita nella provincia di Trento, per avere:

- il primo, fornito a diversi mense scolastiche comunali della provincia di Piacenza, prodotti alimentari di qualità inferiore a quella concordata nel contratto d'appalto;
- il secondo, commercializzato al primo, per mele "golden" ottenute da agricoltura biologica, analogo prodotto che alle analisi di laboratorio sono risultate contenere un prodotto fitosanitario non consentito per tale coltivazione.

16.12.2005 (7 ARRESTI)

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, coordinato dalla Procura della Repubblica c/o Tribunale Bari, ha eseguito 7 ordinanze di custodia cautelare, responsabili a vario titolo, unitamente ad altre 31 persone indagate per associazione per delinquere finalizzata alla concussione ambientale, alla truffa, all'abuso di ufficio, al falso in genere, alla commissione di reati in danno della pubblica amministrazione; alla truffa aggravata, ai danni di decine di titolari di esercizi commerciali alimentari di quella città (bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, alberghi, pub, panifici); all'abuso d'ufficio; alla falsità materiale commessa da P.U. in atti pubblici; alla falsità ideologica commessa da P.U. in atti pubblici; alla falsità materiale e ideologica commessa da privati; al peculato; alla concussione; alla corruzione; i provvedimenti sono stati emessi dal G.I.P. presso il tribunale di Bari.

SALUMI ED INSACCATI

15.03.2005

Il N.A.S. di Pescara, nella provincia di Chieti, ha segnalato alla competente A.S. il titolare di un prosciuttificio per avere detenuto salumi recanti impropria bollatura e privi di documentazione di tracciabilità. Sequestrati nr.6.813 prosciutti per un valore complessivo oltre 70 mila euro circa.

13.08.2005

Il N.A.S. di Parma, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di un'industria di salumi, per aver prodotto e commercializzato prosciutti recanti il marchio di "PARMA" e "SAN DANIELE" risultati contraffatti. Sequestrati 121 prosciutti per un valore complessivo di 10 mila euro circa.

VINI ED ALCOLICI

09.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, ha segnalato alla locale A.G. il legale rappresentante di un'azienda vinicola responsabile di frode in commercio per avere prodotto e commercializzato prodotti vinosi attribuendo loro la qualifica di D.O.C. in carenza della relativa certificazione. Sottoposti a vincolo amministrativo hl.4.657 di prodotti vinosi ivi detenuti poiché non corrispondenti nel quantitativo a quanto riportato sul registro di vinificazione e 13.164 bottiglie da 0.75 lt. cadauna di "vino prosecco spumante doc extra dry" poiché trasferite presso altro deposito in carenza della preventiva comunicazione alla competente Camera di Commercio. Valore della merce sequestrata 324 mila euro circa.

Lo stesso N.A.S. nel prosieguo delle indagini, in data 12 novembre ha segnalato alla citata A.G. il legale responsabile di altra azienda vinicola per gli stessi reati sopra descritti. Nella circostanza sono state sequestrate 7.630 bottiglie di vino rosso e bianco nonché un autoclave contenente hl.16 di vino per un valore complessivo di 70 mila euro circa.

21.03.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, presso un locale bar ha sottoposto a sequestro amministrativo 41 bottiglie di "vino fragolino" poiché proveniente da vitigno diverso dalla "vitis vinifera". Valore del sequestro 200 euro circa.

06.04.2005

Il N.A.S. di Campobasso, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. l'amministratore delegato di un deposito di vino e bibite, unitamente al titolare di una azienda agricola e un rappresentante, per frode in commercio e violazione delle norme relative alla produzione di marchi protetti. I medesimi avevano spacciato per "Montepulciano D.O.C." e "Trebiano D.O.C." bottiglie contenenti in realtà vino comune da tavola e recanti in etichetta indicazioni mendaci. Sequestrati, nel contesto, un locale adibito a laboratorio clandestino di imbottigliamento e relative attrezzature, 12 q.li di prodotto vinoso, 20.000 bottiglie e 12.000 tappi nonché 300 bottiglie pronte per la commercializzazione per un valore complessivo di 300 mila euro circa.

12.04.2005

Il N.A.S. di Udine, in quella provincia, a conclusione di una prima fase di indagini delegate dalla locale A.G. afferente il settore vitivinicolo con particolare riguardo ai contributi comunitari elargiti per la ristrutturazione riconversione di vigneti in favore di un'azienda agricola, ha segnalato all'A.G. mandante il conduttore e il presidente del consiglio di amministrazione della suddetta azienda agricola, un dipendente del locale Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura e tre dipendenti dell'Ente Regionale Sviluppo Agricolo di Udine ritenuti responsabili

- i primi due di truffa aggravata per il conseguimento di erogazione pubblica e falsità ideologica commessa da privati in atti pubblici
- tutti gli altri per abuso d'ufficio, falsità ideologica commessa da pubblico ufficiale in atti pubblici, falsità commessa da pubblici impiegati incaricati di un servizio pubblico

essendo emerso che gli imprenditori, con la complicità dei pubblici impiegati, facevano risultare l'avvenuto estirpo e conseguente reimpianto di vigneti, in realtà mai rimossi, al fine di conseguire illecitamente erogazioni pubbliche.

20.04.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, in collaborazione con personale dell'Ufficio repressione frodi ha segnalato alla competente A.G. il legale responsabile di una cantina vinicola per avere detenuto, per la successiva commercializzazione, prodotti vinosi privi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per la "D.O.C. FRASCATI" e "I.G.T." nonché omissso di aggiornare i registri generali di carico e scarico dei vini.

Nel contesto sequestrati:

- hl.300 di "Frascati doc";

- hl.80 di "IGT Lazio Rosso Cabernet";
- hl.50 di vino "IGT Lazio Rosso";
- 3.144 bottiglie da 0.75 di vino rosso "IGT Lazio Merlot",
- 2.700 bottiglie da 0.75 di vino rosso "IGT Lazio Syrah";
- 1.456 bottiglie da 0.75 di vino rosso "IGT Lazio Cabernet".

Valore complessivo di quanto sequestrato 50 mila euro circa.

27.04.2005 (4 arresti - operazione "Nozze di Cana")

Il N.A.S. di Padova, nelle province di Padova, Vicenza, Verona, Udine e Pordenone, unitamente a militari dell'Arma territoriale competente, ha dato esecuzione a due ordinanze di custodia cautelare in carcere, due agli arresti domiciliari nonché 12 decreti di perquisizione domiciliare emessi dall'A.G. di Vicenza a conclusione di una complessa e articolata indagine circa la fraudolenta commercializzazione come vino pregiato I.G.T. del Veneto delle qualità denominate "Pinot grigio", "Pinot bianco", "Chardonnay" e "Prosecco" di oltre 27 mila ettolitri di vino comune da tavola proveniente da altre regioni per un valore commerciale di oltre 6 milioni di euro. Sequestrati nel corso dell'operazione, ulteriori 6 mila ettolitri di vino declassato a vino comune da tavola per un valore di 30 mila euro circa.

16.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, ha effettuato un sequestro cautelativo sanitario di 750 bottiglie da ml 20 cadauna di un liquore denominato "cannabino" di cui è stato effettuato un campione e inviato all'Istituto Superiore di Sanità per la ricerca di eventuali sostanze stupefacenti e/o psicotrope. Valore del sequestro 750 euro circa.

22.09.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso uno stabilimento vinicolo ha sequestrato q.li 200 di uva da tavola illegalmente detenuta per la vinificazione in quanto sprovvista di certificazione di accompagnamento. Nella circostanza sequestrata una cisterna utilizzata per il processo di lavorazione del prodotto vinoso. Valore complessivo di quanto in sequestro 20 mila euro circa.

27.09.2005

Il N.A.S. di Treviso, in quella provincia, presso un'azienda vitivinicola ha sottoposto a sequestro amministrativo, a disposizione dell'Ispettorato repressione Frodi, hl.2.276 di prodotti vinosi in fermentazione per un valore complessivo di 300 euro circa poichè non riportati nel prescritto registro di vinificazione.

30.09.2005

Il N.A.S. di Cremona, nella provincia di Pavia, a conclusione di accertamenti presso una cantina vinicola, ha rinvenuto e posto sotto sequestro amministrativo:

- 4 taniche da kg.30 ciascuna contenente sostanza liquida anonima;
- 1 sacco da kg.10 di acido tartarico parzialmente utilizzato e non preso in carico nel prescritto registro di acidificazione;
- 8 sacchi da kg.15 ciascuno di carbone per uso enologico privo delle prescritte indicazioni in lingua italiana prodotto e fornito da una ditta sita nella provincia di Milano.

Valore della merce sequestrata 3 mila euro circa.

03.10.2005 (2 arresti)

Il N.A.S. di Firenze, a conclusione di indagini condotte unitamente a personale della Guardia di Finanza di Siena, ha eseguito due ordinanze di custodia cautelare in carcere emesse dal G.I.P. del Tribunale di Siena, nei confronti del titolare di un'azienda agricola e un commercialista per avere, nell'ambito delle rispettive competenze, con più azioni penali protratte nel tempo, realizzato fraudolentemente tramite fatture, documenti e scritture private, la produzione e la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine apponendo sulle stesse segni mendaci al fine di truffare gli acquirenti sulle reali qualità del vino che non aveva le caratteristiche per essere classificato quale D.O.C. e D.O.C.G. in quanto ottenuto con comuni vini da tavola. Nel contesto sono state segnalate alla medesima A.G. ulteriori 30 persone per avere, a vario titolo, concorso con gli arrestati nella commissione dei medesimi reati. Nel corso dell'operazione sono stati sequestrati circa 65 mila hl di vino sfuso pronto a divenire "Chianti Classico" e 80 mila bottiglie da 0,750 lt cadauna già etichettate come "Chianti Classico D.O.C.G." per un valore commerciale di 30 milioni di euro circa.

03.10.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. i contitolari di una cantina vinicola per avere detenuto e utilizzato sostanze vietate nelle operazioni di vinificazione, nonché adibito a locali di produzione e deposito di prodotti vinosi, strutture agricole prive dei requisiti igienico-sanitari e strutturali. Sequestrati:

- 9 vasi vinari;
- 10 mila litri di mosto;
- 1,500 litri di vino rosso;
- 700 litri di aceto;
- 3.000 kg. di mosto con vinacce in fermentazione;
- 39 kg. di zucchero
- 13 litri di alcol etilico;
- kg.40 di prodotti enologici;
- materiale vario per l'imbottigliamento dei vini.

Effettuato, inoltre, il sequestro cautelativo sanitario di 14 ovi-caprini e un suino poiché sprovvisti di marche auricolari e non sottoposti al piano di risanamento per le malattie infettive. Valore complessivo di quanto in sequestro 40 mila euro circa.

04.10.2005

Il N.A.S. di Bari, in quella provincia, presso un'industria agro-alimentare ha sottoposto a sequestro q.li 250 di uva da tavola poiché illecitamente introdotta nello stabilimento autorizzato alla vinificazione di uve da vino. Valore della merce sequestrata 25 mila euro circa.

08.10.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il contitolare di una cantina vinicola per avere detenuto e utilizzato sostanze vietate nelle operazioni di vinificazione. Sequestrati:

- kg.127 di mosto concentrato;
- 5 bottiglie di olio di vasellina per uso enologico;
- 152 pastiglie antifioretta;
- 700 litri di aceto;
- 6 kg. di acido citrico;
- 11 kg. di acido tartarico.

Valore complessivo di quanto in sequestro 2 mila euro circa.

20.10.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, presso un'azienda vinicola ha sottoposto a sequestro 5.950 litri di vino e 2.140 confezioni di alimenti vari poiché detenuti in un deposito sprovvisto di autorizzazione sanitaria. Nel contesto delle operazioni personale della competente A.S.L., intervenuto su richiesta del N.A.S. operante, ha disposto la chiusura dell'azienda mantenuta, tra l'altro, in pessime condizioni igienico-sanitarie e priva del piano di autocontrollo aziendale. Valore complessivo di quanto in sequestro 580 mila euro circa.

02.11.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Siena, ha segnalato alla competente A.G. e A.S. il titolare di un'azienda enologica per avere detenuto per la successiva vendita vini e prodotti vinosi in cattivo stato di conservazione poiché stoccati in vasi vinari ubicati in locali tenuti in carenti condizioni igienico-sanitarie e strutturali, omesso di attuare il previsto piano di autocontrollo aziendale, nonché di registrare nr.38 bolle di acquisto e vendita di vino nei relativi registri. Sequestrati lt.14.000 di detto prodotto per un valore complessivo di 1,5 milioni di euro circa.

04.11.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, avendo accertato che presso un'azienda agricola era stato attivato uno stabilimento vinicolo senza autorizzazione sanitaria e mantenuto in pessime condizioni igienico-sanitarie e strutturali, ha effettuato il sequestro cautelativo sanitario di 1.629 hl di prodotto vinoso ivi detenuto, privo di documentazione amministrativa, in parte imbottigliato e in parte contenuto in vasi vinari e botti di rovere. Valore del sequestro 1 milione di euro circa.

15.11.2005

Il N.A.S. di Firenze, nella provincia di Siena, ha segnalato alla locale A.G., gli amministratori di una casa vinicola per aver messo in commercio "vino chianti classico D.O.C.G." non conforme al disciplinare di produzione, in quanto ottenuto da vitigni di aziende non comprese in quell'area produttiva.

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

Parte prima

Organizzazione e compiti istituzionali

L'Ispettorato centrale repressione frodi¹, istituito dall'art. 10 della Legge 462/86, è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali operante alle dirette dipendenze del Ministro, incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

L'attività operativa si effettua lungo tutte le fasi della filiera (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto e commercio), per salvaguardare la genuinità, la qualità merceologica e la conformità alle norme delle produzioni.

Al fine di conformare la propria azione agli indirizzi generali per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari vigenti in ambito comunitario, l'Ispettorato opera nel rispetto dei principi dettati in materia dalla Direttiva 89/397/Cee e successive integrazioni. Inoltre, l'espletamento dei controlli nel comparto agroalimentare e dei mezzi tecnici per l'agricoltura viene realizzato tenendo conto delle priorità definite e degli obiettivi strategici individuati nella Direttiva annuale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

I controlli svolti dall'Ispettorato consistono in:

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

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

Alcune recenti norme hanno ampliato le competenze dell'Ispettorato: ai sensi della L. 231/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 9 settembre 2005, n. 182, recante interventi urgenti in agricoltura e per gli organismi pubblici del settore, nonché per contrastare andamenti anomali dei prezzi nelle filiere agroalimentari, l'Ispettorato svolge infatti controlli finalizzati al contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari; inoltre, in attuazione della L. 71/2005, Conversione in legge, con modificazioni, del

¹ Dal 1° gennaio 2007, ai sensi dell'art. 1.047 della L. 296/2006 (legge finanziaria 2007) la struttura ha assunto la nuova denominazione di Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ).

decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi settore agroalimentare, effettua programmi straordinari di controllo a sostegno delle produzioni agricole colpite da crisi di mercato, per contrastare i fenomeni fraudolenti che provocano concorrenza sleale tra gli operatori.

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

Dal 2004 sono stati insediati ed attivati i due Comitati tecnici previsti, rispettivamente, dagli articoli 4 e 5 del decreto ministeriale 44/2003, presieduti dal Ministro delle politiche agricole e forestali.

Il primo Comitato, del quale fanno parte i rappresentanti delle Regioni e Province autonome, ha consentito di instaurare forme sistematiche di cooperazione con le Amministrazioni regionali e di raccordare la programmazione degli interventi alle specifiche problematiche di controllo esistenti a livello territoriale, al fine di esercitare con maggiore efficacia l'attività istituzionale.

Nell'ambito del secondo Comitato, composto dai rappresentanti di tutti gli organi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato a cooperare in forza dell'art. 6, comma 7, della legge 7 agosto 1986, n. 462, si è proceduto ad avviare con sistematicità la concertazione di azioni comuni nel comparto agroalimentare, con l'obiettivo di amplificare l'effetto dei controlli istituzionali, evitando sovrapposizioni degli interventi ed utilizzando in modo più razionale le risorse disponibili per la lotta alle frodi.

Con legge n. 231 del 11 novembre 2005 l'Ispettorato ha assunto struttura dipartimentale articolata in due Direzioni generali, l'una incaricata della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori d'analisi, l'altra delle procedure sanzionatorie, degli affari generali e del bilancio.

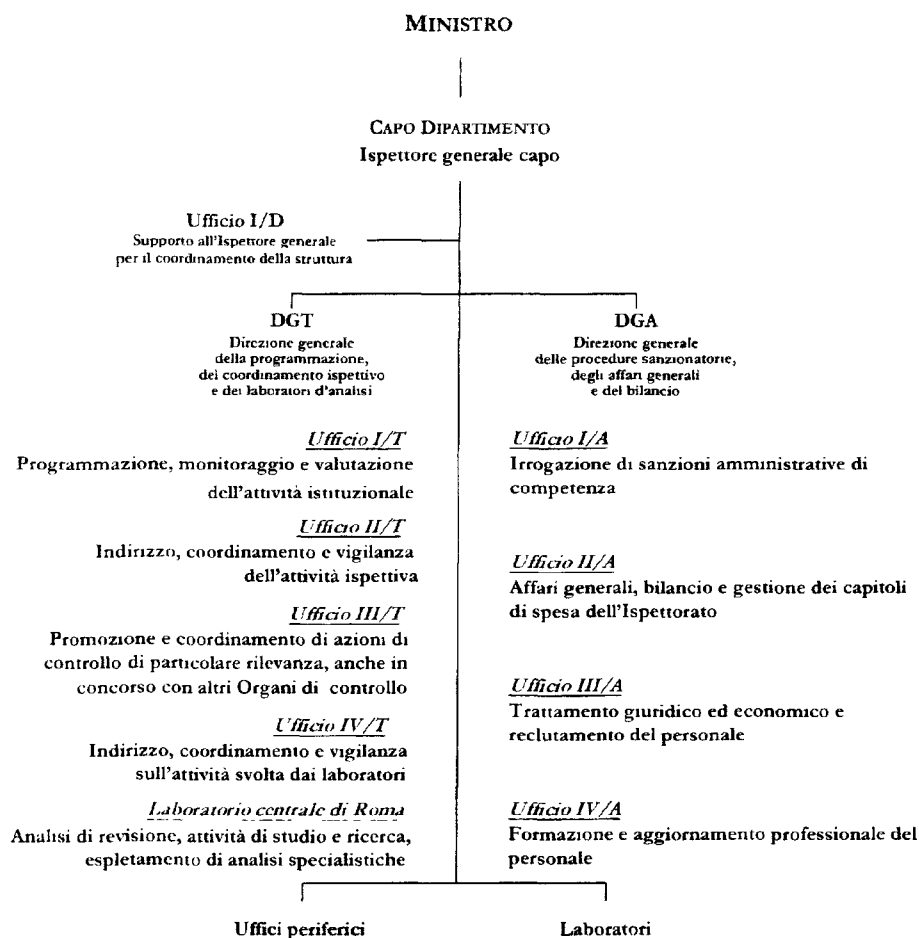
Con successivo DM 19 dicembre 2005 è stato definito l'assetto organizzativo della struttura (**Figura 1**).

Oltre ai 12 Uffici periferici dirigenziali l'Ispettorato dispone di 15 sedi distaccate: Asti, Genova, Brescia, Verona, Udine, S. Michele all'Adige, Modena, Pisa, Perugia, Pescara, Salerno, Potenza, Campobasso, Lecce e Catania.

Sotto il profilo funzionale, l'Amministrazione centrale ha il compito di indirizzare e coordinare l'attività operativa predisponendo orientamenti generali e linee guida per la programmazione annuale dei controlli, individuando talune azioni a carattere prioritario, assicurando che i programmi operativi proposti dagli Uffici e dai Laboratori siano formulati coerentemente con le linee guida fornite, monitorando sistematicamente l'andamento dei controlli espletati, nonché valutando l'attività operativa sia in fase di svolgimento che dopo l'acquisizione dei risultati complessivi.

A livello periferico, invece, spetta a ciascun Ufficio ed a ciascun Laboratorio dirigenziale elaborare il programma annuale dei controlli nei vari settori e di tradurlo sul piano operativo.

Fig. 1 - Struttura dell'Ispettorato



Parte seconda

L'attività di controllo svolta nel 2005

L'attività operativa, effettuata nell'anno 2005, ha comportato lo svolgimento di controlli, articolati lungo i diversi segmenti delle filiere, in tutti i settori merceologici di competenza relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura, nonché la realizzazione di quattro programmi mirati di controllo riguardanti:

- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia;
- l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per favorire il rispetto del diritto dei consumatori alla corretta informazione, contrastando il ricorso alla pubblicità

ingannevole e le errate indicazioni riportate sulle etichette di taluni prodotti alimentari posti in commercio;

- le sementi di mais e soia, destinate alla semina 2004/2005 per accertare l'eventuale presenza di OGM;
- i fertilizzanti e biostimolanti, per controllarne la rispondenza merceologica al dichiarato ed alle prescrizioni di legge e la conformità dell'etichettatura.

Sono stati inoltre espletate, in conformità di quanto previsto da specifiche disposizioni normative, le seguenti azioni:

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

Infine, a seguito dei compiti attribuiti dalla L. 71/ 2005 e della crisi di mercato che ha colpito il settore ortofrutticolo nazionale nel primo semestre del 2005, è stato effettuato un programma straordinario di controllo nel settore dell'ortofrutta, allo scopo di contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori.

Nella **Tabella 18** sono sintetizzati i risultati dell'attività complessivamente svolta dall'Ispettorato nel corso del 2005: oltre 34.000 sopralluoghi nei confronti di più di 24.000 operatori, 3.571 dei quali, pari al 15,4%, sono risultati irregolari; oltre 88.000 prodotti controllati e circa 12.000 campioni prelevati per le verifiche di laboratorio; 3.977 le contestazioni amministrative elevate, 436 notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria e circa 500 sequestri effettuati, per un valore economico di più di 9 milioni di euro.

La **Tabella 19** illustra l'attività di controllo espletata nei principali settori d'intervento, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura.

La quota più rilevante di controlli, in termini di sopralluoghi ispettivi presso le ditte (21% del totale) e di campioni prelevati (31%), è stata dedicata al settore vitivinicolo, seguito dal settore oli e grassi e dal lattiero caseario, che hanno assorbito, rispettivamente, il 13% ed il 12% del totale dei sopralluoghi e l'8% ed il 10% dei campioni prelevati. Nell'ortofrutticolo e nel comparto carne, prodotti a base di carne e uova, i controlli, prevalentemente ispettivi, hanno comportato sopralluoghi attestatisi, rispettivamente, attorno al 17%, al 7% ed al 3% di quelli complessivamente effettuati.

Per quanto concerne l'attività di prelevamento dei campioni destinati agli accertamenti analitici, rilevante è stato l'impegno nei settori dei mangimi (14% dei campioni totali), del lattiero-caseario (oltre il 10%) e dei fertilizzanti (oltre il 9%).

Le violazioni amministrative contestate hanno riguardato principalmente il settore vitivinicolo, seguito dal comparto oleario, dall'ortofrutta e dai fertilizzanti. Il maggior numero di notizie di reato si è rilevato nel settore lattiero-caseario, e dei mangimi, seguiti dall'ortofrutta. L'incidenza percentualmente maggiore di

sequestri si è registrata nel settore vitivinicolo (36%), nel comparto ortofrutta (19%) e, fra i mezzi tecnici, nel settore delle sementi (10%) e dei fertilizzanti (9%).

La **tabella 20** riassume i dati riguardanti i controlli analitici effettuati nei vari settori merceologici: complessivamente i Laboratori dell'Ispettorato hanno analizzato oltre 11.700 campioni, di cui il 9% circa (pari ad oltre 1.000 campioni) è risultato irregolare. Il maggior numero di campioni analizzati ha interessato il settore vitivinicolo (34% del totale), seguito dai mangimi (16%), dal lattiero-caseario (14%), dagli oli e grassi (9%) e dai fertilizzanti (7%). A questi vanno aggiunti 693 campioni prelevati dall'Ispettorato per l'effettuazione di particolari determinazioni di laboratorio (sementi OGM, riso alimentare e da seme), da parte di Istituti convenzionati. I risultati hanno evidenziato 98 campioni irregolari. In definitiva, nel corso del 2005 i campioni analizzati dall'Ispettorato e dagli Istituti convenzionati ammontano in totale a quasi 12.500 campioni.

Le percentuali di irregolarità accertate all'analisi nei principali settori sono state: 4,9% nel vitivinicolo, 11,3% nel lattiero caseario, 8,2% nell'oleario, 7,5% nel comparto dei cereali e derivati, 10,3% nel settore dei mangimi, 9% in quello delle sementi, facendo rilevare i valori più elevati, rispettivamente 20,6% e 21,2% nel settore dei fertilizzanti.

Si riportano, di seguito, informazioni riassuntive sulle frodi e gli illeciti di maggior rilievo accertati nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Settore vitivinicolo: principali illeciti accertati

Materie prime e/o prodotti a monte del vino

- Illecita introduzione di uve da tavola in stabilimenti non autorizzati: sequestro di 19t di uve;
- detenzione di mosto concentrato rettificato in eccedenza rispetto ai carichi contabili dei registri di cantina: sequestro di 4.069 hl di prodotto;
- mosto di uve mutizzato con anidride solforosa detenuto in una distilleria in supero rispetto alle annotazioni rilevate sul registro generale di commercializzazione: sequestro di 1.930 hl di prodotto (azione di controllo svolta in collaborazione con la G. di F.).

Vini da tavola

- Fraudolenta commercializzazione di vino da tavola generico come a IGT attraverso l'uso di false dichiarazioni vitate e irregolare emissione di documenti di vendita: sequestro e confisca di 6.370 hl di prodotto;
- vini illecitamente detenuti in cantina e mosti risultati ancora in fermentazione oltre il periodo consentito: sequestro di oltre 41.000 hl di prodotti (azione di controllo svolta da più Uffici dell'Ispettorato in collaborazione con la G. di F.);
- produzione e commercializzazione di vino da tavola recante in etichetta illeciti riferimenti a vini a DOC ea IGT: sequestro di circa 180 hl di prodotto;
- vini e mosti rinvenuti in supero rispetto a quanto annotato sui registri di carico e scarico: sequestro di circa 845 hl di prodotti;

- imbottigliamento di vino francese illecitamente etichettato come italiano: sequestro di 60 hl di prodotto.

Vini a DOCG, DOC e IGT

- Falso ideologico e documentale atti a giustificare l'illecita produzione di vino a DOC: sequestro di circa 1.260 hl di prodotto e della relativa documentazione giustificativa (registri di C/S, documenti di accompagnamento);
- frode in commercio per illegittima rivendicazione di DOCG e IGT di vini non rispondenti ai relativi disciplinari: sequestro di 5.000 hl di prodotti;
- commercializzazione di VQPRD prodotti da uve provenienti da vigneti risultati ai controlli inesistenti (già estirpati): sequestro di diverse partite di vino e inoltro all'A.G competente della relativa notizia di reato;
- vino a VQPRD o vino atto a dare VQPRD prodotti in supero rispetto alle annotazioni rilevate sui registri di carico e scarico o riportanti errate designazioni: sequestro di circa 1.238 hl di prodotti;
- vino rosso a IGT risultato irregolare alle analisi chimiche (contenuto in metanolo superiore al limite massimo consentito per i vini in bottiglia): sequestro di circa 75 hl di prodotto;
- vini a DOC e a IGT con caratteristiche chimiche non conformi a quanto previsto dai relativi disciplinari di produzione.

Aceti

- Importazione di aceto di origine greca prodotto dalla fermentazione di uva passa rigenerata commercializzato come aceto di vino: sequestro e confisca di 900 hl di prodotto per un valore di 45.000 euro;
- commercializzazione di aceto di origine greca dichiarato come ottenuto da uva di vino e risultato alle analisi prodotto attraverso la rigenerazione di uva passa o mosto concentrato: inoltro di notizia di reato all'A.G e sequestro di 120 hl di prodotto per oltre 5.600 euro di valore;
- importazione di aceto di origine greca risultato irregolare alle analisi (annacquamento oltre i limiti tecnologici e acetificazione di fermentato di uve passite);
- frode in commercio per la produzione e vendita di aceto di vino bianco, presentato come prodotto italiano ma ottenuto dalla miscelazione con aceto di provenienza greca: inoltro di notizia di reato all'A.G. e sequestro di circa 190 hl di prodotto per un valore di circa 7.500 euro;
- commercio all'ingrosso di aceto di vino bianco irregolarmente etichettato (assenza dei riferimenti relativi all'azienda che ha operato l'imbottigliamento): sequestro di 14.496 bottiglie da 1 l.

Altri prodotti e/o sottoprodotti

- Falso ideologico e documentale e contraffazione di strumenti destinati alla pubblica certificazione (macchina microfilmatrice): denuncia all'A.G. di 6 soggetti responsabile e sequestro di 900 hl di prodotti vinosi.
- commercializzazione di "Vincotto" e "Vinsanto" irregolarmente etichettati (assenza di indicazioni obbligatorie, utilizzo di indicazioni ingannevoli);
- illecita detenzione in cantina o in locali attigui di prodotti non consentiti in enologia (trucioli commercializzati come "tannini di legno" ma destinati al trattamento dei vini, coloranti a base di polifenoli dell'uva, mannoproteine).

Settore oleario: principali illeciti accertatiOli di oliva

- Irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per utilizzo della designazione dell'origine nazionale del prodotto senza il possesso del prescritto codice alfanumerico: sequestro di oltre 6.000 bottiglie;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva e olio di oliva risultati alle analisi sofisticati per aggiunta di oli raffinati: sequestro di 65 hl di olio di oliva e 212 hl di olio extravergine di oliva;
- irregolare commercializzazione di olio extravergine di oliva risultato alle analisi olio di semi: inoltre all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 12 hl di prodotto;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva con caratteristiche fisico-chimiche e/o organolettiche difformi da quanto previsto dalla normativa vigente;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva risultato miscelato con oli di oliva di categoria inferiore;
- produzione e commercializzazione di olio di oliva lampante e vergine con alcuni parametri analitici (ECN42 e Stigmastadieni superiori ai limiti di legge) indicanti la sofisticazione con altri tipi di oli: sequestro di 12 hl di olio di oliva lampante e 45,5 hl di olio di oliva vergine;
- irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per mancanza di indicazioni obbligatorie e/o illeciti riferimenti all'origine geografica o, ancora, per indicazioni ingannevoli (sequestro di 30 hl di prodotto).

Oli di oliva a DOP, IGP o da agricoltura biologica

- Commercializzazione di olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP privo dei requisiti necessari per fregiarsi della denominazione: sequestro di 6 q di prodotto;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva riportante in etichetta illeciti riferimenti a denominazioni tutelate;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva recante in etichetta irregolare riferimento al metodo di agricoltura biologica: sequestro di 639 bottiglie di prodotto;

- commercializzazione di olio extravergine di oliva convenzionale illecitamente etichettato come "Prodotto biologico": inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di 2 hl di prodotto.

Settore lattiero-caseario: principali illeciti accertati

Latte

- Commercializzazione in ambito nazionale di latte alimentare adulterato e sofisticato d'origine comunitaria (azione di controllo svolta tra più Uffici dell'Ispettorato e in collaborazione con la Polizia di Stato);
- commercializzazione fraudolenta di latte risultato non contabilizzato nell'ambito del regime comunitario delle quote (latte in nero): inoltro della notizia di reato all'A.G. competente;
- commercializzazione di latte fresco pastorizzato non riportante in etichetta le indicazioni obbligatorie: zona di mungitura o luogo di provenienza.

Formaggi generici

- Detenzione di formaggio congelato prodotto con latte di bufala di provenienza rumena risultato contenere il 20% di latte vaccino: inoltro all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 1,6 t di prodotto;
- commercializzazione di formaggi pecorini, bufalini e in alcuni casi caprini ottenuti con aggiunta fraudolenta di latte vaccino;
- commercializzazione di varie tipologie di formaggi con etichetta priva delle indicazioni obbligatorie, o con indicazioni ingannevoli;
- utilizzo nella produzione di formaggi di caseina, caseinati e burro grezzo;
- aggiunta di antifermentativi (acido sorbico, acido benzoico, formaldeide e sorbitolo) in formaggi a pasta filata di latte vaccino;
- produzione di formaggio vaccino convenzionale etichettato come proveniente da agricoltura biologica;
- presenza di grassi estranei a quelli del latte e di amido derivante dall'utilizzo di latte in polvere per uso zootecnico in formaggi vaccini comuni e ricotta;
- illecita detenzione presso caseifici di prodotti non consentiti: sequestro di siero di latte pecorino e vaccino in polvere
- caseina presamica alimentare e preparati alimentari analoghi dei formaggi non consentiti per la produzione di formaggio sequestro di oltre 12 t di prodotti.

