

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Attività di controllo svolta nel 2001

Negli ultimi tempi il sistema agroalimentare comunitario è stato investito da problemi di sicurezza alimentare e da specifiche situazioni di allerta (polli alla diossina del Belgio, presenza di idrocarburi aromatici negli olii, ecc.).

Le continue emergenze associate ai nuovi casi di BSE accertati in Europa, hanno portato a contrazioni nei consumi di alcuni prodotti di origine animale e conseguenti ricadute economiche negative sugli operatori dei settori interessati causando un sensibile aumento della domanda di prodotti alimentari con elevati standard qualitativi.

Qualità e sicurezza hanno rappresentato dunque gli obiettivi prioritari e strategici per il comparto agroalimentare nazionale.

In questo contesto si inserisce l'attività dell'Ispettorato centrale repressione frodi (ICRF), finalizzata ad assicurare sia ai produttori che ai consumatori la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari e dei mezzi tecnici di produzione mediante verifiche della loro qualità merceologica.

L'ICRF esplica infatti la propria azione di vigilanza lungo tutta la filiera dei prodotti agroalimentari a garanzia di qualità e genuinità, contrastando le sofisticazioni, la concorrenza sleale ed i fenomeni conseguenti alla pubblicità ingannevole attraverso la verifica della rispondenza degli stessi agli standard legalmente prefissati.

L'attività di controllo e i risultati più significativi

Nel corso dell'anno 2001, l'attività dell'ICRF, si è sviluppata come di consueto sulla base delle direttive contenute nel programma di indirizzo politico amministrativo definito dal Ministro delle Politiche agricole e forestali ed è risultata fortemente influenzata da situazioni di allerta sanitarie che hanno interessato il comparto zootecnico.

Nella **Tab. 4** è riassunta l'attività di controllo complessivamente svolta in tutti i settori (visite ispettive, ditte controllate ditte non in regola ecc.), indicandone i risultati conseguiti (notizie di reato, contestazioni amministrative e sequestri); nella **Tab. 5** vengono sinteticamente illustrate le verifiche di laboratorio, riportando, per ciascuna categoria di prodotto, le irregolarità accertate con maggiore frequenza.

In linea con la politica di tutela della qualità e valorizzazione delle produzioni nazionali di pregio legato all'origine geografica e/o alla tecnologia di produzione, nell'anno considerato sono stati realizzati due programmi di controllo a carattere prioritario, che si sono integrati con l'attività ordinaria.

Il primo, realizzato nel settore vitivinicolo, è stato indirizzato alla garanzia della qualità e genuinità dei vini italiani di pregio (vini a denominazione d'origine controllata e garantita, a denominazione d'origine controllata e ad indicazione geografica tipica) e della corretta destinazione dei prodotti derivati dalla trasformazione delle uve a duplice attitudine e delle uve da mensa.

Il secondo programma prioritario di controllo ha riguardato il settore degli oli di oliva ed è stato rivolto alla salvaguardia della qualità mercantile dei prodotti commercializzati nel territorio italiano, con particolare riguardo alla verifica della conformità dell'etichettatura in relazione all'origine dichiarata, interessando ogni aspetto della filiera.

L'esame critico dei risultati conseguiti in tutti i settori di intervento, evidenzia che l'emergenza BSE ha caratterizzato l'anno considerato, comportando un forte incremento del numero e della tipologia dei controlli nel settore mangimistico: in totale l'attività svolta è stata diretta sia alle verifiche di conformità merceologica che alla ricerca di farine animali non consentite. Ciò ha determinato un significativo aumento dei campioni controllati all'analisi sia riferiti a tutti i settori merceologici (11.543 nel 2001, contro i 9.800 mediamente calcolati su un arco di tempo decennale) che nello specifico settore mangimistico, dove si è registrato un aumento percentuale del 500% rispetto all'annualità precedente (4928 campioni analizzati nel 2001 rispetto agli 817 del 2000).

Per i principali settori dell'agroalimentare nazionale, cui viene dedicata la maggior parte delle risorse umane e strumentali, di seguito si forniscono alcuni elementi a commento dell'attività svolta.

