

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferiti all'anno 2001, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 2001, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- le Regioni e P.A. attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione, le Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti comunitari, Uffici di Sanità Marittima e Aerea)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- la Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria

- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in quattro parti e due appendici.

La **I parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2001 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **II parte** vengono riportati le risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2001 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **III parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 2001 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **IV parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2001

Le **appendici** sono così strutturate:

- la prima appendice riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2001
- la seconda appendice comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

2. Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio

(Presidi Multizonali di Prevenzione, Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2001, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

PAGINA BIANCA

I PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2001 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

PAGINA BIANCA

1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. durante l'anno 2001 sono riportati in **Tab. 1**.

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo **267.013** unità, corrispondenti al **33,9%** del numero di unità totali (**787.443**) presenti sul territorio (**Mod. A**).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **339.768**, pari al **43,1%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P. hanno effettuato **mediamente 1,3 ispezioni per unità controllata**. Il numero delle strutture nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo risulta pari a **52.954**, corrispondente al **19,8%**, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un leggero aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**17,1%**).

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 1** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2001, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione, e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei produttori e confezionatori, dei trasporti, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 2**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: distribuzione (**22,3%**), ristorazione (**20,5%**), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (**20,1%**), produttori e confezionatori (**18,0%**) e, in misura inferiore, , trasporti (**6,5%**) e produttori primari (**5,6%**).

La **Fig. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- igiene generale (**47,4%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (**32,0%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- Altro (**17,5%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**1,6%**).
- Composizione (**0,9%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**0,6%**).

La **Fig. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi Veterinari (S.V.) delle A.S.L. durante l'anno 2001 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **349.060** unità, pari al **67,3%** del numero totale di unità (**518.419**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.414.579**, pari ad **una media di 4,0 ispezioni per unità controllata**, numero superiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività : produzione primaria (**514.164**), produzione e confezionamento (**287.871**) e distribuzione (**233.993**).

Le unità ispezionate non regolamentari sono risultate **15.424**, pari al **4,4%**, testimoniando un livello di irregolarità più basso rispetto all'anno precedente (**5,1%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2001 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 5** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2001, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria – produttori e confezionatori – distribuzione – trasporti – ristorazione – produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della produzione primaria e della distribuzione e, in misura decrescente, quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, della ristorazione, e dei produttori e confezionatori. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 6**. Le percentuali di infrazioni più elevate si riscontrano nelle classi della

ristorazione (8,9%), della produzione e confezionamento (8,2%), della distribuzione (7,6%), della produzione e confezionamento al dettaglio (4,6%), produzione primaria (2,0%), e dei trasporti (2,0%).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- igiene generale (35,5%), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (29,0%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (25,5%), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (7,3%).
- Composizione (1,8%).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (0,9%).

La **Fig. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 2001 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **38.904** ispezioni, con **4.069** infrazioni penali (**10,4%**) e **19.705** infrazioni amministrative contestate (**50,6%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche

di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in netta diminuzione rispetto all'anno precedente (**58,8%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ◆ carni e allevamenti (33,2%)
- ◆ ristorazione (30,8%)
- ◆ farine, pane e pasta (9,0%)
- ◆ vini e alcolici (5,3%)
- ◆ prodotti ittici (5,3%)
- ◆ latte e derivati (4,2%)
- ◆ oli e grassi (3,9%)
- ◆ acque e bibite (3,7%)
- ◆ conserve alimentari (1,8%)
- ◆ dietetici (1,7%)
- ◆ salumi e insaccati (1,0%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ◆ farine, pane e pasta (83,2%)
- ◆ ristorazione (83,2%)
- ◆ latte e derivati (67,7%)
- ◆ prodotti ittici (54,6%)
- ◆ salumi e insaccati (53,6%)
- ◆ vini e alcolici (50,7%)
- ◆ acque e bibite (47,6%)
- ◆ carni e allevamenti (45,0%)
- ◆ conserve alimentari (41,2%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ oli e grassi (29,9%)
- ◆ dietetici (27,9%)

Nella **Tab. 3** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.