Formaggi a denominazione registrata

- Commercializzazione di Parmigiano reggiano DOP senza i requisiti previsti dal disciplinare di produzione: inoltro all'A.G. della relativa notizia di reato per frode in commercio e sequestro con

conseguente declassamento a formaggio generico di 811 forme di prodotto per un peso complessivo di 29,2t:

- produzione e commercializzazione di formaggio di latte di bufala riportante in etichetta il logo della Mozzarella di Bufala Campana DOP. inoltro all'A.G della relativa notizia di reato per frode in commercio;
- detenzione e vendita di formaggio caciocavallo generico riportante in etichetta le indicazioni relative al Caciocavallo Silano DOP: inoltro all'A.G della relativa notizia di reato per frode in commercio e sequestro di oltre 3 t di prodotto;
- illecita produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP da parte di caseifici a cui l'Organismo certificatore aveva revocato l'autorizzazione;
- vendita di formaggio Pecorino Romano DOP etichettato come Pecorino Sardo;
- frode nelle pubbliche forniture accertata presso una mensa scolastica nella quale veniva somministrato un formaggio convenzionale grattugiato in luogo di Parmigiano Reggiano, come da capitolato della fornitura: denuncia all'A.G.;
- porzionamento fuori zona di produzione non autorizzato di Pecorino Romano DOP;
- produzione di Mozzarella di bufala Campana DOP ottenuta con l'aggiunta di latte vaccino;
- formaggi a DOP (Grana Padano, Asiago e Montasio) e formaggi comuni risultati contenere lisozima, conservante non dichiarato in etichetta;
- formaggi freschi a pasta filata risultati contenere fufosina oltre i limiti di legge.

Settore cereali e derivati: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di paste, paste speciali, farine e semole con etichettatura irregolare (erronea denominazione di vendita e/o omessa indicazione della sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, del lotto, degli ingredienti);
- frumento duro di origine canadese con contenuto in Ocratossina A superiore ai limiti prescritti dalla normativa comunitaria (azione condotta su incarico della Procura della Repubblica competente);
- commercializzazione di partite di pane comuni riportanti in etichetta illeciti riferimenti al Pane di Altamura e al Pane casereccio di Genzano;
- commercializzazione di riso generico con etichettatura ingannevole perché evocante una denominazione registrata;
- pasta e semola di grano duro con contenuto in ceneri superiore al limite consentito;
- pasta di semola di grano duro risultata ai controlli analitici contenente oltre il 5% di grano tenero;
- paste all'uovo preparate impiegando un numero di uova inferiore a quello previsto dalla legge;
- omessa o irregolare tenuta dei registri di C/S previsti per la produzione delle paste arricchite destinate all'esportazione.

Settore uova: principali illeciti accertati

- Centro di imballaggio di uova sprovvisto della necessaria autorizzazione rilasciata dal MiPAF: sequestro di 185.000 uova;
- uova prive dei requisiti amministrativi e sanitari per essere commercializzate: sequestro di 113.000 uova (azione di controllo condotta in collaborazione con l'ASL territorialmente competente);
- commercializzazione di uova prive del codice identificativo stampato sul guscio: sequestro e confisca di circa 15.000 uova;
- commercializzazione di uova i cui imballaggi riportavano l'indicazione della data di durata minima superiore a quella consentita dalla normativa di legge: sequestro di 7.000 uova;
- commercializzate di uova in imballaggi privi di fascetta: sequestro di 2.800 unità;
- ovoprodotti (tuorlo e albume d'uovo omogeneizzati e surgelati) privi dei requisiti igienico-sanitari per essere destinati all'alimentazione umana: sequestro di 700 kg di prodotto;
- uova della categoria extra commercializzate come tali oltre il limite massimo di 9 giorni dalla data di deposizione;
- commercializzazione di uova con data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti;
- uova recanti in etichettatura indicazioni obbligatorie errate o incomplete o indicazioni facoltative irregolari o non autorizzate dal MiPAF;
- commercializzazione di uova con codice identificativo stampato sul guscio errato o incompleto;
- confezionamento di uova presso centri di imballaggio privi della specifica autorizzazione ministeriale.

Settore Carni e prodotti a base di carne: principali illeciti accertati

- Frode in commercio per vendita di prosciutti provenienti da altri Paesi comunitari come prodotti di origine sarda: inoltro all'A.G della notizia di reato e sequestro di 2,4 t di prodotto per un valore di oltre 18.000 euro;
- commercializzazione all'ingrosso di carne bovina surgelata priva delle indicazioni obbligatorie circa la rintracciabilità di filiera: sequestro di 65kg di prodotto;
- carni bovine poste in commercio prive di etichettatura o con etichettatura irregolare per omissione delle indicazioni obbligatorie necessarie ai fini della rintracciabilità del prodotto (assenza delle indicazioni relative al paese di nascita e di allevamento degli animali);
- carni avicole commercializzate senza le indicazioni obbligatorie circa l'origine del prodotto;
- commercializzazione di carni bovine con utilizzo d'indicazioni evocanti produzioni a DOP;
- commercializzazione di carni bovine e avicole fresche, nonché di preparati a base di carne, con irregolare etichettatura per indicazioni facoltative apposte senza le prescritte autorizzazioni ministeriali;

- irregolarità nella documentazione di accompagnamento (assenza della data di introduzione nel territorio italiano) relativa a carne avicole.

Settore miele: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di miele con designazione di origine e denominazione di vendita non consentite: sequestro di oltre 13.000 vasetti di prodotto;
- vendita al dettaglio di mieli uniflorali di castagno e/o di agrumi con etichettatura ingannevole e priva della data di preferibile consumo;
- mieli nazionali e comunitari monoflorali con origine botanica o geografica difforme dal dichiarato in etichetta;
- miele monoflorale comunitario ed extracomunitario con parametri analitici (tenore in idrossimetilfurfurale, attività diastolica e umidità) superiori ai limiti previsti dalla legge;
- commercializzazione di miele con etichettatura irregolare per utilizzo di denominazione di vendita non consentita o per mancanza di indicazioni obbligatorie.

Settore ortofrutta: principali illeciti accertati

- Distribuzione all'ingrosso di patate di origine egiziana confezionate ed etichettate come prodotto di origine italiana: inoltro della notizia di reato all'A.G. e sequestro di 110 confezioni di prodotto;
- commercializzazione di ortofruttili extracomunitari illecitamente etichettati come prodotti italiani e in taluni casi con indebiti riferimenti a prodotti nazionali con indicazioni di origine tutelata;
- frode in commercio per abuso della denominazione Patata tipica dei terreni rossi del Guà e di Cologna Veneta con sequestro di circa 4 t di prodotto di origine francese;
- importazione dalla Cina e California di aglio da seme rivenduto per uso alimentare;
- commercializzazione di aglio cinese secco importato e irregolarmente etichettato come prodotto di origine italiana.
- commercializzazione di ortofruttili generici con illeciti riferimenti a denominazioni nazionali tutelate:
- commercializzazione all'ingrosso di fagioli secchi comuni designati come Fagioli di Lamon IGP: sequestro di circa 1 3 t di prodotto;
- commercializzazione di patate comuni come Patate di Bologna DOP: sequestro di circa 5,5 t di prodotto;
- commercializzazione di radicchio rosso comune come Radicchio rosso di Treviso IGP;
- abuso della Dop Mela Val di Non per mele generiche;
- commercializzazione di Lenticchia Castelluccio di Norcia IGP riportante in etichetta riferimenti non veritieri al metodo di produzione biologico;
- vendita di ortaggi convenzionali come prodotti da agricoltura biologica.

Settore conserve vegetali: principali illeciti accertati

- Concentrato di pomodoro proveniente dalla Grecia inidoneo al consumo umano (presenza di muffe) e con parametri analitici non conformi ai limiti di legge sequestro di prodotto per un valore di 6.500 euro;
- funghi sott'olio di provenienza asiatica illecitamente commercializzati come Funghi Cardoncelli caserecci: sequestro di 840 confezioni di prodotto per un valore di oltre 3.300 euro;
- irregolare etichettatura di conserve vegetali per mancanza di indicazioni obbligatorie o illeciti riferimenti all'origine;
- conserve di pomodoro con parametri analitici (% di bucce, % di muffe, peso sgocciolato e frutti interi) non rientranti nei limiti di legge;
- confetture e nettari di frutta contenenti quantità di zuccheri totali inferiori a quella dichiarata in etichetta.

Settore sementi: principali illeciti accertati

- Detenzione e commercializzazione di sementi di mais e soia contenenti OGM: inoltro di notizie di reato alle A.G. e sequestro di tutti i lotti risultati irregolari;
- vendita di sementi confezionate (foraggere e grano duro) prive della prescritta cartellinatura ENSE:
- sequestro di 3 t di sementi di foraggere e 45 t di sementi di grano duro;
- vendita di sementi di erba medica e trifoglio prive dei cartellini di certificazione dell'ENSE: sequestro di 100 kg di sementi;
- sementi di varie specie botaniche (foraggere, ortive, oleaginose) con indice di germinabilità inferiore a quanto previsto dalla normativa vigente;
- sementi di foraggere, di ortive e di cereali aventi un grado di purezza inferiore ai limiti previsti dalla legge;
- commercializzazione, come seme, di seme di foraggere originariamente importato per uso zootecnico;
- commercializzazione allo stato sfuso di sementi appartenenti a diverse specie botaniche;
- commercializzazione di varietà di Trifoglio alessandrino non iscritte al registro nazionale;
- commercializzazione di sementi di ortive senza la specifica autorizzazione prefettizia.

Settore prodotti fitosanitari: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di prodotto antigelo per piante agrarie ed ortive contenente etilenglicole (sostanza tossica) in luogo del monopropilenglicole non tossico: sequestrati 150 Kg di prodotto;
- frode in commercio per la vendita di un fitofarmaco a base di Dinocap senza la necessaria autorizzazione all'immissione in commercio da parte del Ministero della Salute;

- commercializzazione di fitofarmaci molto tossici privi della necessaria documentazione di accompagnamento;
- fitofarmaci contraffatti contenenti principi attivi diversi dal dichiarato;
- fitofarmaci contenenti quantità di principio attivo inferiore a quella dichiarata;
- irregolare compilazione di registri e moduli di vendita.

Programmi mirati

Tali azioni, condotte sulla base dell'esperienza maturata negli anni precedenti, al fine di massimizzare i risultati dell'attività in termini di prevenzione e repressione delle frodi, si basano su una chiara individuazione dei settori e dei prodotti oggetto di controllo e sull'utilizzo congiunto delle risorse umane dedicate alle verifiche sull'intero territorio nazionale. Nel 2005 hanno interessato:

- Produzioni da agricoltura biologica;
- Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- Sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM;
- Fertilizzanti e biostimolanti.

Produzioni da agricoltura biologica

Sono stati effettuati controlli su diverse tipologie di prodotti alimentari e mezzi tecnici destinati alle produzioni da agricoltura biologica, al fine di verificarne la rispondenza alle prescrizioni contenute nella normativa comunitaria, nazionale e regionale vigenti.

Complessivamente sono stati sottoposti a controllo circa 1.200 operatori, costituiti da produttori (aziende ortofrutticole, allevamenti zootecnici, altre tipologie produttive), trasformatori, confezionatori e gli operatori che manipolano e ricondizionano la merce, sia allo stato sfuso che come prodotto semilavorato e/o finito, compresi i fornitori di mense collettive e le stesse mense qualora queste abbiano proceduto direttamente alla preparazione dei cibi somministrati, nonché le ditte di commercializzazione, sia all'ingrosso al dettaglio.

I prodotti controllati sono stati oltre 2.000, rappresentati principalmente da ortofrutticoli (compresi i prodotti di IV gamma), cereali e derivati (paste, pane, farine, riso, mais), oli vegetali, vini, miele, conserve vegetali e prodotti lattiero-caseari.

Le indagini analitiche, dirette ad accertare l'eventuale presenza di residui di prodotti fitosanitari non ammessi e/o di eventuali additivi non consentiti in materia di agricoltura biologica, hanno riguardato un totale di 276 campioni, prevalentemente costituiti da ortofrutticoli freschi e cereali e derivati.

Principali illeciti accertati

Sono state accertate non conformità dell'etichettatura alle prescrizioni previste dal Reg.CEE n.2092/91 e del D: L.gs. n.109/92, in particolare per:

- mancanza del riferimento all'organismo di controllo;
- pubblicità ingannevole (riferimenti a proprietà salutistiche);

- vendita di prodotti biologici allo stato sfuso;
- commercializzazione di prodotti convenzionali come provenienti da agricoltura biologica.

L'attività analitica ha invece consentito di individuare:

- residui di principi attivi non consentiti in oli extravergini di oliva da agricoltura biologica;
- residui di piombo oltre i limiti di legge e titoli in fosforo e potassio inferiori ai valori dichiarati in
- etichetta in concimi organici NP destinati ad agricoltura biologica.

Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

I controlli effettuati nell'ambito di questo programma hanno riguardato la verifica della conformità, della completezza e della veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate sulle etichette, in particolare per le carni bovine e l'olio di oliva. In questa sede verranno richiamati i principali aspetti dell'attività di controllo relativi all'etichettatura delle carni bovine rimandando più avanti, al paragrafo "piano annuale dei controlli nel settore oleario", per quelli riguardanti l'etichettatura degli oli di oliva.

Allo scopo di verificare l'osservanza delle disposizioni comunitarie dettate dal Reg. CE n. 1760/00 e dal Reg. CE n. 1825/00, in materia di tracciabilità delle carni bovine, sono stati effettuati più di 1.300 sopralluoghi presso 1.308 operatori, sia dei punti vendita della GDO, che effettuano attività di lavorazione, etichettatura e commercializzazione per la vendita diretta delle carni bovine preconfezionate e/o preincartate, che dei punti vendita delle carni al taglio (macellerie). Durante l'attività ispettiva sono state controllate le etichette di oltre 3.200 prodotti, nella maggior parte dei casi riferiti alla carne bovina fresca, senza tuttavia trascurare il prodotto surgelato.

Principali illeciti accertati

Le contestazioni amministrative elevate sono riconducibili ai seguenti illeciti:

- esposizione in vendita di carni senza le prescritte indicazioni;
- assenza del numero di lotto;
- commercializzazione dei prodotti con indicazioni ingannevoli circa l'origine e l'allevamento di provenienza;
- carne importata da Paesi terzi priva dell'indicazioni di origine;
- utilizzo di indicazioni facoltative in assenza del relativo disciplinare autorizzato dal MiPAF;
- registro di carico e scarico non aggiornato con frequenza giornaliera;
- mancata corrispondenza tra quanto dichiarato in etichetta e quanto riportato nei documenti contabili.

Sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM

L'attività di controllo, avviata il 24 settembre 2004 e conclusa l'1 aprile 2005 ha riguardato, in continuità con quanto già realizzato nel corso degli ultimi anni, la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia destinate alla campagna di semina 2004/2005. Questa attività è stata realizzata dall'Ispettorato congiuntamente all'Agenzia delle Dogane e all'Ente nazionale delle sementi elette

(ENSE). In particolare, l'Ispettorato ha effettuato controlli presso i depositi e i magazzini di stoccaggio delle sementi provenienti sia dai paesi dell'Unione Europea che da quelli extracomunitari. L'Agenzia delle Dogane, anche in collaborazione con alcuni Osservatori fitosanitari regionali, ha invece svolto controlli nei punti di entrata terrestri e portuali siti nel territorio nazionale. L'ENSE ha infine effettuato le verifiche presso le ditte sementiere che selezionano meccanicamente lotti di produzione nazionale, provenienti da Stati membri dell'UE o da Paesi Terzi, sottoposti poi a riconfezionamento in Italia. L'attività dell'ICRF, ha comportato il prelievo di 264 campioni di mais e 17 di soia che sono stati poi affidati all'Ense (coordinatore dell'attività analitica) per le verifiche dirette a stabilire l'eventuale presenza di OGM attraverso il metodo PCR quantitativa in real time.

A seguito delle determinazioni analitiche effettuate, il 2,3% dei campioni di sementi di mais e il 17,6% di sementi di soia sono risultati irregolari perché contenenti OGM; i lotti corrispondenti sono stati quindi sottoposti a sequestro inoltrando informativa di reato all'Autorità Giudiziaria competente.

Fertilizzanti e biostimolanti

Tale azione mirata di controllo, indirizzata alla tutela merceologica dei fertilizzanti e dei prodotti d azione biostimolante ed alla verifica della loro corretta etichettatura, si è articolata in oltre 1.700 sopralluoghi, a carico di più di 1,500 operatori, nel controllo di oltre 3.200 prodotti e nell'analisi di 1.000 campioni. Le irregolarità accertate nei confronti del 12% degli operatori complessivamente controllati ed in circa il 21% dei campioni analizzati hanno comportato 264 contestazioni amministrative, 24 notizie di reato e 44 sequestri.

Principali illeciti accertati

- Produzione e commercializzazione di concime organico azotato per agricoltura biologica e di composti grezzi ottenuti con l'impiego di matrici organiche di dubbia provenienza: denuncia all'A.G. del titolare della ditta e sequestro di oltre 40 t di prodotto;
- frode in commercio per la vendita di nitrato ammonico (34% N) come urea (46% di N): sequestro di circa 6t di prodotto; illecita commercializzazione di fertilizzanti (concime minerale azotato solido con elementi secondari e/o microelementi) aventi titoli in elementi della fertilità non corrispondenti al dichiarato: sequestro di 7,2t di prodotto;
- commercializzazione di concime organico azotato solido (con elementi secondari e/o microelementi) con tenore di piombo superiori al limite di legge: sequestro di 11,5 t di prodotto;
- ammendante ottenuto esclusivamente con l'impiego di RSU ma commercializzato con etichettatura dichiarante la presenza di lettiera animale: sequestro di oltre 1.900 sacchi da 25 l ciascuno;
- produzione e commercializzazione di concime organico azotato con tenore in piombo superiore ai limiti di legge: inoltre all'A.G. della notizia di reato e sequestro di circa 5 t di concime;
- commercializzazione di concimi dichiarati per Agricoltura biologica non conformi a tale uso per mancanza dei requisiti chimici e delle specifiche autorizzazioni;

- commercializzazione di fertilizzanti (concime organo-minerale NPK e NK) aventi titolo in carbonio organico inferiore ai limiti di legge;
- commercializzazione di fertilizzanti (concime CE miscela di microelementi chelati e concime NPK con microelementi) aventi titolo in cobalto e molibdeno inferiori ai limiti di legge;
- fertilizzanti (concime organo-minerale NK) posti in commercio privi della necessaria indicazione delle matrici organiche e minerali utilizzate;
- commercializzazione di torba di origine lituana mancante delle idonee indicazioni identificative nei documenti di accompagnamento;
- commercializzazione di fertilizzanti, ammendanti o correttivi con indicazioni obbligatorie non riportate in lingua italiana, omesse o errate;
- concimi minerali, organo-minerali, organici, ammendanti e biostimolanti con metalli pesanti superiori ai limiti di legge (piombo, rame e nichel).

Azioni di controllo richieste da normativa specifica

Tali programmi di controllo, che vengono predisposti a seguito di quanto previsto da normativa specifica, in riferimento a politiche nazionali e comunitarie, per particolari comparti del settore dell'agroalimentare, nel 2005 hanno riguardato:

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

Piano annuale di controllo nel settore oleario

Tale programma, finalizzato ad assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, nello specifico, ha comportato verifiche della correttezza e chiarezza delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate sulle etichette di quasi 5.700 prodotti; costituiti per l'83% da oli extravergini di oliva, molti dei quali (15%) a denominazione tutelata DOP o IGP).

L'attività ispettiva ha comportato l'effettuazione di oltre 4.000 sopralluoghi (4.086) a carico di 3.765 operatori, rappresentati per oltre la metà (2.369) da esercizi commerciali, sia della moderna (GDO) che della tradizionale distribuzione alimentare. Oltre agli esercizi commerciali, i controlli sono stati estesi a 1.500 operatori tra frantoi e imprese di condizionamento, per la verifica della regolarità dei processi produttivi adottati, delle caratteristiche merceologiche e delle giacenze fisiche di circa 2.000 prodotti detenuti, nonché delle relative documentazioni contabili.

Principali illeciti accertati

Le irregolarità riscontrate in materia di etichettatura dei prodotti hanno riguardato l'inosservanza alle disposizioni previste dal Reg. CE n. 1019/02 e dal D.Lgs. n. 109/92 per:

- denominazione di vendita incompleta;
- mancanza di indicazioni obbligatorie;

- utilizzo del riferimento all'origine nazionale senza le necessarie autorizzazioni (mancato possesso del codice identificativo alfanumerico previsto dal Reg. CE 1019/02);
- irregolare tenuta dei registri di carico e scarico e della documentazione e della contabilità di magazzino prevista dal D.M. 4/6/2004;
- mancata indicazione della categoria di olio contenuta nei recipienti presenti negli oleifici (L. n.1407/60).

Le determinazioni analitiche effettuate su oltre 500 campioni prelevati hanno evidenziato irregolarità riguardanti:

- la non conformità dei parametri chimico-fisici ai limiti di legge;
- la miscelazione di olio extra vergine di oliva con olio di semi;
- oli con caratteristiche merceologiche non conformi a quanto riportato in etichetta.

Tra le principali frodi riscontrate, si segnalano casi di oli di semi spacciati per extravergini di oliva, utilizzo di riferimenti all'origine non legittimi, ed infine l'accertamento della presenza di stigmastadieni in oli extravergini di oliva in misura superiore al limite legale

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004.

In attuazione di tale programma, indirizzato alla verifica della qualità merceologica, della sicurezza e della corretta etichettatura degli alimenti per gli animali, sia familiari che da reddito, sono stati effettuati oltre 2.500 sopralluoghi a carico di oltre 2.200 operatori della filiera dei mangimi, controllando più di 5.100 prodotti ed analizzando circa 1.700 campioni.

Le irregolarità accertate hanno riguardato circa il 12% degli operatori controllati ed il 10% dei campioni soggetti alle verifiche di laboratorio, comportando 121 contestazioni amministrative, 112 notizie di reato e 13 sequestri.

Principali illeciti accertati

Qualità merceologica

Mangimi di composizione quali-quantitativa non rispondente al dichiarato o difforme da quanto previsto dalla normativa in materia:

- mangimi completi per suini, conigli e struzzi con contenuto in rame e/o zinco superiore ai limiti di legge;
- mangimi completi per bovini in accrescimento e per galline ovaiole con contenuto in proteine e grassi inferiori a quanto riportato in etichetta;
- mangimi completi per suini, conigli e pesci con tenori in ceneri e proteine difformi dal dichiarato;
- mangimi completi e complementari per bovini, suini e conigli, aventi tenori analitici (umidità, ceneri, proteine, fibre e oligoelementi) non corrispondenti a quanto dichiarato in etichetta;
- mangimi completi (per ovaiole e conigli) e complementari (per bovini, equini e polli) con tenori in ceneri non conformi al dichiarato;

- mangime complementare per vacche da latte contenente grassi, ceneri e fibra superiore al dichiarato;
- mangime complementare per bovini in accrescimento con titolo in ceneri non rispondente a quanto riportato in etichetta;
- mangime complementare medicato con tenore in proteine non conformi a quanto dichiarato in etichetta;
- premiscele con tenori in oligoelementi (ferro, manganese, rame e zinco) difformi rispetto a quanto riportato in etichetta;
- commercializzazione di mangimi composti complementari destinati ai cavalli oltre la data di scadenza o preparati con materie prime scadute: sequestro di oltre 2,4 t di prodotti;
- detenzione di mangime minerale per bovini, manze e vacche in asciutta oltre la data di scadenza: sequestro di 625 kg di prodotto.

Prevenzione BSE

- Mangime composto complementare per bovini prodotto direttamente in azienda risultato contenere farine animali di origine avicola;
- mangime composto complementare per vacche da latte risultato contenere proteine animali derivate da mammiferi.

Etichettatura

- Mangime composto completo per suini prodotto senza autorizzazione e commercializzato senza alcun sistema di etichettatura: sequestro di circa 5,2 t di prodotto;
- detenzione di varie tipologie di mangime semplice (farinetta d'orzo e granella di orzo) prive di qualsiasi sistema di etichettatura: sequestro di 3,7 t di prodotti;
- commercializzazione di mangime proveniente dalla Romania non riportante in etichetta alcuna indicazione in lingua italiana;
- commercializzazione di mangimi privi di indicazioni obbligatorie o con indicazioni irregolari in etichetta.

Attività straordinaria di controllo

In attuazione dei compiti attribuiti all'Ispettorato dalla L. 71 del 29 aprile 2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi urgenti nel settore agroalimentare, concernenti la realizzazione di programmi straordinari di controllo volti a contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori, nel 2005 è stata condotto un Programma straordinario di controllo sull'ortofrutta.

Il programma, realizzato durante il secondo semestre dell'anno in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane, che sistematicamente segnalava giornalmente le partite di ortofrutta importate da Paesi

extracomunitari ed i primi destinatari, ha comportato la verifica, lungo tutta la filiera commerciale fino al consumatore finale, del mantenimento della corretta indicazione dell'origine sia sulla documentazione commerciale che sull'etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli presso i più importanti centri di distribuzione sia all'ingrosso che al dettaglio. I controlli si sono concretizzati in circa 3.600 sopralluoghi, e, nei casi di sospetta presenza di residui di prodotti fitosanitari e/o sostanze non consentite per il trattamento superficiale dei frutti, nella verifica analitica di 135 campioni della merce introdotta.

Nel complesso sono stati oggetto di controllo oltre 26.000 prodotti e oltre 3.000 operatori commerciali, di cui il 71% afferenti alla categoria della GDO, 18% alla distribuzione all'ingrosso e 11% alla distribuzione tradizionale.

Principali illeciti accertati

Complessivamente sono risultati irregolari 679 prodotti (2,6% del totale dei controllati) dei quali circa il 67% è stato rilevato presso la GDO mentre la rimanente quota si ripartisce tra la distribuzione all'ingrosso (20%) e i piccoli esercizi (13%). Il 37% di questi prodotti era costituito da ortofrutta per la quale non è stato possibile risalire all'effettiva origine, in quanto priva di qualsiasi etichetta e con incompleti documenti commerciali di accompagnamento. Per la quota di prodotti irregolari per i quali è stato possibile risalire all'origine, il 38% è risultato di provenienza extracomunitaria, il 15% nazionale e il 10% di provenienza UE.

Gli operatori risultati irregolari sono stati 273 (8,6% del totale dei controllati) e la maggiore incidenza di irregolarità è stata rilevata presso la distribuzione all'ingrosso (12,4%), mentre nella GDO e nei piccoli esercizi tale incidenza è stata, rispettivamente, il 7,7% e il 5,8%.

I principali illeciti accertati, riconducibili all'inosservanza del L. gs. 109/92 109, hanno riguardato l'illecita commercializzazione di prodotto extracomunitario etichettato come prodotto italiano o come prodotto di origine europea.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze di ingiunzione di pagamento, ovvero di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ex art. 17 della Legge 689/81, a seguito di contestazioni di infrazione amministrativa che provengono da qualsiasi organo abilitato all'accertamento delle infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141). Va rilevato che, a seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria, di cui al Decreto del 27 gennaio 2005, tutte le contestazioni e i provvedimenti ingiuntivi di pagamento, a decorrere dal 1 febbraio 2005 sono affluite all'Amministrazione centrale. A seguito dell'entrata in vigore del D.M. 19 dicembre 2005, l'irrogazione delle sanzioni amministrative di competenza dell'Ispettorato e la gestione del relativo contenzioso, dal 1° febbraio 2006 è stata assegnata per competenza all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.

L'attività svolta nel 2005 viene evidenziata nella **Tabella 21**, che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate e le ordinanze di archiviazione emesse.

L'istruttoria dei procedimenti amministrativi prevede l'espletamento di una procedura molto complessa, che non si esaurisce con l'emissione del provvedimento ingiuntivo (in senso lato), frutto di un attento studio delle fattispecie contestate, ma, spesso, poiché i trasgressori presentano opposizione all'ordinanza di pagamento, impone l'obbligo della difesa in giudizio dell'Amministrazione. Sempre più spesso accade che tale difesa veda coinvolti direttamente i funzionari dell'Ispettorato, su delega dell'Avvocatura Generale o Distrettuale dello Stato. Oltre a ciò, poiché i contravventori di frequente non provvedono al pagamento esecuzione diretta al recupero coattivo delle somme dovute.

All'attività di definizione dei procedimenti sanzionatori si aggiungono i rapporti di collaborazione sempre più spesso richiesti da altri organismi, tendenti ad elaborare comuni linee interpretative ed applicative della vasta e complessa materia sanzionatoria nel settore agroalimentare, anche alla luce degli orientamenti giurisprudenziali consolidatisi al riguardo.

2.1.6 Guardia di Finanza

Le **Tabelle 22 e 23** riportano il riepilogo nazionale dell'attività svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2005 sono state **30**, con un totale di **44** soggetti verbalizzati.

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

2.1.7 Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2005 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **14.993**, di cui **278** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **1,8%**, notevolmente inferiore a quella dell'anno 2004 (**11,2%**).

Nella **Tab. 24** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

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

REGIONE ABRUZZO

Anno 2005

Ministero della salute

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

Mod. A

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

Regione Abruzzo

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod.04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | | | | | | | | | | 0 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | | | | | | | | | | 0 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | | | | | | | | | | 0 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | | | | | | | | | | 0 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | | | | | | | | | 0 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | | 0 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | 0 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | 0 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | | | | | | | 0 |
| f) Altro | | | | | | | | | | 0 |
| PROVEDIMENTI | | | | | | | | | | 0 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | 0 |
| b) Notizie di reato | | | | | | | | | | 0 |

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno
 (2) Se l'unità operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata
 IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Anno 2005

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: **ABRUZZO** Codice: _____ Tipo struttura: _____
 Nome del referente: _____ e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: _____ N° di strutture che hanno fornito i dati: _____
 Telefax: _____

Regione Abruzzo

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 51 | 221 | 118 | 1.308 | 126 | 1.010 | 1.476 | 231 | 520 | 5.061 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 51 | 221 | 39 | 250 | 27 | 517 | 57 | 35 | 326 | 1.523 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 3.278 | 838 | 241 | 250 | 11 | 517 | 57 | 35 | 326 | 5.553 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 7 | 8 | 4 | 82 | 3 | 27 | 26 | 10 | 2 | 169 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 614 | 119 | 21 | 19 | | | | 3 | 13 | 789 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 4 | 4 | | 1 | | | | 1 | 1 | 11 |
| NUMERO INFRAZIONI | 1 | 2 | | 12 | | | 5 | 3 | | 23 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | 5 | | | | | | 5 |
| c) Composizione | 3 | | | | | | | | | 3 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | | | | | | | | | 1 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | 1 | | | | | | | 1 |
| f) Altro | | | 1 | | 3 | 15 | | | | 19 |
| PROVVEDIMENTI: | | 4 | 1 | 58 | | 12 | 19 | 4 | | 98 |
| a) Amministrativi | | | | | | | 2 | 2 | | 13 |
| b) Notizie di reato | 1 | 2 | | 6 | | | | | | |

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno
 (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata
 IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| Regione ABRUZZO | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 10 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 14 | 1 | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 1 | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 16 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | 6 | 2 | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 3 | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 10. Bevande non alcoliche | 16 | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 144 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 144 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 2 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| TOTALE | 232 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | Regione ABRUZZO | | | | | | | | | | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|----------------|---------------|----------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|----------|-------------------|
| | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE | |
| | Totale | Irregolari | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 12 | | | | | | | | | | 0 |
| 2. Uova e ovoprodotto | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 60 | 3 | | | | | 3 | | | | 3 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 78 | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 14 | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 3 | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 167 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 |

REGIONE BASILICATA

MINISTERO

Ministero della salute

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

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

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **Dr. Gerardo Salvatore** Telefono: **097/1668635-73** e-mail: **gerardo.salvatore@regione.basilicata.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Regione Basilicata

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 338 | 301 | 303 | 2.006 | 235 | 126 | 763 | 277 | 296 | 4.645 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 154 | 193 | 237 | 1.672 | 148 | 104 | 486 | 189 | 233 | 3.416 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 164 | 194 | 262 | 1.846 | 148 | 114 | 628 | 221 | 238 | 3.815 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 2 | 4 | 4 | 17 | 3 | 2 | 36 | 4 | 8 | 80 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 63 | 154 | 67 | 358 | 13 | | 131 | 79 | 195 | 1.060 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 2 | 3 | 1 | 2 | | | | 2 | 4 | 14 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 2 | 9 | | 1 | 23 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 18 | 42 | 12 | 23 | 2 | | 144 | 42 | 146 | 429 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 2 | | | | | | | | 2 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 1 | | | | | | | | 1 |
| f) Altro | | | 3 | | | | 3 | | 1 | 7 |
| PROVEDIMENTI | 2 | 15 | 3 | 2 | 1 | 2 | 24 | 10 | 1 | 60 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 2 | 10 | 1 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 21 |

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

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

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

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

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

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

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura: **5**
 Nome del referente: **DR. Gerardo Salvatore** e-mail: **gerardo.salvatore@regione.basilicata.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**
 Telefax: **0971/668835-73**

Regione Basilicata

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod.04) | Soggetti a vigilanza (cod.05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod.06) | Pubblica (cod.07) | Collettiva (cod.08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 5 424 | 207 | 36 | 1.568 | 371 | 387 | 560 | 177 | 839 | 9.569 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 3.802 | 194 | 36 | 1.344 | 329 | 214 | 416 | 177 | 801 | 7.313 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 11 259 | 993 | 96 | 1.601 | 228 | 264 | 416 | 177 | 15.591 | 30.625 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 2 | 4 | 3 | 51 | 3 | 4 | 5 | 4 | 1 | 77 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 702 | 1.523 | 113 | 419 | | | 52 | 21 | 234 | 3.064 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 4 | 3 | 6 | | | | | | 13 |
| NUMERO INFRAZIONI: | | 6 | | 7 | 2 | 2 | 4 | 3 | | 24 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 2 | 4 | | 12 | 1 | 84 | 1 | 1 | | 105 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 2 | | 1 | | | | | | 3 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 1 | | 1 | | | | | | 2 |
| f) Altro | 1 | 1 | | 6 | | 2 | | | | 10 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 1 | 2 | | 21 | 12 | 4 | 15 | 14 | 1 | 70 |
| b) Notizie di reato | | 3 | 1 | 4 | | 2 | | | | 10 |

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.
 (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.
 IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 2. Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | | | | | | | | | | | | 0 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 54 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 89 | 2 | | | 1 | | | | | 1 | | 2 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 335 | 4 | | | 1 | | | 3 | | | | 4 |
| 8. Frutta e verdura | 232 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 73 | 2 | | | | | | 1 | | | | 2 |
| 10. Bevande non alcoliche | 164 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 11. Vino | 34 | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 19 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 42 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 29 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 11 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 18 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 1.139 | 9 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 | 0 | 3 | 0 | 9 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| Regione BASILICATA | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|----------|--------------------|-----------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | |
| | | | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 247 | 3 | 2 | | 1 | | | | | 3 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 38 | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne caccagione e pollame | 426 | 11 | 7 | 3 | | 2 | | 3 | | 15 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 101 | 1 | 1 | | | | | | | 1 |
| 5. Grassi e oli | 2 | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 1 | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 2 | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 4 | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 3 | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 15 | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 20 | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 1 | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 2 | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 1 | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 863 | 15 | 8 | 5 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 19 |

BOLZANO (P.A.)