Nel settore vitivinicolo si è concentrato circa il 37,6% delle visite ispettive complessivamente effettuate che hanno interessato la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli con i seguenti risultati, comprensivi dei controlli a carattere prioritario: 4.722 ditte controllate di cui 1.258 non in regola, 3.413 campioni analizzati di cui 251 irregolari, 1.951 violazioni amministrative contestate, 40 notizie di reato inoltrate, 60 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 2.529.585 Kg. del valore di € 970.000.

Le principali irregolarità riscontrate nel corso delle ispezioni sono state: l'emissione e detenzione di documentazione falsa, la detenzione di uve da tavola o prodotti da esse ottenuti in stabilimenti di vinificazione, l'irregolare tenuta della

documentazione di cantina (dichiarazioni di raccolta, produzione, giacenza, registri, documenti di accompagnamento, planimetria) e l'irregolare designazione e presentazione dei prodotti.

Le irregolarità più frequenti, accertate a seguito delle analisi di laboratorio, hanno riguardato: il grado alcolico, la presenza di zuccheri estranei, l'acidità volatile, l'annacquamento, il tenore in rame ecc.

Nel settore degli oli e grassi, particolare attenzione è stata rivolta agli oli di oliva, sia di produzione nazionale che provenienti da altri Paesi comunitari ed extracomunitari.

L'attività svolta, comprensiva dei controlli a carattere prioritario, è così riassumibile: 1.007 ditte controllate di cui 59 non in regola, 308 campioni analizzati di cui 31 irregolari, 13 notizie di reato inoltrate, 84 violazioni amministrative contestate, 12 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 12.589 Kg. del valore di circa € 22.500.

I controlli hanno interessato tutte le fasi della filiera: produzione (frantoi, impianti di raffinazione), trasformazione (imbottigliatori) e commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio. Sono stati sottoposti a verifica anche gli oli provenienti, soprattutto via mare, da altri Stati membri o da Paesi Terzi.

Le indagini condotte hanno interessato verifiche amministrative e contabili sulle giacenze dei prodotti effettivamente presenti in magazzino e controlli sulla natura merceologica degli oli detenuti e/o commercializzati, attraverso il prelievo e l'analisi dei campioni diretta ad accertare i parametri qualitativi e di purezza degli oli di oliva vergini e, ove dichiarata, la verifica dell'origine geografica.

Le irregolarità più frequentemente accertate sono riconducibili alla commercializzazione di partite di olio di una categoria merceologica diversa dal dichiarato (ad es. olio di oliva vergine in sostituzione di olio extravergine di oliva), la miscelazione degli oli di oliva con oli di minor pregio, l'utilizzo di trattamenti non consentiti per migliorarne le caratteristiche merceologiche.

A seguito dell'attivazione del sistema di allerta Comunitario, su segnalazione del Ministero della Salute, sono stati effettuati, in collaborazione con le ASL, controlli per verificare l'eventuale contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici degli oli d'oliva inviati in altri Paesi dell'U.E..

Nel settore lattiero-caseario l'attività di controllo è così riassumibile: 1.144 ditte controllate di cui 105 non in regola, 531 campioni analizzati di cui 72 irregolari, 56 notizie di reato inoltrate, 100 violazioni amministrative contestate, 13 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 5.704 Kg. del valore di circa € 38.000.

L'esperienza maturata nel settore mostra che le frodi di maggior peso economico sono dovute alla contraffazione di formaggi di qualità legata all'origine geografica con prodotti generici ed all'illecito impiego di materie prime di scarsa qualità o addirittura non consentite dalla legislazione nazionale nella produzione dei formaggi tradizionali.

Pertanto l'attività svolta nel comparto ha interessato in modo significativo le verifiche lungo tutta la filiera dei formaggi a DOP, con particolare riguardo al Grana Padano, al Parmigiano Reggiano ed alla Mozzarella di bufala campana.

Allo scopo di rafforzare l'azione di salvaguardia della qualità e genuinità dei formaggi a DOP, si sottolinea che sono state assunte iniziative finalizzate alla predisposizione di programmi coordinati di vigilanza con i Consorzi di tutela riconosciuti, che prevedono la collaborazione dei Consorzi medesimi con l'Ispettorato.

