

a) Controlli in Sicilia (aprile-giugno 1998)

In relazione alle qualificate segnalazioni di talune organizzazioni professionali e di esponenti parlamentari, concernenti l'illecita introduzione in taluni porti della Sicilia di rilevanti quantitativi di oli di oliva e di prodotti vitivinicoli da altri Paesi anche extracomunitari, sono stati incentivati i controlli da parte degli Uffici periferici dell'Ispettorato aventi sede in Sicilia (nota n. 140 del 10 aprile 1998).

Attesa la rilevanza della segnalazione si è ritenuto inoltre di richiedere la collaborazione della Guardia di Finanza, del Comando Carabinieri costituito presso il Ministero delle politiche agricole e forestali, nonché delle Capitanerie di Porto. In relazione all'esigenza di accertare la qualità e l'origine geografica dei menzionati prodotti, è stata anche disposta l'effettuazione di approfondite analisi di laboratorio avvalendosi di metodiche isotopiche.

I principali risultati dei controlli in parola afferenti al settore in argomento, possono così riassumersi:

- ditte controllate: n. 92;
- campioni prelevati ed analizzati: n. 35;
- quantità di prodotti vitivinicoli controllati: 2.100.485 hl.

b) Controllo della rispondenza delle giacenze fisiche e contabili dei prodotti vitivinicoli.

L'ispettorato ha svolto controlli nel periodo 11 luglio/31 agosto 1998 a carico di singole ditte ricadenti nelle circoscrizioni degli Uffici periferici di Ancona, Asti, Bologna, Cagliari, Conegliano Veneto (TV), Cosenza, Milano, Modena, Perugia, Pescara, Portici, Salerno e Torino.

c) Controllo dell'arricchimento dei prodotti vitivinicoli.

Anche per l'anno 1998 sono state autorizzate con gli appositi decreti ministeriali predisposti, secondo quanto previsto dall'art. 18 del regolamento CEE n. 822/87, d'iniziativa della Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali le operazioni di arricchimento dei prodotti vitivinicoli. I citati decreti di autorizzazione hanno interessato quasi tutto il territorio nazionale.

In proposito con la lettera circolare prot. n. 22633 dell' 8 settembre 1998 è stata promossa un'intensificazione dei controlli sulle operazioni precitate atte ad accertare, anche tramite il prelievamento di campioni, la genuinità e la qualità de prodotti destinati ad essere arricchiti

(segnatamente il titolo alcolometrico volumico naturale minimo prescritto per mosti e vini e la presenza di acqua esogena in questi ultimi), nonché dei mosti concentrati o dei mosti concentrati rettificati utilizzati.

d) Controlli in collaborazione con le Capitanerie di Porto.

Nell'ambito delle attività da svolgersi per realizzare il programma annuale per il 1998, sono stati individuati i controlli sui prodotti vitivinicoli introdotti sul territorio nazionale via mare. In tal senso, sono state concordate le opportune iniziative con il Ministero dei trasporti e della navigazione- Comando generale delle Capitanerie di Porto al fine di realizzare una costante vigilanza sulle navi cisterna con a bordo carichi di prodotti vitivinicoli. Tali iniziative riguardano la sistematica segnalazione degli arrivi di navi-cisterna nei porti di Genova, La Spezia, Ravenna, Formia, Manfredonia, Taranto, Gallipoli, Castellamare del Golfo, Marsala, Porto Empedocle, alle quali fanno seguito i controlli di competenza dell'Ispettorato Centrale sulle predette navi, nei porti o presso le ditte destinatarie dei prodotti. La Divisione II dell'Ispettorato si è occupata delle attività di concertazione con le altre amministrazioni interessate, del coordinamento degli uffici periferici e della raccolta ed elaborazione dei risultati dell'attività di controllo.

e) Controlli sull'illecita aggiunta di glicerine commerciali ai vini.

Essendo stata segnalata a questo Ispettorato l'ipotesi che alcuni vini, anche di pregio, destinati soprattutto ai mercati esteri sarebbero stati illecitamente addizionati con glicerine commerciali, motivata dal contributo apportato dalla glicerina stessa ai caratteri di morbidezza e vellutato, migliorando pertanto l'armonia delle caratteristiche organolettiche, è stata definita una specifica azione di controllo nel corso dell'anno, comprendente il prelievo di campioni al fine di una verifica analitica dell'irregolarità di cui trattasi.

