

**IV PARTE**  
**CONCLUSIONI**

## **1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2000 effettuate dai diversi Organismi**

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2000, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

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

### **Settore igienico-sanitario - attività analitica**

Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **158.175**, di cui **4.719** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,0%**, in lieve diminuzione rispetto al precedente anno (**3,1%**).

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

- gelati e dessert (10,1%)
- dolciumi (6,6%)
- cereali e prodotti di panetteria (5,5%)
- pesci, crostacei, molluschi (4,9%)
- grassi e oli (4,9%)
- carni (3,8%)
- piatti preparati (3,8%)

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

- Vino (4,3%)
- Carni (2,7%)
- Zuppe, brodi e salse (2,6%)

Gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **43.728** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, tutte provenienti da Paesi terzi. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,48%**, dimezzate rispetto al 1999 (**1,0%**).

Nel 2000 sono state introdotte **44.388** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **22.770** partite, pari al **51,3%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di tipo laboratoristico sono state **1.811** (**4,1%**). Sono state respinte **220** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **499.360** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **6.039** di esse (**1,2%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.300** partite, pari allo **0,5%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **105** (**0,02%**).

#### **Settore igienico-sanitario – attività ispettiva**

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **676.863** unità, delle quali **66.819** (**9,9%**) sono risultate non regolamentari, con un decremento rispetto al 1999 (**10,7%**). Le unità controllate sono risultate pari al **49,8%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Per quanto riguarda i Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- Igiene generale (53,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (24,4%)
- Altro (18,1%)

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

- Igiene generale (47,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (25,8%)
- Altro (20,7%)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2000 percentuali di irregolarità elevate (**11,7%** infrazioni penali e **58,8%** infrazioni amministrative contestate), con una riduzione, rispetto al 1999, delle infrazioni penali (**20,7%**), ma di un incremento di quelle amministrative (**43,9%**).

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

- ◆ ristorazione (97,5%)
- ◆ farine, pane e pasta (72,3%)
- ◆ prodotti ittici (65,2%)
- ◆ conserve alimentari (56,9%)
- ◆ salumi e insaccati (53,7%)
- ◆ carni e allevamenti (49,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ latte e derivati (48,6%)
- ◆ vini e alcolici (47,6%)
- ◆ acque e bibite (46,7%)
- ◆ oli e grassi (36,0%)
- ◆ dietetici (23,8%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **37.176**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **4.360**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Comparando questi risultati con quelli dell'anno precedente, risulta che l'attività globale ispettiva è **notevolmente aumentata (+ 29,1%)** a fronte di una **riduzione** delle infrazioni penali (- 26,7%).

#### **Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività analitica**

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 2000 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **8.959**, di cui **1.069** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **11,9%**, in aumento rispetto al precedente anno (**7,9%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**37,2%**), lattiero-caseario (**8,3%**) ed oleario (**10,4%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **10,6%** il latte ed i suoi derivati, per il **9,4%** gli oli, per il **6,9%** i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli.

#### **Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività ispettiva**

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** nei principali settori d'intervento, sono state controllate **15.360** ditte, il **9,8%** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate **2.276**, pari al **14,8%**. Le irregolarità hanno riguardato soprattutto, in ordine decrescente:

- fertilizzanti (29,8%)
- additivi e coadiuvanti (28,6%)
- sementi (24,5%)
- vitivinicolo (21,7%)
- riso (18,4%)
- mangimi ed integratori (16,6%)
- miele (15,0%)

Le visite ispettive sono state pari a **24.260**, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-

caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

### **Settore fiscale - attività analitica**

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **25.281**, con una percentuale di irregolarità del **1,5%**, con un sostanziale decremento rispetto all'anno 1999 (**2,3%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, vini-acqueviti, alimentazione umana ed animale, cereali, spiriti, oli di oliva non vergini, birre e bevande, oli di oliva vergini, zuccheri-cacao, prodotti lattiero-caseari, altri oli e grassi.

### **Settore fiscale - attività ispettiva**

L'attività ispettiva della Guardia di Finanza ha evidenziato nel corso del 2000 un numero di violazioni pari a **40**, con un totale di **63** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **25**, ed hanno riguardato principalmente olio di oliva (32,0%), altri prodotti alimentari (24,0%), olio di semi (8,0%), succhi ed estratti vegetali (8,0%), ecc.

**In conclusione**, si può rilevare che nell'anno 2000 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

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

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

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

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

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

**REGIONE ABRUZZO**



## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ABRUZZO

R 130 000

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	48	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	18
04 01 02	Latte pastorizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	6	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	60	2	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>135</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>23</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	105	10	0	0	1	0	10	0	0	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	104	17	0	0	2	0	0	6	0	0	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>234</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	16	2	3	0	0	0	1	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	65	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>94</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>521</b>	<b>57</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	

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

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