A garanzia del consumatore, inoltre, sono stati disposti ulteriori specifici controlli sulle mozzarelle e sugli altri formaggi freschi a pasta filata, diretti a contrastare le frodi dovute all'impiego di caseina e caseinati, grassi estranei, additivi non ammessi o non dichiarati.

Tra gli illeciti più frequentemente accertati all'analisi si evidenzia l'uso di latte diverso dal dichiarato in etichetta, per la produzione dei formaggi di specie minori (latte vaccino nei formaggi di bufala, di pecora e di capra).

Negli ultimi mesi dell'anno sono stati inoltre espletati controlli sulle tipologie di latte fresco pastorizzato presenti sul mercato nazionale, per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti per tale specifica categoria dalla normativa italiana.

Nel settore mangimistico, come precedentemente accennato, l'attività di controllo svolta per prevenire il rischio BSE è stata particolarmente rilevante in termini quantitativi ed ha riguardato, nello specifico, verifiche articolate lungo tutta la filiera, anche in punti sinora oggetto di interventi sporadici (allevamenti).

Il rafforzamento delle misure preventive della BSE, disposto tra la fine del 2000 e l'inizio del 2001 dalla Commissione UE, in nome del principio di precauzione, ha comportato infatti ulteriori restrizioni in tema di somministrazione agli animali destinati alla produzione alimentare di proteine animali trasformate, richiedendo, di conseguenza, l'intervento degli organi di controllo, per la verifica dell'osservanza alle disposizioni restrittive in vigore.

In tal senso nel periodo febbraio - maggio 2001 è stato condotto un programma straordinario di controllo, coordinato dall'Ispettorato cui hanno collaborato il Comando Carabinieri Politiche agricole ed il Corpo forestale dello Stato, partecipando

attivamente con proprie unità ispettive affiancate al personale dell'Ispettorato per l'effettuazione delle indagini.

Detti accertamenti hanno interessato tutte le tipologie di mangimi ritenute a rischio (mangimi complementari e completi per i ruminanti, materie prime di origine vegetale, grassi, nuclei proteici destinati alla formulazione mangimistica) e sono stati condotti presso gli allevamenti, alla produzione e alla commercializzazione.

I controlli analitici sono stati espletati da 7 laboratori dell'Ispettorato (Modena, Cagliari, Milano, Perugia, Cosenza, Bologna e Pisa).

Il programma in questione è stato realizzato nel rispetto di una strategia di impegno comune a tutti gli organi di controllo, attivata tra le strutture afferenti al Ministero delle Politiche agricole con quelle coordinate dal Ministero della Salute, sulla base di un protocollo d'intesa redatto con il Dipartimento alimenti nutrizione e sanità pubblica veterinaria.

L'esame complessivo dei dati conferma che il prelievo, in linea con l'obiettivo del controllo, è stato prevalentemente indirizzato a quelle tipologie di mangime ritenute a maggior rischio BSE (mangimi per ruminanti), in quanto destinate ad animali più sensibili al contagio della malattia; tale orientamento è stato dettato anche dalla opportunità di confrontare i risultati con quelli degli anni precedenti, dal 1994 al 2000, nei quali il divieto dell'utilizzo delle farine animali era limitato alla categoria dei ruminanti.

Relativamente all'attività ispettiva complessivamente espletata nel 2001 sono state effettuate 25.315 visite ispettive e controllate 16.967 ditte. Le ditte non in regola sono risultate 2.369, con 333 accertamenti di violazione penale e 3.549 di carattere amministrativo.

Per quanto concerne la competenza sanzionatoria dell'Ispettorato, nel periodo in esame sono state emesse 2.581 ordinanze-ingiunzioni di pagamento per un importo complessivo di euro 74.229.486 e 1.211 ordinanze di archiviazione (vedi **Tab. 6**). In proposito si rileva che l'importo delle ordinanze emesse è in misura preponderante riferito all'indebito percepimento di aiuti comunitari destinati a prodotti agroalimentari e alla tutela dell'ambiente rurale (L.898/86).

