

si riscontrano nelle classi della produzione e confezionamento (**10,8%**), della ristorazione (**9,7%**), della distribuzione (**8,5%**), della produzione e confezionamento al dettaglio (**7,5%**), produzione primaria (**1,8%**), e dei trasporti (**1,5%**).

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

- igiene generale (**45,7%**), 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 (**26,4%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (**18,3%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**7,5%**).
- Composizione (**1,1%**).
- 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 2002 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **36.962** ispezioni, con **5.395** infrazioni penali (**14,6%**) e **20.266** infrazioni amministrative contestate (**54,8%**).

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 aumento rispetto all'anno precedente (**50,6%**).

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

- ◆ ristorazione (31,7%)
- ◆ carni e allevamenti (24,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (10,3%)
- ◆ prodotti ittici (6,4%)
- ◆ vini e alcolici (5,2%)
- ◆ latte e derivati (5,1%)
- ◆ oli e grassi (4,8%)
- ◆ acque e bibite (3,8%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ dietetici (1,9%)
- ◆ mangimi e prod. zoot. (1,8%)
- ◆ salumi e insaccati (1,6%)

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

- ◆ ristorazione (90,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (73,4%)
- ◆ carni e allevamenti (66,9%)
- ◆ conserve alimentari (64,3%)
- ◆ latte e derivati (61,4%)
- ◆ prodotti ittici (56,3%)
- ◆ oli e grassi (51,3%)
- ◆ salumi e insaccati (49,0%)
- ◆ vini e alcolici (46,8%)
- ◆ acque e bibite (45,7%)
- ◆ dietetici (24,8%)
- ◆ mangimi e prod. zoot. (15,2%)

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

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Introduzione

Le dinamiche che nel recente periodo stanno caratterizzando il settore agroalimentare, con la crescente disponibilità di alimenti e l'inasprimento della concorrenza sui mercati internazionali, hanno focalizzato l'attenzione degli operatori e dei consumatori sugli aspetti connessi alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari.

Tali tematiche costituiscono anche priorità della Politica agricola comune e sono destinate ad assumere un ruolo ancor più rilevante a seguito dell'allargamento dell'Unione Europea, che rende più stringente la necessità di garantire ai consumatori comunitari il rispetto di standard produttivi omogenei sotto il profilo della sicurezza e della qualità.

L'esigenza di corrispondere alle crescenti richieste di tutela che provengono dai consumatori e dagli operatori rende necessaria per l'Ispettorato una accresciuta capacità di intervento sul territorio nazionale e su tutte le filiere produttive dell'agroalimentare e dei mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura. In aggiunta, le norme interne dettate per l'ordinamento del lavoro nella Pubblica Amministrazione impongono l'aumento dell'efficienza, la razionalizzazione dei costi e la migliore utilizzazione delle risorse attraverso il conseguimento di obiettivi concreti e la valutazione dei risultati conseguiti.

Conseguentemente nel 2002 sono stati espletati i lavori per la predisposizione del provvedimento di razionalizzazione della struttura operativa dell'Ispettorato, previsto dalla Legge 19 gennaio 2001, n. 3, che ha concluso il proprio iter procedurale con l'emanazione del decreto 13 febbraio 2003, n. 44.

Il riordino della struttura risponde, infatti, alla finalità di incrementare la funzionalità dell'Ispettorato. La strategia individuata per conseguire tale obiettivo prevede una più diffusa presenza degli uffici periferici sul territorio, ridisegnando la circoscrizione di competenza di ciascun ufficio ed aprendo anche nuove sedi, il miglioramento della operatività dei laboratori ed il potenziamento delle funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento delle attività demandate agli uffici centrali.

L'attività svolta nel 2002

Sul piano operativo l'attività di controllo effettuata dall'Ispettorato nel 2002 è stata guidata dalle tradizionali finalità istituzionali e dalla contemporanea necessità di corrispondere alle direttive generali sull'azione amministrativa impartite annualmente dal Ministro delle Politiche agricole e forestali.

In linea con gli orientamenti della politica nazionale e comunitaria, l'azione svolta è stata caratterizzata sia dallo svolgimento dei controlli ordinari in tutti i settori merceologici di competenza, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici, sia dalla realizzazione di quattro programmi mirati, che hanno riguardato: i prodotti a DOP e IGP, per tutelare il consumatore attraverso la difesa della qualità e genuinità dei prodotti a denominazione registrata; i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza ai relativi metodi di produzione regolamentati a livello comunitario; i fertilizzanti, per controllarne la regolare composizione chimico-nutritiva; le sementi di mais e soia, per accertare l'eventuale presenza di OGM nel materiale sementiero utilizzato.

Nella **tab. 4** sono riassunti i controlli (visite ispettive, ditte controllate, ditte irregolari) complessivamente svolti nel 2002 in tutti i settori merceologici ed i provvedimenti che conseguentemente ne sono scaturiti (notizie di reato, contestazioni amministrative e sequestri).