Sono varie le tipologie di prodotto per le quali detta pratica potrebbe trovare applicazione : dal vino anche di bassa qualità che necessita un innalzamento del valore dell'estratto al prodotto di pregio per il quale si ricerchi con questo mezzo sia di rientrare nei limiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione sia di ottenere un ulteriore affinamento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

La verifica analitica di detta giunta è stata effettuata applicando una metodica messa a punto dal laboratorio chimico di Mainz (Germania), pubblicata su una rivista specializzata del settore enologico, la cui applicazione permette di individuare la presenza di sostanze, non naturalmente presenti nell'uva e nel vino, che sono prodotti secondari della sintesi industriale delle glicerine commerciali.

I controlli, in particolare svoltisi a carico di ditte vitivinicole notoriamente interessate alla produzione per la successiva commercializzazione all'estero dei suddetti vini hanno comportato l'analisi di n. 346 campioni di vini a denominazione di origine, vini da tavola e vini da tavola ad indicazione geografica tipica, di cui n. 41 (11,85%) sono risultati irregolari per la presenza di glicerine cicliche da collegarsi con l'illecito impiego di glicerine commerciali.

Nel corso dell'anno, inoltre, si sono resi necessari una serie di interventi di carattere straordinario tra i quali si segnalano i controlli sulle giacenze di prodotti vitivinicoli a causa della mancata corrispondenza dei dati revisionali con quelli derivanti dall'acquisizione delle dichiarazioni di giacenza nonché i controlli per verificare la corretta procedura dell'operazione di aumento del titolo alcolometrico nei vini (arricchimento), tramite l'uso di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati.

Ed ancora, al fine di realizzare una costante vigilanza sui prodotti vitivinicoli ed oleari provenienti via mare da paesi Terzi e paesi comunitari, è stata instaurata una fattiva collaborazione con il Ministero dei Trasporti e della Navigazione - Comando generale delle Capitanerie di Porto.

9. Istituto Superiore di Sanità

Presso il Laboratorio Alimenti dell'Istituto Superiore di Sanità gli alimenti vengono studiati e caratterizzati principalmente sotto l'aspetto igienico sanitario e secondariamente per le caratteristiche di conformità, aventi riflesso sanitari solo marginale.

Oltre le valutazioni concernenti i grandi settori dei contaminanti chimici e biologici, particolare importanza hanno quelle concernenti gli additivi e coadiuvanti tecnologici ed alcuni micronutrienti (vitamine, oligoelementi, biomolecole a significato sanitario) coinvolti in situazioni di intolleranza o responsabili, direttamente o indirettamente, di aspetti carenziali importanti.

La valutazione delle caratteristiche di conformità coinvolge particolarmente l'analisi dei macronutrienti, la composizione secondo specie, la valutazione organolettico-bromatologica, e simili.

Tutte queste attività vengono in gran parte affrontate nell'ambito di situazioni strutturali derivanti dall'applicazione di specifiche normative, in parte minore nell'ambito di situazioni contingenti di emergenza che richiedono per la loro rilevanza nazionale l'intervento di esperti del settore particolarmente qualificati.

Particolarmente degne di considerazione sono poi le attività di ricerca applicata, essenzialmente rivolte a migliorare la sicurezza d'uso degli alimenti nelle più diverse circostanze di assunzione. E' importante ricordare che tali attività comportano anche lo studio delle interazioni tra fattori intrinseci ed estrinseci (microambientali o ambientali) agli alimenti durante l'intero ciclo produttivo-distributivo, con specifiche applicazioni di conoscenze di tecnologia alimentare. Fra i prodotti più rilevanti occorre citare il miglioramento delle conoscenze epidemiologiche ed etiopatogenetiche relative ad alcuni agenti patogeni e la messa a punto di metodiche di analisi di riferimento a livello nazionale.

I risultati, insieme alle conoscenze acquisite presso altre istituzioni di ricerca, vengono anche utilizzati come supporto per l'elaborazione nel settore degli alimenti di nuove specifiche normative. Infatti uno dei compiti più rilevanti del Laboratorio è quello di collaborare con il Ministero della Sanità nell'ambito di diverse Commissioni e Gruppi di studio, per la definizione di interventi settoriali e per il recepimento o la formulazione di articolati normativi tecnici.

L'attività di partecipazione a commissioni e gruppi di studio si estende inoltre alla partecipazione ad organismi tecnico-sanitari di rilevante importanza nazionale o internazionale (Consiglio Superiore di Sanità, Codex Alimentarius, IAEA, Consiglio d'Europa, Commissioni CE, ecc.).

Non affatto secondaria è l'attività didattica, basata sia sulle formulazioni propositive della Direzione del Laboratorio, che sulle esigenze emerse volta per volta da parte delle specifiche istituzioni che hanno richiesto la collaborazione del Laboratorio stesso (Servizi di Igiene Pubblica e Veterinari delle aziende USL, Università, Scuole, Istituzioni diverse con finalità comuni nell'ambito della Sanità Pubblica). In tale attività può essere inclusa anche la formazione del personale ospite e contrattista del Laboratorio.