Va infine evidenziato che allo scopo di creare le condizioni necessarie a garantire una maggiore efficienza operativa e funzionale dell'Ispettorato centrale repressione frodi l'articolo 2 della legge 19 gennaio 2001, n. 3, di conversione con modificazioni del Decreto-Legge 21 novembre 2000, n. 335, recante "Misure per il potenziamento della sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)" ha autorizzato il Ministro delle politiche agricole e forestali a provvedere alla riorganizzazione operativa della struttura sia per quanto concerne una più

funzionale distribuzione del personale sul territorio nazionale che per una più razionale organizzazione dei laboratori di analisi.

Successivamente la legge 9 marzo 2001, n. 49, di conversione del decreto legge 11 gennaio 2001, n. 1, ponendo l'Ispettorato centrale repressione frodi alle dirette dipendenze del Ministro delle politiche agricole e forestali ha ribadito il principio secondo cui trattasi di un organismo tecnico dello Stato con organico proprio ed ampia autonomia organizzativa ed amministrativa.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 2001 sono state **109**, con un totale di **136** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **64** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- altri prodotti alimentari (25,0%)
- caviale, salmone, tonno (15,6%)
- pesce secco, salato, in salamoia (15,6%)
- prodotti della panetteria (7,8%)
- vini e spumanti (6,2%)
- farine di cereali (4,7%)
- succhi ed estratti vegetali (4,7%)
- olio di oliva (4,7%)
- olio di semi (4,7%)
- ortaggi conservati (3,1%)
- estratto di malto, altre farine (3,1%)
- bevande analcoliche aromatizzate (1,6%)

- prodotti della pasticceria (1,6%)
- pesche, albicocche, ciliegie, ecc. (1,6%)
- burro (0,0%)

PAGINA BIANCA

6. Tabelle e grafici

PAGINA BIANCA

MOD. A - ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARISERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (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'	100.237	37.032	26.871	170.520	17.402	20.145	254.129	35.220	125.887
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.535	15.180	12.050	61.293	6.291	6.341	88.806	20.113	51.404
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.801	21.551	15.206	81.226	7.005	6.363	110.055	24.790	67.771
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	311	2.743	1.316	15.067	377	441	18.618	3.741	10.340
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.790	13.118	7.213	22.084	227	287	10.683	10.854	19.079
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	124	322	205	673	3	272	545	234	885
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	197	1.220	643	5.954	121	119	11.277	2.155	4.419
b) igiene (HACCP, formazione personale)	322	812	971	3.885	46	107	7.206	2.308	1.991
c) composizione	3	90	25	125	1	0	98	25	111
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	21	26	139	1	0	85	17	52
e) etichettatura e presentazione	7	80	62	454	5	0	95	35	161
f) altro	67	422	347	1.770	221	54	4.387	607	1.772
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	290	2.782	1.278	9.681	134	473	23.117	4.694	10.198
b) notizie di reato	35	221	109	496	8	25	743	144	398

1) L'unita' 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.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab.1