Gli operatori sottoposti a controllo sono stati complessivamente 16.000, per un totale di visite ispettive pari ad oltre 23.600 e una media di 1,5 visite ispettive per ciascun operatore controllato.

Gli operatori non in regola sono risultati circa 2.600 (il 16% del totale); le notizie di reato hanno raggiunto il numero di 421 mentre sono stati riscontrati 3.650 casi di violazioni amministrative. I sequestri effettuati sono stati 178 per un corrispettivo valore di circa 4,5 milioni di euro.

L'attività di controllo più intensa ha riguardato i prodotti vitivinicoli, gli oli ed i grassi, i mangimi e i prodotti lattiero-caseari.

Il settore vitivinicolo, in particolare, ha assorbito la quota preponderante delle visite ispettive (39% del totale). La percentuale di irregolarità accertate in questo settore è risultata particolarmente elevata (33% delle ditte verificate). L'elevato numero di verifiche effettuate e di irregolarità riscontrate è imputabile ai numerosi e diversificati controlli (pari a 3.980 nel 2002 con prelievo di 998 campioni) svolti nei confronti di tutti gli attori della filiera (ad esempio controlli di qualità, verifiche legate all'erogazione degli aiuti comunitari) a seguito dei quali si evidenzia un elevato numero di irregolarità formali (riguardanti cioè inadempimenti di obblighi documentali) dovute a errori materiali o carenze di conoscenza delle normative, da non considerare, dunque, frodi.

Ai settori oleario e dei mangimi è stato dedicato, rispettivamente, il 6% delle visite ispettive (poco meno di 1.500 visite per ciascun settore), mentre ai prodotti lattiero-caseari è stato destinato il 6% (oltre 1.300 visite).

Infine, va segnalato come i controlli abbiano interessato prevalentemente le fasi di produzione e trasformazione, a cui è stato destinato poco meno del 60% delle visite ispettive effettuate (oltre 13.700, in valore assoluto). Le ispezioni alla

commercializzazione, invece, sono risultate circa 9.000 (il 40% del totale), interessando principalmente le rivendite di prodotti alimentari (circa 3.000 visite ispettive, pari al 12% del totale) e quelle di prodotti per l'agricoltura (l'8%).

Come si evince dai dati riportati nella **tab. 5**, sono stati sottoposti ad accertamenti analitici oltre 9.700 campioni, con una percentuale di irregolarità pari al 9%. Le analisi hanno riguardato in via principale il settore vitivinicolo e, in particolare i vini, i mosti e gli aceti con 2.440 campioni esaminati (l'8% del totale), rilevando pochi casi di irregolarità relativa alla non rispondenza dei vini di qualità tutelata (DOC e DOCG) ai requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione.

Per quanto concerne il settore degli oli e dei grassi sono stati esaminati 751 campioni di oli di oliva, con un tasso di irregolarità piuttosto contenuto (circa il 5%), per lo più dovuto a composizione anomala derivante da trattamenti non consentiti, da miscelazione con oli di semi o da declassamento all'esame del panel test.

Da notare il tasso elevato di irregolarità nel settore del latte e dei formaggi, che si è attestato sul 15%, anche se a fronte di un numero non eccessivamente elevato di campioni analizzati (complessivamente 823).

Si riportano di seguito ulteriori informazioni sull'esito dell'attività svolta nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Nel settore vitivinicolo particolare rilievo hanno avuto le indagini sulla produzione, circolazione e commercializzazione dei vini a denominazione tutelata (DOC, DOCG e IGT), dirette a impedirne la contraffazione con prodotti comuni e gli interventi ispettivi, realizzati sia autonomamente sia che in concorso con altri organi di controllo (Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, Arma dei Carabinieri e Polizia di Stato) indirizzati a contrastare la grave frode dovuta alla commercializzazione ed alla successiva vinificazione delle uve da mensa, di quelle a duplice attitudine e dei prodotti da esse ottenuti.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita produzione e commercializzazione di prodotti privi dei requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione, realizzata anche attraverso falsificazioni documentali e dei contrassegni di Stato; l'utilizzo di sostanze non autorizzate a fini enologici o impiegate in difformità da quanto previsto dalla normativa (sostanze per l'acidificazione, glicerina, aromi, SO₂, trucioli di legno, zucchero, ecc.); l'illecita produzione di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati a partire da uve da mensa e uve a duplice attitudine.

In totale sono stati effettuati nel settore 37 sequestri per un valore complessivo dei prodotti sequestrati di poco inferiore ai 3.700.000 euro.

Nel settore degli oli e grassi particolare rilievo è stato dato alle azioni svolte a tutela delle produzioni olearie di qualità (extravergini a DOP e IGP), che sono state oggetto di

uno specifico programma mirato (si veda nelle pagine successive). Inoltre, in considerazione dell'elevato rischio di frode, connesso sia alla scarsa produzione verificatasi, sia alla spinta concorrenzialità che gli oli di bassa qualità, provenienti da altri Paesi mediterranei, esercitano nei confronti del prodotto nazionale, sono stati effettuati specifici controlli sia alla commercializzazione, sia sugli oli di provenienza comunitaria ed extracomunitaria in arrivo o in transito nei porti.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita attribuzione di una categoria merceologica superiore (oli extravergini di oliva al posto di olio di oliva); l'utilizzo improprio in etichetta dell'origine nazionale "prodotto italiano"; l'impiego in oli di oliva di trattamenti non consentiti; la miscelazione o sostituzione degli oli di oliva con oli di semi; la commercializzazione come prodotto italiano di oli provenienti da altri Paesi del Mediterraneo, anche in miscela con oli nazionali; l'accertamento di oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala.