Emerge da un esame generale la notevole e complessa articolazione dei compiti del laboratorio, sia derivati da normative nazionali ed internazionali connesse con la produzione, somministrazione, commercializzazione di alimenti (controllo ufficiale, attività ispettive, alimenti dietetici, attività di coordinamento, ecc.), che non regolati da normative specifiche (Cooperazione scientifica, Gruppi di esperti UE sui contaminanti, attività di validazione, ecc.).

Il Laboratorio Alimenti riveste poi un ruolo particolare in quanto Laboratorio nazionale di riferimento per la ricerca dei residui negli animali vivi e nei loro prodotti.

Particolarmente rilevante è risultato l'impegno nelle Commissioni e Gruppi di studio a carattere propositivo in materia di elaborazione di norme tecniche (Consiglio Superiore di Sanità, Commissioni Ministeriali, Codex Alimentarius, Commissione Interregionale ecc.).

Il numero dei controlli ufficiali è risultato elevato, pari a **944 (Tab. 23)**, di cui **520 (55, %)** hanno riguardato le analisi di revisione. A tali controlli ufficiali si dovrebbero tuttavia

aggiungere quelli particolarmente complessi, svolti attualmente nell'ambito della ricerca, che hanno la potenzialità di trasformarsi in veri e propri controlli istituzionali.

Tra le emergenze è da segnalare il controllo di **spore e tossine botuliniche** in campioni biologici ed alimentari relativi a casi di sospetto botulismo verificatisi nel nostro Paese.

Nel corso delle attività del 1998 sono stati formulati 248 qualificati pareri tecnici (**Tab. 23**) di cui **244** sono stati richiesti sia dal Ministero della Sanità, sia da altre Istituzioni pubbliche, sia dal Ministero della Ricerca Scientifica sui progetti di innovazione dei Parchi Scientifici e Tecnologici, mentre i rimanenti **4** sono stati espressi a seguito di interrogazioni Parlamentari.

Occorre qui evidenziare la considerevole presenza nel settore produttivo scientifico dovuta alle attività di ricerca applicata, con un'elevata partecipazione a manifestazioni congressuali.

Una notevole sezione delle attività ha riguardato la messa a punto e la valutazione di metodologie analitiche rapide o comunque alternative rispetto a quelle tradizionali, talvolta nell'ambito di circuiti di qualificazione e/o validazione a livello nazionale o internazionale.

10. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 a fini fiscali, dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali, sono stati in totale **25.532** di cui **549** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **2,15%**, notevolmente più bassa di quella dell'anno 1997 (5%).

Sono state analizzate le seguenti matrici alimentari: vini-acqueviti, spiriti, birre e bevande, zuccheri-cacao, oli di oliva, altri oli e grassi, alimentazione umana e animale, cereali e lattiero caseari. Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- vini – acqueviti
- alimentazione umana ed animale
- olio d'oliva
- spiriti
- prodotti cereali

Nella **Tab. 24** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
Campioni analizzati - anno 1998**

Controlli effettuati

Analisi di revisione	520
Autorizzazioni al commercio di prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22
Ricerca sostanze indesiderate in panettoni	10
Analisi prodotti farmaceutici	5
Rilevamenti analitici su prodotti ittici incriminati per casi di infezione da <i>Vibrio cholerae</i> 01 nella ASL di Lodi	20
Ricerca spore e tossine botuliniche in campioni biologici e alimentari relativi a casi di sospetto botulismo verificati in Italia	202
Ricerca spore e tossine botuliniche in campioni di alimenti industriali associati ad episodi di botulismo e prelevati sul territorio nazionale	72
Identificazione e valutazione delle caratteristiche di patogenità di ceppi di <i>Listeria monocytogenes</i>	93
TOTALE	944

Pareri

Pareri	244
Interrogazioni Parlamentari	4
Totale	248

Tab. 23

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE
Controlli effettuati nell'anno 1998

Laboratori chimici	Campioni totali analizzati	Campioni non conformi
Bari	2.552	85
Bologna	3.206	10
Cagliari	430	53
Como	0	0
Catania	77	0
Genova	3.143	70
Livorno	1.204	0
Milano	1.432	47
Napoli	3.044	93
Palermo	1.530	0
Roma	2.472	65
Savona	1.479	13
Torino	958	44
Trieste	943	37
Venezia	1.256	24
Verona	1.806	8
TOTALI	25.532	549

Tab. 24

III PARTE

**PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 1998**

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Sanità)

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Sanità, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli (ortaggi e frutta) relativamente all'anno 1998.

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.

Il Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità, tenutasi nel mese di luglio 1999.

