

Figura 25 – IZS: Raffronto anni 2002-2011

I.Z.S. - Attività analitica										
Anno	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
N. di campioni analizzati	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192	95.941
Campioni irregolari	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547	2.304	1.148
% di campioni irregolari	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6	1,2

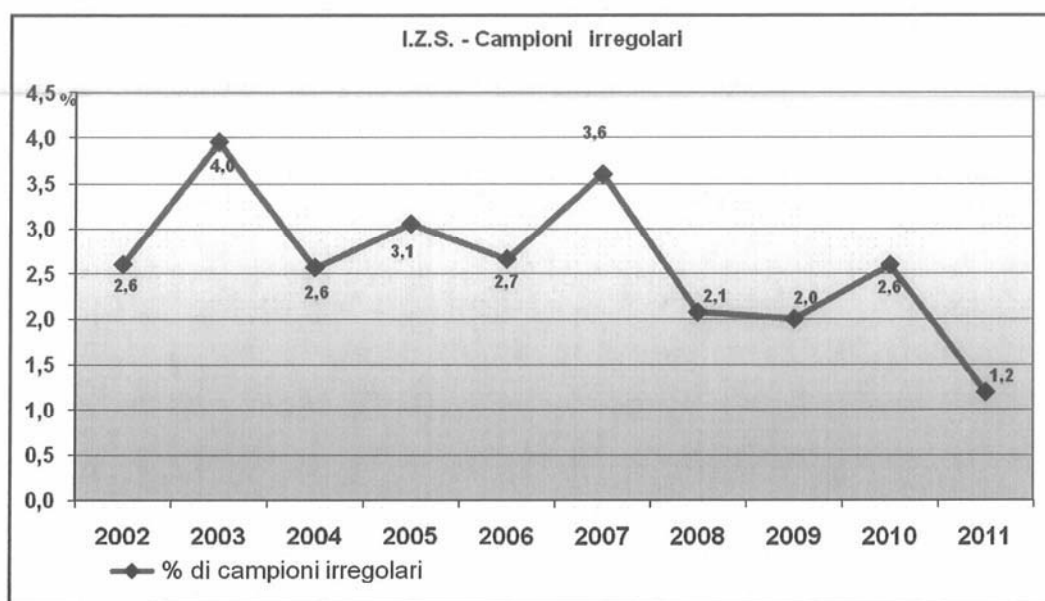
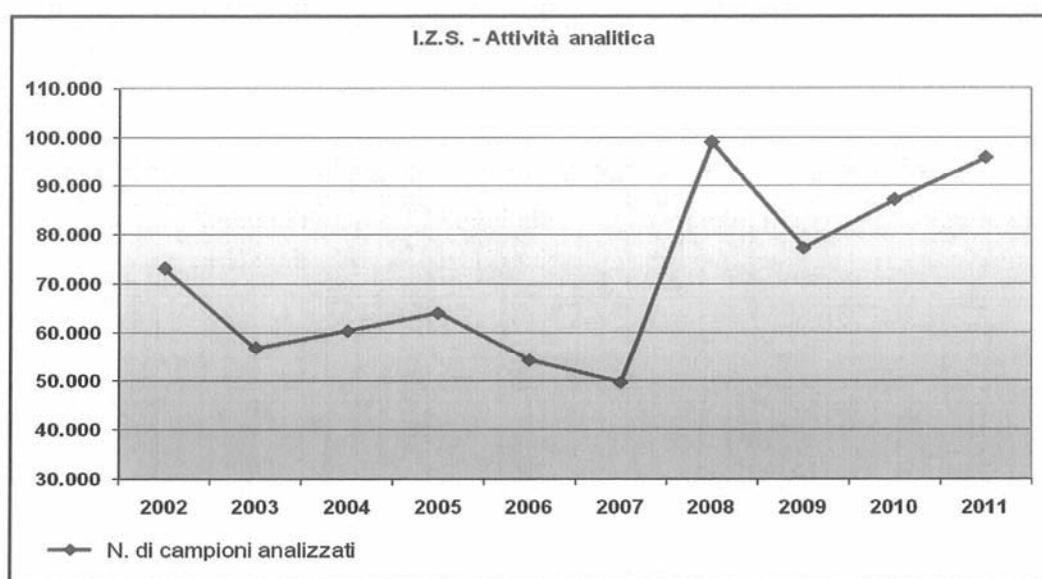


Figura 26 – IZS: distribuzione delle infrazioni del 2011

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE			DIVERSE			
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	206	223	329	4	39	172	139	84	28	1.224
% infrazioni	16,8	18,2	26,9	0,3	3,2	14,1	11,4	6,9	2,3	