MIGLI. A

Ministero della salute

Anno 2005

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

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

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

Bolzano (Provincia autonoma)

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 9.019 | 471 | 271 | 2.664 | 2 | 787 | 12.741 | 1.014 | 796 | 27.765 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 173 | 296 | 113 | 466 | 25 | 221 | 834 | 317 | 397 | 2.842 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 142 | 675 | 367 | 816 | 21 | 22 | 976 | 161 | 545 | 3.725 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 23 | 5 | 39 | 1 | 4 | 334 | 28 | 47 | 482 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 331 | 842 | 190 | 323 | | | 229 | 59 | 386 | 2.360 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 5 | 23 | 12 | 27 | | | 32 | 2 | 31 | 132 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 16 | 2 | 17 | 2 | 1 | 157 | 18 | 63 | 278 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | 308 | 19 | 30 | 384 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | | | | 3 | | | 7 | | 1 | 11 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | 1 | 1 | | | 5 | | 4 | 12 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 4 | 9 | 26 | | | 2 | | 7 | 48 |
| f) Altro | 2 | 4 | 5 | 8 | | 2 | 31 | 2 | 13 | 67 |
| PROVEDIMENTI | 7 | 33 | 23 | 107 | 1 | 4 | 738 | 52 | 127 | 1.092 |
| a) Amministrativi | | | | | | | 15 | | 5 | 41 |
| b) Notizie di reato | | 6 | 3 | 10 | 1 | | | | | |

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

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

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

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

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

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

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

Bolzano (Provincia autonoma)

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 9.000 | 35 | 32 | 1.160 | | 710 | 6.000 | 400 | 310 | 17.647 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 166 | 201 | 48 | 257 | | 199 | 44 | 7 | 237 | 1.159 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 135 | 480 | 272 | 462 | | | 45 | 10 | 350 | 1.754 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 6 | 1 | 9 | | | 3 | | 10 | 30 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 265 | 663 | 133 | 150 | | | 11 | 14 | 308 | 1.544 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 5 | 13 | 2 | 4 | | | 7 | 2 | 29 | 62 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 8 | 1 | 4 | 1 | | | | 12 | 28 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | 2 | | | | | | 5 |
| c) Composizione | | | | 1 | | | | | | 1 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | 3 | 3 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 4 | 1 | 6 | | | | | 5 | 16 |
| f) Altro | 2 | | 2 | 5 | | | | | 2 | 11 |
| PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 7 | 4 | 4 | 5 | | | 7 | 14 | 22 | 63 |
| b) Notizie di reato | | 4 | | 6 | | | | | 3 | 13 |

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|----------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 275 | 3 | | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 63 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 478 | 8 | | | | | | | | 5 | | 3 | 8 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 91 | 8 | | 5 | | | | | | 2 | | 3 | 10 |
| 5. Grassi e oli | 53 | 12 | | | | | | | | | 11 | 1 | 12 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 21 | 1 | | | | | | | | 1 | | | 1 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 38 | 5 | | | | | | | | 5 | | | 5 |
| 8. Frutta e verdura | 157 | 2 | | | | | | | | 1 | | 1 | 2 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 15 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | 67 | 11 | | | | 1 | | | | 7 | | 4 | 12 |
| 11. Vino | 34 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 18 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 |
| 13. Gelati e dessert | 113 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 2 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 94 | 3 | | | | 2 | | | | | | 1 | 3 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 6 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 210 | 3 | | 1 | | 2 | | | | | | | 3 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 26 | 10 | | | | | | | | | | 10 | 10 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 59 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 50 | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| TOTALE | 1.870 | 71 | 0 | 6 | 5 | 0 | 0 | 0 | 24 | 11 | 28 | 0 | 74 |

REGIONE CALABRIA

Anno 2005

Ministero della salute

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

Mod. A

Regione/Provincia autonoma: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura:
 Nome del referente: DR. Eduardo Malacaria Telefax: 0961/856503-86 e-mail: e.malacaria@regcal.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

Regione Calabria

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 1.586 | 1.368 | 926 | 4.622 | 1.556 | 1.506 | 5.897 | 844 | 3.627 | 21.932 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 221 | 590 | 382 | 2.181 | 587 | 373 | 2.330 | 663 | 1.357 | 8.684 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 587 | 679 | 472 | 2.351 | 501 | 407 | 2.241 | 604 | 1.672 | 9.514 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 24 | 66 | 22 | 331 | 11 | 18 | 23 | 83 | 153 | 731 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 58 | 51 | 40 | 324 | | 2 | 53 | 96 | 63 | 687 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 3 | 2 | 1 | | | | | | 6 |
| NUMERO INFRAZIONI | 8 | 65 | 34 | 267 | 11 | 17 | 126 | 33 | 60 | 621 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 18 | 72 | 14 | 126 | | | 175 | 54 | 35 | 494 |
| c) Composizione | | | | 21 | | | | | | 21 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | 19 | | | | | | 19 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 7 | 19 | 195 | | | 53 | | | 274 |
| f) Altro | 1.926 | 207 | | 6 | | | | 2 | 188 | 2.329 |
| PROVVEDIMENTI | 2 | 56 | 22 | 160 | 9 | 16 | 128 | 31 | 110 | 534 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 1 | | 1 | | | 8 | 5 | 4 | 19 |

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.
 (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.
 IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Anno 2005

Ministero della salute

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

| | | | | | |
|--|-----------------------|---|----------------|-----------------|-----------------------|
| Regione/Provincia autonoma: | CALABRIA | Codice: | R 180 000 0 | Tipo struttura: | U.O. Serv Veter. |
| Nome del referente: | Dr. Malacaria Eduardo | Telefax: | 0961/856503-86 | e-mail: | e.malacaria@regcal.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 11 | N° di strutture che hanno fornito i dati: | | 7 | |

Regione Calabria

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 1.561 | 189 | 188 | 5.675 | 909 | 777 | 1.245 | 254 | 3.005 | 13.803 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 545 | 189 | 177 | 3.451 | 488 | 656 | 405 | 249 | 2.223 | 8.383 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 7.848 | 1.547 | 2.456 | 6.613 | 879 | 929 | 705 | 454 | 5.395 | 26.826 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 7 | 4 | 47 | 244 | 48 | 18 | 42 | 35 | 56 | 501 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 14.555 | 159 | 62 | 420 | 5 | 5 | 62 | 56 | 520 | 15.839 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 10 | | 2 | 5 | | | | 1 | | 18 |
| NUMERO INFRAZIONI | 8 | 8 | 4 | 479 | 1 | 29 | 21 | 57 | 72 | 679 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 19 | 20 | 22 | 363 | 9 | 11 | 40 | 35 | 78 | 597 |
| c) Composizione | 10 | | | | | | | | | 10 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | 4 | | 4 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | 1 | 7 | | | | 5 | | 15 |
| f) Altro | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | 4 | | 10 |
| PROVEDIMENTI | 18 | 31 | 5 | 195 | 1 | 4 | 6 | 2 | 34 | 296 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 5 | 5 | 14 | | | | 1 | | 25 |

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| Regione CALABRIA | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|------------|-----------------|----------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria morr. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1 Prodotti lattiero caseari | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 2 Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3 Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | | | | | | | | | | | | 0 |
| 4 Pesci, crostacei, molluschi | 3 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 5 Grassi e oli | 12 | 3 | | | | 1 | | | | 2 | | 3 |
| 6 Zuppe, brodi, salse | 22 | 7 | | | | | | | | 7 | | 7 |
| 7 Cereali e prodotti della panetteria | 94 | 13 | | | | | | 3 | | 10 | | 13 |
| 8 Frutta e verdura | 46 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| 9 Erbe, spezie, caffè, tè | 4 | 4 | | | | | | | | 4 | | 4 |
| 10 Bevande non alcoliche | 12 | 2 | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 11 Vino | 19 | 3 | | | | | | | | 3 | | 3 |
| 12 Bevande alcoliche escluso il vino | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13 Gelati e dessert | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14 Cacao e preparazioni a base di cacao | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15 Dolciumi | 26 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 17 Piatti preparati | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 11 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19 Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 21 Altri alimenti | 26 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 300 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 34 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| Regione CALABRIA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|----------------|--------------|------------|-------------|-----------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|------------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
| | Totale | Irregolari | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | | | | | Altre |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1 439 | 111 | 1 | | | | | 110 | | | | 111 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 103 | 2 | | | 2 | | | | | | | 2 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 1 699 | 167 | 4 | | | | | | 163 | | | 167 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 277 | 24 | | | | | | | 24 | | | 24 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 39 | 3 | | | 3 | | | | | | | 3 |
| 8. Frutta e verdura | 7 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 125 | 4 | | | 4 | | | | | | | 4 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 13 | 2 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| TOTALE | 3.728 | 313 | 5 | 0 | 119 | 0 | 0 | 187 | 0 | 0 | 2 | 313 |

REGIONE CAMPANIA

Mod. A

Ministero della salute

Anno 2005

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

| | | | | | |
|---|------------------|---|-------------|-----------------|----|
| Regione/Provincia autonoma: | CAMPANIA | Codice: | | Tipo struttura: | |
| Nome del referente: | Dr. Santonastasi | Telefax: | 081/7969342 | e-mail: | |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia | 13 | N° di strutture che hanno fornito i dati. | | | 13 |

Regione Campania

| | PRODUTTORI PRIVATI (cod. 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|---|------------------------------------|--|----------------------|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 20.080 | 3.742 | 2.710 | 28.208 | 5.105 | 1.797 | 20.202 | 2.325 | 7.714 | 91.883 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 796 | 1.964 | 1.541 | 15.302 | 1.427 | 689 | 7.442 | 1.483 | 4.550 | 35.194 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 1.042 | 3.198 | 2.651 | 21.289 | 2.388 | 858 | 15.710 | 2.349 | 7.600 | 57.085 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 81 | 341 | 256 | 1.892 | 278 | 38 | 1.648 | 385 | 645 | 5.564 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 231 | 1.282 | 649 | 3.336 | 21 | 20 | 1.036 | 884 | 924 | 8.383 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 2 | 100 | 33 | 127 | 3 | 11 | 141 | 15 | 92 | 524 |
| NUMERO INFRAZIONI | 51 | 222 | 160 | 1.427 | 78 | 23 | 819 | 151 | 501 | 3.432 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP formazione personale) | 86 | 449 | 355 | 1.566 | 38 | 68 | 730 | 303 | 552 | 4.147 |
| c) Composizione | | 4 | 8 | 11 | 7 | | 6 | | 1 | 37 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | 1 | 13 | 70 | | 5 | | 3 | 93 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 5 | | 13 | 11 | | 4 | 7 | 2 | 42 |
| f) Altro | 6 | 175 | 63 | 217 | 83 | 18 | 260 | 49 | 141 | 1.012 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 35 | 251 | 121 | 8.555 | 35 | 28 | 932 | 174 | 358 | 10.489 |
| b) Notizie di reato | 5 | 115 | 25 | 238 | 92 | | 161 | 13 | 435 | 1.084 |

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

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

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

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | |
|--|------------------|--|-----------------|---|
| Regione/Provincia autonoma: | CAMPANIA | Codice: | R 150 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | DR. SCOGNAMIGLIO | Telefax: | 081/7969524-391 | e-mail: veterinaria@regione.campania.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | | N° di strutture che hanno fornito i dati: 13 | | |

Regione Campania

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 08) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|---------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 31.591 | 1.311 | 1.071 | 16.633 | 3.882 | 3.565 | 6.674 | 980 | 5.736 | 71.443 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 10.355 | 1.254 | 924 | 11.786 | 2.108 | 2.773 | 3.524 | 704 | 4.153 | 37.581 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 27.632 | 12.820 | 5.131 | 14.923 | 2.113 | 2.406 | 3.132 | 1.002 | 6.451 | 75.610 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1.063 | 571 | 246 | 1.337 | 87 | 202 | 430 | 111 | 727 | 4.774 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 70.641 | 15.956 | 1.077 | 3.833 | 264 | | 318 | 331 | 1.934 | 94.354 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 147 | 92 | 90 | 45 | | 12 | 39 | 3 | 116 | 544 |
| NUMERO INFRAZIONI | 31 | 73 | 4 | 398 | 8 | 11 | 182 | 2 | 97 | 806 |
| a) Igiene Generale | 16 | 41 | 62 | 139 | 2 | | 31 | 26 | 57 | 374 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | 8 | 18 | 16 | 12 | | | | | 52 | 106 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 8 | 12 | 72 | 64 | | | | | 30 | 186 |
| e) Etichettatura e presentazione | 6 | 35 | 68 | 275 | 9 | | 18 | | 62 | 473 |
| f) Altro | 176 | 45 | 59 | 225 | 86 | 59 | 55 | 3 | 142 | 850 |
| PROVVEDIMENTI: | 237 | 225 | 144 | 1.045 | 10 | 65 | 227 | 25 | 319 | 2.297 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 117 | 146 | 24 | 947 | 18 | 9 | 250 | 3 | 101 | 1.615 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | Regione CAMPANIA | | | | | | | | | | | TOTALE INFRAZIONI |
|--|------------------------|------------|-----------------|----------|--------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------|-----------|----------------------|-----------|----------------------|
| | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 136 | | | | | | | | | | | 0 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 78 | | | | | | | | | | | 0 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 43 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 5. Grassi e oli | 236 | 26 | | | | | | 23 | | | 22 | 52 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 845 | 6 | | | 1 | | | 2 | | | 1 | 9 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 1.305 | 25 | | | 25 | | | 6 | | | | 40 |
| 8. Frutta e verdura | 308 | 3 | | | 3 | | | | | | | 3 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 188 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 10. Bevande non alcoliche | 459 | 4 | | | 4 | | | | | | | 4 |
| 11. Vino | 314 | 3 | | | | | | 3 | 1 | | | 6 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 50 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 13. Gelati e dessert | 12 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 46 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 52 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 592 | 51 | | | 4 | | 47 | | | | | 51 |
| 17. Piatti preparati | 698 | 8 | | 1 | 27 | | | | | | | 28 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 113 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 341 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 111 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 5.932 | 129 | 0 | 1 | 65 | 0 | 48 | 12 | 26 | 23 | 21 | 196 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-----------------|-----------|----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 13.634 | 75 | | | 1 | 24 | | 3 | 24 | 20 | 3 | 75 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 418 | 4 | | | | | | | | | 4 | 4 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 3.037 | 109 | 9 | | 47 | | | 1 | 32 | 15 | | 109 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1.155 | 93 | 1 | | 72 | | | | 2 | 4 | | 93 |
| 5. Grassi e oli | 26 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 20 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 36 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 191 | 6 | | | 2 | | | | | | 4 | 6 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 84 | 3 | | | 3 | | | | | | | 3 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 34 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 9 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 18.649 | 291 | 10 | 0 | 126 | 24 | 19 | 4 | 58 | 39 | 11 | 291 |

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Anno 2005

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: EMILIA ROMAGNA Codice: R 080 000 0 Tipo struttura:
 Nome del referente: VICINELLI LAURA e-mail: vicinelli@regione.emilia-romagna.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 11

Regione Emilia Romagna

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 08) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 1.214 | 2.751 | 2.472 | 11.984 | 1.932 | | 32.242 | 4.394 | 7.478 | 64.467 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 115 | 596 | 867 | 2.783 | 340 | | 13.164 | 2.295 | 3.246 | 23.406 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 234 | 927 | 3.272 | 3.936 | 354 | | 15.314 | 3.148 | 4.188 | 31.373 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 11 | 170 | 161 | 645 | 5 | | 2.862 | 678 | 857 | 5.389 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 1.047 | 3.124 | 1.268 | 1.464 | 2 | | 417 | 1.422 | | 8.744 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 12 | 52 | 24 | 34 | | | 27 | 21 | | 170 |
| NUMERO INFRAZIONI | | 99 | 7 | 51 | | | 402 | 23 | | 582 |
| a) Igiene Generale | | 4 | 1 | 5 | | | 31 | 6 | | 47 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | 2 | 17 | 25 | 12 | | | 1 | 1 | | 58 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 2 | | 6 | | | 4 | 1 | | 13 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 11 | 5 | 27 | | | 6 | 3 | | 52 |
| f) Altro | | 49 | 12 | 10 | | | 220 | 19 | | 310 |
| PROVVEDIMENTI | | 926 | 149 | 648 | 75 | | 2.535 | 509 | | 4.855 |
| a) Amministrativi | 13 | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 4 | 17 | 7 | 9 | | | 33 | | | 70 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **EMILIA ROMAGNA** Codice: **R 080.000.0** Tipo struttura: **11**

Nome del referente: **NOCERA - VICINELLI** Telefax: **051/6397376-064** e-mail: **i.nocera@regione.emilia-romagna.it**

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **11** N° di strutture che hanno fornito i dati: **11**

Regione Emilia Romagna

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 08) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|----------------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 30.137 | 3.236 | 522 | 7.669 | | 3.028 | 2.532 | 2.074 | 72 | 49.270 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 18.075 | 3.061 | 377 | 5.416 | | 1.579 | 888 | 813 | 68 | 30.277 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 120.453 | 129.363 | 987 | 9.582 | | 1.584 | 1.335 | 1.028 | 111 | 264.443 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 604 | 1.767 | 22 | 694 | | 4 | 90 | 48 | 39 | 3.268 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 5.703 | 15.552 | | 8.508 | | | | | | 29.763 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1.240 | 305 | | 183 | | | | | | 1.728 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | | 0 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | 0 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | 0 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | | | | | | | 0 |
| f) Altro | | | | | | | | | | 0 |
| PROVVEDIMENTI | 96 | 20 | 1 | 72 | | 1 | 11 | 9 | | 210 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 5 | 23 | 4 | 7 | | | 4 | | | 43 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 386 | 7 | | 1 | | | | | 6 | | | 7 |
| 2. Uova e ovoprodotto | 102 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 397 | 63 | 19 | 44 | | | | | | | | 63 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 419 | 6 | 5 | | | | | 1 | | | | 6 |
| 5. Grassi e oli | 123 | 6 | | | | | | 4 | 2 | | | 6 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 90 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 910 | 6 | 2 | | | | 2 | | 2 | | | 6 |
| 8. Frutta e verdura | 64 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 61 | 2 | | | | | 2 | | | | | 2 |
| 10. Bevande non alcoliche | 196 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 11. Vino | 268 | 2 | | | | | | 2 | | | | 2 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 376 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 16 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 19 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 327 | 17 | | | | | 17 | | | | | 17 |
| 17. Piatti preparati | 1.728 | 8 | | 8 | | | | | | | | 8 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 68 | 3 | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 4.304 | 6 | | 4 | | | | | 2 | | | 6 |
| 21. Altri alimenti | 1.604 | 13 | 5 | 8 | | | | | | | | 13 |
| TOTALE | 11.458 | 141 | 31 | 65 | 0 | 22 | 3 | 16 | 4 | 0 | 0 | 141 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1 936 | 40 | | 1 | 4 | 35 | | | | | | 40 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 69 | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 552 | 15 | 11 | 2 | | | | 2 | | | | 15 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 119 | 14 | | 5 | 1 | | 1 | 5 | | 2 | | 14 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 13 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 36 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 24 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 38 | 8 | | | | | | | | | 8 | 8 |
| TOTALE | 2.810 | 79 | 12 | 8 | 5 | 35 | 1 | 8 | 8 | 2 | 0 | 79 |

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

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

Regione Friuli Venezia Giulia

| | PRODOTTORI PRIVATI (1) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------|-------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 233 | 1.042 | 1.250 | 2.880 | 3 | 1.204 | 10.330 | 996 | 3.566 | 21.504 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 43 | 60 | 190 | 422 | 11 | 21 | 1.587 | 361 | 395 | 3.090 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 48 | 89 | 136 | 503 | 16 | 665 | 1.970 | 494 | 470 | 4.391 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | 11 | 22 | 154 | 1 | 1 | 665 | 50 | 197 | 1.101 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 60 | 62 | 16 | 176 | | | 55 | 44 | 112 | 525 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | | | | | | 2 | | | 2 |
| NUMERO INFRAZIONI | 1 | 8 | 6 | 89 | | 1 | 375 | 11 | 146 | 637 |
| a) Igiene Generale | | 4 | 4 | 14 | | 1 | 188 | 6 | 41 | 258 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | 0 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 2 | 5 | 1 | | 1 | 78 | 13 | 22 | 122 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | 1 | | | | | | 1 |
| f) Altro | | | | | | | | | | 0 |
| PROVVEDIMENTI | 15 | 18 | 20 | 46 | 2 | 5 | 428 | 94 | 66 | 694 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | | 2 | 7 | | | 5 | 2 | 2 | 18 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

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

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

Regione Friuli Venezia Giulia

| | PRODOTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------------|-------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 4.312 | 355 | 116 | 1.023 | 9 | 622 | 666 | 136 | 1.166 | 8.405 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 3.740 | 355 | 86 | 955 | 9 | 470 | 83 | 44 | 1.028 | 6.770 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 7.330 | 10.545 | 1.093 | 2.366 | 9 | 572 | 84 | 44 | 2.549 | 24.592 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 32 | 82 | 4 | 30 | | 2 | | | 29 | 179 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 856 | 760 | 41 | 287 | | | 11 | | 263 | 2.218 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 13 | 14 | 1 | 5 | | | 3 | | 4 | 40 |
| NUMERO INFRAZIONI: | 119 | 380 | 1 | 14 | | | | | 19 | 533 |
| a) Igiene Generale | 40 | 118 | | | | | | | 3 | 161 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | 2 | 4 | | 1 | | | | | | 7 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 6 | | 3 | | | | | | 9 |
| f) Altro | 15 | 4 | 2 | 18 | | 2 | | | 15 | 56 |
| PROVEDIMENTI: | 142 | 102 | 4 | 30 | | 6 | | | 42 | 326 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 2 | 8 | | 4 | | | | | | 14 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 109 | 6 | | | 8 | | | 1 | | | | 9 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 185 | 13 | 4 | 2 | 9 | | | | 1 | | | 16 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 121 | 2 | | | 2 | | | | | | | 2 |
| 5. Grassi e oli | 42 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 39 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 118 | 4 | | | 4 | | | 1 | | | | 5 |
| 8. Frutta e verdura | 91 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 187 | 6 | | | | 6 | | | | | | 6 |
| 10. Bevande non alcoliche | 94 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 11. Vino | 53 | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 11 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 30 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 126 | 4 | | | 4 | | | | | | | 4 |
| 17. Piatti preparati | 123 | 11 | | 18 | | | | | | | | 18 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 22 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 111 | 7 | | | | | 7 | | | | | 7 |
| 21. Altri alimenti | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 1.487 | 56 | 4 | 20 | 28 | 6 | 8 | 3 | 0 | 1 | 0 | 70 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|----------|--------------------|-------------|-----------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Salmonella | Micotossine | Metalli pesanti | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 82 | 2 | | 1 | 1 | | | | | | | 2 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 20 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 383 | 16 | 8 | 3 | 2 | | | 2 | | 1 | | 16 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 159 | 2 | 1 | | | | | 1 | | | | 2 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 11 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 27 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 238 | 1 | | 1 | | | | | | | | 1 |
| 21. Altri alimenti | | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 926 | 21 | 9 | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 1 | 21 |

REGIONE LAZIO

Anno 2005

Ministero della salute

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

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

Regione Lazio

| | PRODUTTORI PRIMARI (en) (01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------------|---------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 7.107 | 1.821 | 2.818 | 17.819 | 1.442 | 951 | 21.492 | 3.393 | 7.366 | 64.209 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 242 | 407 | 746 | 3.316 | 224 | 172 | 6.467 | 1.213 | 1.874 | 14.661 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 376 | 488 | 1.008 | 7.124 | 223 | 157 | 11.017 | 1.704 | 2.888 | 24.985 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 10 | 45 | 81 | 369 | 15 | 5 | 1.775 | 308 | 572 | 3.180 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 1.184 | 4.954 | 610 | 983 | 40 | | 603 | 390 | 198 | 8.962 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 39 | 16 | 8 | 30 | | | 25 | 4 | 3 | 125 |
| NUMERO INFRAZIONI | 3 | 36 | 64 | 368 | 3 | 4 | 1.279 | 888 | 578 | 3.223 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 20 | 20 | 18 | 68 | 1 | 1 | 675 | 210 | 427 | 1.420 |
| c) Composizione | 5 | 10 | | 4 | | | | | | 19 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | 2 | 7 | 13 | | | 8 | 3 | 3 | 37 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | 8 | 13 | | | 23 | 4 | 1 | 49 |
| f) Altro | 4 | 14 | 24 | 78 | 8 | | 269 | 23 | 133 | 553 |
| PROVEDIMENTI | 44 | 68 | 88 | 410 | 30 | 10 | 1.750 | 248 | 615 | 3.263 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 4 | 18 | 9 | 24 | | | 56 | | 9 | 120 |

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

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

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

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo struttura:
 Nome del referente: Telefax: 06/51688860 e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Lazio

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|---------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 11.793 | 851 | 766 | 8.375 | 1.272 | 3.456 | 5.002 | 1.421 | 2.375 | 35.311 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 7.081 | 682 | 543 | 4.732 | 712 | 2.262 | 1.500 | 494 | 1.601 | 19.607 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 10.817 | 17.399 | 3.407 | 5.985 | 702 | 2.176 | 1.617 | 480 | 2.068 | 44.651 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 64 | 34 | 51 | 443 | 6 | 12 | 41 | 3 | 180 | 834 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 3.679 | 8.442 | 360 | 826 | 4 | 12 | 80 | 60 | 331 | 13.794 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 57 | 31 | 8 | 16 | | | 3 | | 25 | 140 |
| NUMERO INFRAZIONI | 27 | 11 | 17 | 169 | 2 | 4 | 34 | 9 | 30 | 303 |
| a) Igiene Generale | | 41 | 18 | 187 | | 2 | 8 | | 60 | 316 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | 2 | 7 | | 1 | | | | | 1 | 11 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | | 2 | 3 | | 1 | | | | 7 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | 3 | 56 | | | 7 | | 6 | 72 |
| f) Altro | 64 | 22 | 10 | 91 | 2 | 3 | 7 | 1 | 11 | 211 |
| PROVVEDIMENTI: | | 41 | 37 | 261 | 4 | 4 | 31 | 12 | 191 | 683 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 12 | 21 | 9 | 17 | | 1 | 5 | 1 | 6 | 72 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 150 | 3 | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 47 | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 53 | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 207 | 11 | | | | | | | 2 | | | 11 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 197 | 12 | | | 4 | | 1 | | | | | 15 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 567 | 7 | | | 6 | | | | | | 1 | 7 |
| 8. Frutta e verdura | 1.059 | 11 | | 1 | | | | | 10 | | | 11 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 160 | 18 | | | | | | | 18 | | | 18 |
| 10. Bevande non alcoliche | 79 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 11. Vino | 143 | 2 | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 13 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 17 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 6 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 15. Dolciumi | 19 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 27 | 3 | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 17. Piatti preparati | 1.809 | 1 | 1 | | 4 | | | | | | | 5 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 31 | 5 | | | | | | | 5 | | | 5 |
| 19. Additivi | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 111 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 30 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| TOTALE | 4.734 | 78 | 2 | 1 | 18 | 0 | 1 | 41 | 21 | 0 | 1 | 85 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------|----------|------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1 057 | 57 | | 2 | 2 | 2 | 35 | | 57 | 1 | | 97 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 61 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne caccagione e pollame | 1 046 | 30 | 9 | 1 | 20 | | | | | | | 30 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1.091 | 14 | 3 | | 4 | | | 2 | | 5 | | 14 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 15 | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 63 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 131 | 39 | | | | | | 39 | | | | 39 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 28 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 5 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 117 | 5 | | | | | | | | | 5 | 5 |
| 21. Altri alimenti | 16 | 2 | | | | | | | 2 | | | 2 |
| TOTALE | 3.644 | 149 | 12 | 3 | 26 | 35 | 0 | 102 | 6 | 0 | 5 | 189 |

REGIONE LIGURIA

MOD. A

ANNO 2009

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

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

Regione Liguria

| | SEMPRE PER PRIVATI (1) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|---|---------------------------|---|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 4 365 | 720 | 1.186 | 7.995 | 90 | 390 | 13.280 | 1.731 | 3.388 | 33.145 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 72 | 178 | 170 | 986 | 25 | 52 | 1.700 | 358 | 598 | 4.139 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 75 | 250 | 229 | 1.210 | 25 | 52 | 1.994 | 402 | 715 | 4.952 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 8 | 28 | 23 | 194 | 2 | 1 | 512 | 81 | 198 | 1.047 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 75 | 331 | 185 | 908 | 9 | 1 | 228 | 246 | 327 | 2.310 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 2 | 1 | 6 | | | 13 | 3 | 9 | 34 |
| NUMERO INFRAZIONI | 20 | 54 | 35 | 437 | 2 | | 1.065 | 151 | 415 | 2.179 |
| a) Igiene Generale | | 9 | 5 | 50 | | | 206 | 20 | 57 | 347 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | | | 1 | 1 | | | 1 | | 2 | 5 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | 1 | | | 1 | | | 2 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | | 2 | | | 4 | | 1 | 9 |
| f) Altro | | 6 | 6 | 122 | 1 | 1 | 130 | 27 | 61 | 353 |
| PROVEDIMENTI | 14 | 34 | 52 | 354 | 3 | 15 | 733 | 118 | 271 | 1.594 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 1 | 1 | 4 | | | 13 | | 3 | 22 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | |
|--|--------------------|---|------------------|-----------------|
| Regione/Provincia autonoma: | LIGURIA | Codice: | R 070 000 0 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | DELLACASAGRANDE D. | Telefax: | 010/5484958-5992 | e-mail: |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 6 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 6 | | |

Regione Liguria

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------------|-------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 6.475 | 269 | 315 | 3.235 | 157 | 1.261 | 1.207 | 128 | 1.423 | 14.470 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 2.848 | 271 | 248 | 1.116 | 53 | 547 | 227 | 113 | 583 | 6.006 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 6.173 | 9.011 | 3.480 | 1.582 | 63 | 551 | 306 | 167 | 704 | 22.037 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 27 | 66 | 33 | 174 | 15 | 15 | 65 | 14 | 130 | 524 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 4.694 | 1.068 | 520 | 472 | 3 | 3 | 19 | 32 | 225 | 7.033 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 85 | 31 | 3 | 8 | | | 1 | | 15 | 143 |
| NUMERO INFRAZIONI | 19 | 37 | 14 | 82 | | 7 | 20 | 8 | 81 | 268 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 7 | 39 | 13 | 40 | | 2 | 13 | 6 | 39 | 159 |
| c) Composizione | | 1 | | | | | | | | 1 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | 2 | 1 | | 3 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 3 | | 15 | | | | | | 18 |
| f) Altro | | 12 | 32 | 34 | | 6 | 2 | 1 | 6 | 93 |
| PROVVEDIMENTI | 27 | 69 | 45 | 139 | | 15 | 24 | 11 | 118 | 448 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 3 | 10 | | 7 | | | 9 | | 3 | 32 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| Regione LIGURIA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|-----------------|-------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | | Metalli pesanti | Altre |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 40 | 3 | | | | | | | | 3 | 3 | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 6 | | | | | | | | | | 0 | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 9 | | | | | | | | | | 0 | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 145 | | | | | | | | | | 0 | |
| 5. Grassi e oli | 177 | | | | | | | | | | 0 | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 238 | | | | | | | | | | 0 | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 559 | 11 | | 8 | | 1 | 2 | 3 | 2 | | 16 | |
| 8. Frutta e verdura | 497 | 11 | | 2 | 1 | | 6 | 4 | | | 13 | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 147 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | |
| 10. Bevande non alcoliche | 128 | 13 | | 1 | | | 12 | | | | 13 | |
| 11. Vino | 149 | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 45 | | | | | | | | | | 0 | |
| 13. Gelati e dessert | 56 | | | | | | | | | | 0 | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 40 | | | | | | | | | | 0 | |
| 15. Dolciumi | 18 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 86 | | | | | | | | | | 0 | |
| 17. Piatti preparati | 537 | 1 | | 1 | | | | | | | 2 | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 89 | 3 | | | | | 1 | | 2 | | 3 | |
| 19. Additivi | 4 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 90 | 5 | | | | | | 3 | | 2 | 5 | |
| 21. Altri alimenti | 39 | | | | | | | | | | 0 | |
| TOTALE | 3.099 | 51 | 0 | 1 | 12 | 1 | 4 | 29 | 4 | 5 | 59 | |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni****Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)**