1.1 Risultati del programma per l'anno 1998

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 1998 e trasmessi al S.I.S. è stato pari a **8.498 (Tab. 25)**, valore notevolmente superiore (circa il **94,5%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **71%** del totale dei laboratori del S.S.N.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **46 su 4.203 (1,1%)** per la frutta, e **61 su 4.295 (1,4%)** per gli ortaggi. (**Fig. 30 e Fig. 31**).

Gli alimenti maggiormente campionati e analizzati sono stati

per gli ortaggi

- pomodoro
- lattuga
- patata
- zucchino
- carota
- peperone

- melanzana
- finocchio
- sedano
- cavolfiore

per la frutta

- mela
- uva
- pesca
- pera
- arancia
- fragola
- kiwi
- prugna
- limone
- banana.

Fra le sostanze attive più frequentemente irregolari troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- endosulfan
- procimidone
- malation
- vinclozolin
- clorotalonil
- clorpirifos

nei campioni di frutta:

- procimidone
- vinclozolin

- malation
- clorpirifos
- endosulfan
- clorotalonil.

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli **ortaggi**, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- sedano (10,4%)
- scarola (4,2%)
- radicchio (1,7%)
- lattuga (1,6%)
- zucchini (1,6%)
- funghi coltivati (1,6%)
- cetriolo (1,4%).

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- pompelmo (2,9%)
- oliva (2,9%)
- fragola (2,7%)
- uva (1,8%)
- pera (1,4%)
- mandarino (1,4%)
- ciliegia (1,2%)
- albicocca (1,1%).

Nella **Tab. 26** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei 8.498 campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **5.714 (67,2%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.862 (21,9%)**, quelli multiresiduo **922 (10,9%)**.

La **Fig. 32** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**26,4%**) rispetto agli ortaggi (**17,4%**).

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE
DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Riepilogo nazionale anno 1998

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni irregolari
		Privi di residui	Con residui		
Frutta	4.203	2.391	1.766	46	1,1
Ortaggi	4.295	3.323	911	61	1,4
TOTALE	8.498	5.714	2.677	107	1,3

Tab. 25

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE
DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Riepilogo nazionale anno 1998

	Totale campioni	Campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo
Frutta	4.203	2.391	1.113	699
Ortaggi	4.295	3.323	749	223
TOTALE	8.498	5.714	1.862	922

Tab. 26

1.2 Conclusioni

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui d'antiparassitari dell'anno 1998 sono stati analizzati complessivamente **8.498** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta), raccolti in diversi punti della filiera e di questi **107** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari al **1,3%**.

Confrontando il risultato di irregolarità con quello degli anni precedenti, risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un netto decremento passando dal biennio 1993 (**5,6%**), 1994 (**4,8%**) agli anni successivi, continuando a decrescere in maniera costante nel quadriennio 1995 (**2,3%**), 1996 (**2,1%**), 1997 (**1,7%**) e 1998 (**1,3%**). Questo è frutto sia di una revisione in senso restrittivo operata dal Ministero della Sanità su alcuni impieghi ammessi, sia di una maggiore attenzione da parte delle strutture deputate al controllo ufficiale, nonché di una crescente consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari. Tale risultato, inoltre, è confrontabile e comunque lievemente inferiore a quello rilevato in altri Paesi dell'Unione Europea negli anni precedenti.

L'indice d'attività per l'anno 1998, inteso come rapporto tra il numero di campioni globali analizzati per 100.000 (centomila) abitanti, è risultato pari a **14,2**, valore ben rapportabile agli indici d'attività degli altri Paesi dell'Unione Europea.

Il bilancio relativo alla presentazione sui dati del P.N.R.A. e sulla partecipazione delle strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale è globalmente positivo, ancorché in continua evoluzione, ed offre un quadro complessivo ampio e rispondente agli obiettivi preposti nell'ambito del Sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

2. Radionuclidi in diverse matrici alimentari

Nelle **Tabelle da 27 a 40** sono riportati i dati raccolti dall'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (A.N.P.A.) nell'ambito delle Reti Nazionali di sorveglianza della radioattività ambientale, relativi alla concentrazione di ¹³⁷Cs nelle matrici alimentari. Alle reti nazionali partecipano le ARPA, i Centri di Riferimento Regionale per la radioattività ambientale (C.R.R.) Istituti ed Enti di ricerca ed altri Organismi.

Il ¹³⁷Cs presente nell'ambiente e nelle derrate alimentari deriva dalle ricadute dovute all'incidente di Chernobyl (1986) ed agli esperimenti nucleari in atmosfera degli anni '60. Le rilevazioni hanno riguardato le seguenti matrici alimentari: