

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. 0001 - COPPI 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'	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	2.542	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										
a) Igiene Generale	59	16	11	28		2	11		11	138
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										
a) Amministrativi	297	283	29	75		7	7	7	47	752
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

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 VENETO												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	276	5		1	2				2		5	
2. Uova e ovoprodotti	73										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	75	2		1	1						2	
4. Pesci, crostacei, molluschi	117										0	
5. Grassi e oli	232	15						3	8	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	123	

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 VENETO												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	2.309	22			1	21						22
2. Uova e ovoprodotti	168											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione 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	0	0	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.

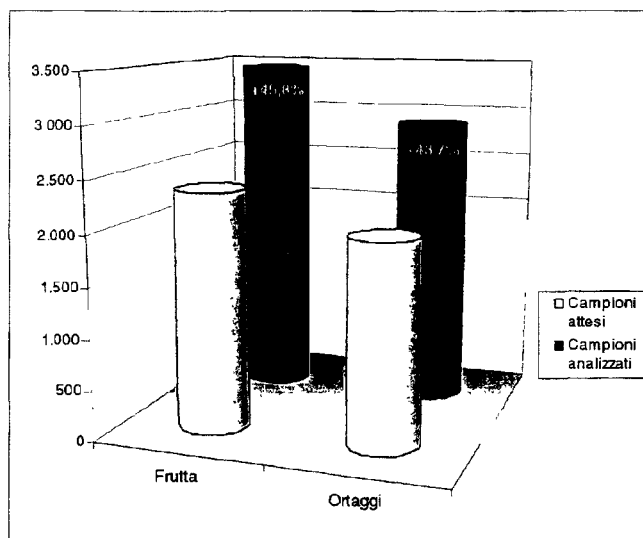
Per l'anno 2005 il numero totale di campioni di frutta e ortaggi analizzati è stato **6.330**, di cui 3.443 di frutta e 2.887 di ortaggi, facendo registrare un incremento del campionamento rispetto ai minimi requisiti previsti dal P.N.R.A. (vedi **Figura 2**).

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

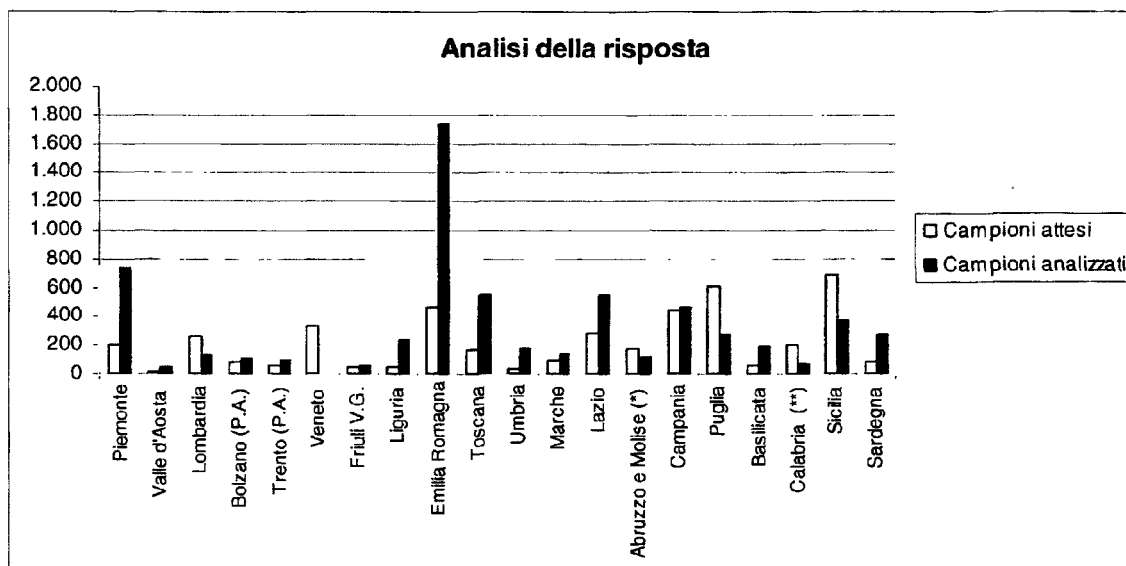
(*) Le Regioni Abruzzo e Molise compaiono accorpate in quanto i campioni sono stati analizzati per entrambe dall'I.Z.S. di Teramo

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.

