



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

## UN'INDAGINE SUI CONTROLLI PUBBLICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE CON LA DOXA E LE 4 ASSOCIAZIONI: PIU' EFFICACI SE COORDINATI E RAZIONALIZZATI

**Ogni anno in Italia si effettuano 720.000 controlli ispettivi pubblici negli stabilimenti industriali del settore alimentare, vale a dire 60 controlli pubblici in media all'anno in ognuno dei 12mila stabilimenti industriali delle 7mila aziende del settore alimentare; più di uno a settimana, della durata media di due giorni; coinvolti oltre 12 enti di controllo, con una netta prevalenza del Servizio Veterinario e Zooprofilattico e delle ASL; coinvolte prevalentemente le grandi imprese; nel nord-est controlli quattro volte più numerosi che nel sud, anche in relazione alla presenza industriale: questi alcuni dei dati che emergono dalla ricerca condotta in collaborazione con la Doxa, basata sulle risposte fornite da 130 aziende del settore alimentare, operanti nei diversi settori merceologici, ubicate in tutte le aree geografiche ed appartenenti a tutte le classi dimensionali.**

Lo studio è stato promosso nell'ambito delle iniziative previste dalla Dichiarazione congiunta sottoscritta lo scorso novembre da Federalimentare (che rappresenta le 18 associazioni di categoria dell'industria alimentare aderenti a Confindustria) e Altroconsumo, Associazione Consumatori e utenti (ACU), Federconsumatori, Unione Nazionale Consumatori (UNC) ed è stato realizzato nel mese di luglio con un questionario sui controlli pubblici effettuati nel corso del 2002 e compilato on-line direttamente dalle aziende coinvolte nel mese di luglio 2003.

E' la prima volta che in Italia si realizza questo tipo di ricerca sia per l'estensione dei settori dell'industria alimentare coinvolti sia per essere stato il questionario ideato e gestito congiuntamente dalla rappresentanza associativa dell'industria alimentare e da quattro associazioni dei consumatori.

Il questionario era rivolto a conoscere: 1) il numero dei soggetti che attuano concretamente i controlli; 2) l'oggetto dei diversi controlli; 3) la loro frequenza, metodologia e le concrete modalità di svolgimento. Il questionario, uguale per tutte le aziende coinvolte e naturalmente anonimo.

“ La ricerca condotta da Federalimentare con le sue 18 Associazioni di categoria e dalle quattro associazioni dei consumatori fa emergere con chiarezza come il sistema dei controlli pubblici nel settore alimentare sia molto esteso, ma caratterizzato da una notevole parcellizzazione nell'attribuzione delle funzioni atte a garantire la sicurezza alimentare del cittadino: i controlli effettuati risultano di conseguenza eterogenei e non coordinati. E' urgente arrivare al più presto ad una armonizzazione e riqualificazione del sistema per coniugare efficacemente gli interessi concreti dei consumatori e dell'industria con l'organizzazione dei controlli pubblici e le loro competenze e per integrarlo così pienamente con il sistema dell'autocontrollo che il sistema industriale alimentare ha sviluppato ed intende ulteriormente sviluppare. E' evidente che il problema di fondo non è risparmiare sui controlli,

ma spendere meglio le risorse impegnate, tenuto conto che l'industria alimentare dedica circa 1,9% del fatturato per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti" ha dichiarato il **Vice Presidente Vicario di Federalimentare Giandomenico Auricchio**.

Secondo **Vincenzo Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori**, è un dato oggettivo che il sistema dei controlli alimentari in Italia sia migliore che negli altri Paesi europei e garantisca una maggiore sicurezza per i consumatori. L'indagine congiunta svolta da Federalimentare e Associazioni dei consumatori ne è un'ulteriore conferma poiché ha permesso di verificare che i controlli pubblici sono adeguatamente integrati da quelli svolti dalle stesse aziende alimentari.

"Questa prima indagine- ha dichiarato **Gianni Cavinato, Segretario Generale ACU - Associazione Consumatori Utenti** - dimostra tutta l'importanza di informare il consumatore, con dati tangibili, sull'intensa attività di controllo condotta in Italia dagli enti pubblici e dalle aziende del settore, impegnati a presidiare la sicurezza alimentare quale bene pubblico imprescindibile da qualsiasi tipologia di sviluppo della qualità.

