



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

OGGETTO: RELAZIONE ATTIVITÀ SIAN USLUMBRIA1 ANNO 2025

Alla Regione dell'Umbria
Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria, Sicurezza alimentare
Direzione Salute e Coesione Sociale
direzionesanita.regione@postacert.umbria.it

Visto il PCRP ANNO 2025 di cui alla DD 3238 del 31.03.25 PCRP anno 2025, si precisa quanto segue al 31 Dicembre 2025:

a) Unità alimentari controllate: n. 717 aziende con n. 1011 sopralluoghi effettuati. N. 179 sono le aziende riscontrate non a norma che hanno richiesto l'adozione di n. 216 provvedimenti;

b) Sistema Allerta: sono state gestite n. 171 attivazioni;

c) Pratiche edilizie e pratiche NIA: su richiesta dell'utenza sono state evase n.38 pratiche edilizie con valutazione dei pre-requisiti igienico sanitari di strutture afferenti alla filiera alimentare in fase di realizzazione e trattato come NIA per la registrazione n. 2171 pratiche;

d) Campioni alimentari: Al 31.12.25 sono stati effettuati tutti i 373 campionamenti totali, di cui:

- n. 326 campionamenti assegnati in base PCRP anno 2025 (tutti i campioni assegnati sono stati effettuati);
- n. 12 da Budget per le case dell'acqua;
- n. 29 a seguito di segnalazioni/esposti;
- n. 6 campioni da PCRP annullati o ripetuti per varie motivazioni.

I campioni risultati non conformi sono stati in totale n. 8 di cui n. 5 da PCRP. e n. 3 campioni fuori PCRP.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1
 www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi
 Via Matteotti 123 - 06059 Todi
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Di seguito il dettaglio delle NC riscontrate complessivamente nel 2025:

CAMPIONI SIAN NON CONFORMI AL 31.12.2025				
	Matrice	Elemento rilevato	Area	Provvedimenti
Da PRIC				
1	POLLINE E PRODOTTI A BASE DI POLLINE	ALCALOIDI PIROLIZIDINICI	AT	ATTIVAZIONE SISTEMA DI ALLERTA – BLOCCO SANITARIO – DISTRUZIONE- COMUNICAZIONE USL DI COMPETENZA E IMPORTATORE
2	OLIO DI FRITTURA	COMPOSTI POLARI	PG	CONTROVERSIA IN CORSO
3	OLIO DI FRITTURA	COMPOSTI POLARI	PG	COMUNICAZIONE ALLA PROCURA DELLA REPUBBLICA
4	PRODOTTO GASTRONOMICO - Salsa TAHINI	ALLERGENI	PG	ATTIVAZIONE SISTEMA DI ALLERTA – COMUNICAZIONE ALLA PROCURA
5	CAFFE'	OCRATOSSINA	PG	ATTIVAZIONE SISTEMA DI ALLERTA – CONTROVERSIA IN CORSO
FUORI PRIC				
1	PRODOTTO DI GASTRONOMIA (REPERTO)	LIEVITI E MUFFE	AS	NOTA INFORMATIVA ALLA PROCURA DELLA REPUBBLICA
2	RISO	PARASSITI	TM	NOTA INFORMATIVA ALLA PROCURA DELLA REPUBBLICA
3	RISO PREPARATO DALLA DITTA CIR	PARASSITI		

e) AUDIT sono stati effettuati n. 14 Audit. Nel dettaglio: n° 1 Audit settore G1 H cioè commercio e depositi all'ingrosso (ex settore 03 DGR 137/2013), n° 8 Audit settore B,C, D cioè stabilimenti di produzione industriale (ex settore 02 DGR 137/2013), - n° 3 Audit settore F1 cioè ristorazione collettivo assistenziale con esclusione dei terminali di distribuzione (ex settore 08 DGR 137/2013), - n° 2 Audit MOCA (contesto al 22.12.2020 n°154 il PRI assegna alla ASL Umbra 1 n° 10 CU/anno). Di questi: n° 3 Audit Riconosciuti 852 e n° 2 Audit Congiunti con Servizio IAOA;



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

f) MOCA: A seguito dell'emanazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2020-2022 (come da PRCP anno 2025 (DD 3238 del 31.03.25) - Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027 - Intesa 55/CSR del 22.3.2023 - Piano di controllo regionale anno 2025 - Sicurezza Alimentare - Regione Umbria.), per il controllo dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), sono stati eseguiti dei sopralluoghi presso le imprese alimentari, e non, interessate alla produzione, distribuzione ed utilizzazione di MOCA dislocate sul territorio di competenza di questa ASL. L'aggiornamento del piano prevedeva interventi presso i produttori e i rivenditori all'ingrosso di MOCA, nonché controlli presso le imprese alimentari che utilizzano MOCA. Per procedere all'ottemperanza di questa disposizione si è eseguita la compilazione della check-list riportata negli allegati F1a e F1b del piano triennale [come da D.D. 794 del 28.1.2021 - Procedura operativa per il controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA)], ogni qual volta che i tecnici che entravano ad ispezionare i depositi all'ingrosso, o i produttori di MOCA. Per quanto riguarda gli utilizzatori si è invece fatto uso della check-list come da allegato F1c.