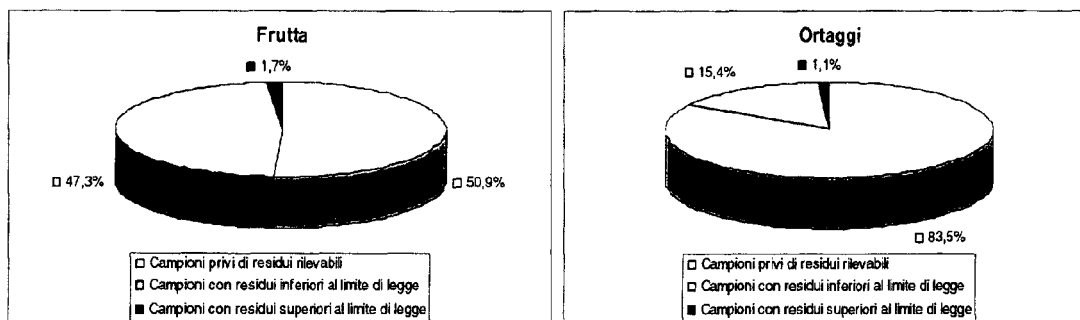
Figura 3 – Distribuzione territoriale del campionamento: analisi della risposta



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

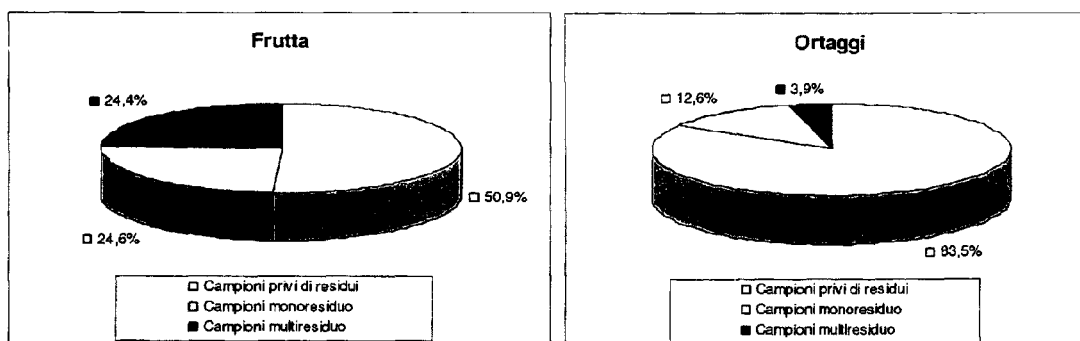


I campioni di ortofrutticoli regolamentari sono intesi come somma di campioni privi di residui e di campioni con residui inferiore al limite di legge.

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).

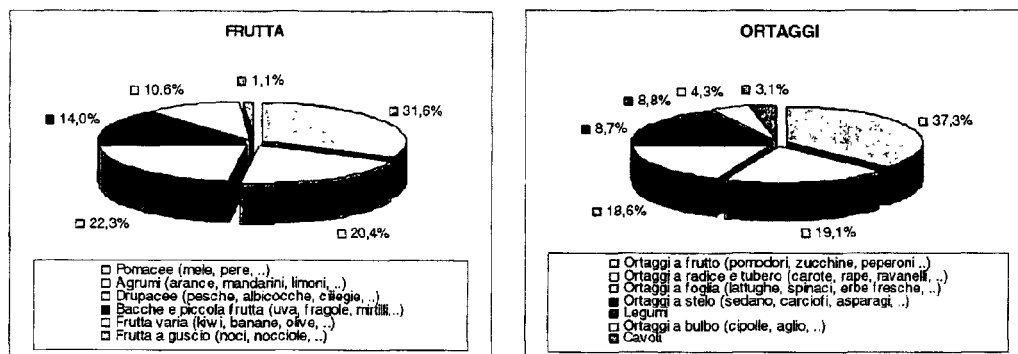
Figura 5 – Distribuzione dei residui



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.