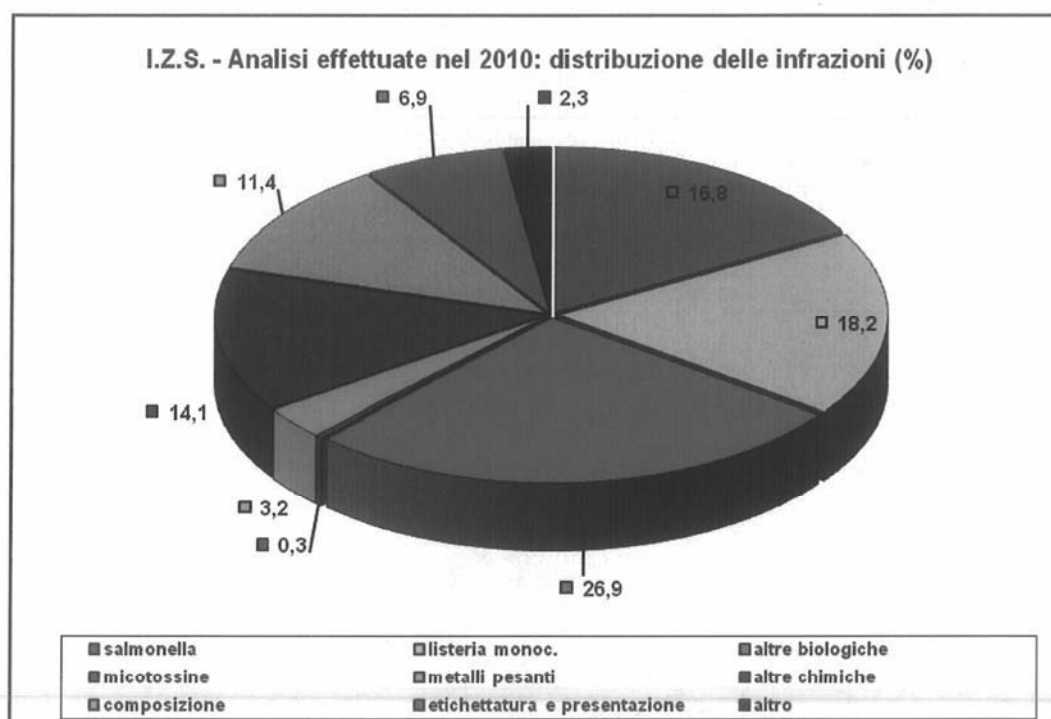
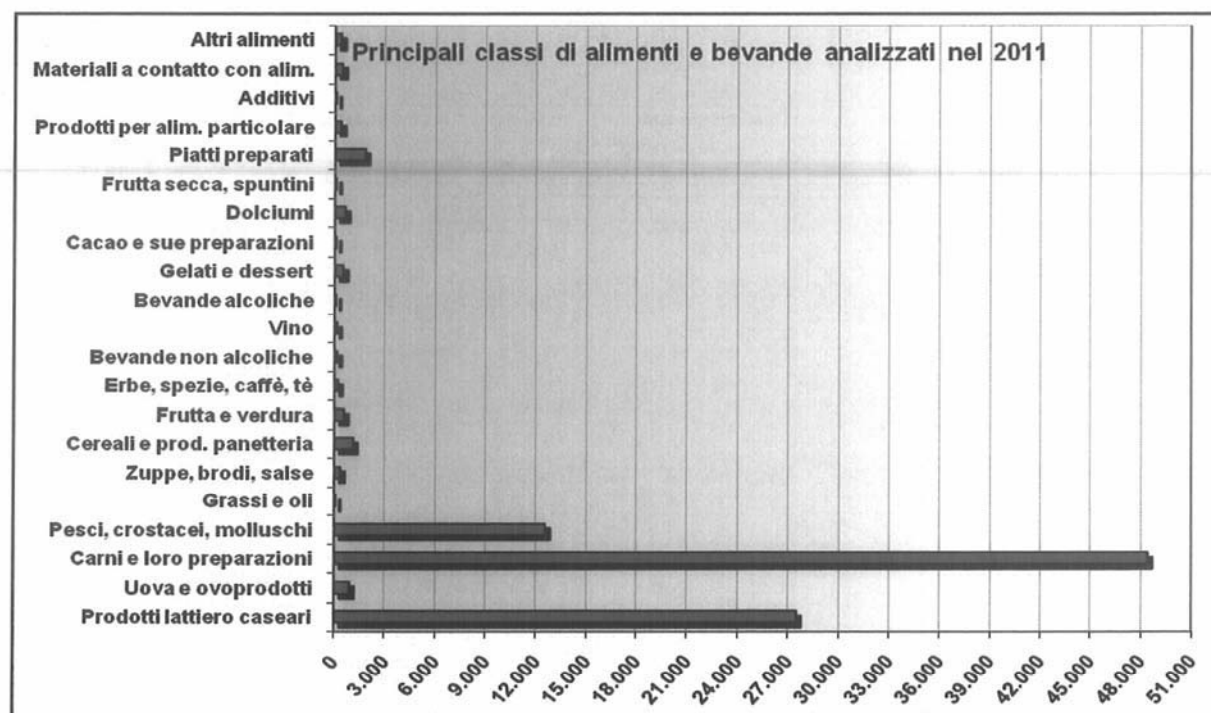