La programmazione dell'attività ispettiva prevedeva il controllo di produttori/distributori all'ingrosso di MOCA, come da tabella allegata, ed il controllo di almeno 1 utilizzatore di MOCA per tecnico. Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027, reso esecutivo con la DD 3238 del 31.03.25, programmava l'esecuzione di n°16 campioni per la prova di cessione sui MOCA da svolgere utilizzando il verbale riportato come allegato F2 della D.D. 794 del 28.1.2021.

Il programma di intervento sopra presentato ha avuto come risultato il controllo di 16 imprese alimentari utilizzatrici di MOCA, durante i quali non sono emerse non conformità. Per quanto riguarda i controlli effettuati presso i produttori di MOCA ne sono stati controllati 12 su 12, di cui 2 in fase di AUDIT, in uno dei quali sono emerse 2 non conformità, alle quali sono seguiti solo provvedimenti prescrittivi (conseguenza dei rapporti di AUDIT). Un'altra impresa alimentare, grossista di MOCA, è stata oggetto di sanzione amministrativa per non essersi notificata all'autorità competente.

I campioni analitici per le prove di cessione sono stati eseguiti tutti quelli previsti dal PRIC. I successivi rapporti di prova hanno avuto tutti esito FAVOREVOLE.

TABELLE RIASSUNTIVE: ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI MOCA NEL TERRITORIO AZIENDA USLUMBRIA 1 - ANNO 2025



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi
 Via Matteotti 123 - 06059 Todi
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Tabella A – CONTROLLI UFFICIALI (ISPEZIONI) Anno 2025
 AZIENDALE – AL 31 DICEMBRE 2025

ASL UMBRIA	PREVISTI PRODUTTORI DEPOSITI IMPORTATORI	EFFETTUATI PRODUTTORI/DEPOSITI/IMPORTATORI	PREVISTI UTILIZZATORI (reg./ricon.)	EFFETTUA TI UTILIZZA TORI (reg./ricon.)	N° NC	TIPOLOGIA NC	PROVVEDIMENTI
1	12	12	16	16	3	- Non conformità gestionali e di etichettatura impartite con rapporto d'audit - Mancata comunicazione ai sensi art. 6 Dlgs. 29/'17	- Prescrizioni su rapporto di AUDIT - Sanzione art. 6 Dlgs 29/'17

Tabella B - CONTROLLI UFFICIALI (CAMPIONAMENTI) Anno 2025
 AZIENDALE – AL 31 DICEMBRE 2025

ASL UMBRIA	CERAMICA	CARTA CARTONE	ACCIAIO INOSSIDABILE	PLASTICA	VETRO	MELAMMINA	NOTE
ASL n.1 previsti	4	1	7	1	2	1	
ASLn.1 effettuati	4	1	7	1	2	1	
Numero NC	0	0	0	0	0	0	

g) **Ispettorato micologico:** n. 211 controlli di commestibilità dei funghi ad evasione delle richieste pervenute e n. 5 consulenze per intossicazione da funghi;

h) **Certificazioni export:** Si evidenzia il notevole numero di certificazioni per l'Export rilasciate al 31.12.2025 che sono n. 845;



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

i) Etichettatura Nutrizionale: di seguito la specifica relazione

**OGGETTO: RELAZIONE SULLE VERIFICHE EFFETTUATE NEL 2025 IN MATERIA DI
CONTROLLO DELLE ETICHETTE NUTRIZIONALI.**

Premessa

Le recenti cronache ci dicono che l'argomento etichettatura acquista sia per i produttori che per la collettività sempre più interesse. In particolare, per quanto riguarda il contesto "nutrizionale" si sottolinea come il legislatore comunitario abbia voluto sostenere l'argomento, rendendo obbligatoria nel 2016 l'applicazione della tabella nutrizionale per tutti i prodotti preconfezionati. Parallelamente il legislatore nazionale ha licenziato nel corso del 2018 il decreto sanzionatorio per le violazioni del regolamento comunitario 1924/06 che definisce le informazioni nutrizionali.