Questi dati così incoraggianti dimostrano tuttavia anche la precarietà dell'apparato pubblico, ovvero la presenza di forti elementi d'irrazionalità organizzativa e di competenze disperse che riducono l'efficacia degli interventi e non permettono un uso calibrato e mirato delle risorse (professionali, strumentali, ecc.) impegnate"

"Non c'è dubbio che le verifiche ed i controlli devono essere fatti nella maniera più estesa possibile - ha dichiarato **Rosario Trefiletti, Presidente di Federconsumatori** - per una piena tutela dei consumatori ed anche per premiare le aziende che fanno del pieno rispetto delle regole un fattore di competitività. I risultati della ricerca fanno però emergere un punto essenziale: bisogna avviare al più presto un processo di razionalizzazione e coordinamento dei controlli, pena un obiettivo indebolimento dell'intero sistema. Per questo le quattro associazioni dei consumatori e Federalimentare che hanno realizzato insieme questa ricerca avvieranno nei prossimi mesi un serrato confronto con le istituzioni, e con gli enti di controllo in primo luogo, per individuare le possibili soluzioni"

"Coordinare meglio gli interventi e le competenze delle diverse autorità locali e nazionali, e migliorare l'efficienza nella comunicazione tra i diversi organismi di controllo; garantire l'efficacia, la trasparenza, l'affidabilità e l'indipendenza dei controlli pubblici: queste le necessarie misure da adottare o consolidare, perché si possa parlare realisticamente di sicurezza alimentare, che il quadro fornito dall'indagine Doxa implicitamente delinea" ha dichiarato **Paolo Martinello, Presidente di Altroconsumo**. "L'istituzione dell'Autorità nazionale per la sicurezza alimentare, che i consumatori attendono ormai da troppo tempo, potrebbe giocare in tal senso un ruolo significativo di raccordo" ha concluso Martinello.

FEDERALIMENTARE  
ALTROCONSUMO  
ASSOCIAZIONE CONSUMATORI UTENTI  
FEDERCONSUMATORI  
UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

Roma 25 luglio 2003.

Numero medio di controlli pubblici effettuati negli stabilimenti delle aziende alimentari nel corso del 2002  
(dati basati su 129 questionari autocompilati con modalità on-line nel mese di luglio 2003)

Area geografica	Totale campione	Dimensione stabilimento			Area geografica			
		Piccola (1-30)	Media (31-100)	Grande (oltre 100)	Nord-Ovest	Nord-Est	Centro	Sud/ Isole
Totale ctrl 2002	<b>59.8</b>	36.4	48.7	84.8	33.8	113.3	43.4	21.0
Ctrl effettuati da.....								
ASL	<b>19.0</b>	4.2	10.6	35.0	10.4	37.5	15.4	3.3
Guardia di Finanza	<b>0.4</b>	0.4	0.5	0.4	0.7	0.3	0.2	0.3
NAS	<b>0.7</b>	0.5	0.6	1.0	0.6	0.8	0.8	0.8
NOE	<b>0.1</b>	0.2	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1
Ispettorato repressione frodi	<b>1.0</b>	0.7	0.3	1.6	0.7	0.6	2.4	1.1
Servizio veterinario e zooprofilattico	<b>34.8</b>	22.6	36.1	43.1	20.6	69.7	14.4	10.4
Vigili annonari	<b>0.1</b>	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2	0.0	0.3
ARPAT/APAT	<b>1.0</b>	0.3	0.7	1.7	1.0	0.6	2.8	0.3
UTF	<b>0.3</b>	0.2	0.7	0.2	0.1	0.7	0.1	0.3
Compartimento delle dogane	<b>1.6</b>	0.6	1.1	2.6	0.1	1.2	6.2	1.5
Corpo Forestale dello Stato	<b>0.3</b>	0.2	0.1	0.5	0.4	0.1	0.5	0.3
Altri enti di controllo	<b>3.9</b>	7.5	2.1	2.6	3.4	6.9	1.2	1.6
Ctrl di routine previsti dalla legge	<b>58.1</b>	35.8	52.3	84.7	36.0	117.3	42.2	17.7
Ctrl a causa di verifica, segnalazione, denuncia o esposto di terzi	<b>1.7</b>	2.5	0.7	1.7	1.2	1.4	1.2	3.3
Totale ctrl su materie prime	<b>10.9</b>	6.5	12.1	13.2	12.0	14.5	6.6	5.7
di cui								
chimici	<b>4.6</b>	2.7	1.9	8.6	3.8	6.3	3.3	4.2
fisici	<b>0.9</b>	1.0	1.4	0.5	2.2	0.4	0.4	0.3
microbiologici	<b>6.1</b>	2.7	9.4	7.4	2.7	12.2	3.3	1.3
fiscali	<b>1.1</b>	0.6	0.4	2.1	0.9	0.8	1.2	2.0
conformità legale	<b>1.4</b>	1.6	2.2	0.6	1.2	1.7	1.7	0.8
igiene e sicurezza	<b>5.1</b>	1.0	4.5	9.7	13.4	1.9	1.6	0.2
etichettatura	<b>1.4</b>	0.8	2.7	1.0	0.6	2.8	0.8	0.1
caratteristiche organolettiche	<b>0.7</b>	0.7	1.3	0.2	0.5	1.0	0.6	0.3
TMC/data di scadenza	<b>0.5</b>	0.6	1.1	0.0	0.5	0.8	0.3	0.1
Disciplinare, produzione (DOP, IGP, ecc.)	<b>2.2</b>	3.0	2.1	1.3	1.9	3.7	0.2	1.1
imballaggi	<b>0.4</b>	0.3	0.9	0.1	0.4	0.6	0.0	0.1
Sicurezza sul lavoro	<b>0.2</b>	0.3	0.1	0.2	0.1	0.1	0.6	0.3
Altri tipi di controlli	<b>0.5</b>	0.7	0.4	0.3	0.2	1.0	0.1	0.2
Totale ctrl sui processi produttivi	<b>19.9</b>	9.4	22.8	25.5	16.8	36.9	7.5	4.0
di cui								
chimici	<b>0.8</b>	0.8	0.7	0.9	1.1	0.6	0.8	0.5
fisici	<b>1.5</b>	0.7	2.4	1.5	1.9	0.3	4.2	0.9
microbiologici	<b>3.6</b>	1.0	6.6	3.4	1.5	8.2	0.4	0.6
fiscali	<b>0.2</b>	0.4	0.1	0.1	0.2	0.3	0.1	0.3
conformità legale	<b>2.9</b>	1.0	8.0	1.2	1.8	5.5	1.5	0.6
igiene e sicurezza	<b>20.6</b>	11.4	18.8	26.6	20.8	35.2	3.8	0.8