Figura 27 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	27.491	315	1,1
Uova e ovoprodotti	883	5	0,6
Carni e loro preparazioni	48.392	386	0,8
Pesci, crostacei, molluschi	12.549	381	3,0
Grassi e oli	75	1	1,3
Zuppe, brodi, salse	330	2	0,6
Cereali e prod. panetteria	1.085	6	0,6
Frutta e verdura	551	4	0,7
Erbe, spezie, caffè, tè	187	1	0,5
Bevande non alcoliche	137	2	1,5
Vino	131	3	2,3
Bevande alcoliche	8	0	0,0
Gelati e dessert	506	0	0,0
Cacao e sue preparazioni	44	0	0,0
Dolciumi	598	8	1,3
Frutta secca, spuntini	80	3	3,8
Piatti preparati	1.769	24	1,4
Prodotti per alim. particolare	348	3	0,9
Additivi	11	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	418	3	0,7
Altri alimenti	348	1	0,3
TOTALI	95.941	1.148	1,2



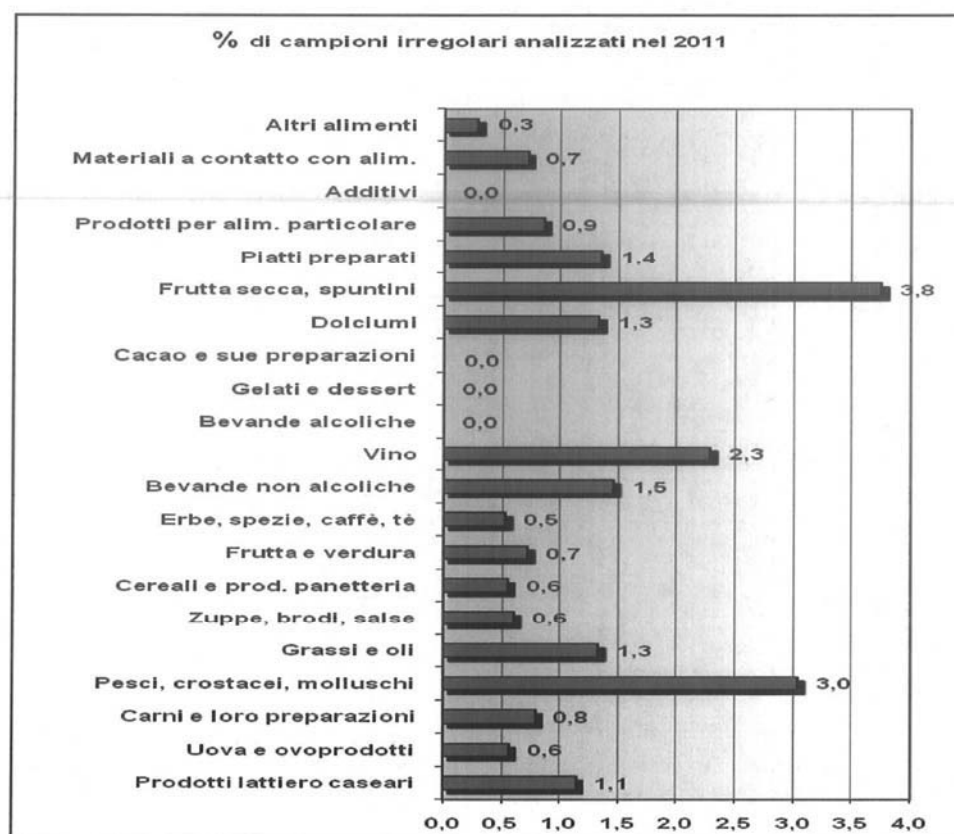
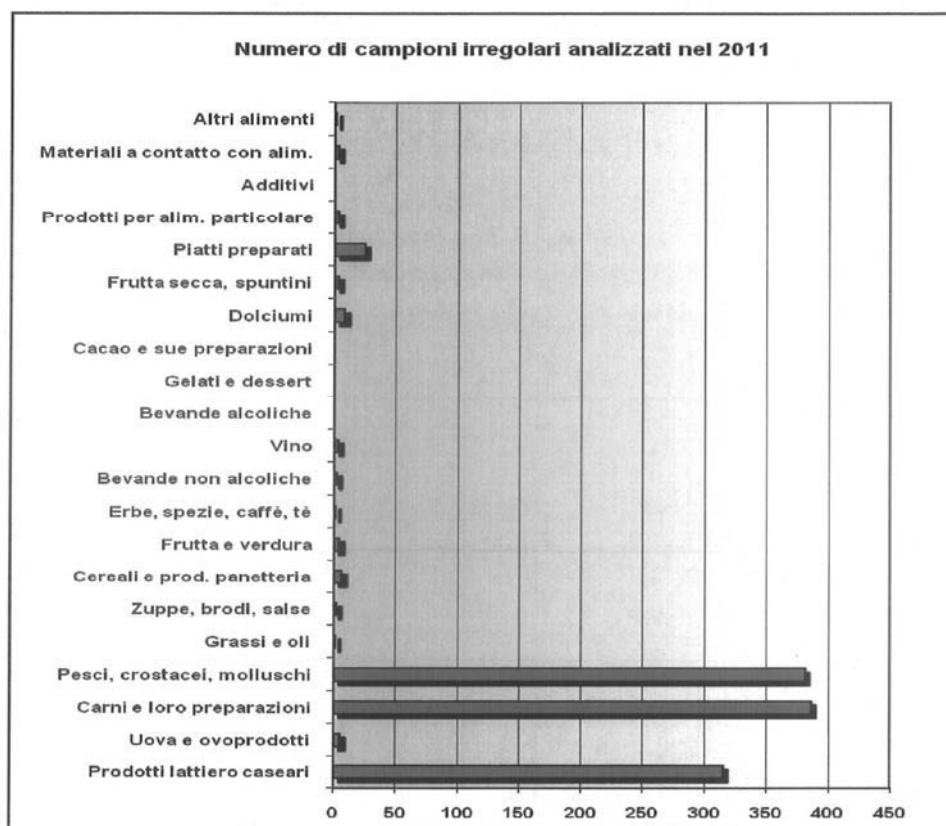