La etichettatura nutrizionale, ha la peculiare finalità di informare il consumatore sulla composizione dell'alimento in modo da garantire la libertà e la consapevolezza della scelta operata dal consumatore, che di fatto rappresenta l'anello più importante della catena alimentare, forse il più esposto al rischio e sicuramente il più debole.

In particolare le indicazioni nutrizionali e sulla salute non devono

- a) essere false, ambigue o fuorvianti;
- b) dare adito a dubbi sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti;
- c) incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento;
- d) affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive;
- e) fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore.

In realtà i produttori sfruttano la possibilità data, utilizzando le informazioni nutrizionali con forme non sempre adeguate, o con arzigogoli letterali che hanno l'obiettivo di captare l'attenzione dei consumatori come richiamo pubblicitario, piuttosto che come vera e propria informazione.

In questo paradigma, a tutela della corretta informazione del consumatore, trova perfetta collocazione l'attività di controllo programmata.

Contesto

Considerato che per gli alimenti preimballati sono ammesse informazioni nutrizionali ed informazioni sulla salute; considerato che le stesse possono diventare, per i produttori un veicolo pubblicitario piuttosto che d'informazione; considerato che le tali indicazioni possono avere potere di seduzione ed orientare le scelte dei consumatori, a prescindere



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

dalla loro conoscenza sull'argomento; considerato che errori inconsapevoli posso esporre a rischio particolari categorie di consumatori; visto che lo stesso Ministero ha sottolineato la necessità di verificare possibili abusi nell'uso dei claims nutrizionali; risulta oggettivamente sostenibile un'ipotesi di lavoro finalizzata alla verifica della correttezza delle informazioni nutrizionali e sulla salute riportate sulle etichette degli alimenti esposti alla vendita al consumatore finale.

Obiettivo

Monitoraggio sul territorio dell'Az.Usl 1 della correttezza delle informazioni contenute dalle etichette nutrizionali, attraverso:

- confronto tra le indicazioni in etichetta ed i claims ammessi
- analisi di laboratorio.

Metodologia

Verifica della correttezza delle indicazioni nutrizionali su x etichette (Tab 1) con le modalità previste dalla procedura; prelievo ed analisi di laboratorio di x campioni di alimenti (Tab 2) che riportano in etichetta claims nutrizionali riferiti a valore energetico, grassi, zuccheri, proteine, sale, fibre

Intervento in caso sospetta non conformità:

1. presa di contatto diretto con la ditta produttrice, con esposizione critica delle non conformità evidenziate, e richiesta ufficiale delle condizioni che hanno determinato la composizione dell'etichetta.

Nel caso che la non conformità sia confermata o accertata in prima analisi

2. prelievo della matrice alimentare osservata e segnalazione di non conformità/allerta qualora l'analisi di laboratorio esprimesse una marcata non idoneità (es. presenza di zuccheri in alimenti etichettati come "senza zucchero")
3. segnalazione di allerta e ritiro/riciamo nel caso di presenza di glutine per alimenti dichiarati "senza glutine".
4. Applicazione delle sanzioni amministrative
5. Comunicazione ad altri enti (Es: Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, Autorità garante della concorrenza del mercato, Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi
 Via Matteotti 123 - 06059 Todi
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Attività 2025 come da Budget, obiettivo n. 4:

Obiettivo	Indicatore	Valore	Area AC	Area AS	Area AT	Area PG	Area TM	Area TS
Assicurare l'attività di controllo della corretta informazione al consumatore rispetto ai requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari	n° controlli delle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari	34	n°4 Ref: Antonelli Esec: Pie: n°2 Carl. n°2	n°4 Ref: Antonelli Esec: Bonc.: n°2 Cont.: n°2	n°4 Ref: Antonelli Esec: Puc: n°2 Tro: n°2	n°8 Ref: Antonelli Esec: Ant: n°2 Bur: n°2 Cag: n°2 Sca: n°2	n°8 Ref: Antonelli Esec: Bud: n°2 Lun: n°2 Pip: n°2 Sub: n°2	n°6 Ref: Antonelli Esec: Bern. n.2 Fior. n.2 Mor. n.2

Esito:

Tab 1 verifica etichette

area	assegnati	osservati	conformi	non conformi/dubbi
ASSISI	2	2	2	0
TODI/MARSCIANO	8	8	8	0
TRASIMENO	6	6	6	0
PERUGIA	8	11	8	1 ¹
CASTELLO	4	4	4	0
GUBBIO	4	4	4	0
TOTALE	32	35	33	1