Anno 2005

| Regione LIGURIA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|-----------------|-------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | | Metalli pesanti | Altre |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 220 | | | | | | | | | 0 | | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 21 | | | | | | | | | 0 | | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 362 | 6 | 3 | 3 | | | | | | 6 | | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 153 | 1 | | | 1 | | | | | 1 | | |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | 0 | | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 13 | | | | | | | | | 0 | | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 45 | | | | | | | | | 0 | | |
| 8. frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 | | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | 0 | | |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 | | |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 13. Gelati e dessert | 44 | | | | | | | | | 0 | | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 | | |
| 15. Dolciumi | 14 | | | | | | | | | 0 | | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 | | |
| 17. Piatti preparati | 38 | 2 | 1 | 1 | | | | 1 | | 2 | | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 4 | | | | | | | | | 0 | | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | 0 | | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 2 | | | | | | | | | 0 | | |
| 21. Altri alimenti | 10 | | | | | | | | | 0 | | |
| TOTALE | 926 | 9 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 9 | |

REGIONE LOMBARDIA

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

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

Regione Lombardia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 893 | 444 | 1.189 | 14.744 | 4.219 | | | | 2.760 | 24.249 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 887 | 437 | 1.035 | 11.627 | 255 | 2.437 | 1.170 | 1.247 | 2.230 | 21.325 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 19.915 | 5.903 | 1.476 | 18.889 | 287 | 2.461 | 1.389 | 1.457 | 2.805 | 54.582 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 343 | 63 | 146 | 2.415 | 5 | 21 | 179 | 298 | 306 | 3.776 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 127 | 197 | 208 | 1.198 | 1 | 1 | 59 | 50 | 174 | 2.014 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 13 | 5 | 30 | 71 | 1 | 1 | 9 | 1 | 14 | 144 |
| NUMERO INFRAZIONI | 348 | 73 | 79 | 2.305 | 5 | 6 | 177 | 234 | 225 | 3.452 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, informazione personale) | 242 | 38 | 106 | 1.249 | 1 | 4 | 67 | 145 | 121 | 1.973 |
| c) Composizione | 19 | 1 | 2 | 211 | | | | | 4 | 237 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | 1 | 17 | | | | | 2 | 20 |
| e) Etichettatura e presentazione | 11 | 4 | 10 | 347 | | | 5 | 3 | 9 | 389 |
| f) Altro | 68 | 7 | 22 | 220 | 2 | 9 | 21 | 21 | 20 | 390 |
| PROVVEDIMENTI | 569 | 103 | 189 | 3.108 | 9 | 20 | 259 | 370 | 405 | 5.032 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 1 | 2 | 8 | 56 | | 2 | 8 | 2 | | 79 |

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

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

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

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

MI00. A

MI00. 4000

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: **LOMBARDIA** Codice: **R.030.000.0** Tipo struttura:
Nome del referente: **DR. SALAMANA M.** Telefax: **02/67653029** e-mail: **prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **15** N° di strutture che hanno fornito i dati: **15**

Regione Lombardia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|---|---------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 16.151 | 3.977 | 4.405 | 19.395 | 2.344 | 2.517 | 49.956 | 8.935 | 12.634 | 120.314 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 143 | 871 | 893 | 3.346 | 209 | 363 | 9.114 | 2.424 | 3.132 | 20.495 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 145 | 1.022 | 1.119 | 3.978 | 215 | 382 | 10.447 | 3.073 | 3.559 | 23.940 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 2 | 173 | 186 | 826 | 6 | 9 | 3.332 | 876 | 1.065 | 6.475 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 122 | 1.708 | 463 | 1.705 | 4 | | 630 | 471 | 1.254 | 6.357 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 3 | 16 | 11 | 118 | | | 235 | 88 | 99 | 570 |
| NUMERO INFRAZIONI | 1 | 160 | 124 | 467 | 1 | 1 | 2.573 | 587 | 804 | 4.718 |
| a) Igiene Generale | | 90 | 114 | 393 | 1 | 1 | 1.611 | 349 | 509 | 3.068 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | | 4 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 11 | 23 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 5 | 1 | 9 | 1 | | 24 | 8 | 12 | 60 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | 39 | 228 | | | 53 | 7 | 26 | 353 |
| f) Altro | 3 | 58 | 32 | 73 | 1 | 6 | 405 | 127 | 111 | 816 |
| PROVVEDIMENTI: | 8 | 427 | 403 | 1.213 | 5 | 16 | 5.067 | 1.077 | 1.766 | 9.982 |
| a) Amministrativi | | | | | | | 46 | 12 | 21 | 129 |
| b) Notizie di reato | 3 | 5 | 26 | 16 | | | | | | |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 34 | 3 | | | 1 | | | | 2 | | 3 |
| 2. Uova e ovoprodotto | 8 | 1 | 1 | | | | | | | | 1 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 64 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 22 | 2 | | | 2 | | | 1 | | | 3 |
| 5. Grassi e oli | 119 | 15 | | | | | | 5 | 9 | 2 | 16 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 208 | 23 | | 1 | 7 | | | 8 | 2 | 1 | 24 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 1.354 | 139 | | 2 | 80 | | 11 | 4 | 19 | 2 | 139 |
| 8. Frutta e verdura | 1.045 | 75 | 2 | 4 | 32 | | 2 | 28 | | 7 | 75 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 192 | 8 | | | 2 | | 1 | | 6 | | 9 |
| 10. Bevande non alcoliche | 801 | 33 | | | 16 | | 4 | 4 | | 9 | 33 |
| 11. Vino | 149 | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 157 | 2 | | | | | | 1 | | 1 | 2 |
| 13. Gelati e dessert | 249 | 19 | | | 19 | | | | | | 19 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 60 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 |
| 15. Dolciumi | 93 | 11 | | | 9 | | | 1 | 1 | | 11 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 127 | 6 | | | | | 6 | | | | 6 |
| 17. Piatti preparati | 1.492 | 139 | 2 | 2 | 199 | | | | 1 | 1 | 205 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 23 | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 4 | 1 | | | | | | | 2 | | 2 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 134 | 15 | | | 4 | | | 6 | 1 | 6 | 17 |
| 21. Altri alimenti | 76 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 |
| TOTALE | 6.411 | 496 | 5 | 10 | 371 | 20 | 16 | 71 | 25 | 24 | 569 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|----------------|--------------------|-----------------|----------|-----------|--------------|-------------------------------|------------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mont. | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1.104 | 45 | 1 | 15 | 9 | 18 | | 3 | | | 46 | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 163 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.892 | 93 | 38 | 31 | 17 | | | 1 | 10 | | 97 | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 491 | 86 | 31 | 31 | 2 | | 5 | 5 | 43 | | 86 | |
| 5. Grassi e oli | 4 | | | | | | | | | | 0 | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 23 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 145 | 7 | 1 | | 6 | | | | | | 7 | |
| 8. Frutta e verdura | 10 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 1 | | | | | | | | | | 0 | |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | 0 | |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | 0 | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | 0 | |
| 13. Gelati e dessert | 124 | 19 | | | 19 | | | | | | 19 | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | 0 | |
| 15. Dolciumi | 32 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | 0 | |
| 17. Piatti preparati | 90 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 13 | | | | | | | | | | 0 | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 4 | 2 | | | 1 | | | | 1 | | 2 | |
| 21. Altri alimenti | 8 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | |
| TOTALE | 4.104 | 260 | 42 | 77 | 56 | 18 | 5 | 11 | 56 | 0 | 265 | |

REGIONE MARCHE

Mod. A

ANNO 2000

Ministero della salute

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

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

Regione Marche

| | PRODOTTORI CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|---|---|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|---|--------|
| | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 770 | 881 | 5.600 | 587 | 369 | 9.781 | 1.495 | 2.299 | 22.104 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 254 | 187 | 2.080 | 83 | 58 | 2.701 | 906 | 693 | 7.095 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 324 | 230 | 2.438 | 83 | 61 | 3.162 | 1.125 | 689 | 8.245 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 54 | 11 | 169 | 2 | 1 | 605 | 149 | 106 | 1.100 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 243 | 183 | 574 | | | 87 | 51 | 74 | 1.224 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | | 8 | | | 3 | 3 | | 14 |
| NUMERO INFRAZIONI | 13 | | 28 | 1 | | 59 | 32 | 24 | 157 |
| a) Igiene Generale | | | | | | 367 | 105 | 61 | 713 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1 | 5 | 125 | | | | | | |
| c) Composizione | | | | | | | | 1 | 1 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | 2 | | | 4 | | 1 | 8 |
| e) Etichettatura e presentazione | 2 | | 3 | | | | | 2 | 7 |
| f) Altro | 3 | 6 | 64 | 1 | 4 | 171 | 14 | 21 | 284 |
| PROVVEDIMENTI | 63 | 20 | 194 | 5 | 4 | 616 | 184 | 137 | 1.225 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 3 | 4 | | | 9 | 1 | 1 | 18 |

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

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

Regione Marche

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------|--|--------------------|----------------------|---|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 16.451 | 713 | 330 | 3.525 | 799 | 2.073 | 5.421 | 1.031 | 2.607 | 32.950 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 9.106 | 602 | 195 | 2.237 | 574 | 1.365 | 1.101 | 317 | 1.353 | 16.850 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 7.723 | 4.306 | 1.097 | 2.078 | 573 | 772 | 1.000 | 439 | 1.545 | 19.533 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 44 | 30 | 5 | 63 | 1 | 2 | 57 | 35 | 57 | 294 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 1.010 | 502 | 184 | 260 | 4 | 1 | 112 | 64 | 330 | 2.467 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 26 | 17 | 1 | 7 | | | 8 | | 8 | 67 |
| NUMERO INFRAZIONI | 54 | 23 | | 32 | 3 | | 96 | 28 | 28 | 264 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 2 | 81 | | 21 | | | 108 | 18 | 88 | 318 |
| c) Composizione | | | | | | | 4 | | 1 | 5 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | 2 | 1 | 9 | | | | 2 | 1 | 16 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | | 8 | | | 2 | | 16 | 28 |
| f) Altro | 2 | 11 | | 15 | 2 | | 21 | 3 | | 54 |
| PROVVEDIMENTI | 35 | 56 | 10 | 65 | 2 | | 119 | 38 | 53 | 378 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Nolizie di reato | 4 | 10 | 1 | 11 | | | 6 | | | 32 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-----------------|----------|----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 20 | | | | | | | | | | 0 | |
| 2. Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | 0 | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | | | | | | | | | | | 0 | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 5. Grassi e oli | 127 | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 69 | 2 | | | 2 | | | | | | 2 | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 193 | 2 | | | 2 | | | | | | 2 | |
| 8. Frutta e verdura | 191 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 51 | | | | | | | | | | 0 | |
| 10. Bevande non alcoliche | 85 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 11. Vino | 60 | | | | | | | | | | 0 | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| 13. Gelati e dessert | 93 | | | | | | | | | | 0 | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 6 | | | | | | | | | | 0 | |
| 15. Dolciumi | 10 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 4 | | | | | | | | | | 0 | |
| 17. Piatti preparati | 48 | | | | | | | | | | 0 | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 81 | 23 | | | | | 23 | | | | 23 | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 1 | | | | | | | | | | 0 | |
| 21. Altri alimenti | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| TOTALE | 1.045 | 30 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 | 30 | |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-----------------|----------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 254 | 9 | 1 | 1 | 8 | | | | | | | 10 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 49 | 4 | | | 2 | | | 2 | | | | 4 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 651 | 19 | 13 | 3 | 1 | | | 2 | 1 | | | 20 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 527 | 23 | 2 | 3 | 1 | | | 2 | 14 | | 1 | 23 |
| 5. Grassi e oli | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 57 | 8 | | | 8 | | | | 1 | | | 9 |
| 8. Frutta e verdura | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 45 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 72 | 2 | | | | | | | 2 | | | 2 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 273 | 5 | | | 5 | | | | | | | 5 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 22 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 93 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 32 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| TOTALE | 2.091 | 71 | 16 | 7 | 25 | 0 | 2 | 19 | 4 | 1 | 0 | 74 |

REGIONE MOLISE

Anno 2005

Ministero della salute

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

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

Regione Molise

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 1.412 | 593 | 208 | 1.627 | 252 | 242 | 1.856 | 292 | 389 | 6.871 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 170 | 347 | 85 | 392 | 40 | 73 | 705 | 165 | 195 | 2.172 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 890 | 427 | 78 | 863 | 400 | 155 | 795 | 157 | 339 | 4.104 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 51 | 64 | 9 | 35 | | | 121 | 23 | 14 | 317 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 210 | 40 | 12 | 45 | 5 | 5 | 52 | 63 | 34 | 466 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 170 | 9 | | 4 | | | | | | 183 |
| NUMERO INFRAZIONI | 12 | 13 | 5 | 8 | | | 50 | 14 | 4 | 106 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 10 | 1 | 18 | | | 97 | 13 | 22 | 161 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | | | | | | | 0 |
| f) Altro | | 5 | | 4 | | | | 7 | | 16 |
| PROVEDIMENTI | 30 | 18 | | 8 | | | 38 | 12 | 1 | 107 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | | | | | | | | | 0 |

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

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

Regione Molise

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 2.464 | 129 | 62 | 522 | 71 | 286 | 655 | 72 | 392 | 4.653 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 72 | 115 | 61 | 284 | 104 | 104 | 17 | | 322 | 975 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 788 | 243 | 130 | 2.478 | 179 | 179 | 57 | 15 | 494 | 4.384 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | 19 | 7 | 22 | | | | | 18 | 66 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 719 | 280 | 22 | 121 | | 12 | | | 268 | 1.422 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 6 | 11 | | 6 | | | | | 17 | 40 |
| NUMERO INFRAZIONI | | 1 | 1 | 20 | 2 | | | | 11 | 35 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1.292 | 41 | 10 | 211 | 45 | 135 | 615 | 57 | 34 | 2.440 |
| c) Composizione | 8 | 25 | 10 | 108 | 3 | 3 | 17 | | 5 | 176 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 8 | 135 | 72 | 240 | 3 | 3 | 17 | | 4 | 479 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | 1 | 2 | | | | | | 5 |
| f) Altro | | 84 | 14 | 25 | | | | | 10 | 133 |
| PROVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 6 | 19 | 2 | 11 | 4 | | | | 14 | 56 |
| b) Notizie di reato | | 1 | | 5 | | | | | 2 | 8 |

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

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

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

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

REGIONE PIEMONTE

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

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

Regione Piemonte

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------|---|-------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | | 2.151 | 2.501 | 15.182 | 1.864 | 23.792 | 4.987 | 9.628 | 60.105 | |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 95 | 462 | 390 | 1.899 | 386 | 11.690 | 1.850 | 1.675 | 18.574 | |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 96 | 834 | 519 | 2.279 | 375 | 13.226 | 2.106 | 1.959 | 21.522 | |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | 56 | 25 | 113 | 4 | 1.838 | 185 | 245 | 2.466 | |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 133 | 1.095 | 338 | 1.066 | 2 | 345 | 229 | 184 | 3.392 | |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 21 | 8 | 51 | | 13 | 13 | 11 | 117 | |
| NUMERO INFRAZIONI: | 7 | 44 | 14 | 49 | 1 | 1.292 | 107 | 156 | 1.670 | |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 2 | | | | 21 | 4 | | 27 | |
| c) Composizione | | | | | | | | | 0 | |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | 5 | | 1 | 1 | | 7 | |
| e) Etichettatura e presentazione | | 15 | | 4 | | 12 | 6 | 1 | 38 | |
| f) Altro | | 6 | 7 | 21 | 1 | 253 | 19 | 27 | 334 | |
| PROVVEDIMENTI | 8 | 84 | 44 | 184 | 4 | 3.229 | 276 | 265 | 4.094 | |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 1 | 7 | 12 | 23 | 3 | 26 | 4 | 2 | 78 | |

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

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

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

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

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **PIEMONTE** Codice: **011/432223-371** Tipo struttura: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
 Nome del referente: **DR.CORGIAT LOIA G.** Telefax: **21** e-mail: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Piemonte

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 15.681 | 1.447 | 206 | 3.542 | 52 | 2.204 | 1.059 | 391 | 2.067 | 26.649 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 8.029 | 1.347 | 188 | 3.164 | 52 | 1.284 | 70 | 162 | 1.790 | 16.086 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 26.305 | 19.727 | 718 | 4.173 | 52 | 1.223 | 79 | 179 | 2.155 | 54.611 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 136 | 208 | 23 | 318 | 1 | 1 | 5 | 48 | 240 | 979 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 21.553 | 4.002 | 220 | 775 | | | 8 | 38 | 554 | 27.150 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 220 | 67 | 3.031 | | | | | 1 | 12 | 3.331 |
| NUMERO INFRAZIONI | 85 | 131 | 20 | 207 | | | 1 | 37 | 131 | 612 |
| a) Igiene Generale | 43 | 63 | 4 | 100 | | | | 38 | 88 | 336 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1 | 4 | | 1 | | | | | 1 | 7 |
| c) Composizione | 16 | 1 | | 1 | | | | | | 18 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | 9 | 4 | 19 | | | | 4 | 9 | 46 |
| e) Etichettatura e presentazione | 31 | 51 | 2 | 10 | | | | | 28 | 122 |
| f) Altro | 208 | 527 | 38 | 390 | | 1 | 6 | 128 | 355 | 1.653 |
| PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 22 | 33 | 4 | 11 | | 1 | | 1 | 10 | 82 |
| b) Notizie di reato | | | | | | | | | | |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 470 | 40 | | | 44 | | | | 16 | | | 60 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 13 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 151 | 5 | | | 1 | | | 4 | | | | 5 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 19 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 5. Grassi e oli | 109 | 5 | | | | | | 5 | | | | 5 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 179 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 639 | 9 | | | 2 | | | 7 | | | | 9 |
| 8. Frutta e verdura | 775 | 14 | | | 2 | | | 12 | | 4 | | 18 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 575 | 35 | | | 56 | | 1 | 4 | | | | 61 |
| 10. Bevande non alcoliche | 104 | 15 | | | | | | 15 | | | | 15 |
| 11. Vino | 33 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 15 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 110 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 58 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 15. Dolciumi | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 24 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 17. Piatti preparati | 604 | 7 | | | 13 | | | | | | | 13 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 65 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 19. Additivi | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 704 | 7 | | | | | 7 | | | | | 7 |
| 21. Altri alimenti | 85 | 2 | | | | | | 2 | 1 | | | 3 |
| TOTALE | 4.743 | 145 | 0 | 7 | 120 | 2 | 0 | 68 | 1 | 4 | 0 | 202 |

REGIONE PUGLIA

ANNO 2003

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

Regione/Provincia autonoma: PUGLIA Codice: R 160 000 0 Tipo struttura: U 0101180 G
 Nome del referente: ROSA M GIOVANNA Telefax: 080/5404624-3455 e-mail: g.rosa@regione.puglia.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

Regione Puglia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 4.621 | 2.910 | 1.592 | 11.768 | 2.416 | 3.003 | 9.836 | 1.547 | 3.646 | 41.339 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 1.988 | 1.060 | 440 | 4.375 | 1.129 | 1.087 | 2.834 | 686 | 1.514 | 15.113 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 1.559 | 915 | 375 | 4.177 | 908 | 880 | 2.056 | 582 | 1.189 | 12.641 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 68 | 96 | 56 | 437 | 27 | 29 | 278 | 113 | 114 | 1.218 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 740 | 319 | 542 | 1.306 | 30 | 16 | 406 | 456 | 275 | 4.090 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 32 | 8 | 4 | 23 | 1 | | 14 | | 6 | 88 |
| NUMERO INFRAZIONI | 61 | 61 | 19 | 158 | 9 | 2 | 134 | 46 | 87 | 577 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 66 | 71 | 35 | 180 | 6 | 11 | 260 | 77 | 66 | 772 |
| c) Composizione | 62 | 7 | 3 | 12 | | | 9 | 6 | 9 | 108 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 35 | 2 | 1 | 5 | | | 9 | 3 | 2 | 57 |
| e) Etichettatura e presentazione | 1 | 3 | 1 | 27 | 1 | | 1 | | | 34 |
| f) Altro | 4 | 18 | 12 | 81 | 3 | 2 | 55 | 23 | 40 | 238 |
| PROVVEDIMENTI | 43 | 67 | 91 | 318 | | | | | | 519 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 3 | 5 | 6 | 8 | | | 22 | 2 | 7 | 53 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | | |
|--|------------------|--|------------------|-----------------|--------------------------|
| Regione/Provincia autonoma: | PUGLIA | Codice: | R 160 000 0 | Tipo struttura: | U 0101180 V |
| Nome del referente: | ROSA M. GIOVANNA | Telefax: | 080/5404624-3455 | e-mail: | g.rosa@regione.puglia.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 12 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 12 | | | |

Regione Puglia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 6.344 | 925 | 397 | 8.837 | 1.260 | 2.133 | 2.562 | 532 | 4.313 | 27.303 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 4.890 | 1.074 | 492 | 5.840 | 1.042 | 1.728 | 845 | 384 | 2.906 | 19.201 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 6.110 | 5.166 | 3.182 | 7.516 | 1.506 | 1.673 | 1.240 | 490 | 2.973 | 29.856 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 469 | 77 | 48 | 482 | 12 | 36 | 13 | 12 | 301 | 1.450 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 48.484 | 1.218 | 422 | 1.494 | | 10 | 40 | 104 | 894 | 52.666 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 221 | 31 | 9 | 18 | | | 1 | 5 | 15 | 300 |
| NUMERO INFRAZIONI | 16 | 44 | 20 | 198 | 9 | 8 | 10 | 7 | 51 | 363 |
| a) Igiene Generale | 33 | 43 | 20 | 84 | 2 | 1 | 3 | 8 | 58 | 252 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | | 10 | | 6 | | 1 | | 1 | | 18 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 11 | | | | | | | | 2 | 13 |
| e) Etichettatura e presentazione | 2 | 9 | 3 | 143 | | | | 1 | 121 | 279 |
| f) Altro | 10 | 18 | 16 | 142 | 13 | 24 | 12 | 3 | 60 | 298 |
| PROVVEDIMENTI: | 80 | 71 | 21 | 420 | 6 | 25 | 4 | 4 | 314 | 945 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 5 | 8 | 5 | 42 | | 1 | 1 | 3 | 15 | 80 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 146 | 6 | | | 2 | | | | 3 | 1 | | 6 |
| 2. Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 51 | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 141 | 36 | | | | | | 1 | | 27 | 8 | 36 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 57 | 2 | | | 1 | | | 1 | | | | 2 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 276 | 17 | | | 1 | | | 2 | | 14 | | 17 |
| 8. Frutta e verdura | 335 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 46 | 2 | 1 | | 1 | | | | | | | 2 |
| 10. Bevande non alcoliche | 91 | 4 | | | 2 | | | 2 | | | | 4 |
| 11. Vino | 35 | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 35 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 19 | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 25 | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 128 | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 7 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 3 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 39 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 1.454 | 70 | 2 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 10 | 42 | 8 | 70 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| Regione PUGLIA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|----------|-------------------|--|--|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 640 | 22 | 5 | 8 | 30 | 2 | | | | 45 | | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 40 | | | | | | | | | 0 | | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.478 | 75 | 58 | 11 | 2 | | 17 | 2 | | 90 | | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1.172 | 45 | 10 | 3 | 37 | | 4 | 1 | | 55 | | |
| 5. Grassi e oli | 3 | | | | | | | | | 0 | | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 19 | | | | | | | | | 0 | | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 39 | | | | | | | | | 0 | | |
| 8. Frutta e verdura | 31 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | 0 | | |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 | | |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 13. Gelati e dessert | 11 | 9 | | | 14 | | | | | 14 | | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 | | |
| 15. Dolciumi | 54 | | | | | | | | | 0 | | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 | | |
| 17. Piatti preparati | 15 | | | | | | | | | 0 | | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 10 | | | | | | | | | 0 | | |
| 19. Additivi | 1 | | | | | | | | | 0 | | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | 0 | | |
| 21. Altri alimenti | 5 | | | | | | | | | 0 | | |
| TOTALE | 3.518 | 153 | 75 | 22 | 83 | 2 | 21 | 3 | 0 | 206 | | |

REGIONE SARDEGNA

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

| | | | | |
|--|----------------------|---|----------------|-----------------|
| Regione/Provincia autonoma: | SARDEGNA | Codice: | R 200 000 0 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | Dr. Raffaele Piroddi | Telefax: | 070/6065267-59 | e-mail: |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 8 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 8 | | |

Regione Sardegna

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 111 | 1.552 | 745 | 6.091 | 419 | 597 | 10.423 | 1.357 | 1.873 | 23.168 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 47 | 1.025 | 444 | 3.246 | 61 | 99 | 4.866 | 791 | 1.164 | 11.743 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 48 | 1.222 | 458 | 3.962 | 80 | 100 | 5.650 | 951 | 1.299 | 13.770 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 146 | 45 | 259 | 2 | 1 | 539 | 88 | 124 | 1.205 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 21 | 628 | 229 | 434 | | | 517 | 247 | 574 | 2.650 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 4 | 1 | 3 | | | 20 | 3 | 44 | 75 |
| NUMERO INFRAZIONI: | | 65 | 9 | 76 | | 1 | 225 | 34 | 45 | 456 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 24 | 7 | 55 | | 1 | 109 | 21 | 19 | 236 |
| c) Composizione | | | | | | | 1 | | | 1 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 2 | | | | | 8 | | 1 | 11 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | 5 | | | 2 | 1 | | 8 |
| f) Altro | 119 | 9 | 6 | 6 | | | 43 | 15 | 11 | 209 |
| PROVEDIMENTI | 3 | 129 | 39 | 258 | 3 | 2 | 559 | 182 | 150 | 1.325 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 5 | 1 | 7 | | | 12 | 1 | 12 | 38 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

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

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

Regione Sardegna

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALEMMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|---------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 26.229 | 513 | 147 | 1.590 | 157 | 1.269 | 603 | 568 | 2.476 | 33.552 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 19.686 | 523 | 122 | 1.400 | 153 | 1.092 | 302 | 431 | 2.354 | 26.063 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 23.871 | 3.874 | 1.241 | 4.902 | 170 | 3.054 | 618 | 694 | 8.808 | 47.232 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 3 | 6 | 4 | 11 | | | 5 | 9 | 56 | 94 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 134.075 | 700 | 177 | 240 | | | 31 | 40 | 697 | 135.960 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 3 | 1 | 3 | 4 | | | | | 22 | 33 |
| NUMERO INFRAZIONI | | 1 | 1 | 2 | | | 1 | 4 | 13 | 22 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | 7 | 9 |
| c) Composizione | 1 | | 2 | 3 | | | | | 11 | 17 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | | 1 | | | | | 1 | 4 |
| f) Altro | 2 | 21 | | | | | | | 6 | 29 |
| PROVEDIMENTI | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 9 | 23 | 7 | 6 | | | 4 | 5 | 34 | 88 |
| b) Notizie di reato | | 1 | 3 | 11 | | | | | 21 | 36 |

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------|----------|----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 378 | 6 | | | 1 | | | 2 | | 3 | 6 | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 8 | | | | | | | | | | 0 | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame | 331 | | | | | | | | | | 0 | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 196 | 1 | | | | | | | | 1 | 1 | |
| 5. Grassi e oli | 251 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 127 | | | | | | | | | | 0 | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 612 | 15 | 1 | | | | | 1 | 8 | 4 | 15 | |
| 8. Frutta e verdura | 182 | 1 | | | | | | | 1 | | 1 | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 16 | | | | | | | | | | 0 | |
| 10. Bevande non alcoliche | 123 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | |
| 11. Vino | 125 | 1 | | | | | | | 1 | | 1 | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 30 | | | | | | | | | | 0 | |
| 13. Gelati e dessert | 31 | | | | | | | | | | 0 | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 12 | | | | | | | | | | 0 | |
| 15. Dolciumi | 28 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 5 | | | | | | | | | | 0 | |
| 17. Piatti preparati | 784 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 19 | | | | | | | | | | 0 | |
| 19. Additivi | 69 | | | | | | | | | | 0 | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 8 | | | | | | | | | | 0 | |
| 21. Altri alimenti | 16 | | | | | | | | | | 0 | |
| TOTALE | 3.351 | 29 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 12 | 10 | 29 | |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 521 | | | | | | | | | 0 |
| 2. Uova e ovoidotti | 30 | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.121 | 19 | 8 | 1 | | 3 | 7 | | | 19 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 595 | 24 | 1 | 23 | | | | | | 24 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 1 | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 13 | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 9 | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 2.290 | 43 | 9 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | 3 | 7 | | | 43 |

REGIONE SICILIA

Mod. A

Ministero della salute

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

| | | | | |
|--|----------------|---|-------------|-----------------|
| Regione/Provincia autonoma: | SICILIA | Codice: | R 190 000 0 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | GENNARO EMILIA | Telefax: | 091/6969256 | e-mail: |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 9 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 9 | | |

Regione Sicilia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|------------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|--|---------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 418 | 2.044 | 1.049 | 15.745 | 780 | 610 | 111.213 | 973 | 6.593 | 139.425 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 274 | 1.188 | 547 | 6.769 | 113 | 113 | 6.689 | 1.001 | 2.821 | 19.644 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 260 | 1.296 | 505 | 6.971 | 368 | 170 | 6.966 | 1.142 | 3.341 | 21.019 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 13 | 153 | 43 | 861 | 18 | 8 | 860 | 289 | 561 | 2.806 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 20 | 265 | 295 | 2.493 | 4 | 10 | 759 | 894 | 446 | 5.186 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 3 | 15 | 86 | | | 64 | 45 | 43 | 256 |
| NUMERO INFRAZIONI | 4 | 69 | 52 | 501 | 4 | 6 | 653 | 100 | 301 | 1.690 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 14 | 78 | 64 | 496 | 10 | 5 | 1.112 | 128 | 712 | 2.619 |
| c) Composizione | 7 | 10 | 2 | 52 | | | 52 | 3 | 35 | 161 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 5 | 1 | 3 | 1 | | | 8 | 5 | | 23 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | | 20 | | | 22 | | 14 | 58 |
| f) Altro | 8 | 46 | 12 | 109 | 4 | | 320 | 67 | 219 | 785 |
| PROVVEDIMENTI | 21 | 67 | 51 | 676 | 77 | 1 | 1.138 | 296 | 585 | 2.912 |
| a) Amministrativi | | | | | | | 50 | 31 | 33 | 185 |
| b) Notizie di reato | 8 | 6 | 9 | 47 | 1 | | | | | |

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

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

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

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | |
|--|--------------|---|-------------|-----------------|
| Regione/Provincia autonoma: | SICILIA | Codice: | R 190 000 0 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | DR. VIRGA A. | Telefax: | 0917075769 | e-mail: |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 9 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 9 | | |

Regione Sicilia

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 16.300 | 934 | 476 | 13.607 | 642 | 2.905 | 5.188 | 395 | 4.013 | 44.460 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 7.129 | 853 | 426 | 7.602 | 451 | 1.753 | 2.094 | 172 | 1.821 | 22.301 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 8.970 | 7.645 | 1.450 | 8.258 | 473 | 1.381 | 2.101 | 181 | 2.112 | 32.571 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 699 | 119 | 58 | 464 | 4 | 19 | 210 | 4 | 126 | 1.703 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 30.034 | 1.607 | 310 | 1.053 | | 4 | 62 | 46 | 217 | 33.333 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1.150 | 41 | 11 | 27 | | 4 | 5 | | 6 | 1.244 |
| NUMERO INFRAZIONI | 28 | 14 | 5 | 294 | 4 | 5 | 175 | 3 | 145 | 673 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 8 | 14 | 1 | 108 | | | 42 | 1 | 79 | 253 |
| c) Composizione | | 3 | | 8 | 4 | 4 | 6 | | 4 | 29 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 3 | 1 | 3 | | 4 | | | | 11 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | 3 | 18 | | | 1 | | 3 | 27 |
| f) Altro | 32 | 12 | 25 | 99 | 4 | 4 | 31 | | 28 | 235 |
| PROVVEDIMENTI | 83 | 137 | 61 | 456 | | 12 | 227 | 15 | 130 | 1.121 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 8 | 12 | 6 | 34 | | 2 | 4 | | 11 | 77 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| Regione SICILIA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|-----------|-------------------|------------|--|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 77 | | | | | | | | | 0 | | |
| 2. Uova e ovoprodotti | 5 | | | | | | | | | 0 | | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 57 | 4 | | | 4 | | | | | 4 | | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 30 | | | | | | | | | 0 | | |
| 5. Grassi e oli | 196 | 3 | | | | | | | 3 | 3 | | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 375 | 9 | | | 1 | | | | | 9 | | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 1.423 | 103 | | 11 | 40 | | 8 | 31 | 1 | 118 | | |
| 8. Frutta e verdura | 728 | 58 | | | 53 | | | | 5 | 58 | | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 251 | 21 | 3 | | | | | 3 | 15 | 21 | | |
| 10. Bevande non alcoliche | 413 | 13 | | | 4 | | | 5 | 4 | 13 | | |
| 11. Vino | 258 | 2 | | | | | | 2 | | 4 | | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 102 | | | | | | | | | 0 | | |
| 13. Gelati e dessert | 80 | 13 | | 1 | 11 | | | | 1 | 13 | | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 25 | 1 | | | | | | | | 1 | | |
| 15. Dolciumi | 115 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 27 | | | | | | | | | 0 | | |
| 17. Piatti preparati | 1.373 | 44 | 1 | 1 | 5 | | | | 37 | 44 | | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 146 | | | | | | | | | 0 | | |
| 19. Additivi | 13 | | | | | | | | | 0 | | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 145 | | | | | | | | | 0 | | |
| 21. Altri alimenti | 74 | | | | | | | | | 0 | | |
| TOTALE | 5.913 | 272 | 4 | 13 | 118 | 0 | 0 | 18 | 35 | 34 | 289 | |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1.369 | 34 | 2 | 2 | 12 | 1 | | 5 | 4 | 1 | 9 | 36 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 168 | 4 | 4 | | | | | | | | 4 | 8 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.121 | 20 | 9 | | | | | 2 | 5 | 5 | 2 | 23 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1.057 | 16 | | 4 | 4 | | | 6 | | | 3 | 17 |
| 5. Grassi e oli | 7 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 42 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 51 | 2 | | | | | | | 2 | | | 2 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 6 | | | | | | | | | | | 0 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 113 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 21. Altri alimenti | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 3.967 | 77 | 15 | 6 | 17 | 1 | 0 | 13 | 11 | 6 | 18 | 87 |