Figura 28 – IZS: Dettaglio delle voci "altro"

Mod. B (attività analitica)	Campylobacter	Pseudomonas	Brucella	E. coli glucuronidasi + E. coli 0157	E. coli	Yersinia enterocolitica	Stafilococchi	Enterotossina stafilococcica	Bacilli	Clostridi	Vibrio parahaemolyticus	Muffe e Lieviti	Parassiti	Anisakidis	Carica batterica ed altri patogeni alimentari come virus e protozoi	Biotossine algali	Residui di farmaci	Sostanze inibenti	Altri metalli e ioni	Solfiti	Contaminanti organici (diossine, PCB, altri)	Acido ascorbico	Nitrati	Istamina	Altre sostanze allergeniche (additivi, aromi e componenti alimentari)	Acido Benzoico	Acido sorbico	Altri rischi chimici	Caratteristiche organolettiche alterate	Impurità fisiche	Altri rischi fisici
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	1	6		12	17		19	7	3			14			33		1									1	2	2	2		1
2. UOVA E OVOPRODOTTI																	1											2			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME	2		1		1	3		6		1		2			1		16	1		6		9	15		7			1	2		
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI				11	36						3			12	2	12			1	7	1			41	4	1		1	2		1
5. GRASSI ED OLI																														1	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																						1					1				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													1									1									
8. FRUTTA E VERDURE													1																	1	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																															
10. BEVANDE NON ALCOLICHE		1			1																										
11. VINO																				3											
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																															
13. GELATI E DESSERT																															
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																															
15. DOLCIUMI																	5														
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																															
17. PIATTI PREPARATI										1			1																1		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																												1	1		
19. ADDITIVI																															
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																															
21. ALTRI ALIMENTI																															

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2011 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2011, sia a livello ispettivo che analitico. La **Fig. 29** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante le loro ispezioni. Allo stesso modo, la **Fig. 30** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici (A.R.P.A., LSP e II.ZZ.SS.).

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente controllato **358.196** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **53.180** (pari al **14,8%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**26,2%**) seguite da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (**19,5%**), come illustrato nella **Fig. 31**. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (**Fig. 32**).

Le unità operative controllate ammontano al **24,7 %** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.448.072**).

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **117.185**, (**116.305** nel 2010) di cui **1.529** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari a **1,3%**, inferiore a quella avutasi nel 2010 (**2,6%**). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 33**).

Questo trend è riscontrabile anche attraverso le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF. Tra i contaminanti microbiologici un elevato numero di notifiche riguarda la salmonella con un aumento delle segnalazioni per la listeria e per il riscontro di larve di anisakis.