etichettatura	<b>0.6</b>	0.5	1.8	0.1	0.9	0.8	0.1	0.3
caratteristiche organolettiche	<b>0.6</b>	0.5	1.4	0.1	0.9	0.5	0.0	0.5
TMC/data di scadenza	<b>0.6</b>	0.6	1.3	0.3	1.0	0.6	0.0	0.3
disciplinare, produzione (DOP, IGP, ecc.)	<b>1.2</b>	1.7	1.6	0.7	1.4	1.5	0.1	0.8
imballaggi	<b>0.4</b>	0.5	0.9	0.1	0.9	0.1	0.3	0.3
sicurezza sul lavoro	<b>1.3</b>	0.3	1.4	1.7	2.0	0.5	1.2	1.6
Altri tipi di controlli	<b>0.4</b>	0.2	0.7	0.3	0.4	0.2	0.0	1.2
Totale ctrl sui prodotti finiti	<b>27.1</b>	11.4	15.6	46.1	18.7	50.5	18.6	5.6
di cui								
chimici	<b>12.9</b>	4.5	5.6	25.5	6.2	26.3	6.8	3.2
fisici	<b>1.2</b>	1.6	1.6	0.6	1.4	0.6	1.5	1.7
microbiologici	<b>14.2</b>	5.8	8.4	25.7	8.0	25.9	10.9	3.5
fiscali	<b>0.5</b>	0.4	0.5	0.6	0.6	0.2	0.5	0.8
conformità legale	<b>2.9</b>	0.7	2.7	4.9	1.6	5.4	1.0	1.7
igiene e sicurezza	<b>7.4</b>	0.9	0.7	17.8	8.8	10.0	4.9	1.1
etichettatura	<b>2.7</b>	1.3	2.6	3.8	1.1	5.5	0.4	1.9
caratteristiche organolettiche	<b>0.9</b>	1.2	0.7	0.7	0.3	0.5	1.7	1.9
TMC/data di scadenza	<b>1.9</b>	0.7	0.6	3.8	0.8	4.1	0.3	0.7
disciplinare, produzione (DOP, IGP, ecc.)	<b>1.6</b>	3.2	1.0	0.8	1.6	2.8	0.1	0.7
imballaggi	<b>0.3</b>	0.3	0.4	0.3	0.3	0.2	0.2	0.7
sicurezza sul lavoro	<b>0.1</b>	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1
Altri tipi di controlli	<b>0.9</b>	2.5	0.0	0.3	0.4	2.2	0.1	0.2
Ctrl solo di tipo documentale	<b>17.3</b>	21.6	25.6	9.0	9.0	32.5	6.4	12.5
Ctrl con prelievo di campioni	<b>28.1</b>	9.4	18.3	48.3	12.3	57.2	19.8	8.8
Durata media di ogni ctrl (in giorni)	<b>2.0</b>	3.7	1.0	1.4	1.0	3.4	1.7	1.4
% di ctrl per cui sono state sostenute spese per il soggiorno degli operatori di ctrl (solo per i ctrl durati più giorni)	<b>3.7%</b>							
Numero medio di dirigenti coinvolti per ogni controllo	<b>0.7</b>	0.9	0.5	0.7	0.8	0.6	0.7	0.7
Numero medio di impiegati/funzionari coinvolti per ogni controllo	<b>1.6</b>	1.3	1.8	1.8	1.7	1.7	1.8	1.3
Quante volte è stato consegnato all'azienda il verbale a fine ctrl?								
Sempre	<b>69.9</b>	81.1	67.6	63.5	67.5	66.7	70.6	79.2
Oltre la metà delle volte	<b>17.1</b>	10.8	14.7	23.1	17.5	14.3	23.5	16.7
Circa la metà delle volte	<b>3.3</b>	0.0	5.9	3.8	7.5	2.4	0.0	0.0
Meno della metà delle volte	<b>8.1</b>	2.7	11.8	9.6	7.5	14.3	5.9	0.0
Mai/quasi mai	<b>1.6</b>	5.4	0.0	0.0	0.0	2.4	0.0	4.2