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2001**

Unità ispezionate

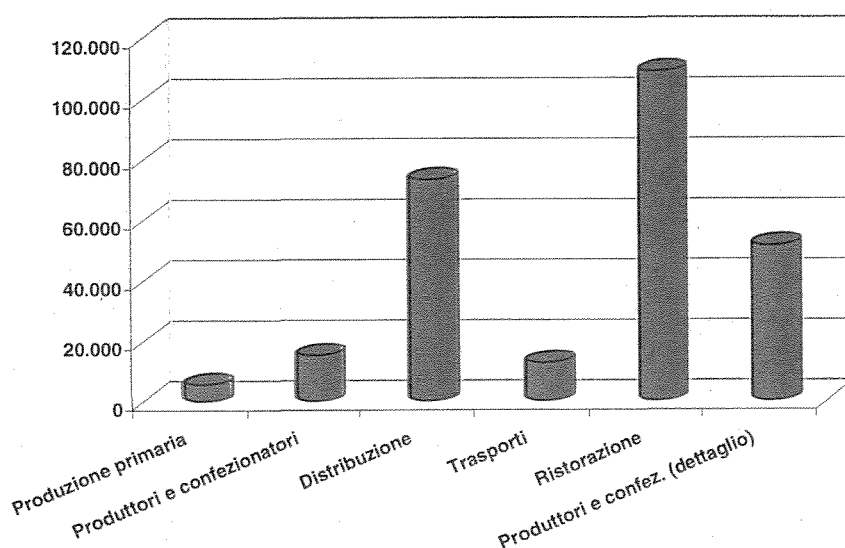


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

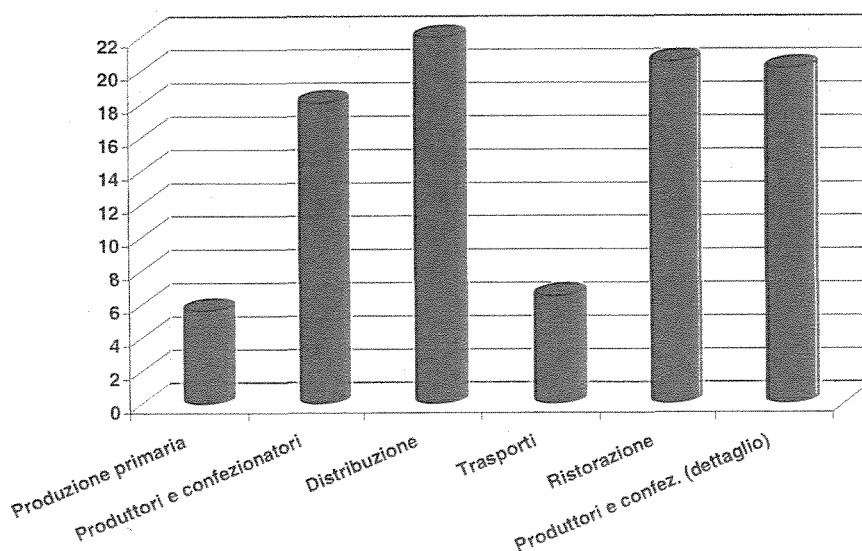


Fig. 2

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2001

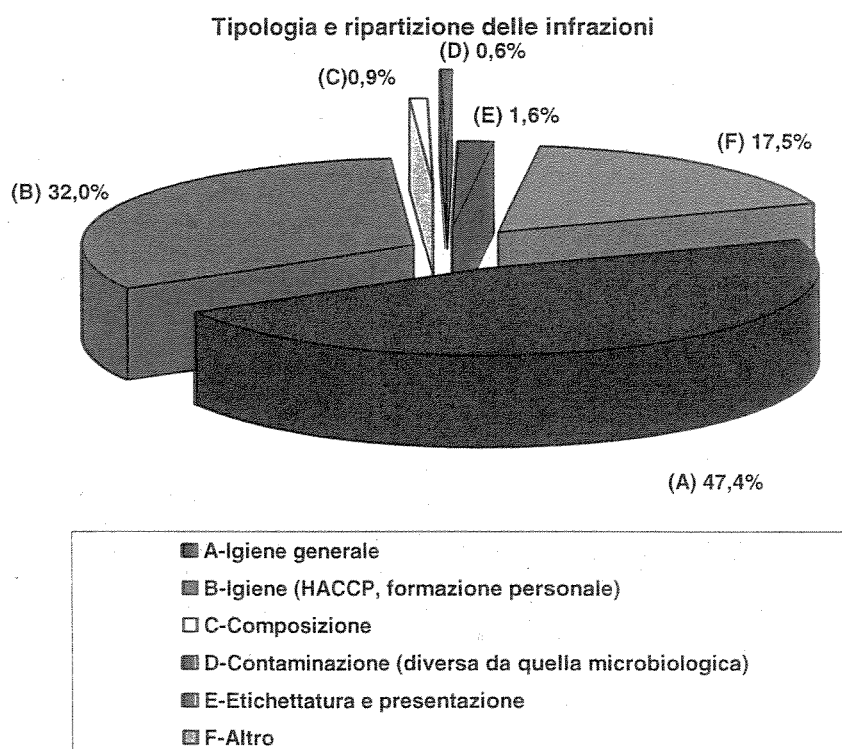


Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2001**

Provvedimenti adottati nell'anno 2001

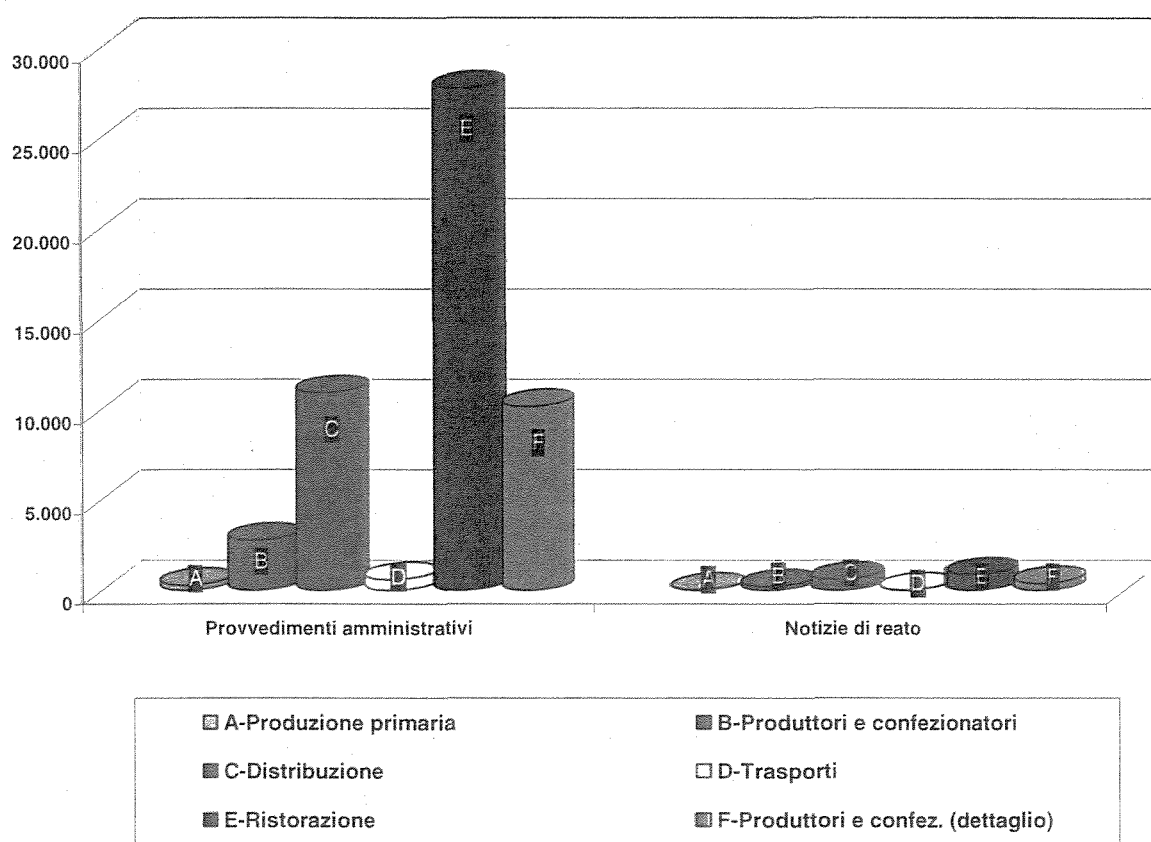


Fig. 4

MOD. A - ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI



RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (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'	227.136	11.247	5.512	95.471	10.284	30.258	39.632	12.890	85.989
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	140.982	11.364	4.629	77.911	7.076	21.445	10.733	9.418	65.502
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	514.164	287.871	64.189	169.804	9.642	23.792	12.721	11.804	320.592
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.856	934	762	5.510	269	312	948	843	2.990
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	153.882	38.885	8.307	26.649	187	179	763	1.466	36.364
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.628	595	175	667	6	1	79	27	914
NUMERO INFRAZIONI	1.238	440	259	3.404	148	141	506	491	1.073
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	373	302	165	2.798	39	114	403	482	1.622
c) composizione	235	32	0	64	7	0	0	1	42
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	107	22	8	47	0	0	0	4	14
e) etichettatura e presentazione	107	367	77	699	2	42	35	11	243
f) altro	2.556	186	250	1.563	92	126	237	44	485
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3.852	807	574	5.143	125	251	739	771	2.237
b) notizie di reato	126	172	60	519	3	9	38	36	220