Figura 29 – S.V. e S.I.A.N.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni eseguite

Riepilogo nazionale - Servizi Veterinari (S.V.) e S.I.A.N										
	PRODUTTORI I PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATO RI (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'	418.184	41.920	36.000	260.899	46.977	30.909	430.317	64.506	118.360	1.448.072
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	98.089	14.578	11.318	80.054	6.677	7.673	78.793	19.607	41.407	358.196
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	214.533	80.442	31.276	132.750	8.452	8.030	99.271	26.847	59.203	660.804
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.847	2.844	1.791	11.577	352	243	21.267	4.490	7.769	53.180
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	128.187	29.083	7.243	26.278	169	67	5.205	3.808	11.652	211.692
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	625	326	130	599	19	3	434	99	498	2.733
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1.228	2.872	1.146	8.600	117	132	14.444	3.115	3.723	35.377
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	775	2.810	869	5.168	106	210	8.322	1.632	2.925	22.817
c) Composizione	32	220	40	302	13	3	520	63	64	1.257
d) Contaminazione (diversa da quella	27	47	26	197	2	0	245	27	56	627
e) Etichettatura e presentazione	30	152	79	663	9	4	261	40	140	1.378
f) Altro	576	1.296	380	1.644	100	56	3.038	422	898	8.410
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	2.310	5.923	2.588	13.983	257	271	28.827	6.244	7.712	68.115
b) Notizie di reato	60	176	69	438	64	8	422	49	195	1.481

(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.

Figura 30 – ARPA e II.ZZ.SS.: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni

Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite da A.R.P.A., L.S.P. e da II.ZZ.SS.												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE			DIVERSE			
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Composizione	Etichettatura e presentazione	ALTRO	
1. Prodotti lattiero caseari	27.813	324	19	47	128	0	0	5	84	56	3	342
2. Uova e ovoprodotti	948	5	2	0	0	0	0	3	0	0	0	5
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	48.513	386	164	88	20	0	5	87	39	14	1	418
4. Pesci, crostacei, molluschi	12.667	383	16	77	180	0	34	64	9	9	18	407
5. Grassi e oli	1.323	27	0	0	0	0	0	4	23	1	4	32
6. Zuppe, brodi, salse	1.529	18	0	1	3	0	0	0	0	9	5	18
7. Cereali e prodotti della panetteria	5.630	118	2	0	123	5	1	7	9	8	20	175
8. Frutta e verdura	4.208	26	1	1	9	0	0	15	0	2	4	32
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.124	29	0	0	1	1	0	2	4	19	2	29
10. Bevande non alcoliche	1.351	31	5	0	9	0	0	2	1	2	12	31
11. Vino	1.260	26	0	0	0	10	1	3	5	5	2	26
12. Bevande alcoliche escluso il vino	264	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
13. Gelati e dessert	815	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	208	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15. Dolciumi	790	10	0	0	1	0	0	1	3	1	5	11
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	799	25	1	0	4	23	0	0	0	0	1	29
17. Piatti preparati	4.478	69	5	15	49	0	0	0	4	2	1	76
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.316	8	0	0	0	0	0	1	1	4	2	8
19. Additivi	120	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1.380	32	0	0	2	0	10	4	9	6	3	34
21. Altri alimenti	649	4	0	0	0	0	0	0	2	1	1	4
TOTALE	117.185	1.529	215	229	533	39	51	199	195	140	84	1.685

Figura 31 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	98.089	14.578	91.372	14.360	98.400	41.407	358.196
n° di unità con infrazioni	2.847	2.844	13.368	595	25.757	7.769	53.180
% di unità irregolari	2,9	19,5	14,6	4,1	26,2	18,8	14,8