REGIONE TOSCANA

Mod. A

ANNO 2003

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

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

Regione Toscana

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 37.012 | 3.526 | 2.631 | 10.418 | 1.410 | 1.171 | 23.998 | 2.334 | 10.033 | 92.533 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 338 | 635 | 499 | 2.615 | 120 | 250 | 5.907 | 1.018 | 2.155 | 13.537 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 364 | 757 | 629 | 3.170 | 135 | 279 | 6.875 | 1.288 | 2.290 | 15.787 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 77 | 115 | 123 | 423 | 5 | 12 | 1.315 | 163 | 460 | 2.693 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 199 | 823 | 368 | 1.250 | 1 | 24 | 1.224 | 1.104 | 514 | 5.507 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 2 | 6 | 19 | | | 5 | 8 | 11 | 51 |
| NUMERO INFRAZIONI | 59 | 85 | 62 | 222 | 1 | 4 | 583 | 109 | 310 | 1.435 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 37 | 177 | 165 | 256 | 5 | 4 | 933 | 123 | 231 | 1.931 |
| c) Composizione | | | | 1 | | | 1 | | 4 | 6 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 4 | 4 | 1 | | | 2 | | | 11 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | 4 | 11 | | | 2 | | | 17 |
| f) Altro | 31 | 36 | 22 | 78 | | 1 | 198 | 28 | 64 | 458 |
| PROVVEDIMENTI | 23 | 124 | 162 | 624 | 9 | 233 | 2.137 | 304 | 605 | 4.221 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 9 | 15 | 21 | | | 23 | 5 | 9 | 82 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **TOSCANA** Codice: **R.090.000.0** U.090.1000.V
 Nome del referente: **CACIOLLI M.R.** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@mail.regione.toscana.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Toscana

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------|---|--------------------|---------------------|--|---------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 34.716 | 1.226 | 688 | 5.748 | 331 | 2.533 | 3.608 | 686 | 3.530 | 53.066 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 10.735 | 1.112 | 346 | 2.306 | 130 | 1.000 | 436 | 183 | 2.178 | 18.426 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 29.152 | 25.384 | 2.398 | 4.132 | 234 | 1.030 | 601 | 243 | 3.149 | 66.323 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 174 | 155 | 63 | 470 | 1 | 13 | 167 | 42 | 376 | 1.461 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 9.574 | 2.505 | 199 | 633 | | 11 | 68 | 119 | 752 | 13.861 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 345 | 100 | 11 | 20 | | | 10 | 8 | 26 | 520 |
| NUMERO INFRAZIONI: | 49 | 98 | 39 | 192 | | 2 | 115 | 12 | 123 | 630 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 32 | 82 | 50 | 231 | | 6 | 89 | 21 | 177 | 688 |
| c) Composizione | | | | 1 | | 1 | | | 1 | 3 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 2 | 4 | | 1 | | | | | 2 | 9 |
| e) Etichettatura e presentazione | 1 | 9 | 1 | 21 | 1 | | | | 2 | 35 |
| f) Altro | 64 | 38 | 5 | 75 | 1 | 3 | 37 | 30 | 50 | 303 |
| PROVVEDIMENTI: | 116 | 168 | 80 | 737 | 1 | 25 | 101 | 23 | 335 | 1.586 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 10 | 24 | 4 | 48 | | 2 | 7 | 6 | 24 | 125 |

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

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O DAI MINISTRI ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 202 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 30 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 190 | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 68 | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 95 | 6 | | | | | | 1 | 4 | 1 | | 6 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 136 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 638 | 9 | | 4 | | 1 | | 4 | | | | 9 |
| 8. Frutta e verdura | 173 | | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 103 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | 173 | 3 | | | | | 1 | 1 | 1 | | | 3 |
| 11. Vino | 134 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 15 | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 137 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 24 | | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 17 | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 89 | 5 | | | | 5 | | | | | | 5 |
| 17. Piatti preparati | 1.028 | 8 | 3 | 2 | 3 | | | | | | | 8 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 137 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 13 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 381 | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 21. Altri alimenti | 243 | 4 | | | | | | | | 4 | | 4 |
| TOTALE | 4.026 | 40 | 5 | 2 | 8 | 6 | 1 | 1 | 6 | 5 | 6 | 40 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| Regione TOSCANA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|----------|-------------------|--|--|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 534 | 15 | | 1 | 2 | 1 | | 2 | 9 | 15 | | |
| 2. Uova e ovoprodotto | 36 | | | | | | | | | 0 | | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.781 | 47 | 32 | 2 | 6 | | 1 | 5 | | 47 | | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1.507 | 51 | 4 | 9 | 5 | | 7 | 26 | | 51 | | |
| 5. Grassi e oli | 1 | | | | | | | | | 0 | | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 33 | 2 | | 2 | | | | | | 2 | | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 21 | | | | | | | | | 0 | | |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 | | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 3 | | | | | | | | | 0 | | |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 | | |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 | | |
| 13. Gelati e dessert | 136 | | | | | | | | | 0 | | |
| 14. Cacao e preparazioni: a base di cacao | | | | | | | | | | 0 | | |
| 15. Dolciumi | | | | | | | | | | 0 | | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 | | |
| 17. Piatti preparati | 82 | | | | | | | | | 0 | | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 7 | 2 | | | | | | 2 | | 2 | | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | 0 | | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 655 | 1 | | 1 | | | | | | 1 | | |
| 21. Altri alimenti | 11 | 6 | | | | | | 6 | | 6 | | |
| TOTALE | 4.807 | 124 | 36 | 15 | 13 | 1 | 8 | 41 | 9 | 124 | | |

TRENTO (P.A.)

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

Regione/Provincia autonoma: **TRENTO** Codice: _____ Tipo struttura: **U 0421010**
 Nome del referente: **DR. CARRARO VALTER** Telefax: **0461/904686-97** e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Trento (Provincia autonoma)

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|---|--------------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod.04) | Soggetti a vigilanza (cod.05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod.06) | Pubblica (cod.07) | Collettiva (cod.08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | | 376 | 440 | 1.830 | | 188 | 4.442 | 752 | 135 | 8.163 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | | 184 | 31 | 177 | | 69 | 683 | 213 | 41 | 1.398 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | | 259 | 36 | 183 | | 69 | 715 | 213 | 42 | 1.517 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | 20 | | 7 | | | 59 | 2 | 4 | 92 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | | 218 | 49 | 66 | | | 372 | 17 | 48 | 770 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 8 | | 3 | | | 3 | | 3 | 17 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | 16 | | 1 | 17 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 2 | | 3 | | | 45 | 2 | 1 | 53 |
| c) Composizione | | 5 | | | | | | | 1 | 6 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | | 3 | | | 3 | | 1 | 8 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 2 | | | | | | | 1 | 3 |
| f) Altro | | 1 | | | | | 7 | | | 8 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | | 9 | | 3 | | | 70 | 2 | 4 | 88 |
| b) Notizie di reato | | 2 | | 3 | | | 3 | | 1 | 9 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | | |
|--|---------------------|---|---------------|-----------------|--|
| Regione/Provincia autonoma: | TRENTO | Codice: | | Tipo struttura: | |
| Nome del referente: | Dr. Alberto Mattivi | Telefax: | 0461904582-80 | e-mail: | |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 1 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 1 | | | |

Trento (Provincia autonoma)

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------|--|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza Sanitaria (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 3.215 | 188 | 25 | 443 | | 188 | | | 615 | 4.674 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 3.215 | 188 | 25 | 263 | | 6 | 49 | 17 | 394 | 4.157 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 6.762 | 5.049 | 100 | 462 | | 6 | 11 | 13 | 610 | 13.013 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 8 | 1 | 1 | | | 1 | | 9 | 21 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 270 | 473 | 68 | 88 | | 6 | 11 | 2 | 245 | 1.163 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 2 | | | | 1 | | | 1 | 4 |
| NUMERO INFRAZIONI | | 3 | | | | | | | 1 | 4 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1 | 1 | | 1 | | | | | 7 | 10 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | | | | | | | 0 |
| f) Altro | | 4 | 1 | | | | | | | 5 |
| PROVVEDIMENTI | 4 | 18 | 2 | 3 | | 2 | 1 | 2 | 12 | 44 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | | | | | | | | | 0 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-------------|-----------------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Salmonella | Micotossine | Metalli pesanti | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 2 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 2. Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | | | | | | | | | | | | 0 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 22 | 6 | | | | | | 4 | 2 | | | 6 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 26 | 6 | | | | | | | 2 | 4 | | 6 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 81 | 7 | | | | | | 1 | 2 | 4 | | 7 |
| 8. Frutta e verdura | 3 | 2 | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | 34 | 12 | | | 1 | | | 5 | 6 | | | 12 |
| 11. Vino | 91 | 3 | | | 1 | | | 2 | | | | 3 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 41 | 5 | | | | | | 4 | 1 | | | 5 |
| 13. Gelati e dessert | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 4 | 2 | | | | | | 1 | | 1 | | 2 |
| 15. Dolciumi | 5 | 2 | | | | | | | 1 | 1 | | 2 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 17. Piatti preparati | 18 | 2 | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 8 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 347 | 50 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 17 | 14 | 16 | 14 | 50 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| Regione P.A. TRENTO | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|----------|-------------------|----------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 301 | | | | | | | | | 0 | |
| 2. Uova e ovoprodotto | 8 | | | | | | | | | 0 | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 439 | 7 | 3 | 1 | 1 | | | | 2 | 7 | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 89 | | | | | | | | | 0 | |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | 0 | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | 0 | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 3 | | | | | | | | | 0 | |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | 0 | |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 | |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 | |
| 13. Gelati e dessert | 68 | | | | | | | | | 0 | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 | |
| 15. Dolciumi | 24 | | | | | | | | | 0 | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 | |
| 17. Piatti preparati | 22 | | | | | | | | | 0 | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | | | | | | | | | | 0 | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | 0 | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | | | | | | | | | | 0 | |
| 21. Altri alimenti | | | | | | | | | | 0 | |
| TOTALE | 954 | 7 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 7 |

REGIONE UMBRIA

MOD. A

ANNO 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

| | | | | |
|--|------------------|---|----------------|--------------------------------------|
| Regione/Provincia autonoma: | UMBRIA | Codice: | R 100 000 0 | Tipo struttura: |
| Nome del referente: | GUAITINI GONARIO | Telefax: | 075/5045235-49 | e-mail: g.guaitini@regioni.umbria.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 4 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 4 | | |

Regione Umbria

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 160 | 627 | 298 | 2.011 | 338 | 323 | 4.165 | 670 | 1.013 | 9.605 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 35 | 290 | 159 | 617 | 133 | 155 | 1.141 | 200 | 419 | 3.149 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 42 | 436 | 185 | 728 | 136 | 164 | 1.280 | 242 | 468 | 3.681 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 15 | 5 | 29 | | | 115 | 18 | 24 | 207 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 21 | 169 | 94 | 288 | | | 93 | 87 | 90 | 842 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | 7 | 2 | 8 | | | 21 | 2 | 8 | 48 |
| NUMERO INFRAZIONI | 1 | 9 | 4 | 17 | | | 115 | 4 | 17 | 167 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | 25 | | 2 | 29 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | 1 | 3 |
| c) Composizione | | 1 | | 1 | | | | | 1 | 3 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | 3 | 2 | | | | 1 | 1 | 8 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 4 | | 2 | | | 3 | | 1 | 10 |
| f) Altro | | 6 | 1 | 12 | | | 56 | 13 | 7 | 95 |
| PROVVEDIMENTI | | 64 | 10 | 50 | | 1 | 215 | 21 | 35 | 396 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | 8 | 1 | 3 | | | 2 | 1 | 3 | 18 |

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

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

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

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

Mod. A

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

| | | | | |
|--|------------------|--|----------------|-------------------------------------|
| Regione/Provincia autonoma: | UMBRIA | Codice: | R 100 000 0 | Tipo struttura |
| Nome del referente: | GUAITINI GONARIO | Telefax: | 075/5045235-49 | e-mail: gguaitini@legione.umbria.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 12 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 10 | | |

Regione Umbria

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|---------------------|---|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 4.474 | 235 | 106 | 694 | 617 | 718 | 1.563 | 444 | 1 127 | 9.978 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 3.175 | 218 | 88 | 403 | 345 | 321 | 706 | 122 | 738 | 6.116 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 7.571 | 8.504 | 1.890 | 403 | 541 | 393 | 787 | 229 | 819 | 21.137 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 14 | 24 | 5 | 29 | | | 149 | 30 | 177 | 428 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 1.848 | 3.095 | 43 | 119 | | 2 | 33 | 23 | 195 | 5.358 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 34 | 23 | 2 | 17 | | | 1 | 2 | 54 | 133 |
| NUMERO INFRAZIONI/ | 12 | 16 | 2 | 50 | | 2 | 106 | 16 | 66 | 270 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 6 | | 36 | | | 87 | 10 | 88 | 227 |
| c) Composizione | | 1 | | | | | | | | 1 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | | 2 | | | | | | 3 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 1 | | | | | | | 1 | 2 |
| f) Altro | 10 | 1 | 14 | 3 | | | 4 | | 2 | 34 |
| PROVVEDIMENTI/ | 34 | 122 | 12 | 51 | 1 | 4 | 37 | 12 | 183 | 456 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 2 | 11 | 1 | 7 | | | | | 13 | 34 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
 Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|--------------------|-------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1 Prodotti lattiero caseari | 17 | | | | | | | | | | | 0 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame | 10 | | | | | | | | | | | 0 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 42 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 152 | 9 | | | 8 | | | | | 1 | | 9 |
| 8. Frutta e verdura | 144 | 16 | | | 13 | | | 2 | | 1 | | 16 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | 26 | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 13. Gelati e dessert | | | | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 2 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 15. Dolciumi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 5 | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 55 | 12 | | | 12 | | | | | | | 12 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 38 | | | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | 40 | 3 | | | 3 | | | | | | | 3 |
| TOTALE | 581 | 42 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 42 |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-----------------|----------|-----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Micotossine | Metalli pesanti | | Altre | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1.000 | 17 | 1 | 1 | 2 | 8 | | | 5 | | | 17 |
| 2. Uova e ovoprodotto | 63 | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 745 | 139 | 13 | 17 | 129 | | | 5 | | | | 164 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 155 | 20 | | 5 | 4 | | 1 | 10 | | | | 20 |
| 5. Grassi e oli | 20 | | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 24 | 3 | | | 3 | | | | | | | 3 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 78 | 9 | | | 11 | | | | | 3 | | 14 |
| 8. Frutta e verdura | 127 | 38 | | | 46 | | | | | | | 46 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 4 | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 67 | 5 | | | 3 | | | 2 | | | | 5 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 18 | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 15. Dolciumi | 34 | 5 | | | | | | 4 | | 1 | | 5 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 323 | 21 | 2 | 10 | 9 | | | | | | | 21 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 14 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 428 | 5 | 2 | 2 | 1 | | | | | | | 5 |
| 21. Altri alimenti | 18 | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 3.119 | 264 | 18 | 35 | 209 | 8 | 1 | 26 | 0 | 5 | 0 | 302 |

REGIONE VALLE D'AOSTA

ANNO 2003

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: **VALLE D'AOSTA** Codice: **R.020.000.0** Tipo struttura: **1**

Nome del referente: **1** e-mail: **1**

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod 04) | Soggetti a vigilanza (cod 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod 07) | Collettiva (cod 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 39 | 120 | 42 | 595 | 2 | | 1.834 | 215 | 183 | 3.030 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | | 6 | | 34 | 1 | | 95 | | 13 | 149 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 1 | 43 | 5 | 92 | | | 311 | 38 | 46 | 536 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | | 1 | | 13 | | | 78 | 6 | 15 | 113 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 3 | 89 | 19 | 206 | | | 150 | 36 | 74 | 577 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1 | 2 | 2 | | | | 1 | | 1 | 7 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 12 | 1 | 9 | | | 31 | 2 | 2 | 59 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | 1 | | | | | 2 | | | 3 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | 0 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | | | | | | | 0 |
| f) Altro | | | | | | | | | | 0 |
| PROVVEDIMENTI | | 3 | | 15 | | | 79 | 6 | 13 | 116 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 1 | 5 | 3 | 4 | | | 3 | 1 | 2 | 19 |

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

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

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

W000. A

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: VALLE D'AOSTA Codice: R 20 000 0 Tipo struttura: U 020 10 10 V
 Nome del referente: BANDIROLA CARLO Telefax: 0165/238770-262631 e-mail: servizi@veterinari.ao@uslaosta.com
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Valle d'Aosta

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFЕZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFЕZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 4 | 417 | 14 | 52 | 190 | 60 | | | 136 | 873 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 4 | 340 | 10 | 30 | 10 | 9 | | | 120 | 523 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 255 | 1.295 | 109 | 266 | 29 | 31 | | | 1.091 | 3.076 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1 | 42 | 1 | 15 | | | | | 9 | 68 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 2 | 130 | 2 | 8 | | | | | 15 | 157 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1 | | | | | | | | | 1 |
| NUMERO INFRAZIONI. | 1 | 9 | | 2 | | | | | | 12 |
| a) Igiene Generale | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1 | 14 | | 9 | | | | | 2 | 26 |
| c) Composizione | | | | | | | | | | 0 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | 2 | | | | | | 2 |
| e) Etichettatura e presentazione | | 3 | | 2 | | | | | | 5 |
| f) Altro | | 3 | 1 | | | | | | | 4 |
| PROVVEDIMENTI | 2 | 9 | 1 | 3 | | | | | 1 | 16 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | | | 2 | | | | | | 2 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| Regione VALLE D'AOSTA | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------------|----------|----------|-------------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|-----------------|-------|
| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | |
| | | | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | Micotossine | | | | | Metalli pesanti | Altre |
| | | | Salmonella | Listeria non. | Altre | Altre | | | | | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 1 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 2. Uova e ovoprodotti | | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 5. Grassi e oli | 17 | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | | | |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 11 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 79 | 6 | | | | 5 | 1 | | | | 6 | | | |
| 8. Frutta e verdura | 60 | 5 | | | | | 2 | 3 | | | 5 | | | |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 26 | 4 | | | | | 2 | | | 2 | 4 | | | |
| 10. Bevande non alcoliche | 39 | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | | | |
| 11. Vino | 30 | 1 | | | | | | | | 1 | 1 | | | |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 1 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 13. Gelati e dessert | 74 | 4 | | | | | | | 4 | | 4 | | | |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 5 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 15. Dolciumi | | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 9 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 17. Piatti preparati | 116 | 11 | | 1 | 11 | | | | | | 12 | | | |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 37 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 4 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| 21. Altri alimenti | 3 | | | | | | | | | | 0 | | | |
| TOTALE | 512 | 33 | 0 | 1 | 15 | 5 | 2 | 8 | 0 | 1 | 34 | | | |

REGIONE VENETO

Anno 2005

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

| | | | | | |
|--|-----------------------|---|-----------|-----------------|--|
| Regione/Provincia autonoma: | VENETO | Codice: | | Tipo struttura: | |
| Nome del referente: | Dr. Riccardo Galessio | Telefax: | 412791327 | e-mail: | |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 21 | N° di strutture che hanno fornito i dati: | | 21 | |

Regione Veneto

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 08) | TOTALI |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|--|--------|
| | | | Ingresso (cod 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 3.116 | 3.319 | 2.990 | 15.444 | 1.964 | 4.253 | 31.328 | 4.985 | 8.504 | 75.903 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 410 | 503 | 650 | 2.661 | 466 | 1.187 | 7.341 | 1.634 | 2.153 | 17.005 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 486 | 666 | 2.620 | 3.417 | 566 | 1.234 | 9.507 | 2.011 | 2.836 | 23.343 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 21 | 92 | 42 | 369 | 1 | 31 | 1.563 | 177 | 530 | 2.826 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 162 | 860 | 467 | 1.800 | 4 | 6 | 1.170 | 507 | 1.480 | 6.456 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 6 | 10 | 9 | 73 | | 6 | 198 | 55 | 190 | 547 |
| NUMERO INFRAZIONI | 12 | 56 | 32 | 191 | 3 | 6 | 777 | 74 | 180 | 1.331 |
| a) Igiene Generale | 10 | 35 | 20 | 169 | | 27 | 769 | 75 | 235 | 1.340 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | | |
| c) Composizione | 1 | 4 | 2 | 6 | 9 | 9 | 4 | 6 | 5 | 46 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | 1 | 11 | | | 2 | 2 | 1 | 18 |
| e) Etichettatura e presentazione | | | | 28 | | | 1 | | 6 | 35 |
| f) Altro | 17 | 8 | 5 | 49 | | 1 | 201 | 7 | 35 | 323 |
| PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 21 | 57 | 42 | 322 | | 6 | 1.211 | 112 | 286 | 2.057 |
| b) Notizie di reato | 4 | 6 | 4 | 14 | | | 37 | 2 | 6 | 73 |

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

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

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

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

Anno 2005

Mod. A

Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo struttura: _____
 Nome del referente: **DR. GALESSO R** Telefax: **041/2791327** e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Veneto

| | L. 1000/01 PRINCIPALI CAMPIONI (cod. 01) | PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORIE CHE VENDONO PREVALENTI AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|---|---|--|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|---|----------------|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 37.385 | 984 | 431 | 4.673 | 643 | 3.269 | 3.208 | 559 | 2.690 | 53.842 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 31.157 | 993 | 370 | 3.981 | 420 | 2.942 | 371 | 590 | 2.318 | 42.742 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 96.861 | 34.909 | 8.142 | 14.480 | 594 | 2.459 | 543 | 1.079 | 4.417 | 163.484 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 146 | 44 | 17 | 63 | | 7 | 6 | 2 | 64 | 349 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 45.891 | 5.507 | 441 | 1.587 | | | 62 | 68 | 1.141 | 54.697 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 243 | 56 | 10 | 31 | | | 7 | | 57 | 404 |
| NUMERO INFRAZIONI | 59 | 16 | 11 | 28 | | 2 | 11 | | 11 | 138 |
| a) Igiene Generate | | | | | | | | | | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 1 | 7 | 10 | 25 | | 8 | | 7 | 24 | 82 |
| c) Composizione | 7 | 3 | | | | | | | | 10 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 37 | 6 | 4 | 1 | | | 1 | | | 49 |
| e) Etichettatura e presentazione | 3 | 18 | 11 | 21 | | | | | 3 | 56 |
| f) Altro | 33 | 31 | 12 | 9 | | 4 | 6 | | 8 | 103 |
| PROVVEDIMENTI | 297 | 283 | 29 | 75 | | 7 | 7 | 7 | 47 | 752 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | 8 | 27 | 2 | 8 | | | 1 | | 22 | 68 |

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

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

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

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

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | | |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|----------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|-----------------|-------|-------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | Micotossine | | | | | Metalli pesanti | Altre | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | | | | | | Altre |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 276 | 5 | | 1 | 2 | | | | | | 2 | | | | 5 |
| 2. Uova e ovoprodotti | 73 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 75 | 2 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | 2 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 117 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 5. Grassi e oli | 232 | 15 | | | | | | | | | 3 | 4 | | | 15 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | 216 | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 1.519 | 58 | | | 5 | 8 | | | | 2 | 15 | 28 | | | 58 |
| 8. Frutta e verdura | 1.033 | 9 | | | 5 | | | | 3 | 1 | | | | | 9 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | 141 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | 217 | 7 | | | 1 | | | | | 2 | 4 | | | | 7 |
| 11. Vino | 255 | 13 | | | 1 | | | | 1 | | 3 | 8 | | | 13 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | 59 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 374 | 2 | | | 1 | | | | | | 1 | | | | 2 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | 56 | 1 | | | | | | | | | 1 | | | | 1 |
| 15. Dolciumi | 50 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | 92 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 1.456 | 5 | | 2 | 3 | | | | | | | | | | 5 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 197 | 3 | | | | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 19. Additivi | 67 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 392 | 2 | | | | | | | | 2 | | | | | 2 |
| 21. Altri alimenti | 142 | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 7.039 | 123 | 0 | 4 | 19 | 8 | 6 | 12 | 34 | 40 | 0 | 123 | | | |

Mod. B

MINISTERO DELLA SALUTE

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

| CLASSE ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | |
| | | | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | | | | |
| 1. Prodotti lattiero caseari | 2.309 | 22 | | | 1 | 21 | | | | 22 |
| 2. Uova e ovoprodoti | 168 | | | | | | | | | 0 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame | 1.717 | 29 | 23 | 5 | | | 1 | | | 29 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi | 762 | 10 | | 1 | | 5 | 4 | | | 10 |
| 5. Grassi e oli | | | | | | | | | | 0 |
| 6. Zuppe, brodi, salse | | | | | | | | | | 0 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria | 49 | | | | | | | | | 0 |
| 8. Frutta e verdura | | | | | | | | | | 0 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè | | | | | | | | | | 0 |
| 10. Bevande non alcoliche | | | | | | | | | | 0 |
| 11. Vino | | | | | | | | | | 0 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino | | | | | | | | | | 0 |
| 13. Gelati e dessert | 48 | | | | | | | | | 0 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao | | | | | | | | | | 0 |
| 15. Dolciumi | 121 | 4 | | | | | 4 | | | 4 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini | | | | | | | | | | 0 |
| 17. Piatti preparati | 253 | 1 | | 1 | | | | | | 1 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 1 | | | | | | | | | 0 |
| 19. Additivi | | | | | | | | | | 0 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 224 | | | | | | | | | 0 |
| 21. Altri alimenti | | | | | | | | | | 0 |
| TOTALE | 5.652 | 66 | 23 | 7 | 1 | 21 | 5 | 0 | 9 | 66 |

3.1 PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2005

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate per l'anno 2005 dai Laboratori del S.S.N., trasmessi al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli.

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

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

3.1.1 Risultati del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute) per l'anno 2005

L'obiettivo del controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale è quello di verificare principalmente i seguenti aspetti:

entità del campionamento

matrici alimentari analizzate

incidenza dei residui

irregolarità riscontrate

sostanze attive impiegate.

Limitatamente a **frutta e ortaggi**, nella **Figura 1** è riportato il numero di campioni attesi per Regione o Provincia autonoma, ed il numero di laboratori pubblici che hanno trasmesso i dati sulle analisi.

Il numero minimo complessivo di campioni di ortofrutticoli stabilito dal P.N.R.A. è pari a 4.370, di cui 2.361 di frutta e 2.009 di ortaggi.

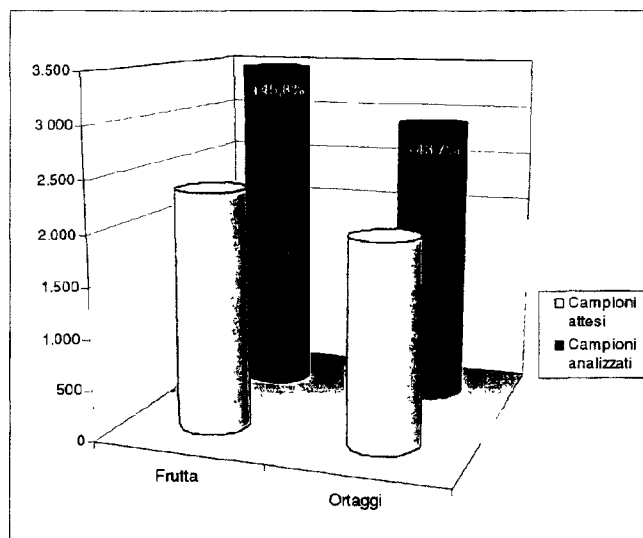
Per l'anno 2005 il numero totale di campioni di frutta e ortaggi analizzati è stato **6.330**, di cui 3.443 di frutta e 2.887 di ortaggi, facendo registrare un incremento del campionamento rispetto ai minimi requisiti previsti dal P.N.R.A. (vedi **Figura 2**).

Figura 1 – Piano Nazionale Residui Antiparassitari

| REGIONE | Laboratori che hanno inviato i dati | | Campioni attesi | | |
|-----------------------|-------------------------------------|---|-----------------|---------|--------|
| | | | Frutta | Ortaggi | TOTALE |
| Abruzzo e Molise (*) | 3 | IZS Abruzzo e Molise PMP L'Aquila PMP Teramo | 88 | 91 | 179 |
| Basilicata | 2 | PMP Potenza PMP Matera | 30 | 31 | 61 |
| Bolzano (P.A.) | 1 | PMP Bolzano | 71 | 10 | 81 |
| Calabria | 2 | PMP Catanzaro 1 PMP Catanzaro 2 | 123 | 76 | 199 |
| Campania | 1 | PMP Napoli | 181 | 258 | 439 |
| Emilia Romagna | 1 | PMP Ferrara | 247 | 218 | 465 |
| Friuli Venezia Giulia | 2 | PMP Gorizia PMP Pordenone | 32 | 18 | 50 |
| Lazio | 1 | PMP Roma | 125 | 160 | 285 |
| Liguria | 1 | PMP La Spezia | 23 | 30 | 53 |
| Lombardia | 2 | PMP Bergamo PMP Como | 123 | 139 | 262 |
| Marche | 1 | PMP Macerata | 46 | 53 | 99 |
| Piemonte | 1 | PMP Torino | 116 | 87 | 203 |
| Puglia | 4 | PMP Bari PMP Lecce PMP Taranto PMP Foggia | 257 | 356 | 613 |
| Sardegna | 2 | PMP Sassari PMP Cagliari | 43 | 46 | 89 |
| Sicilia | 5 | PMP Catania PMP Enna PMP Palermo PMP Ragusa PMP Trapani | 477 | 209 | 686 |
| Toscana | 4 | PMP Arezzo PMP Firenze PMP Livorno PMP Lucca | 90 | 71 | 161 |
| Trento (P.A.) | 1 | PMP Trento | 47 | 10 | 57 |
| Umbria | 1 | PMP Perugia | 19 | 18 | 37 |
| Valle d'Aosta | 1 | PMP Aosta | 10 | 5 | 15 |
| Veneto | 0 | | 213 | 123 | 336 |
| Totale nazionale | 36 | | 2.361 | 2.009 | 4.370 |

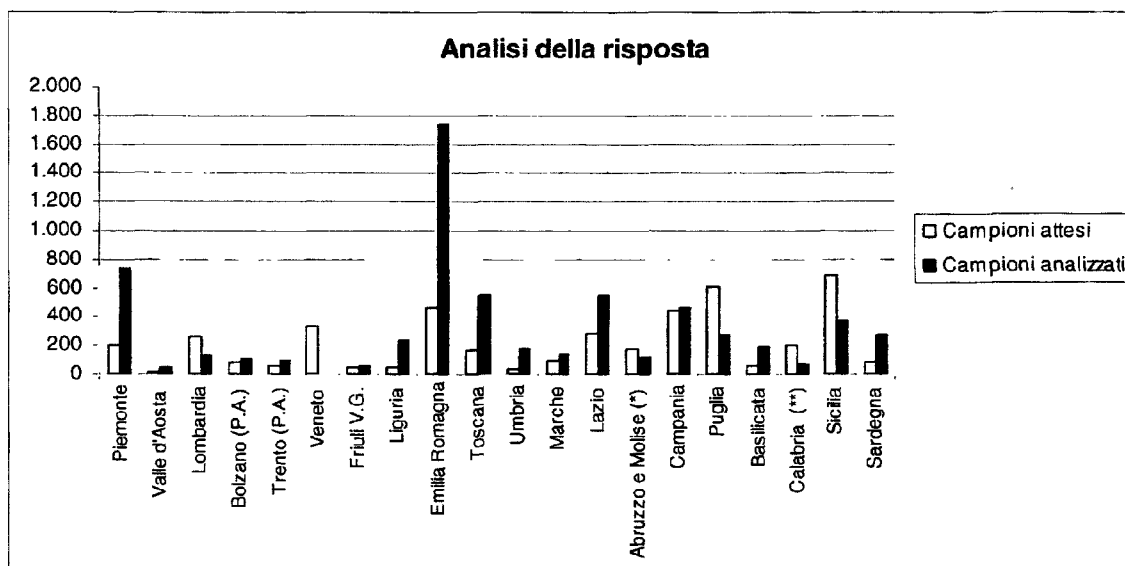
(*) Le Regioni Abruzzo e Molise compaiono accorpate in quanto i campioni sono stati analizzati per entrambe dall'I.Z.S. di Teramo

Figura 2 – Incremento del campionamento – anno 2005



Il **Figura 3** illustra l'analisi della risposta relativa al campionamento effettuato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano.