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.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab.2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2001**

Unità ispezionate

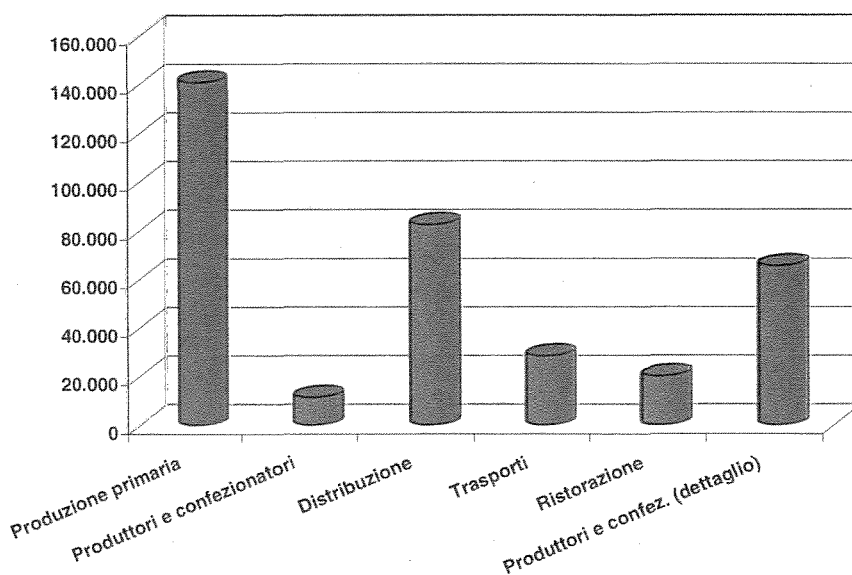


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

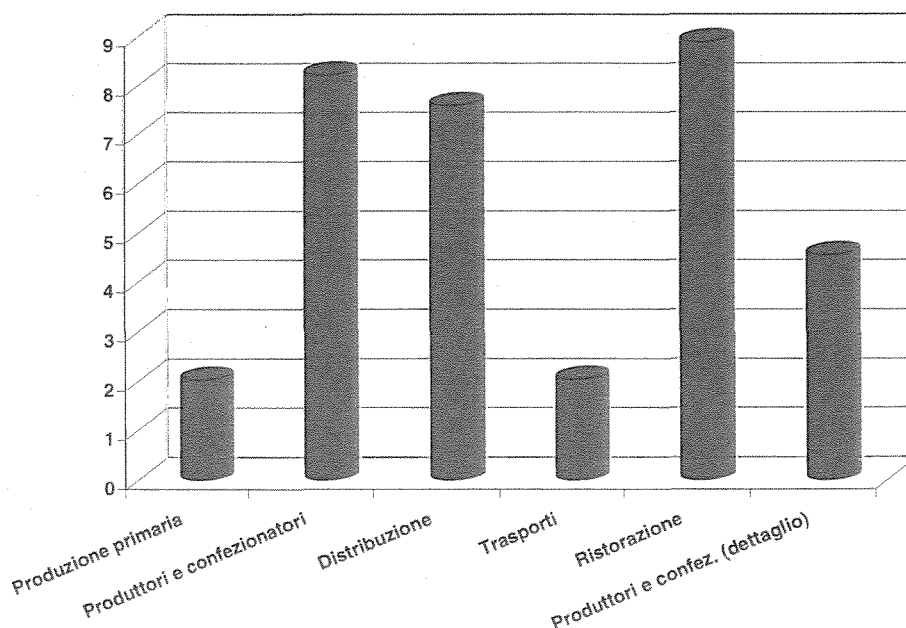


Fig. 6