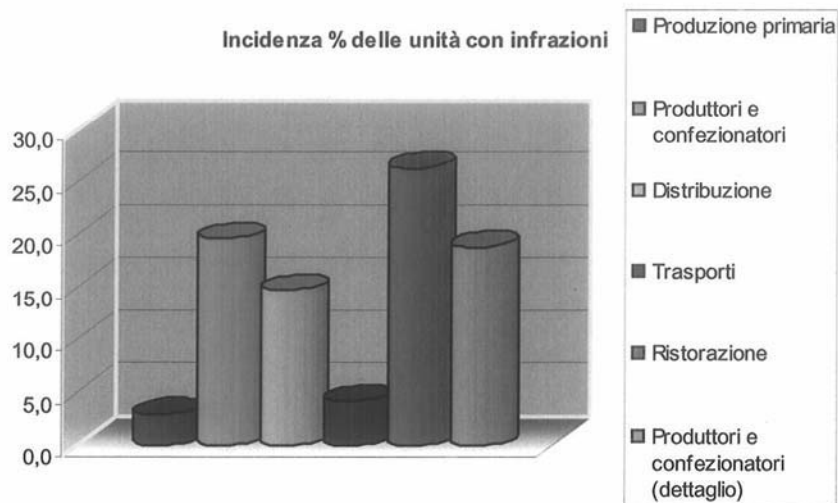
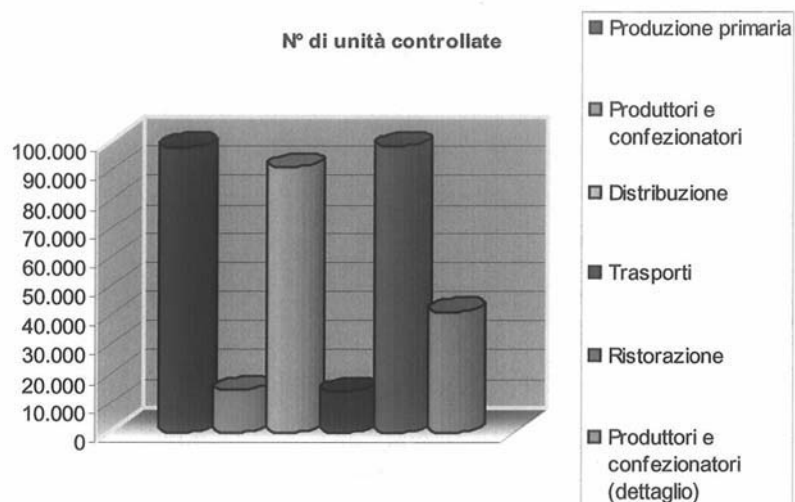


Figura 32 – Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	35.377	22.817	