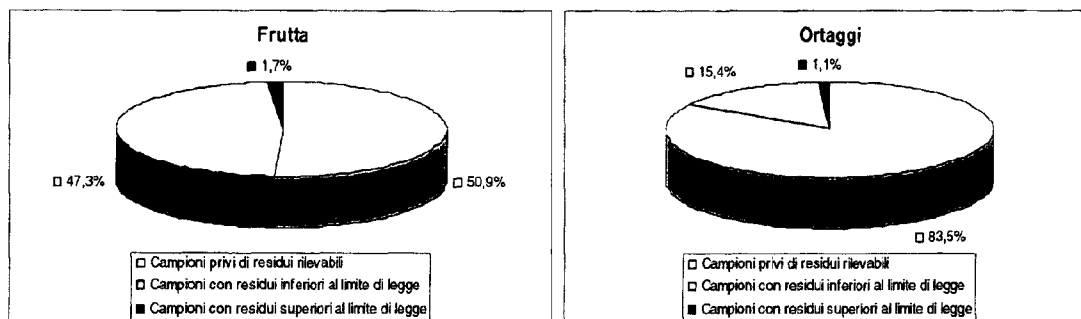
Figura 3 – Distribuzione territoriale del campionamento: analisi della risposta



Complessivamente, sono stati analizzati **6.330** campioni di ortofruttili, di cui **92** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di irregolarità pari al **1,5%**.

I campioni di frutta irregolari sono stati 60 su 3.443 (1,7%) e quelli di ortaggi 32 su 2.887 (1,1%), con una percentuale di irregolarità leggermente superiore nella frutta (vedi **Figura 4**).

Figura 4 – Incidenza dell'esito dei residui di pesticidi sull'esito del campionamento

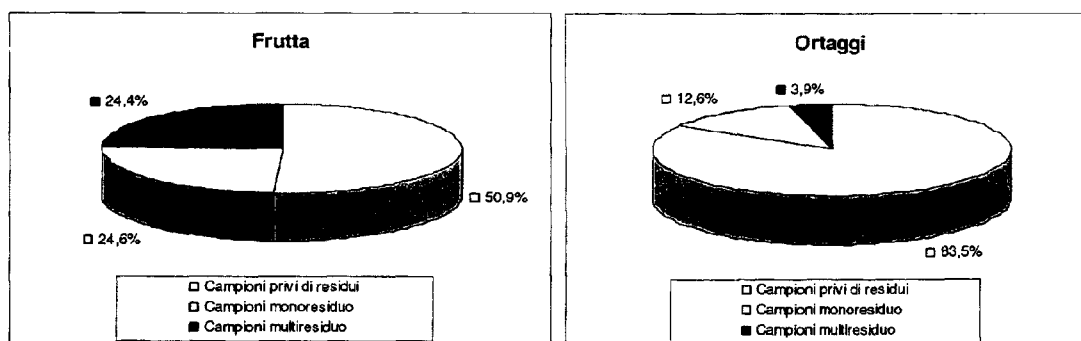


I campioni di ortofrutticoli regolamentari sono intesi come somma di campioni privi di residui e di campioni con residui inferiore al limite di legge.

Per quanto riguarda i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei prodotti ortofrutticoli analizzati, i campioni privi di residui sono stati 4.165 (65,8%), quelli monoresiduo sono stati 1.212 (19,1%), quelli multiresiduo 953 (15,1%).

La **Figura 5** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta si rileva una maggiore presenza di campioni sia monoresiduo (24,6% contro il 12,6% negli ortaggi) che multiresiduo (24,4% contro il 3,9% negli ortaggi).

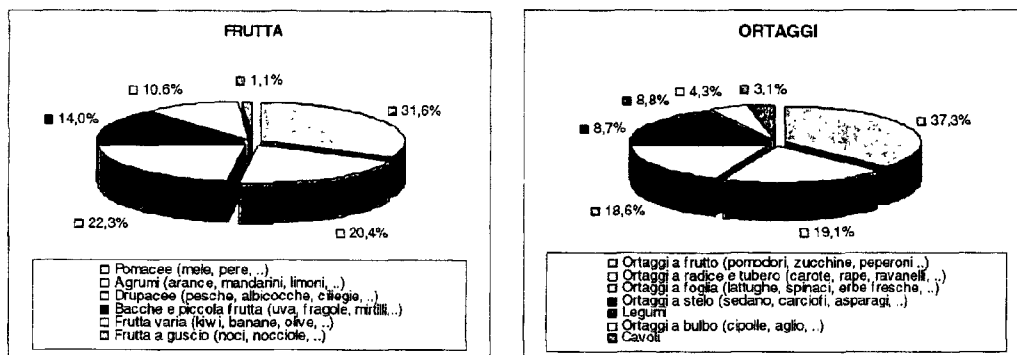
Figura 5 – Distribuzione dei residui



Tale fenomeno è probabilmente spiegabile con il fatto che gli alberi da frutto sono trattati con più principi attivi (per i frutti esistono cicli vegetativi più lunghi, e un maggiore numero di agenti infestanti) e sono soggetti a più trattamenti nel loro ciclo vegetativo, sia durante la fioritura che durante la fruttificazione e la post-raccolta.

La Figura 6 illustra la distribuzione percentuale del campionamento nell'ambito ortofrutta.

Figura 6 – Distribuzione del campionamento per classe di alimenti



Nella **Figura 7** sono riportati, rispettivamente, i campioni di frutta e di ortaggi risultati non regolamentari, con indicazione della provenienza (Nazionale, Paesi terzi, Paesi U.E.), sebbene quest'ultima non sia stata sempre dichiarata.

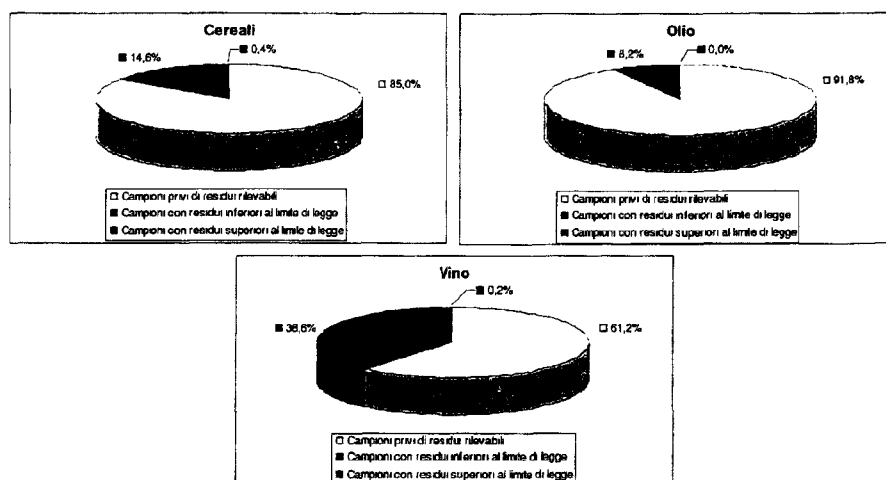
Figura 7 – Provenienza dei campioni irregolari

| FRUTTA | | |
|----------------------|-------------|---------------------|
| ALIMENTO | PROVENIENZA | CAMPIONI IRREGOLARI |
| CACHI | ITALIA | 13 |
| | SCONOSCIUTA | 2 |
| MELE | ITALIA | 10 |
| | CILE | 1 |
| PESCHE E PESCHE NOCI | SCONOSCIUTA | 2 |
| | ITALIA | 5 |
| PERE | SPAGNA | 1 |
| | ITALIA | 2 |
| FRAGOLE | SCONOSCIUTA | 2 |
| | ITALIA | 5 |
| CILIEGIE | SCONOSCIUTA | 1 |
| | ITALIA | 3 |
| LIMONI | SCONOSCIUTA | 2 |
| | ITALIA | 1 |
| ARANCE | SCONOSCIUTA | 1 |
| | ITALIA | 1 |
| ACTINIDIA | ITALIA | 1 |
| BANANE | SCONOSCIUTA | 1 |
| KIWI | ITALIA | 1 |
| SUSINE | ITALIA | 1 |
| RIBES | ITALIA | 1 |
| UVA DA TAVOLA | ITALIA | 1 |
| MANDARINI | URUGUAY | 1 |
| ALTRE BACCHE | SCONOSCIUTA | 1 |
| ALTRE POMACEE | ARGENTINA | 1 |

| ORTAGGI | | |
|------------------------|-------------|---------------------|
| ALIMENTO | PROVENIENZA | CAMPIONI IRREGOLARI |
| LATTUGHE | ITALIA | 4 |
| | SCONOSCIUTA | 2 |
| FINOCCHI | ITALIA | 4 |
| PATATE | ITALIA | 3 |
| | FRANCIA | 1 |
| PREZZEMOLO | ITALIA | 1 |
| | SCONOSCIUTA | 2 |
| CAROTE | ITALIA | 1 |
| | SCONOSCIUTA | 2 |
| SEDANO | ITALIA | 3 |
| ZUCCHINE | ITALIA | 2 |
| | SCONOSCIUTA | 1 |
| FAGIOLINI | ITALIA | 1 |
| | EGITTO | 1 |
| PEPERONI | SPAGNA | 1 |
| CARCIOFI | SCONOSCIUTA | 1 |
| BIETOLE DA COSTA | ITALIA | 1 |
| ALTRI ORTAGGI A FOGLIA | SCONOSCIUTA | 1 |

Relativamente a **cereali, olio e vino**, sono stati analizzati **802** campioni, di cui **2** irregolari (0,2%), ovvero 1 di cereali e 1 di vino, nessuno di olio (**Figura 8**).

Figura 8- Incidenza dei residui di pesticidi sull'esito del campionamento



I campioni di cereali analizzati sono stati pari a 254, di cui 1 irregolare (0,4%).

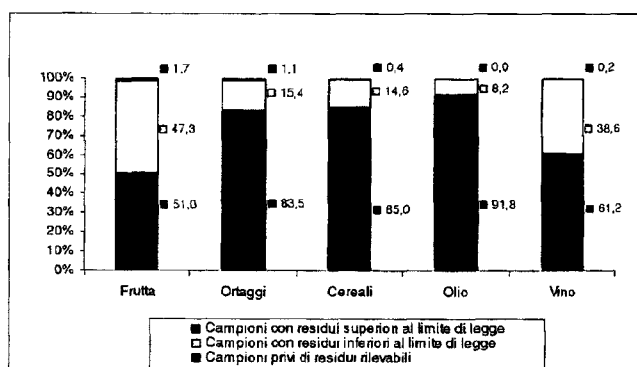
I campioni di olio analizzati sono stati 110, tutti regolamentari.

I campioni di vino analizzati sono stati 438, di cui 1 non regolamentare (0,2%).

In sintesi, risulta che sono stati analizzati **7.132** campioni di **frutta, ortaggi, cereali, olio e vino**. Di essi **94** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari all'**1,3%**. La **Figura 9** (tabella e relativo grafico) illustra i risultati complessivi delle attività analitiche svolte nel corso dell'anno 2005.

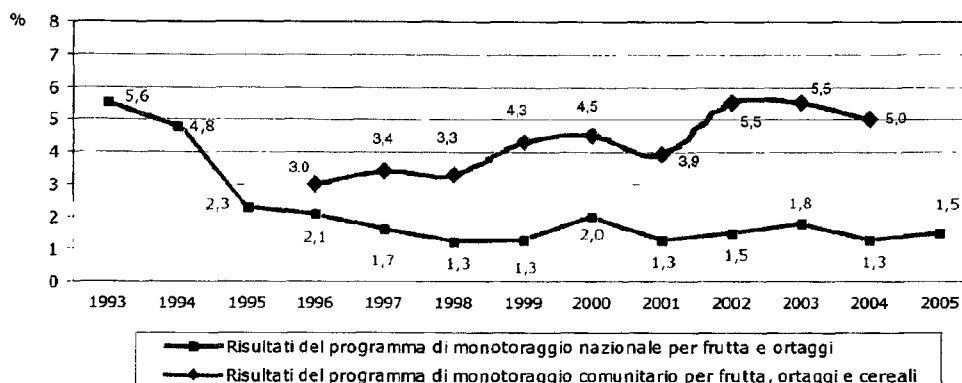
Figura 9 – Riepilogo globale dei risultati analitici

| | Totale campioni | Campioni regolari | | | Campioni con residui superiori al limite di legge | campioni con residui superiori al limite di legge (%) | |
|---------------|-----------------|--------------------------------------|--|---|---|---|------------|
| | | Campioni privi di residui rilevabili | Campioni privi di residui rilevabili (%) | Campioni con residui inferiori al limite di legge | | | |
| Frutta | 3.443 | 1.754 | 51,0 | 1.629 | 47,3 | 60 | 1,7 |
| Ortaggi | 2.887 | 2.411 | 83,5 | 444 | 15,4 | 32 | 1,1 |
| Cereali | 254 | 216 | 85,0 | 37 | 14,6 | 1 | 0,3 |
| Olio | 110 | 101 | 91,8 | 9 | 8,2 | 0 | 0,0 |
| Vino | 438 | 268 | 61,2 | 169 | 38,6 | 1 | 0,2 |
| Totale | 7.132 | 4.750 | 66,6 | 2.288 | 32,1 | 94 | 1,3 |



Confrontando i risultati dei programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti ortofrutticoli a partire dal 1993, primo anno di attuazione del programma, risulta evidente come la percentuale di irregolarità abbia subito un netto decremento nel corso dei primi cinque anni, passando da 5,6% a 1,7%, per poi fissarsi all'1,5 del 2005 (vedi **Figura 10**).

Figura 10 – Raffronto anni 1993-2005: percentuali delle irregolarità



Vengono riportate, inoltre, le percentuali di campioni irregolari risultanti nel programma di monitoraggio europeo per gli anni che vanno dal 1996 al 2004; tali percentuali oscillano dal 3,0% del 1996 al 5,0% del 2004, mostrando un livello medio di irregolarità decisamente superiore a quello medio registrato sul territorio nazionale.

Il rapporto del 2004 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione europea, mostra che sono stati globalmente analizzati circa 55.395 campioni. Di questi il 53,0% non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel 42,0% erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti ed il 5,0% erano irregolari.

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

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

4.1 Conclusioni

Si può rilevare che nell'anno 2004 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, soddisfacenti e in linea con quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

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

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

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

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

L'attuale sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovrà, comunque, essere ridefinito e rafforzato alla luce delle nuove norme relative alla sicurezza alimentare emanate dall'Unione Europea. Tali norme, definite "Pacchetto Igiene", operative dal 1 gennaio 2006, costituiscono un ulteriore riferimento legislativo a garanzia della sicurezza alimentare. Specificatamente si tratta del regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, del regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, del regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, del regolamento n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a

verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute ed il benessere degli animali.

Tra essi, il Regolamento (CE) n. 882 del 2004 in materia di controllo ufficiale degli alimenti è sicuramente quello di maggiore impatto per gli Stati membri poiché incide non solo sulla modalità di esecuzione dei controlli, ma anche sulla complessiva organizzazione dei relativi sistemi nazionali, dovendosi provvedere a predisporre ed assicurare la programmazione e l'esecuzione dei controlli sugli alimenti sia per gli aspetti sanitari che per quelli di carattere commerciale, merceologico e produttivo, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di controllo (*articolo 41 regolamento (CE) n. 882/2004*), comprensivo anche dei controlli sugli alimenti importati da Paesi terzi.

TABELLE E GRAFICI

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

Attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

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

| | Riepilogo nazionale | | | | | | | | | | TOTALI |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|---------|---------------|
| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 08) | | |
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | | |
| NUMERO DI UNITA' | 107.304 | 34.181 | 29.718 | 183.884 | 20.877 | 21.898 | 399.571 | 43.516 | 91.161 | 932.110 | |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 5.449 | 11.109 | 8.571 | 55.339 | 5.398 | 5.472 | 87.776 | 17.767 | 28.625 | 225.506 | |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 6.692 | 14.701 | 15.156 | 71.393 | 6.695 | 6.144 | 110.840 | 22.011 | 36.373 | 289.945 | |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 374 | 1.673 | 1.119 | 7.182 | 381 | 160 | 18.558 | 3.706 | 5.939 | 39.092 | |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 4.692 | 17.257 | 6.084 | 19.105 | 135 | 84 | 8.557 | 7.382 | 7.252 | 70.548 | |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 272 | 289 | 139 | 623 | 4 | 17 | 817 | 264 | 555 | 2.980 | |
| NUMERO INFRAZIONI: | | | | | | | | | | | |
| a) Igiene Generale | 247 | 1.090 | 631 | 4.384 | 119 | 68 | 10.740 | 2.384 | 3.695 | 23.358 | |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 250 | 1.152 | 821 | 3.562 | 64 | 118 | 7.808 | 1.557 | 3.146 | 18.478 | |
| c) Composizione | 77 | 62 | 43 | 126 | 16 | 9 | 84 | 18 | 71 | 506 | |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 41 | 25 | 23 | 92 | 71 | 0 | 84 | 24 | 29 | 389 | |
| e) Etichettatura e presentazione | 1 | 58 | 85 | 605 | 12 | 0 | 188 | 28 | 62 | 1.039 | |
| f) Altro | 2.120 | 653 | 221 | 939 | 101 | 36 | 2.700 | 455 | 1.094 | 8.319 | |
| PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 291 | 2.513 | 1.340 | 14.147 | 259 | 343 | 21.627 | 3.708 | 5.395 | 49.623 | |
| b) Notizie di reato | 35 | 226 | 128 | 445 | 97 | 2 | 526 | 81 | 557 | 2.097 | |

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

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

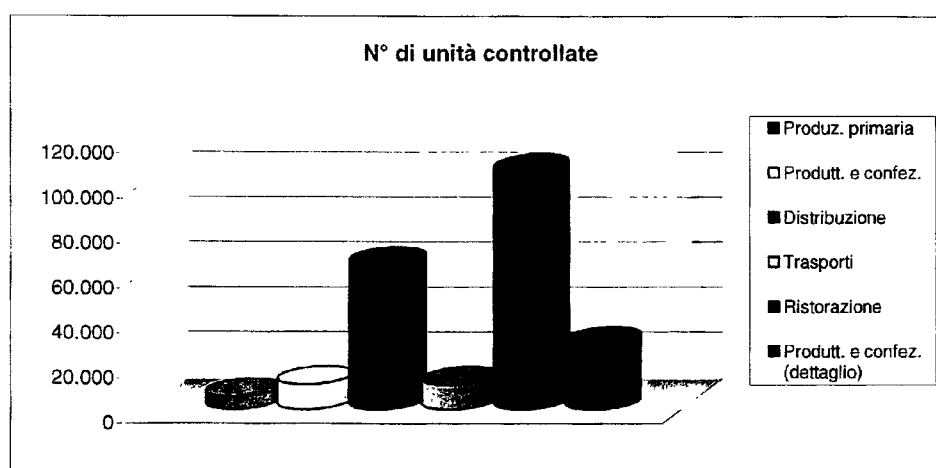
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

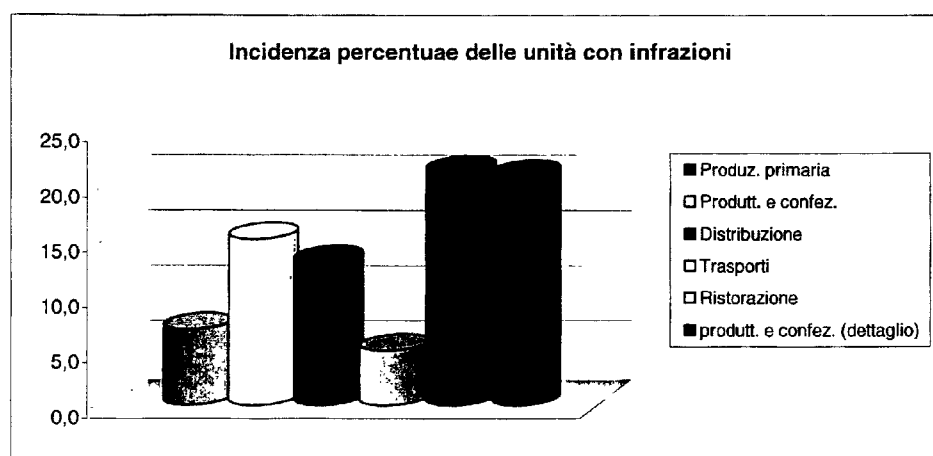
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.
Anno 2005**

| | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Trasporti | Ristorazione | Produttori e confezionatori (dettaglio) |
|----------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------|--------------|---|
| n° di unità controllate | 5.449 | 11.109 | 63.910 | 10.870 | 105.543 | 28.625 |
| n° di unità con infrazioni | 374 | 1.673 | 8.301 | 541 | 22.264 | 5.939 |
| % di unità irregolari | 6,9 | 15,1 | 13,0 | 5,0 | 21,1 | 20,7 |

Tab. 2



Graf. 2 a

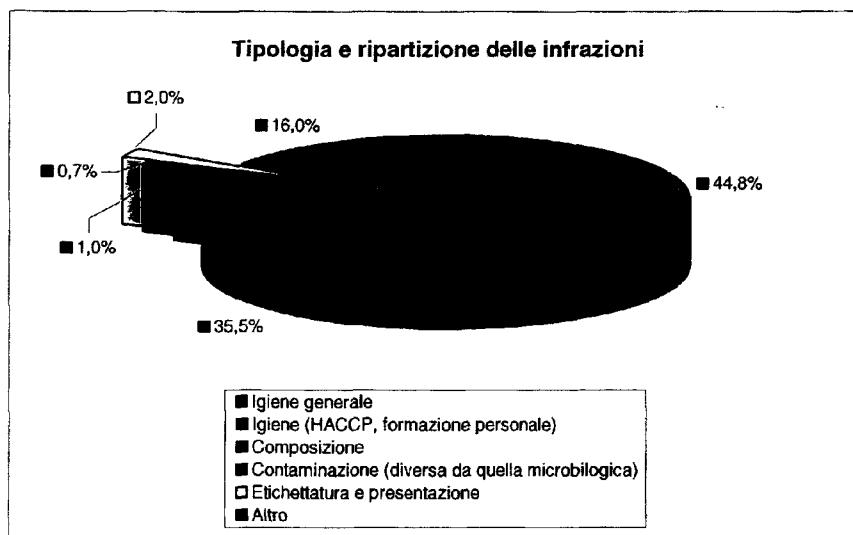


Graf. 2 b

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2005**

| | TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI | | | | | | TOTALE |
|--------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------|---|-------------------------------|-------|---------------|
| | Igiene generale | Igiene (HACCP, formazione personale) | Composizione | Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | Etichettatura e presentazione | Altro | |
| INFRAZIONI | 23.358 | 18.478 | 506 | 389 | 1.039 | 8.319 | 52.089 |
| % delle infrazioni | 44,8 | 35,5 | 1,0 | 0,7 | 2,0 | 16,0 | 100 |

Tab. 3

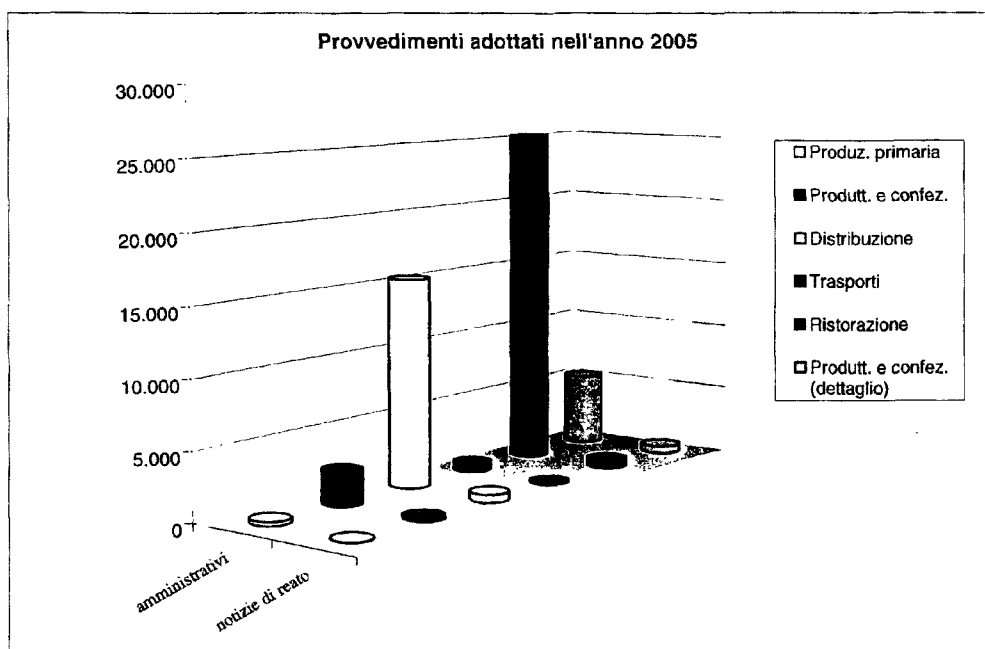


Graf. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.I.
Anno 2005**

| PROVVEDIMENTI | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Trasporti | Ristorazione | Produttori e confezionatori (dettaglio) |
|------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------|--------------|---|
| amministrativi | 291 | 2.513 | 15.487 | 602 | 25.335 | 5.395 |
| notizie di reato | 35 | 226 | 573 | 99 | 607 | 557 |

Tab. 4



Graf. 4

Mod

no 2005

Ministero della salute

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

| Riepilogo nazionale | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|------------------|
| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 264.500 | 14.829 | 7.235 | 104.823 | 11.488 | 36.673 | 49.229 | 10.479 | 42.172 | 541.228 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 144.748 | 14.230 | 5.836 | 68.444 | 7.158 | 22.858 | 14.305 | 6.261 | 29.544 | 313.384 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 429.208 | 305.001 | 39.096 | 111.401 | 8.464 | 23.661 | 16.123 | 8.416 | 64.523 | 1.005.893 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 3.837 | 3.337 | 789 | 7.417 | 170 | 383 | 1.494 | 705 | 2.913 | 21.045 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 395.296 | 64.458 | 4.623 | 22.510 | 272 | 67 | 1.039 | 1.071 | 9.310 | 498.646 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 3.823 | 848 | 3.217 | 474 | 0 | 18 | 94 | 24 | 422 | 8.920 |
| NUMERO INFRAZIONI: | 859 | 954 | 219 | 4.495 | 34 | 81 | 958 | 423 | 1.116 | 9.139 |
| a) Igiene Generale | 1.739 | 656 | 316 | 2.825 | 60 | 253 | 1.104 | 373 | 1.010 | 8.336 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 61 | 77 | 30 | 353 | 4 | 9 | 27 | 1 | 80 | 642 |
| c) Composizione | 85 | 166 | 153 | 346 | 0 | 8 | 20 | 7 | 44 | 829 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 24 | 112 | 106 | 946 | 10 | 0 | 33 | 13 | 238 | 1.482 |
| e) Etichettatura e presentazione | 511 | 367 | 219 | 979 | 111 | 133 | 196 | 66 | 388 | 2.970 |
| f) Altro | 2.073 | 2.034 | 693 | 7.151 | 50 | 208 | 1.106 | 693 | 2.610 | 16.618 |
| PROVVEDIMENTI: | 200 | 351 | 77 | 1.247 | 18 | 20 | 297 | 19 | 231 | 2.460 |
| a) Amministrativi | | | | | | | | | | |
| b) Notizie di reato | | | | | | | | | | |

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

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

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

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

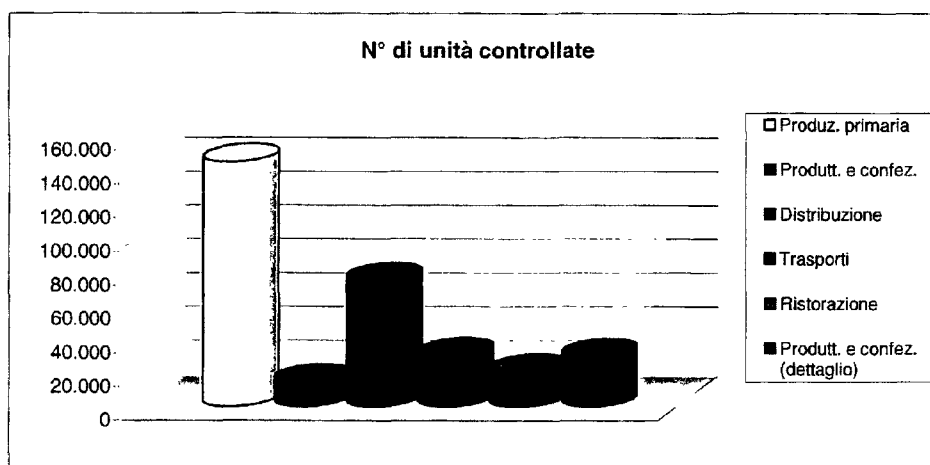
Tab. 5

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.**

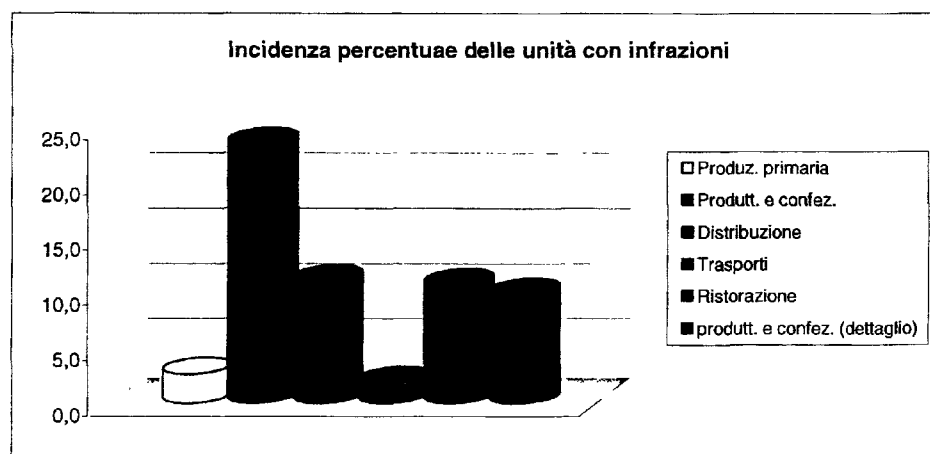
Anno 2005

| | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Trasporti | Ristorazione | Produttori e confezionatori (dettaglio) |
|----------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------|--------------|---|
| n° di unità controllate | 144.748 | 14.230 | 74.280 | 30.016 | 20.566 | 29.544 |
| n° di unità con infrazioni | 3.837 | 3.337 | 8.206 | 553 | 2.199 | 2.913 |
| % di unità irregolari | 2,7 | 23,5 | 11,0 | 1,8 | 10,7 | 9,9 |

Tab. 6



Graf. 6 a

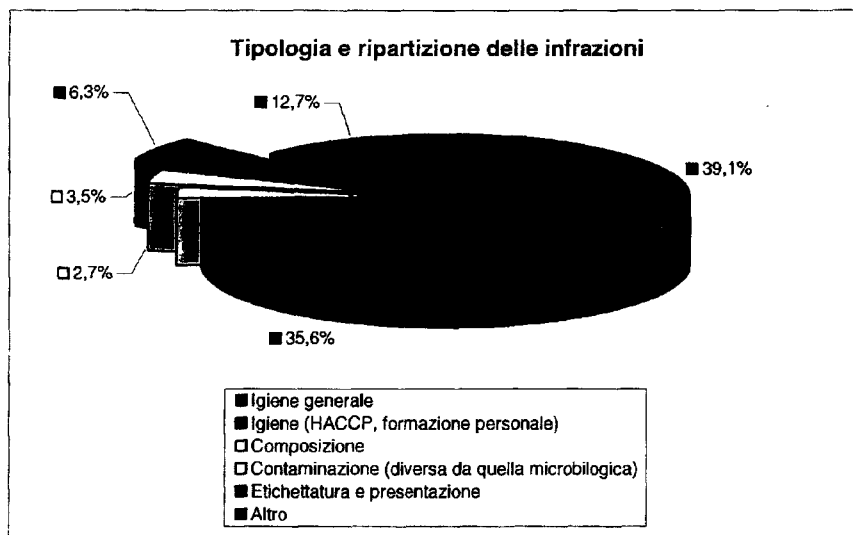


Graf. 6 b

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2005**

| | TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI | | | | | | TOTALE |
|--------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------|---|-------------------------------|-------|---------------|
| | Igiene generale | Igiene (HACCP, formazione personale) | Composizione | Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | Etichettatura e presentazione | Altro | |
| INFRAZIONI | 9.139 | 8.336 | 642 | 829 | 1.482 | 2.970 | 23.398 |
| % infrazioni | 39,1 | 35,6 | 2,7 | 3,5 | 6,3 | 12,7 | 100 |