¹ Segnalazione a ditta per uso dubbio claim salutistico su bifidobacterium e confort intestinale. Analisi della risposta e nota a regione e ministero per interpretazione norme sull'applicazione del reg. ce. 432/12.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1
www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Attività di budget 2025, obiettivo n.11

piano di controllo regionale - sicurezza alimentare -
regione umbria - anno 2025, punto 16. alimenti etichettati con claims nutrizionali

	Obiettivo	Indicator e	Valore	Area AC	Area AS	Area AT	Area PG	Area TM	Area TS
11	Assicurare il Controllo Ufficiale attraverso l'attività di campionamento degli alimenti e bevande	Espletamento del Piano Integrato Controlli Regionale	100 %	Ref: Pan Esec: come da specifici programmi secondo il PRI	Ref: Maz Esec: come da specifici programmi secondo il PRI	Ref: Puc. Esec: come da specifici programmi secondo il PRI	Ref: Cag Esec: come da specifici programmi secondo il PRI	Ref: Pip Esec: come da specifici programmi secondo il PRI 2	Ref: Mor Esec: come da specifici programmi secondo il PRI

Esito: Tab 2 prelievo per analisi come assegnati per il punto specifico

area	assegnati	eseguiti	esito
Assisi	1	1	Favorevole
Marsciano	0		
Trasimeno	1	1	Favorevole
Perugia	4	4	Favorevoli
Gubbio	0		
Città di Castello	0		

Breve commento

Anche nel corso del 2025 l'attività ispettiva di verifica delle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari, ha dato esiti positivi, in quanto è stato possibile mettere in luce alcune non conformità, comunicate alle Imprese Alimentari interessate per la revisione delle modalità di informazione. L'esperienza e l'affinamento professionale maturata nel corso del tempo, e la realizzazione di corsi di formazione specifica, hanno permesso di ampliare e migliorare la ricerca non solo nella quantità, ma anche nella qualità delle osservazioni.

Anche quest'anno sono state prese in esame con esiti estremamente favorevoli, le informazioni sulla salute, notoriamente più complesse dei claims nutrizionali.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Oltre alla verifica delle etichette riguardanti informazioni su calorie, grassi, zuccheri e sale, è stato possibile approfondire, anche attraverso l'uso della rete, su etichette che esprimevano indicazioni nutrizionali sull'apporto variato di taluni nutrienti e sulle modalità di confronto con prodotti della stessa categoria.

Più volte si è reso molto utile il confronto tra il riscontro analitico sui campioni eseguiti e le etichette nutrizionali osservate, anche attraverso complessi calcoli sulle tolleranze ammesse.

Per alcuni casi particolarmente complessi si è reso necessario il confronto diretto con Imprese Alimentari, Regione e Ministero, al fine di districare le matasse normative che si formano per la sovrapposizione e l'interpretazione dei Regolamenti Ce, Pareri Efsa, Circolari Ministeriali.

I documenti derivanti da questo approfondimento costituiscono ora fonti di letteratura sull'argomento a disposizione degli stakeholders.

Ciò conferma la lungimiranza del progetto e la necessità che lo stesso possa essere sostenuto e potenziato per il futuro, per esempio incrementando sia il numero dei controlli che il numero dei prelievi, oltre che l'aggiornamento personale.

1) SETTORE NUTRIZIONALE si riferisce infine quanto segue:

- in tema di Celiachia si evidenziano:
 - n. 15 controlli su aziende che somministrano o producono alimenti senza glutine (anche attraverso la sensibilizzazione in corso di vigilanza);
 - Sono stati organizzati 1 incontri di formazione/aggiornamento (in presenza) per operatori del settore alimentare;
 - n° 3 controlli di verifica ispettiva su OSA che vendono alimenti senza glutine
 - sono state evase n. 2 pratiche (per 2 richieste) di autorizzazione alla vendita di alimenti per celiaci ai sensi della DGR 1141/2011 ed effettuato n. 3 controlli su OSA che vendono alimenti senza glutine;

Inoltre il SIAN USL Umbria 1 ha:

- valutato/validato (ad evasione delle richieste pervenute) n. 22 menù scolastici e ristorazione collettivo assistenziale; sono state effettuati n° 18 verifiche in fase di vigilanza nutrizionale dei menù della ristorazione scolastica;
- Realizzato n. 6 progetti educativi/formativi per la promozione della salute e di una sana alimentazione



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)

Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

- Partecipato, come fulcro dell'attività, al gruppo regionale per la revisione delle Linee Guida sulla Ristorazione Scolastica
- Partecipato per gli aspetti di competenza al raggiungimento degli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione per il 2025

Cordiali saluti

IL DIRETTORE UOC IAN USL Umbria 1

Dr. Francesco Lattanzi