1.257	627	1.378	8.410	69.866
% delle infrazioni	50,6	32,7	1,8	0,9	2,0	12,0	

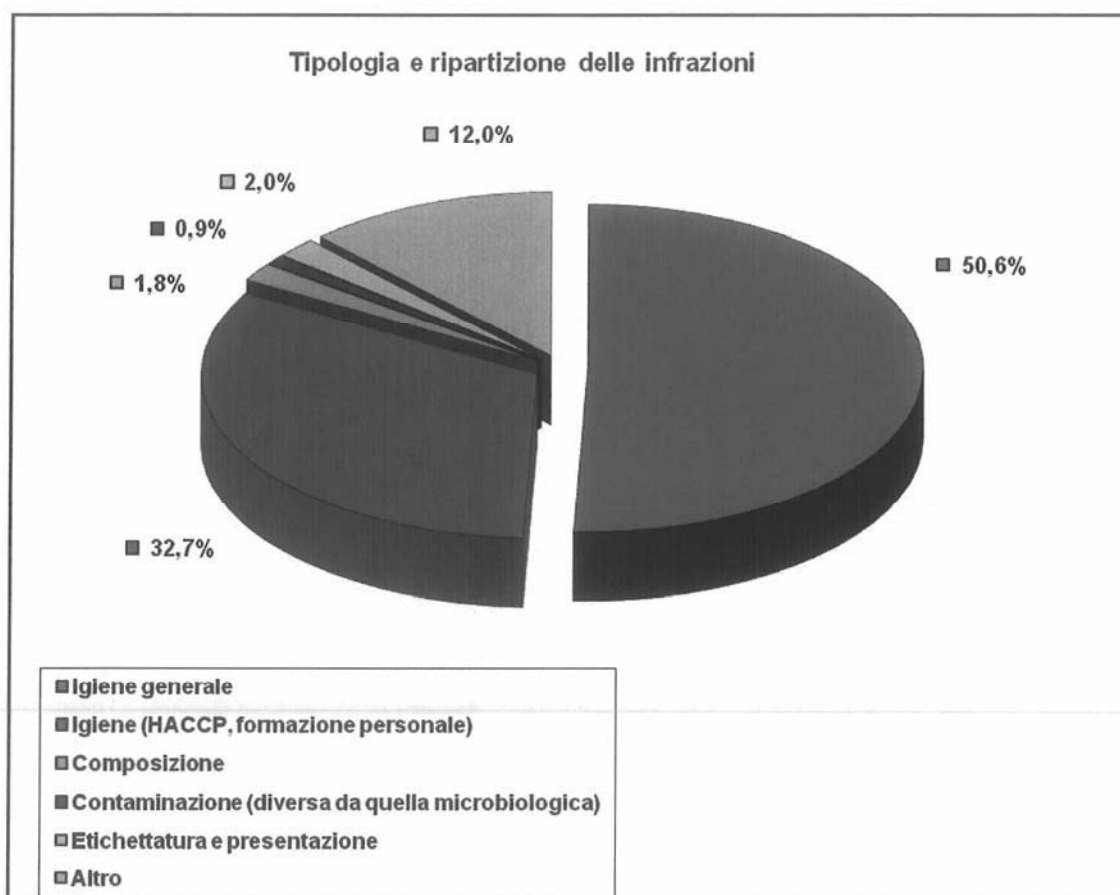
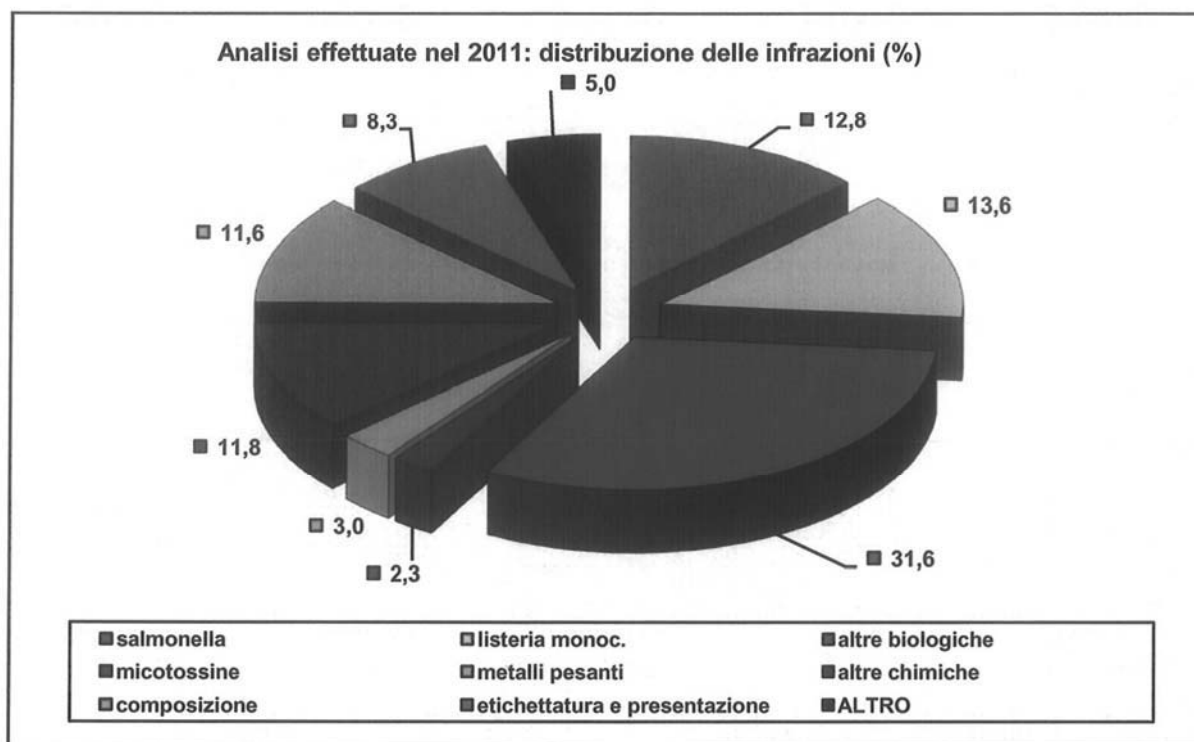