## Controlli pubblici nell'industria alimentare nell'anno 2002

### primi risultati indagine DOXA

	<b>TOTALE</b>							
Numero controlli ispettivi pubblici annui nell'industria alimentare	720 mila							
		per dimensione stabilimento			per area geografica			
	TOTALE	Piccolo	Medio	Grande	Nord-Ovest	Nord-Est	Centro	Sud e Isole
Numero medio controlli annui per stabilimento	60	36	49	85	34	113	43	21

<b>TOTALE controlli medi annui</b>	60
di cui	
<b>Enti di controllo principali:</b>	
Servizio veterinario e zooprofilattico	35
ASL	19
Dogane	2
Repressione frodi	1
<b>Controlli di routine</b>	97%
<b>Controlli su denuncia/esposto</b>	3%
<b>Controlli sul prodotto finito</b>	27 (46%)
di cui	
microbiologici	14
chimici	13
igiene e sicurezza	7
conformità legale, scadenze, etichettatura, disciplinare di produzione	7
<b>Controlli sui processi produttivi</b>	20 (35%)
di cui	
igiene e sicurezza	20
conformità legale, etichettatura, disciplinare di produzione	5
microbiologici	4
<b>Controlli sulle materie prime</b>	11 (19%)
di cui	
microbiologici	6
chimici	5
igiene e sicurezza	5
conformità legale, etichettatura, disciplinare di produzione	5
<b>Controlli solo documentali</b>	38%
<b>Controlli con prelievi campione</b>	62%
<b>Durata media controlli</b>	2 giorni
<b>Compilazione verbali:</b>	
sempre	70%
almeno metà delle volte	20%
meno della metà delle volte	10%
<b>Costo-opportunità (derivante dalle giornate di presenza di Dirigenti e Funzionari durante i controlli) sostenuto dall'industria alimentare</b>	252 mln € annuo (0,3% del fatturato)

## L'autocontrollo nelle industrie alimentari ogni anno

Numero analisi di controllo di qualità e sicurezza realizzati direttamente dalle aziende ogni anno	quasi 1 miliardo
Numero analisi all'anno in media per ciascun stabilimento	80mila
Addetti che concorrono in modo diretto alla Sicurezza	57mila su 270mila
Spesa complessiva delle Aziende relativa alle analisi, al controllo e alla ricerca applicata nell'ambito della sicurezza alimentare	1.400 milioni €
Percentuale fatturato dell'industria alimentare speso direttamente per la sicurezza alimentare (escluso i controlli pubblici)	1,60%

Fonte: elaborazione **FEDERALIMENTARE** su dati DOXA