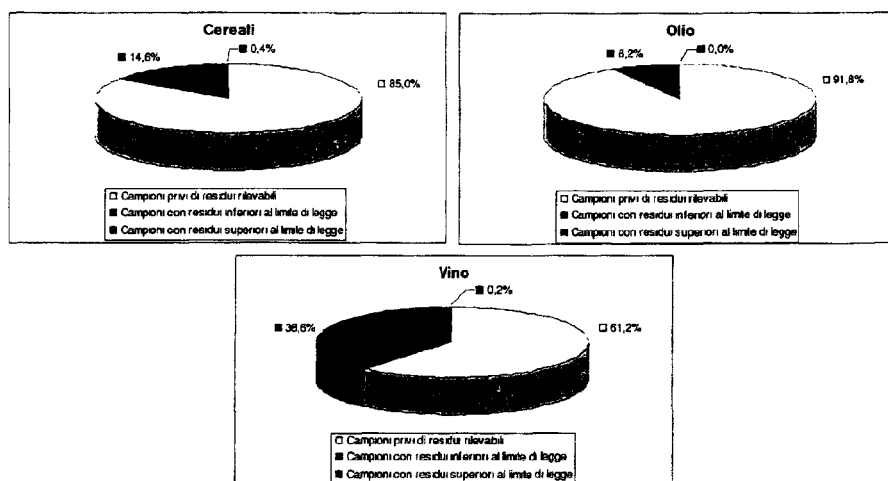
Figura 7 – Provenienza dei campioni irregolari

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%).

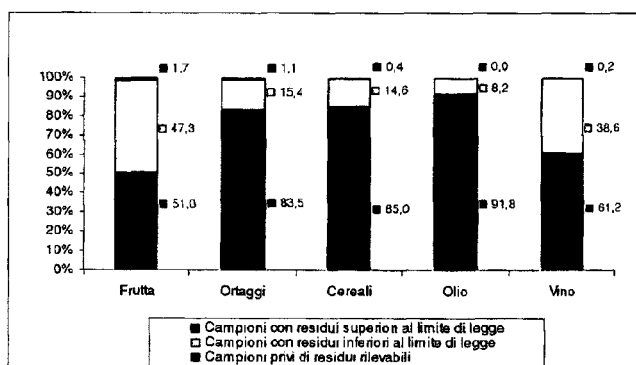
I campioni di olio analizzati sono stati 110, tutti regolamentari.

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.

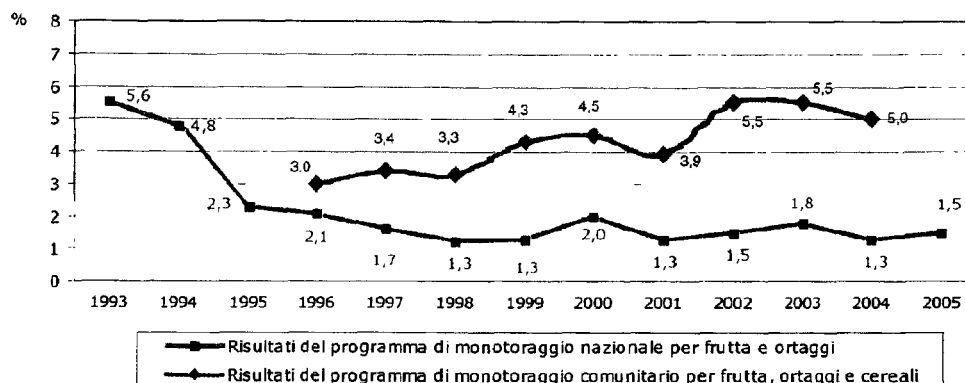
Figura 9 – Riepilogo globale dei risultati analitici

	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	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	0,4
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.

PAGINA BIANCA