Figura 33 – Analisi dei campioni di ARPA, LSP e II.ZZ.SS.: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni



UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Gli uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), gli Uffici Veterinari Periferici (**P.I.F.**) e gli Uffici Veterinari per gli adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

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, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi 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, secondo regole comunitarie. Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione. L'attività di controllo degli U.S.M.A.F. invece riguarda gli alimenti di origine non animale, provenienti da Paesi Terzi, nonché i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

In conformità al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2011 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio relativo ai controlli per la ricerca dei residui e per la ricerca dei microrganismi, delle loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia (denominato: Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi)

Lo scopo del piano è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi

associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. L'intento è quello di assicurare un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi, alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

I risultati complessivi ottenuti da tale attività di controllo nel 2011 sono riportati nella Fig. 34 dove, in particolare, sono elencati:

- tipologie di partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione secondo la classificazione TRACES,
- numero di partite presentate per l'importazione,
- quantità arrivata di ciascuna partita (Kg),
- numero di controlli fisici,
- percentuale dei controlli fisici (n. controlli fisici/n. partite),
- numero di partite campionate per l'esecuzione di controlli di laboratorio,
- percentuale dei controlli di laboratorio: n. partite presentate per l'importazione/n. partite campionate).

Figura 34 – Risultati complessivi dell'attività di controllo 2011 (fonte dati TRACES)

Prodotto	N. partite	Quantità (Kg)	N. Contr. fisici	% Contr. fisici	N. contr. lab	% contr. Lab
Albumine	13	119976	5	38,46		0,00
Altre carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate	7	154475,17	6	85,71	1	14,29
Altri zuccheri, compresi il lattosio, il maltosio, il glucosio e il fruttosio (levulosio)	2	8000	0	0,00	0	0,00
Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, diversi da quelli di pesci, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati	931	12075726,16	339	36,41	37	3,97
Carni bovine refrigerate e congelate	2765	42497376,79	995	35,99	135	4,88
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	84	1570295,58	22	26,19	3	3,57
Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	129	2037232,63	64	49,61	7	5,43
Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate	291	3886708,82	73	25,09	6	2,06
Carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre	340	6128942,84	164	48,24	23	6,76
Caseine, caseinati ed altri derivati delle caseine; colle di caseina (*)	28	1100410	13	46,43	0	0,00
Cosce di rane	77	149525	76	98,70	4	5,19
Estratti e sughi di carni, pesci ecc. e preparazioni alimentari	93	338491,32	30	32,26	5	5,38

Prodotto	N. partite	Quantità (Kg)	N. Contr. fisici	% Contr. fisici	N. contr. lab	%contr. Lab
Formaggi e latticini	25	40677,76	7	28,00	0	0,00
Gelatine	41	656801,64	30	73,17	1	2,44
Grassi di maiale (comprese lo strutto) e grassi di volatili	1	8	0	0,00	0	0,00
Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana	66	306627,23	59	89,39	0	0,00
Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	1	15474,54	1	100,00	1	100,00
Latticello, latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	3	58511,17	3	100,00	1	33,33
Lumache, diverse da quelle di mare	184	600599,8	172	93,48	5	2,72
Miele naturale	317 (**)	6399335 (**)	135	43,41	29 (**)	9,15(**)
Partite miste di carni e frattaglie commestibili	32	437475,84	5	15,63	1	3,13
Partite miste di latte e derivati del latte	16	13525,3	0	0,00	0	0,00
Partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni	4332	19746048,36	2057	47,48	80	1,85
Partite miste di preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	147	512697,39	44	29,93	6	4,08
Preparazioni alimentari non nominate né comprese altrove	1	34,02	0	0,00	0	0,00
Prodotti a base di carne o di frattaglie	691	10299113,26	205	29,67	67	9,70
Prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	31	24394,05	24	77,42	2	6,45
Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi	35676	520144648,2	15563	43,62	1371	3,84
Prodotti di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici; animali morti del capitolo 3	81	3765322,07	67	82,72	4	4,94
Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove	16	224550,03	4	25,00	1	6,25
Uova di volatili sgusciate e tuorli, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	11	33410,76	6	54,55	1	9,09
Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte	65	714186,46	65	100,00	1	1,54
Totali	46497	634060601	20234	43,52	1792	3,85

(*) comprende anche prodotti ad uso tecnico (**) dati trasmessi dai PIF

Il piano nazionale di monitoraggio 2011 prevedeva un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati).

L'attività di base per il 2011 consisteva nel campionamento del 3% delle partite

presentate per l'importazione per ciascuna categoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli (controlli indirizzati) i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella tabella dei controlli indirizzati, nelle raccomandazioni e nelle note finali del piano. Infine, ulteriori controlli di laboratorio potevano essere disposti da ciascun PIF, in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti. Pertanto, secondo lo stesso criterio ciascun PIF poteva stabilire aliquote di controllo maggiori a quella di base stabilita nel piano.

Più in dettaglio, premesso che in conformità alla normativa comunitaria vigente il 100% delle partite è sottoposto a controlli documentali e di identità, dalla Fig. 34 si evince che le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione nel 2011 sono state 46497, di cui 1792 sono state campionate per esami di laboratorio con un'aliquota dei controlli di laboratorio complessiva (n. partite campionate/n.partite presentate per l'importazione) superiore al 3% (3,85%) e in linea con quella rilevata l'anno scorso (aliquota complessiva 4%: 50805 partite presentate per l'importazione 1910 campionate).

Tuttavia se si fa riferimento alle singole categorie di prodotti destinati al consumo umano, l'aliquota di controllo è stata in alcuni casi inferiore a quella prevista dal piano e in altri casi nulla. Il maggior numero di campionamenti ha riguardato i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi (1371), le partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni (80) e la carne bovina refrigerata e congelata (135), che sono pure le categorie alimentari di cui sono state importate il maggior numero di partite. In particolare (Fig. 35) sono state importate 35676 partite di prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi (pari al 77% dei prodotti destinati al consumo umano), 4332 di partite miste di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni (pari al 9% dei prodotti destinati al consumo umano) e 2765 carne bovina refrigerata e congelata (pari al 6% dei prodotti destinati al consumo umano). Tra i prodotti più importati e controllati si segnalano pure le budella, vesciche e stomaci (931 partite con 37 campionamenti) e i prodotti a base di carne di frattaglie (691 partite con 67 campionamenti).