Tab. 7

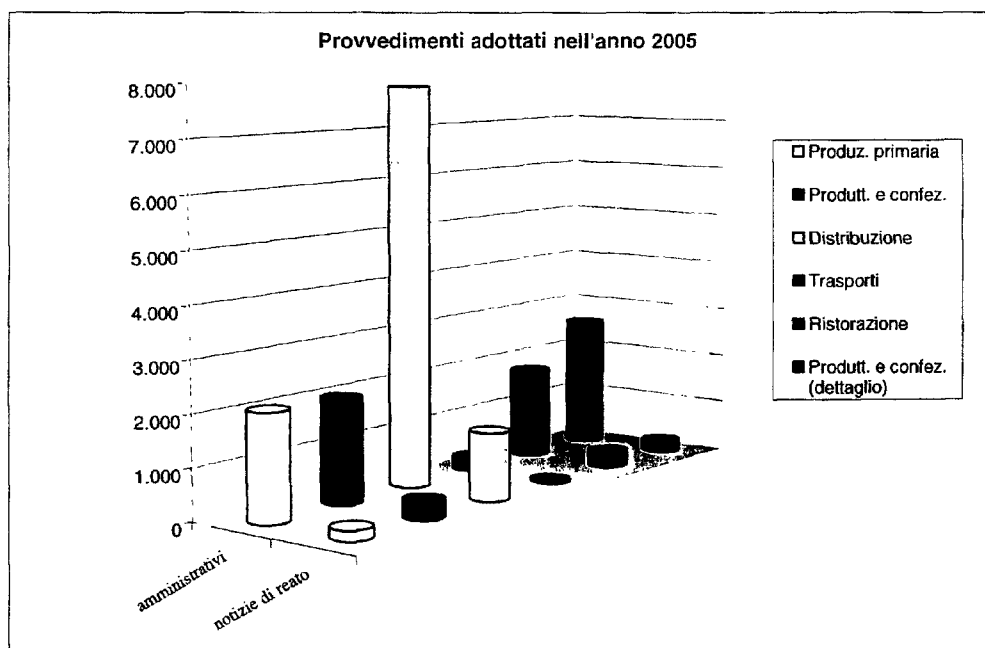


Graf. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2005**

| PROVVEDIMENTI | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Trasporti | Ristorazione | Produttori e confezionatori (dettaglio) |
|------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------|--------------|---|
| amministrativi | 2.073 | 2.034 | 7.844 | 258 | 1.799 | 2.610 |
| notizie di reato | 200 | 351 | 1.324 | 38 | 316 | 231 |

Tab. 8



Graf. 8

MOL. D

Anno 2005

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

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

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

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
|-------------------------------------|--|---------------------|------------|-----------------|-----------------|-------|--------------------|-----------------|-------|--------------|-------------------------------|-------|-------------------|-----|
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 375 | 9 | - | - | 2 | - | - | - | 7 | - | - | - | 9 |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 255 | 5 | - | - | 1 | - | - | - | 4 | - | - | - | 5 |
| 04 01 03 | Latte UHT | 350 | 23 | - | - | 2 | - | - | - | 21 | 1 | - | - | 24 |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 26 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 04 01 05 | Panna | 190 | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 183 | 3 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 2 | 3 |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 203 | 3 | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 3 |
| 04 04 | Siero di latte | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 04 05 | Burro | 76 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 1.086 | 41 | - | 2 | 51 | - | - | - | 7 | 2 | - | 1 | 63 |
| | TOTALE | 2.744 | 85 | - | 2 | 59 | - | - | - | 41 | 3 | - | 3 | 108 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 258 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, fuori | 69 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 327 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |

Tab. 9

Anno: 2005

11111. D

| RIEPILOGO NAZIONALE | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------------|------------|-----------------|-----------------|-----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine e | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 642 | 37 | 9 | 19 | 5 | - | - | - | 4 | - | - | 37 |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 269 | 36 | 10 | 25 | 1 | - | - | - | - | - | - | 36 |
| 02 04 | Altre carni | 143 | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 1.072 | 23 | 3 | 4 | 9 | - | - | - | 6 | - | 4 | 26 |
| | TOTALE | 2.126 | 100 | 26 | 48 | 15 | - | - | - | 10 | - | 4 | 103 |
| 4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selacei | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 03 02 | Teleostei | 57 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 03 03 | Filotti e trancie di pesce | 109 | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 10 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 03 06 | Mollusci bivalvi | 808 | 6 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 |
| 03 07 | Mollusci cefalopodi | 18 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 3 |
| 03 09 | Echinodermi | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 03 10 | Crostacei | 26 | 3 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 3 |
| 16 04 | Preparazione e conserve di pesce | 231 | 10 | - | 5 | - | - | - | - | 4 | 1 | - | 10 |
| 16 05 | Preparazione e conserve di crostacei e molluschi | 51 | 1 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 |
| | TOTALE | 1.341 | 22 | 5 | 5 | 4 | - | - | - | 5 | 1 | 3 | 25 |

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

Anno: 2005

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
|-------------------------------|---|---------------------|------------|-----------------|-----------------|-------|--------------------|-----------------|-------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|------------|
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 01 | Grassi alimentari animali | 5 | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 |
| 15 04 | Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 07 (**) | Oli vegetali fluidi o concreti, greggi | 2.113 | 141 | - | - | - | - | - | - | 89 | 37 | 15 | 168 | 168 |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | 484 | 36 | - | - | - | - | - | - | 18 | 11 | 6 | 43 | 43 |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 1.183 | 84 | - | - | - | - | - | - | 58 | 22 | 8 | 104 | 104 |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | 112 | 6 | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | - | 6 | 6 |
| 15 13 | Margarina, imitazione dello strutto | 39 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 2 |
| | TOTALE | 2.269 | 150 | - | - | - | - | - | - | 92 | 41 | 15 | 177 | 177 |
| 6. ZUPPE, BRODI, SALSE | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 03 | Estratti di carne e di pesce | 26 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 01 | Prep. di ortaggi con aceto | 294 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 2 |
| 20 02 | Preparazioni di ortaggi senza aceto | 1.571 | 41 | - | - | 12 | - | 1 | 3 | 12 | 8 | 6 | 42 | 42 |
| 21 03 | Prep. per salse e salse | 1.001 | 27 | - | 1 | 7 | - | - | 2 | 11 | 4 | 7 | 32 | 32 |
| 22 10 | Aceti commestibili e succedanei | 59 | 3 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 3 | 4 | 4 |
| | TOTALE | 2.951 | 73 | - | 1 | 19 | - | 1 | 7 | 24 | 12 | 16 | 80 | 80 |

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

ANNO: 2005

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|---|---|---------------------|------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA | | | | | | | | | | | | | |
| 10 00 | Cereali | 905 | 21 | - | - | 2 | 3 | 1 | 10 | 2 | - | 3 | 21 |
| 11 00 | Prodotti della macinazione | 1.409 | 32 | - | - | 9 | 7 | - | 7 | 3 | 2 | 6 | 34 |
| 19 07 | Pane, altri prodotti della panetteria | 2.202 | 115 | - | - | 9 | 3 | 4 | 13 | 51 | 21 | 20 | 121 |
| 19 08 | Prodotti di pasticceria e biscotti | 3.975 | 232 | - | 13 | 137 | 12 | - | 20 | 16 | 37 | 18 | 253 |
| 19 03 01 | Paste alimentari secche | 1.057 | 24 | 1 | - | 11 | 1 | - | 6 | 4 | - | 1 | 24 |
| 19 03 02 | Paste alimentari affluovo | 870 | 13 | 2 | - | 4 | 1 | - | 2 | 5 | 1 | - | 15 |
| 19 03 03 | Paste alimentari speciali | 490 | 13 | - | - | 14 | - | - | - | 1 | 1 | 2 | 18 |
| | TOTALE | 10.908 | 450 | 3 | 13 | 186 | 27 | 5 | 58 | 82 | 62 | 50 | 486 |
| 8. FRUTTA E VERDURE | | | | | | | | | | | | | |
| 07 00 | Legumi, ortaggi, radici, tuberi | 4.791 | 170 | 2 | 5 | 106 | - | 7 | 37 | 1 | 2 | 10 | 170 |
| 08 00 | Frutta | 2.337 | 40 | - | - | 5 | 1 | 1 | 26 | 4 | 4 | 5 | 46 |
| | TOTALE | 7.128 | 210 | 2 | 5 | 111 | 1 | 8 | 63 | 5 | 6 | 15 | 216 |
| 9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE' | | | | | | | | | | | | | |
| 09 00 | Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche | 2.210 | 105 | 4 | - | 59 | 11 | - | 36 | - | - | 22 | 132 |
| 25 00 | Sale da cucina | 42 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 2.252 | 105 | 4 | - | 59 | 11 | - | 36 | - | - | 22 | 132 |
| 10. BEVANDE NON ALCOLICHE | | | | | | | | | | | | | |
| 20 07 | Succhi e nettari di frutta | 1.205 | 49 | - | - | 8 | 1 | 2 | 31 | 4 | 1 | 2 | 49 |
| 22 02 | Altre bevande non alcoliche | 2.106 | 78 | - | - | 24 | - | 3 | 16 | 10 | 19 | 7 | 79 |
| | TOTALE | 3.311 | 127 | - | - | 32 | 1 | 5 | 47 | 14 | 20 | 9 | 128 |

ANNO: 2005

ANNO: 2005

RIEPILOGO NAZIONALE

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|---|---|---------------------|------------|-----------------|-----------------|-----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 11. VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 04 | Mosti | 57 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 05 | Vini di uve fresche | 2.144 | 33 | - | - | 2 | - | 3 | 7 | 9 | 12 | 5 | 38 |
| | TOTALE | 2.201 | 33 | - | - | 2 | - | 3 | 7 | 9 | 12 | 5 | 38 |
| 12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 03 | Birra | 285 | 2 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 2 |
| 22 06 | Vermut e vini aromatizzati | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 07 | Sidro, sidro di pere, idromele | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 08 | Alcole etilico | 8 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 09 | Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche | 312 | 10 | - | - | 1 | - | - | - | 4 | 5 | - | 10 |
| | TOTALE | 616 | 12 | - | - | 1 | - | - | - | 5 | 5 | 1 | 12 |
| 13. GELATI E DESSERT | | | | | | | | | | | | | |
| 21 05 | Gelati e dessert | 1.741 | 38 | - | 1 | 35 | - | - | - | 1 | - | - | 38 |
| | TOTALE | 1.741 | 38 | - | 1 | 35 | - | - | - | 1 | - | - | 38 |
| 14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO | | | | | | | | | | | | | |
| 18 00 | Cacao e preparazioni a base di cacao | 394 | 9 | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 1 | 2 | 9 |
| | TOTALE | 394 | 9 | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 1 | 2 | 9 |
| 15. DOLCIUMI | | | | | | | | | | | | | |
| 17 00 | Zuccheri e prodotti a base di zuccheri | 544 | 18 | - | - | 12 | - | - | 1 | 1 | 1 | 3 | 18 |
| 04 10 | Miele | 83 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 |
| | TOTALE | 627 | 19 | - | - | 12 | - | - | 1 | 1 | 2 | 3 | 19 |
| 16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI | | | | | | | | | | | | | |
| 08 06 | Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca | 1.584 | 89 | - | - | 8 | - | 76 | - | - | - | 2 | 89 |
| | TOTALE | 1.584 | 89 | - | - | 8 | - | 76 | - | - | - | 2 | 89 |

ANNO: 2003

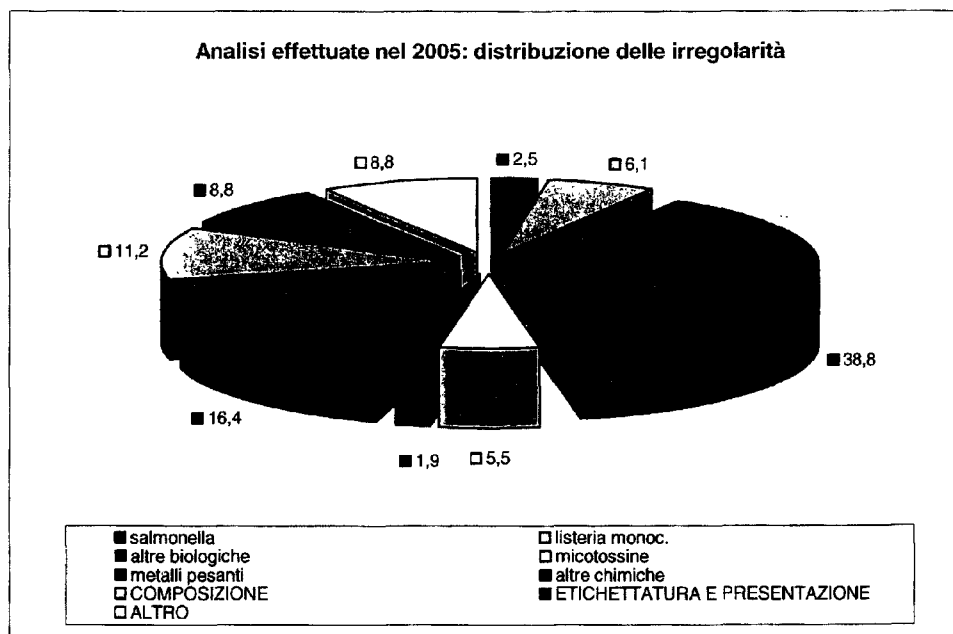
| RIEPILOGO NAZIONALE | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------------|-----------------|-----------------|--------------------|-------------|--------------|-----------------|-------------------------------|------------|-------------------|--------------|
| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | COMPOSIZIONE | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | | Metalli pesanti | Altre | | | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 12.397 | 262 | 8 | 37 | 281 | - | - | 1 | - | 1 | 39 | 367 |
| | TOTALE | 12.397 | 262 | 8 | 37 | 281 | - | - | 1 | - | 1 | 39 | 367 |
| 18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | | | | | | | | | | | | | |
| 32 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | 1.148 | 48 | - | - | - | - | - | 36 | - | 12 | - | 48 |
| | TOTALE | 1.148 | 48 | - | - | - | - | - | 36 | - | 12 | - | 48 |
| 19. ADDITIVI | | | | | | | | | | | | | |
| 29 00 | Additivi | 167 | 2 | - | - | - | - | - | 2 | 1 | - | - | 3 |
| 31 00 | Coloranti | 27 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 194 | 2 | - | - | - | - | - | 2 | 1 | - | - | 3 |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 6.857 | 43 | - | 11 | 4 | - | 19 | 5 | - | 6 | - | 45 |
| | TOTALE | 6.857 | 43 | - | 11 | 4 | - | 19 | 5 | - | 6 | - | 45 |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 201 | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 2.356 | 23 | 1 | 8 | 4 | - | - | 3 | 2 | 2 | 4 | 24 |
| | TOTALE | 2.557 | 27 | 5 | 8 | 4 | - | - | 3 | 2 | 2 | 4 | 28 |
| TOTALE NAZIONALE | | 65.673 | 1.905 | 54 | 131 | 834 | 118 | 41 | 354 | 242 | 189 | 189 | 2.152 |

ANNO: 2003

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2005**

| | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|---------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------------------|-------|-------------------|
| | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | salmonella | listeria monoc. | altre biologiche | micotossine | metalli pesanti | altre chimiche | | | | |
| n° infrazioni | 54 | 131 | 834 | 118 | 41 | 354 | 242 | 189 | 189 | 2.152 |
| % infrazioni | 2,5 | 6,1 | 38,8 | 5,5 | 1,9 | 16,4 | 11,2 | 8,8 | 8,8 | 100,0 |

Tab. 10

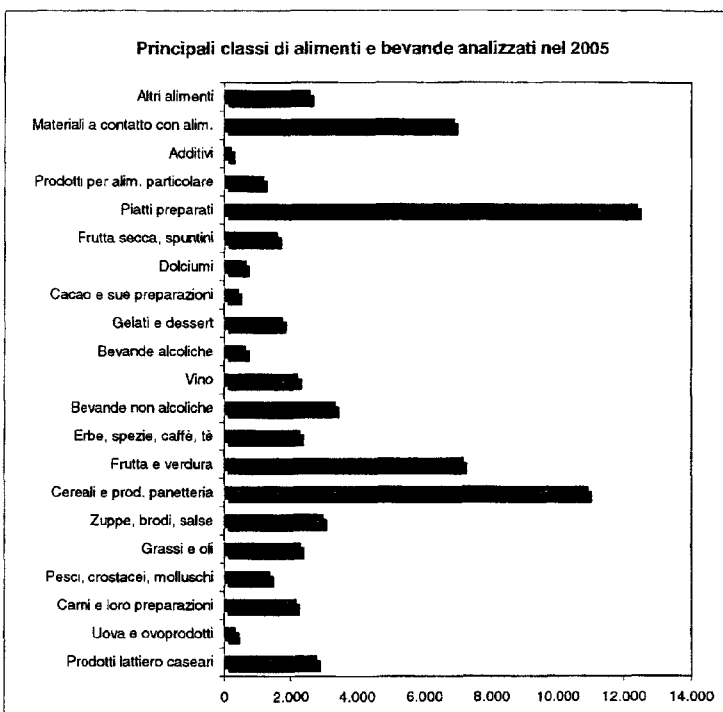


Graf. 10

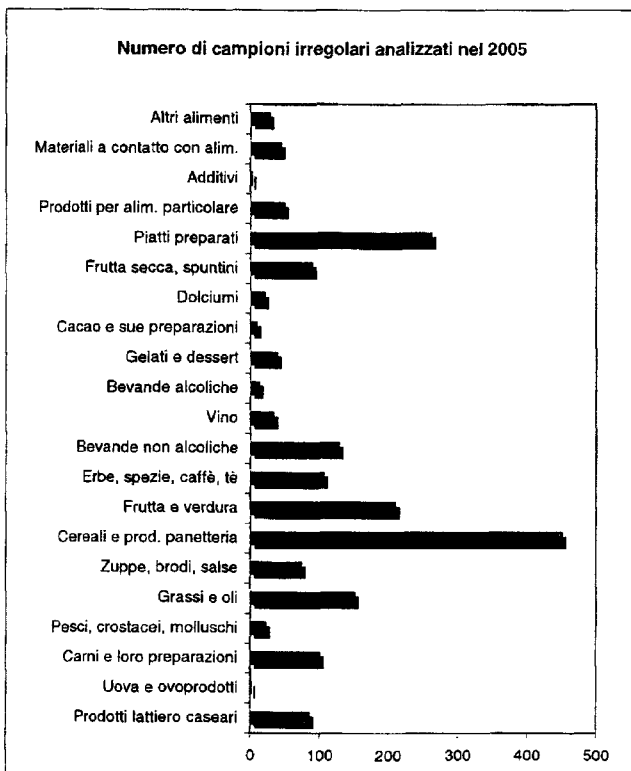
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2005**

| CLASSE ALIMENTI | Totale | Irregolari | % irregolari |
|--------------------------------|---------------|--------------|--------------|
| Prodotti lattiero caseari | 2.744 | 85 | 3,1 |
| Uova e ovoprodotti | 327 | 1 | 0,3 |
| Carni e loro preparazioni | 2.126 | 100 | 4,7 |
| Pesci, crostacei, molluschi | 1.341 | 22 | 1,6 |
| Grassi e oli | 2.269 | 150 | 6,6 |
| Zuppe, brodi, salse | 2.951 | 73 | 2,5 |
| Cereali e prod. panetteria | 10.908 | 450 | 4,1 |
| Frutta e verdura | 7.128 | 210 | 2,9 |
| Erbe, spezie, caffè, tè | 2.252 | 105 | 4,7 |
| Bevande non alcoliche | 3.311 | 127 | 3,8 |
| Vino | 2.201 | 33 | 1,5 |
| Bevande alcoliche | 616 | 12 | 1,9 |
| Gelati e dessert | 1.741 | 38 | 2,2 |
| Cacao e sue preparazioni | 394 | 9 | 2,3 |
| Dolciumi | 627 | 19 | 3,0 |
| Frutta secca, spuntini | 1.584 | 89 | 5,6 |
| Piatti preparati | 12.397 | 262 | 2,1 |
| Prodotti per alim. particolare | 1.148 | 48 | 4,2 |
| Additivi | 194 | 2 | 1,0 |
| Materiali a contatto con alim. | 6.857 | 43 | 0,6 |
| Altri alimenti | 2.557 | 27 | 1,1 |
| TOTALI | 65.673 | 1.905 | 2,9 |

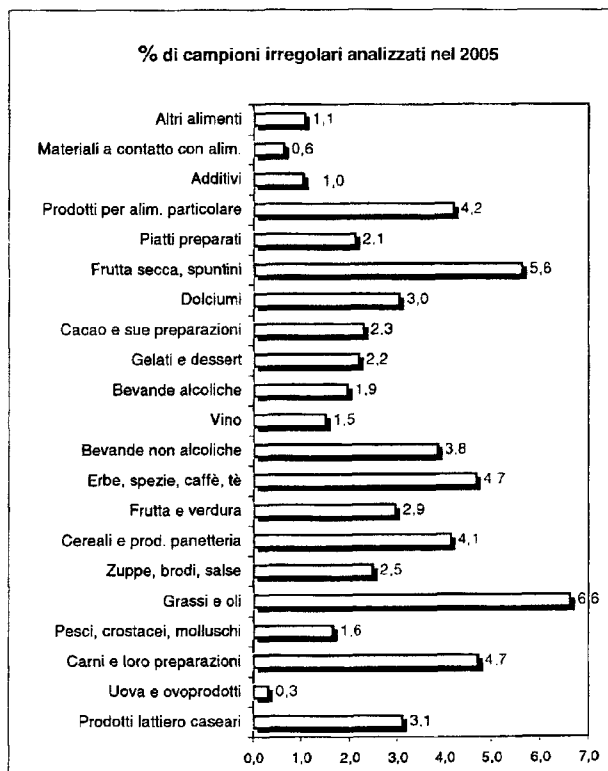
Tab. 11



Graf. 11 a



Graf. 11 b



Graf. 11 c

Anno 2005

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
Analisi dei campioni
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | |
|-------------------------------------|--|---------------------|------------|-----------------|------------|------------|--------------------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------------|-------|
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | Altre | Micososine | Metalli pesanti | | | | | Altre |
| | | | | Listeria Monoc. | Salmonella | Altre | Listeria Monoc. | Altre | | | | | | | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 17.252 | 115 | 1 | - | 7 | 86 | - | 57 | 4 | - | - | - | - | - | - | 155 | |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 973 | 44 | - | - | 6 | 17 | - | 7 | 9 | - | - | - | - | - | 5 | 44 | |
| 04 01 03 | Latte UHT | 665 | 14 | 1 | - | 1 | 7 | - | 3 | - | - | - | - | - | - | 2 | 14 | |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 19 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | |
| 04 01 05 | Panna | 77 | 4 | 1 | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 4 | |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 119 | 1 | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 196 | 2 | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | |
| 04 04 | Siero di latte | 41 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | |
| 04 05 | Burro | 290 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 7.375 | 270 | 8 | 34 | 168 | 36 | - | 2 | 16 | 21 | - | - | - | 12 | 297 | | |
| | TOTALE | 27.007 | 453 | 12 | 34 | 182 | 146 | - | 75 | 29 | 21 | - | - | - | 21 | 520 | | |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 1.416 | 15 | 7 | - | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 8 | 19 | |
| 04 09 | Uova di volatili sguosciate, fuori | 94 | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | |
| | TOTALE | 1.510 | 17 | 7 | - | 4 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 8 | 21 | | |

Tab. 12

ANNO: 2005

M.M.G. D

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | RIEPILOGO NAZIONALE | | | | | | | | | | | | | TOTALE INFRAZIONI |
|--|--|---------------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------------|----------|------------------|------------|--------------|-------------------------------|----------|----------|------------|-------------------|
| | | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | | | |
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Mettalli pesanti | Altre | | | | | | |
| | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine e | | | | | | | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 7.375 | 290 | 81 | 22 | 116 | - | 23 | 72 | 2 | 1 | - | - | 317 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 1.304 | 95 | 34 | 1 | 57 | - | 8 | - | - | - | - | 1 | 101 | |
| 02 04 | Altre carni | 243 | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 10.222 | 430 | 142 | 60 | 53 | - | 103 | 60 | 29 | 2 | - | - | 449 | |
| | TOTALE | 19.144 | 817 | 257 | 83 | 228 | - | 23 | 183 | 62 | 30 | - | 3 | 869 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selacei | 335 | 11 | - | - | - | - | 10 | 1 | - | - | - | - | 11 | |
| 03 02 | Teleostei | 1.112 | 103 | 1 | 11 | 57 | - | 7 | 10 | 12 | 1 | - | 4 | 103 | |
| 03 03 | Fietti e trance di pesce | 704 | 54 | 1 | 13 | 5 | - | 5 | 27 | 3 | - | - | - | 54 | |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 40 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 3.647 | 108 | 19 | 1 | 85 | - | - | 13 | - | - | - | - | 118 | |
| 03 07 | Molluschi cefalopodi | 741 | 12 | 1 | - | 2 | - | 6 | 2 | 1 | - | - | - | 12 | |
| 03 09 | Echinodermi | 20 | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | |
| 03 10 | Crostacei | 1.033 | 87 | 1 | 1 | 1 | - | 11 | 28 | 42 | 4 | - | - | 88 | |
| 16 04 | Preparazione e conserve di pesce | 1.739 | 48 | - | 35 | 3 | - | - | 7 | 2 | - | - | 1 | 48 | |
| 16 05 | Preparazione e conserve di crostacei e molluschi | 140 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | TOTALE | 9.511 | 424 | 23 | 61 | 153 | - | 40 | 88 | 60 | 5 | - | 5 | 435 | |

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

ANNO: 2005

1999. 3

| RIEPILOGO NAZIONALE | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|------------|-----------------|-----------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | | | Salmonelle | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 13 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 01 | Grassi alimentari animali | 33 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 04 | Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 07 (**) | Oli vegetali fluidi o concreti, greggi | 13 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 13 | Margarina, imitazione dello strutto | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 67 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6. ZUPPE, BRODI, SALSE | | | | | | | | | | | | | |
| 16 03 | Estratti di carne e di pesce | 15 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 01 | Prep. di ortaggi con aceto | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 02 | Preparazioni di ortaggi senza aceto | 40 | 1 | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 21 03 | Prep. per salse e salse | 73 | 5 | - | 2 | 3 | - | - | - | - | - | - | 5 |
| 22 10 | Aceti commestibili e succedanei | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 130 | 6 | - | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - | 6 |

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

Anno: 2005

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CONTAMINAZIONI | | | | | | | | | | | | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRIO | TOTALE INFRAZIONI | |
|---|---|---------------------|------------|-----------------|-----------------|----------|--------------------|-----------|----------|--------------|-----------------|----------|----------|-------------------------------|----------|-------------------|-----------|
| | | CAMPIONI ANALIZZATI | | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | COMPOSIZIONE | METALLI PESANTI | ALTRE | | | | | |
| | | Totale | Irregolari | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Altre | | | | | | | | | |
| 7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 00 | Cereali | 12 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 11 00 | Prodotti della macinazione | 40 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 19 07 | Pane, altri prodotti della panetteria | 41 | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 19 08 | Prodotti di pasticceria e biscotti | 188 | 6 | - | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 |
| 19 03 01 | Paste alimentari secche | 19 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 19 03 02 | Paste alimentari all'uovo | 86 | 17 | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 23 |
| 19 03 03 | Paste alimentari speciali | 151 | 3 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 |
| | TOTALE | 537 | 28 | 1 | - | - | - | 29 | - | - | - | - | - | 1 | - | 3 | 34 |
| 8. FRUTTA E VERDURE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 07 00 | Legumi, ortaggi, radici, tuberi | 179 | 40 | 1 | - | - | - | 47 | - | - | - | - | - | - | - | - | 48 |
| 08 00 | Frutta | 14 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| | TOTALE | 193 | 41 | 2 | - | - | - | 47 | - | - | - | - | - | - | - | - | 49 |
| 9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE' | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 09 00 | Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche | 16 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 25 00 | Sale da cucina | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 16 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 10. BEVANDE NON ALCOLICHE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 07 | Succhi e nettari di frutta | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 02 | Altre bevande non alcoliche | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

RIPUBBLICA

RIEPILOGO NAZIONALE

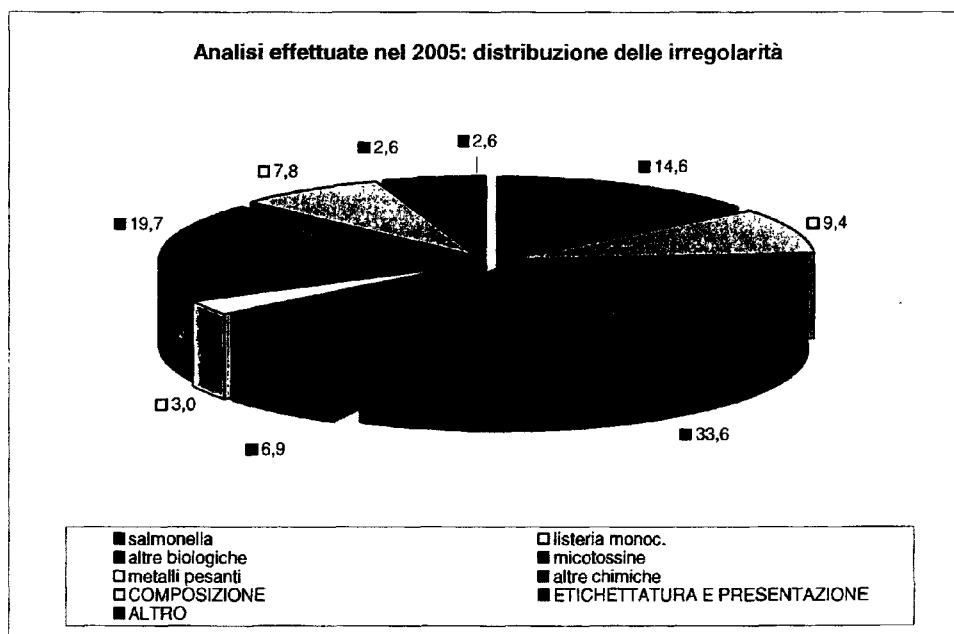
ANNO: 2005

| RIEPILOGO NAZIONALE | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------------|-----------------|-----------------|--------------------|-------------|-----------|-----------------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
| | | Totale | Irregolari | MICROBIOLOGICHE | | CHIMICHE E DIVERSE | | Altre | | | | | |
| | | | | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | | Metallo pesanti | Altre | | | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 1.344 | 38 | 4 | 13 | 17 | - | - | 1 | 2 | - | 1 | 38 |
| | TOTALE | 1.344 | 38 | 4 | 13 | 17 | - | - | 1 | 2 | - | 1 | 38 |
| 18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | | | | | | | | | | | | | |
| 32 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare | 135 | 4 | - | - | - | - | - | 3 | - | - | 1 | 4 |
| 33 00 | (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | | | | | | | | | | | | |
| | TOTALE | 135 | 4 | - | - | - | - | - | 3 | - | - | 1 | 4 |
| 19. ADDITIVI | | | | | | | | | | | | | |
| 29 00 | Additivi | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 31 00 | Coloranti | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 1.935 | 15 | 2 | 4 | 3 | - | - | - | 1 | - | 5 | 15 |
| | TOTALE | 1.935 | 15 | 2 | 4 | 3 | - | - | - | 1 | - | 5 | 15 |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 106 | 21 | - | - | - | - | - | 19 | - | - | 2 | 21 |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTALE | 178 | 21 | - | - | - | - | - | 19 | - | - | 2 | 21 |
| TOTALE NAZIONALE | | 64.119 | 1.962 | 308 | 198 | 710 | 146 | 63 | 416 | 164 | 56 | 56 | 2.115 |

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2005**

| | CONTAMINAZIONI | | | | | | | | | TOTALE INFRAZIONI |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|--------------------|--------------------|-------------------|--------------|----------------------------------|-------|----------------------|
| | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | |
| | salmonella | listeria monoc | altre biologiche | micotossine | metalli pesanti | altre chimiche | | | | |
| n° infrazioni | 308 | 198 | 710 | 146 | 63 | 416 | 164 | 56 | 54 | 2.115 |
| % infrazioni | 14,6 | 9,4 | 33,6 | 6,9 | 3,0 | 19,7 | 7,8 | 2,6 | 2,6 | 100,0 |

Tab. 13

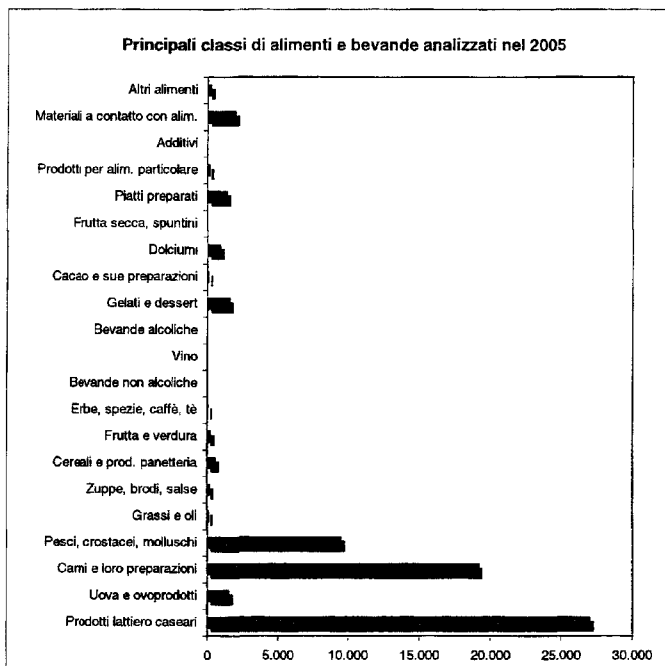


Graf. 13

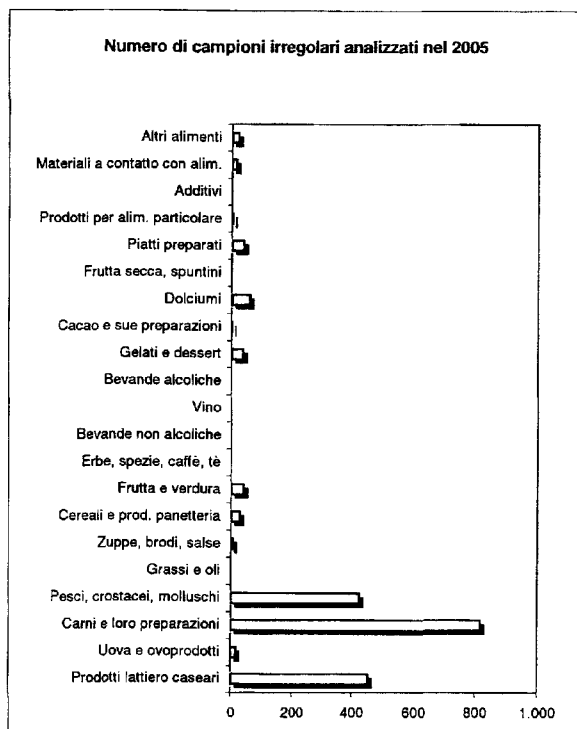
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2005**

| CLASSE ALIMENTI | Totale | Irregolari | % irregolari |
|--------------------------------|---------------|--------------|--------------|
| Prodotti lattiero caseari | 27.007 | 453 | 1,7 |
| Uova e ovoprodoti | 1.510 | 17 | 1,1 |
| Carni e loro preparazioni | 19.144 | 817 | 4,3 |
| Pesci, crostacei, molluschi | 9.511 | 424 | 4,5 |
| Grassi e oli | 67 | 0 | 0,0 |
| Zuppe, brodi, salse | 130 | 6 | 4,6 |
| Cereali e prod. panetteria | 537 | 28 | 5,2 |
| Frutta e verdura | 193 | 41 | 21,2 |
| Erbe, spezie, caffè, tè | 16 | 0 | 0,0 |
| Bevande non alcoliche | 0 | 0 | 0,0 |
| Vino | 0 | 0 | 0,0 |
| Bevande alcoliche | 0 | 0 | 0,0 |
| Gelati e dessert | 1.526 | 38 | 2,5 |
| Cacao e sue preparazioni | 18 | 1 | 5,6 |
| Dolciumi | 860 | 59 | 6,9 |
| Frutta secca, spuntini | 1 | 0 | 0,0 |
| Piatti preparati | 1.344 | 38 | 2,8 |
| Prodotti per alim. particolare | 135 | 4 | 3,0 |
| Additivi | 7 | 0 | 0,0 |
| Materiali a contatto con alim. | 1.935 | 15 | 0,8 |
| Altri alimenti | 178 | 21 | 11,8 |
| TOTALI | 64.119 | 1.962 | 3,1 |

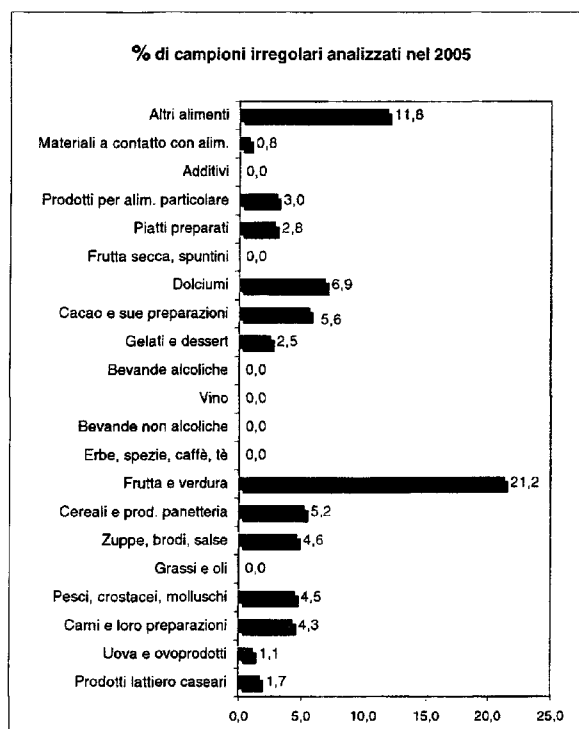
Tab. 14



Graf. 14 a



Graf. 14 b



Graf. 14 c

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

| RAPPORTO U.S.M.A.F. - ANNO 2005 | | | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|------------|--------------|
| TIPO DI MERCE | PARTITE PRESENTATE | ANALITICO | % | IRREGOLARI | % Irr./Anal. |
| ORTAGGI E FRUTTA | 25.235 | 1.230 | 4,87% | 102 | 8,29% |
| CAFFE', TE', SPEZIE | 7.287 | 436 | 5,98% | 28 | 6,42% |
| PREPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA | 5.355 | 224 | 4,18% | 12 | 5,36% |
| ZUCCHERI | 2.197 | 33 | 1,50% | 6 | 18,18% |
| VINI, BIRRE E BEVANDE | 1.764 | 72 | 4,08% | 17 | 23,61% |
| OLI VEGETALI | 1.191 | 69 | 5,79% | 3 | 4,35% |
| CEREALI | 1.167 | 121 | 10,37% | 3 | 2,48% |
| PRODOTTI A BASE DI CEREALI | 553 | 25 | 4,52% | 7 | 28,00% |
| CACAO E SUE PREPARAZIONI | 468 | 8 | 1,71% | 4 | 50,00% |
| SEMI OLEOSI | 421 | 119 | 28,27% | 6 | 5,04% |
| SFARINATI | 251 | 17 | 6,77% | 3 | 17,65% |
| MERCI N.C. | 169 | | 0,00% | | 0,00% |
| FUNGHI | 85 | 20 | 23,53% | | 0,00% |
| PRPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA | 50 | 0 | 0,00% | 2 | 0,00% |
| CAFFE' TE' SPEZIE | 41 | 13 | 31,71% | | 0,00% |
| PRODOTTI SENZA GLUTINE | 34 | 0 | 0,00% | | 0,00% |
| LIQUORI | 32 | 1 | 3,13% | 0 | 0,00% |
| INTEGRATORI ALIMENTARI | 7 | 1 | 14,29% | 0 | 0,00% |
| GOMME DA MASTICARE | 5 | 0 | 0,00% | | 0,00% |
| RADICI DI LIQUIRIZIA | 2 | 0 | 0,00% | | 0,00% |
| TOTALE | 46.314 | 2.389 | 5,16% | 193 | |

Tabella 15

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

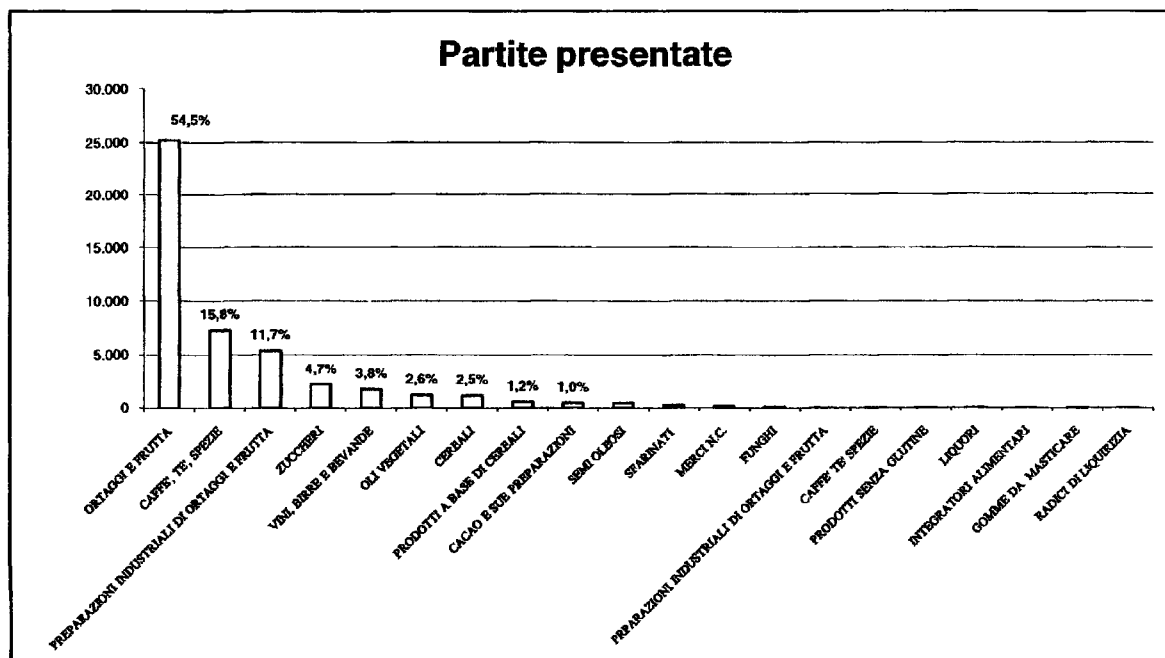


Grafico 15a

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

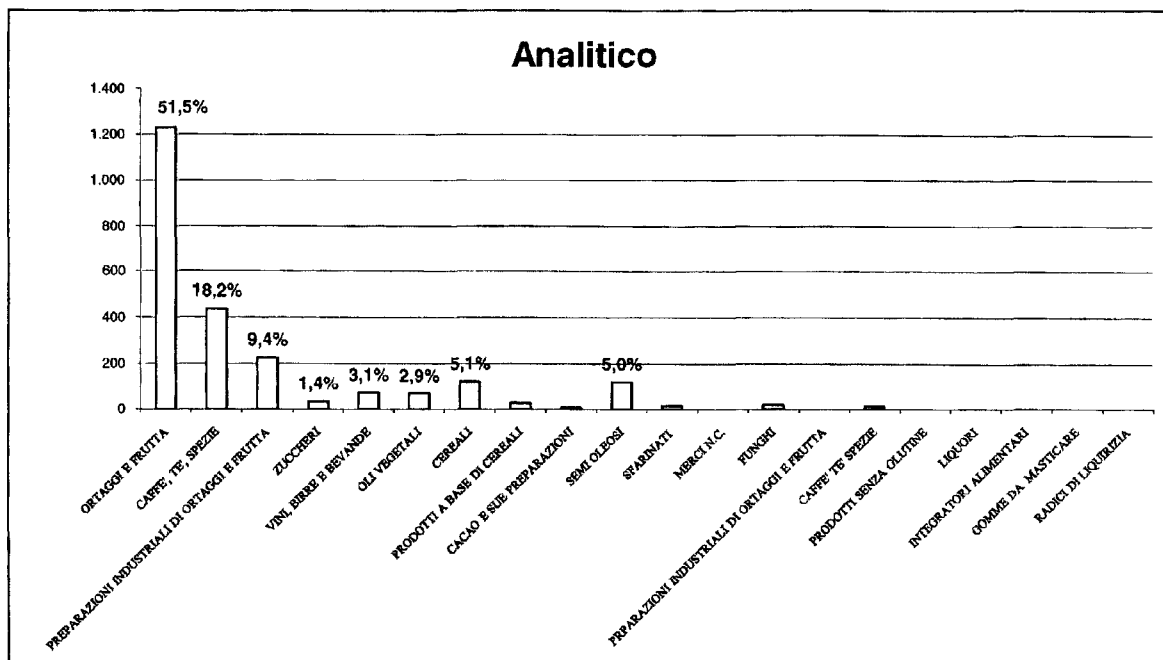


Grafico 15b

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

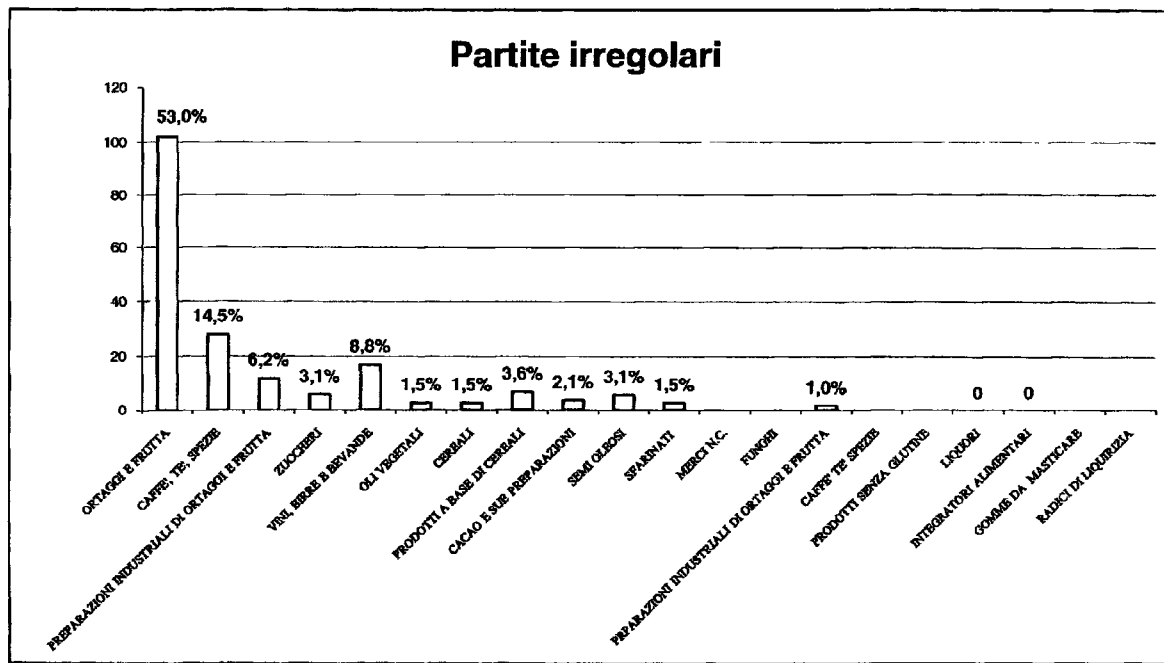


Grafico 15c

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

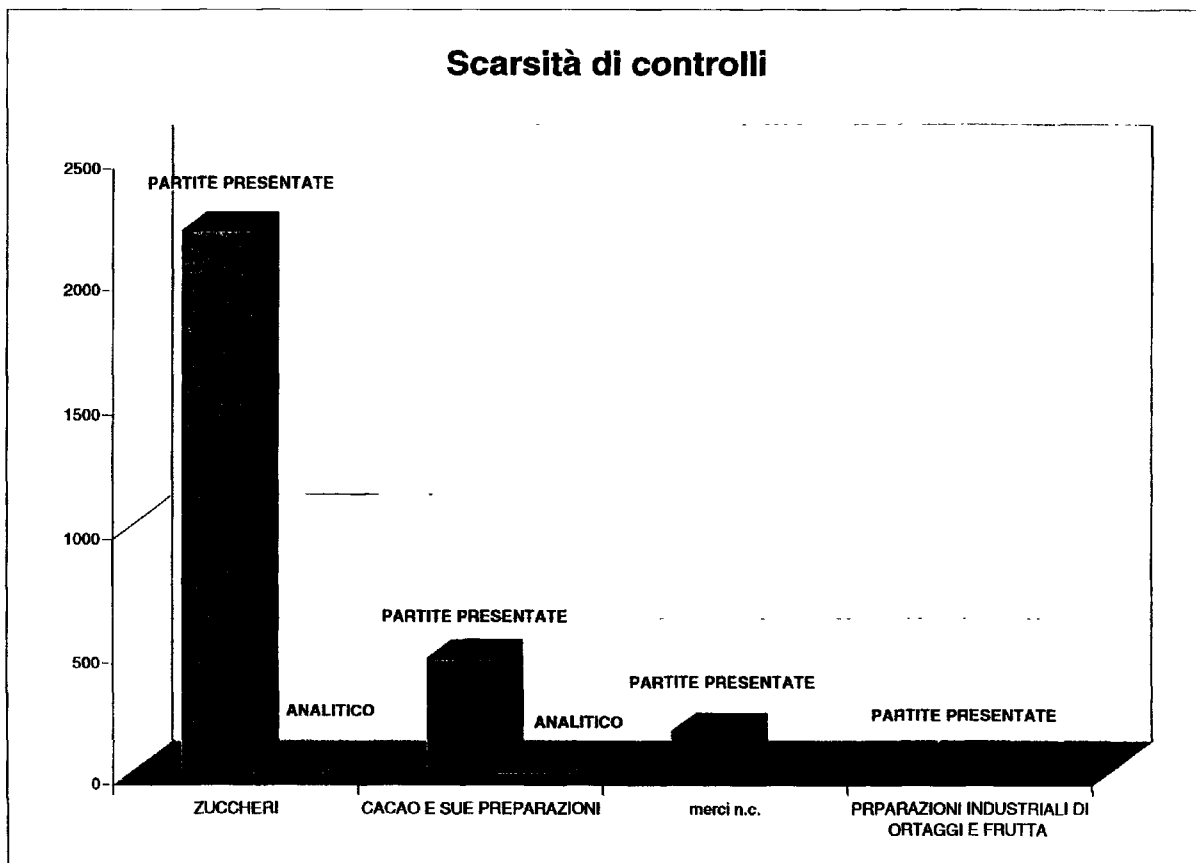


Grafico 15d

TABELLA PRODOTTI IMPORTATI

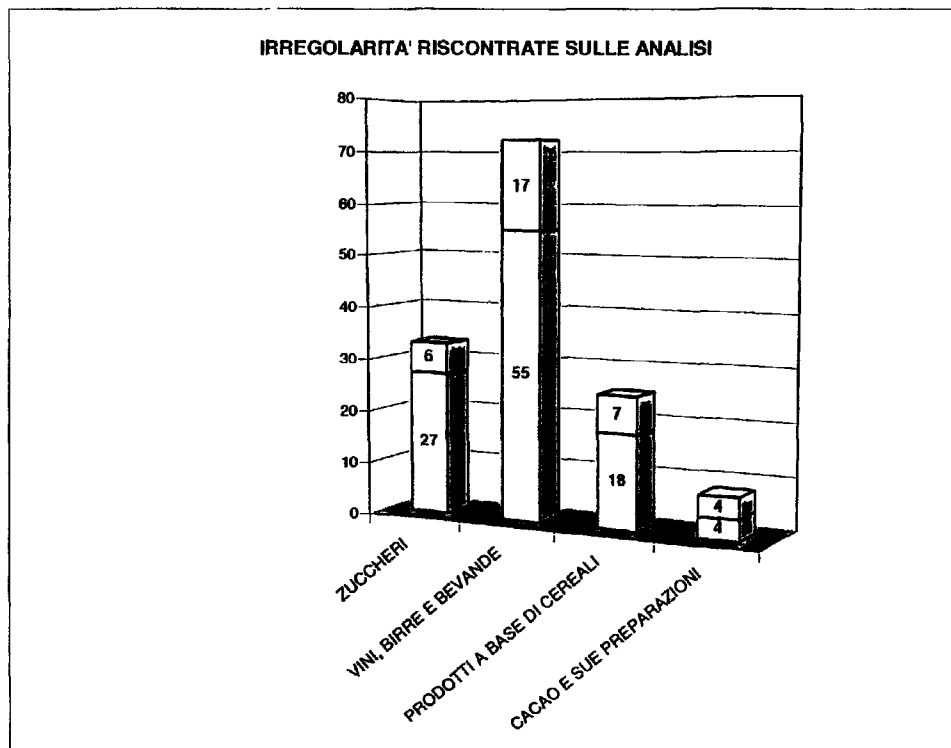


Grafico 15e

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C.)**
PARTITE DI IMPORTAZIONE
ANNO 2005

| | Partite presentate all'importazione | CONTROLLI EFFETTUATI | | IRREGOLARITA' RISCOstrate | | | Totale |
|----------------|-------------------------------------|---|---|------------------------------------|---------------------------------|---|------------|
| | | Partite che hanno subito controlli fisici | Partite che hanno subito controlli di laboratorio | Respingimenti per motivi cartolari | Respingimenti per motivi fisici | Respingimenti per motivi di laboratorio | |
| DA PAESI CEE | 599.082 | 10.626 | 3.648 | 8 | 28 | 166 | 202 |
| DA PAESI TERZI | 49.044 | 23.056 | 1.610 | 77 | 36 | 182 | 295 |
| TOTALE | 648.126 | 33.682 | 5.258 | 85 | 64 | 348 | 497 |

* Posti di Ispezione Frontaliera, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

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

Tab. 16

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2005 SETTORE : BEVANDE ED ALIMENTI

| SETTORE OPERATIVO (1) | ISPE- ZIONI | Infraz. Penali | Infrazioni Amministrative | | PERSONE | | | | Strutture | | | | SEQUESTRI | | |
|--------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|------------|-------------|--------|--------|-----------|------------------------------|--|-------------|-------------|------------|----------|---------------|
| | | | Contestate | Nr. (#) | Somme Obli. | Arr.te | Sag AG | Sag AA | CAMPIONI PRELEVATI (2) | Chiuse per motivi di salute pubblica | Sequestrate | Chilogrammi | Conf.ni | Nr. Capi | Valore seq |
| Acque e Bibite | 1.697 | 50 | 267 | 41 | € 107.839 | 0 | 38 | 146 | 463 | 22 | 6 | 200.886 | 472.816 | 0 | € 863.790 |
| Alimenti Dietetici | 736 | 30 | 67 | 14 | € 19.981 | 0 | 16 | 44 | 124 | 0 | 0 | 77 | 14.265 | 0 | € 134.192 |
| Carni ed Allevamenti | 6.926 | 909 | 3.430 | 296 | € 284.720 | 25 | 579 | 1.919 | 36.413 | 104 | 119 | 1.299.285 | 52.422.609 | 250.851 | € 34.864.514 |
| Conserve Alimentari | 985 | 122 | 350 | 55 | € 44.998 | 0 | 68 | 191 | 616 | 20 | 12 | 2.469.879 | 991.257 | 0 | € 15.588.732 |
| Farine, Pane e Pasta | 4.497 | 285 | 3.712 | 874 | € 914.373 | 0 | 219 | 2.039 | 901 | 161 | 62 | 733.631 | 163.273 | 0 | € 879.506 |
| Latte e Derivati | 2.565 | 236 | 998 | 184 | € 75.168 | 0 | 170 | 576 | 941 | 56 | 34 | 125.456 | 323.547 | 0 | € 11.136.139 |
| Mangimi e Prod.Zool. | 612 | 31 | 64 | 12 | € 15.176 | 0 | 24 | 39 | 317 | 3 | 3 | 201.723 | 1.749 | 0 | € 389.794 |
| Olii e Grassi | 2.088 | 174 | 641 | 67 | € 66.850 | 0 | 97 | 353 | 597 | 33 | 10 | 12.106.236 | 101.189 | 0 | € 7.545.967 |
| Prodotti Ittici | 1.786 | 184 | 733 | 107 | € 55.354 | 0 | 114 | 491 | 267 | 20 | 16 | 159.501 | 23.300 | 0 | € 1.243.036 |
| Ristorazione | 13.277 | 904 | 8.664 | 2.794 | € 535.490 | 7 | 630 | 4.600 | 505 | 349 | 143 | 111.200 | 114.315 | 0 | € 1.518.230 |
| Salumi ed Insaccati | 412 | 14 | 248 | 28 | € 16.145 | 0 | 12 | 148 | 62 | 7 | 1 | 35.411 | 7.184 | 0 | € 823.775 |
| Vini ed Alcolici | 1.483 | 250 | 518 | 136 | € 115.931 | 6 | 102 | 282 | 467 | 21 | 12 | 7.750.950 | 954.762 | 0 | € 92.200.865 |
| Zuccheri e Solfidricanti | 272 | 12 | 112 | 39 | € 11.363 | 0 | 7 | 65 | 128 | 1 | 1 | 131.192 | 22.181 | 0 | € 1.257.093 |
| Totale generale: | 37.926 | 3.181 | 19.804 | 4.617 | € 2.261.678 | 38 | 2.076 | 10.792 | 41.801 | 797 | 419 | 25.262.377 | 55.612.447 | 250.851 | € 106.545.632 |

(#) *Infrazioni amministrative contestate e definite.*

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

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

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 229.397.063

Tabella 17

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Riepilogo attività svolta - Anno 2005

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Sopralluoghi (N°) | 34.165 |
| Operatori controllati (N°) | 24.395 |
| Operatori irregolari (N°) | 3.571 |
| Operatori irregolari (%) | 15,4 |
| Prodotti controllati (N°) | 88.847 |
| Campioni prelevati (N°) | 11.980 |
| Sequestri (N°) | 498 |
| Valore del sequestro (€) | 9.356.056 |
| Notizie di reato (N°) | 436 |
| Contestazioni amministrative (N°) | 3.977 |

Tabella 18

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività di controllo svolta nei principali settori di intervento - Anno 2005

| Settore | Visite ispettive | Operatori | | | Campioni prelevati | Contestazioni | Notizie di reato | Sequestri | |
|----------------------------------|------------------|-------------|------------|--------------|--------------------|---------------|------------------|-----------|-------------|
| | | controllati | irregolari | % irregolari | | | | numero | valore |
| Vitivinicolo | 8.594 | 6.132 | 1.302 | 21,2% | 3.703 | 1.637 | 17.529 | 178 | € 4.451.357 |
| Lattiero caseario | 5.076 | 4.196 | 383 | 9,1% | 1.259 | 271 | 140 | 26 | € 376.570 |
| Oli e grassi | 5.513 | 4.689 | 397 | 8,5% | 942 | 398 | 33 | 30 | € 319.655 |
| Cereali e derivati | 1.982 | 1.855 | 154 | 8,3% | 864 | 148 | - | 3 | € 188.085 |
| Ortofrutta | 7.057 | 6.264 | 493 | 7,9% | 396 | 349 | 49 | 97 | € 710.077 |
| Conserven vegetali | 1.103 | 996 | 78 | 7,8% | 464 | 44 | 15 | 20 | € 26.829 |
| Uova | 1.464 | 1.340 | 180 | 13,4% | - | 191 | 1 | 14 | € 22.531 |
| Miele | 846 | 795 | 78 | 9,8% | 356 | 75 | 2 | 4 | € 21.970 |
| Carni e prodotti a base di carne | 2.934 | 2.645 | 174 | 6,6% | 184 | 149 | - | 3 | € 18.836 |
| Mangimi | 2.536 | 2.223 | 257 | 11,6% | 1.663 | 121 | 112 | 13 | € 54.854 |
| Sementi | 1.168 | 917 | 133 | 14,5% | 594 | 123 | 14 | 51 | € 3.041.272 |
| Fertilizzanti | 1.763 | 1.521 | 186 | 12,2% | 1.093 | 264 | 24 | 44 | € 90.801 |
| Prodotti fitosanitari | 436 | 391 | 35 | 9,0% | 152 | 17 | 2 | 3 | € 4.009 |

Tabella 19

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività di laboratorio - Anno 2005

Campioni analizzati

| Settore | Laboratori ICRF | | | Laboratori Istituti convenzionati | | |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|-----------------------------------|---------------------|------------------|
| | Campioni analizzati | Campioni irregolari | Irregolarità (%) | Campioni analizzati | Campioni irregolari | Irregolarità (%) |
| Vitivinicolo | 3.922 | 193 | 4,9% | 202 | 55 | 27,2% |
| Lattiero caseario | 1.560 | 176 | 11,3% | 61 | 3 | 4,9% |
| Oli e grassi | 973 | 80 | 8,2% | 17 | - | 0,0% |
| Cereali e derivati | 643 | 48 | 7,5% | 153 | 25 | 16,3% |
| Ortofrutticolo | 354 | 12 | 3,4% | - | - | 0,0% |
| Conserven vegetali | 411 | 44 | 10,7% | 6 | - | 0,0% |
| Bevande spiritose | 211 | 13 | 6,2% | 60 | 1 | 1,7% |
| Miele | 427 | 49 | 11,5% | 4 | 3 | 75,0% |
| Carni e prodotti a base di carne | 153 | - | 0,0% | - | - | 0,0% |
| Sostanze zuccherine | 22 | 4 | 18,2% | - | - | 0,0% |
| Fertilizzanti | 987 | 203 | 20,6% | 15 | 3 | 20,0% |
| Mangimistico | 1.642 | 169 | 10,3% | 42 | 5 | 11,9% |
| Prodotti fitosanitari | 134 | 4 | 3,0% | - | - | 0,0% |
| Sementi | 290 | 26 | 9,0% | 130 | 3 | 2,3% |
| Altri settori | 34 | - | 0,0% | 3 | - | 0,0% |
| <i>Totale</i> | 11.763 | 1.021 | 8,7% | 693 | 98 | 14,1% |

Tabella 20

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Attività sanzionatoria - Anno 2005

| Norme di riferimento | | N° Ordinanze | N° Ordinanze d'archiviazione |
|--|--|-----------------|---------------------------------|
| Legge n. 898 del 23/12/1986 | <i>Indebita percezione di aiuti comunitari</i> | 1.061 | 866 |
| Legge n. 460 del 4/11/1987 | <i>Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola</i> | 311 | 61 |
| D. Lgs n. 260 del 10/8/2000 | <i>Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo</i> | 1.558 | 130 |
| Reg. CEE n. 643 del 19/3/1993 | <i>Modalità di attuazione del regime di aiuto al consumo dell'olio di oliva</i> | - | 1 |
| Legge n. 1.104 del 24/7/1962 | <i>Divieto di esterificazione degli oli di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile</i> | - | 5 |
| D.Lgs. n. 223 del 14/05/2001 | <i>Norme sanzionatorie in materia di aiuto comunitario alla produzione di olio di oliva e alla trasformazione delle olive da tavola</i> | - | 55 |
| Totale | | 2.930 | 1.118 |

Tabella 21

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA**Anno 2005**

| SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI | |
|--|-----------|
| INTERVENTI (NUMERO) | 30 |
| VIOLAZIONI RISCOSTRATE (NUMERO) | |
| DELITTI | 17 |
| CONTRAVVENZIONI | 1 |
| ILLECITI AMMINISTRATIVI | 12 |
| ALTRE VIOLAZIONI | 0 |
| TOTALE | 30 |
| SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO) | |
| NON DENUNZIATI ALL'A.G | 14 |
| ARRESTATI | 0 |
| A PIEDE LIBERO | 29 |
| ARRESTO DAVANTI AL PRETORE | 0 |
| IGNOTI | 1 |
| TOTALE | 44 |
| TRIBUTI EVASI (EURO) | 0 |
| PENA PEC. MINIMA (EURO) | 1.136 |

Tabella 22 a

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

Anno 2005

| ELENCO GENERI SEQUESTRATI/CONSUMATI IN FRODE | | | |
|--|--------|-----------|------------------|
| GENERE | MISURA | SEQUESTRI | CONSUMI IN FRODE |
| OLIO DI SEMI | KG | 21.146 | 0 |
| OLIO DI OLIVA | KG | 0 | 30 |
| ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI | KG | 1.427.222 | 0 |
| AUTOVEICOLI, TRASPORTO PERSONE O MERCI | NUMERO | 1 | 0 |
| CARNI MACELLATE | KG | 1.150 | 0 |
| CROSTACEI E MOLLUSCHI | KG | 214 | 0 |
| LATTE E CREME DI LATTE FRESCHI | LITRI | 1.650 | 0 |
| LATTOSIO, GLUCOSIO, ALTRI ZUCCHERI | KG | 450 | 0 |
| MACCHINE PER LAVORAZIONI ALIMENTARI | NUMERO | 10 | 0 |
| MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI | KG | 0 | 1.477 |
| PANETTERIA ORDINARIA, PRODOTTI DELLA | KG | 22 | 0 |
| PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, ALTRI (OSSA) | KG | 2 | 0 |
| FORMAGGI E LATTICINI | KG | 150 | 0 |
| IMMOBILI | EURO | 25.000 | 0 |
| ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC. | LITRI | 3 | 0 |
| SALE | KG | 325 | 0 |
| VINI E SPUMANTI | LITRI | 1.010 | 0 |
| LIQUORI E DISTILLATI | LIT/AN | 211 | 0 |
| CONTENITORI | NUMERO | 2.960 | 0 |
| SERBATOI | NUMERO | 2 | 0 |

Tabella 22 b

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE**LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2005**

| Laboratori chimici | Campioni analizzati | Campioni non conformi |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Bari | 1.425 | 10 |
| Bologna | 557 | 3 |
| Cagliari | 588 | 4 |
| Catania | 348 | 0 |
| Genova | 2.700 | 47 |
| Livorno | 320 | 0 |
| Milano | 361 | 100 |
| Napoli | 1.284 | 26 |
| Palermo | 760 | 0 |
| Roma | 855 | 24 |
| Savona | 2.012 | 14 |
| Torino | 547 | 26 |
| Trieste | 1.716 | 5 |
| Venezia | 341 | 14 |
| Verona | 1.179 | 5 |
| TOTALI | 14.993 | 278 |

Tab. 23