Nel settore lattiero-caseario l'attività ha interessato in modo significativo le verifiche lungo tutta la filiera dei formaggi di qualità ed i controlli sulla qualità e la genuinità dei formaggi comuni di più largo consumo (formaggi a pasta filata, formaggi fusi, formaggi ottenuti da latte di specie minori).

Le irregolarità più frequentemente accertate hanno riguardato l'utilizzo di latte vaccino in formaggi dichiarati di bufala, di pecora o di capra; la presenza di grasso estraneo al latte nei formaggi e nel burro e di additivi non ammessi o non dichiarati nei formaggi; l'impiego, nella produzione di mozzarelle e di altri formaggi freschi a pasta filata, di latte in polvere, caseina e caseinati emulsionati con grassi idrogenati estranei al latte.

Le frodi di maggior peso economico sono risultate la contraffazione di formaggi di qualità legati all'origine geografica con prodotti generici e l'illecito impiego di materie prime di scarsa qualità o addirittura non consentite dalla legislazione nazionale nella produzione dei formaggi tradizionali.

Nel comparto del latte i controlli hanno interessato la verifica della corretta presentazione sul mercato nazionale del latte fresco "microfiltrato" e di quello "pastorizzato a temperatura elevata", comportando l'effettuazione di contestazioni amministrative nei confronti di tutte le 9 ditte che etichettavano il prodotto con data di scadenza superiore ai 4 giorni successivi al confezionamento, imposti dalla legislazione nazionale allora vigente.

Inoltre sono state condotte, anche in concorso con altri Organismi di controllo, specifiche ed accurate indagini per conto della Commissione di indagine istituita dal Governo per contrastare il fenomeno del cosiddetto "latte in nero", proveniente da illecite operazioni attuate nel meccanismo di compensazione delle quote latte. Tale attività ha

comportato l'effettuazione di verifiche sia presso gli allevamenti che presso gli utilizzatori del latte (caseifici o comunque primi acquirenti, acquirenti importatori).

Nel settore delle conserve vegetali l'attività è stata prevalentemente indirizzata al controllo dei derivati del pomodoro in considerazione del ruolo di rilievo che rivestono nel sistema agro-industriale nazionale nonché della possibilità per le industrie di produzione di beneficiare di aiuti comunitari.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato il contenuto delle bucce superiore al limite consentito dalla legge nelle conserve di pomodoro; il peso sgocciolato inferiore al dichiarato; l'irregolare etichettatura per l'indicazione di un "prodotto caratterizzante" diverso da quello realmente commercializzato (es. conserve a base di tartufi diversi da quelli dichiarati, sostituendo tartufi pregiati con specie di minor pregio o addirittura non consentite).

Nel settore degli agrumi e dei loro derivati i controlli hanno riguardato prevalentemente la trasformazione industriale.

Le frodi di maggiore rilevanza sono riferibili all'illecita commercializzazione come succo di derivati agrumari provenienti dalla pressatura drastica del frutto intero, comprensivo della scorza; all'utilizzo di additivi per il trattamento superficiale degli agrumi destinati all'alimentazione umana diversi da quelli dichiarati.

Si è proceduto al sequestro amministrativo di varie partite di agrumi affogliati provenienti dai Paesi comunitari, quale misura di protezione contro l'introduzione e la diffusione sul territorio italiano di organismi nocivi, in quanto la normativa prevede che gli agrumi introdotti in Italia siano sprovvisti di foglie e peduncolo.

A seguito dei controlli sugli agrumi soggetti a compensazione finanziaria, sono state denunciati all'autorità giudiziaria i titolari di due industrie di trasformazione per presunte operazioni fittizie tendenti a percepire indebitamente aiuti comunitari.

Nel settore dei cereali e derivati i controlli hanno riguardato principalmente le paste alimentari, le materie prime per la loro produzione ed il riso.

Gli illeciti di maggiore rilevanza hanno riguardato, nel comparto delle paste: l'impiego di materia prima di qualità inferiore al dichiarato (semolato in luogo di semola), la presenza di sfarinati di grano tenero nelle paste secche e l'integrazione vitaminica non conforme al dichiarato in quelle per l'esportazione; nel comparto del riso: la non rispondenza della varietà al dichiarato e la presenza di difetti dei chicchi quantitativamente superiori alle tolleranze previste per legge.

Nel settore del miele l'attività di controllo, effettuata principalmente nella fase commerciale, ha interessato significativamente anche gli importatori di miele da paesi extracomunitari.

Le frodi di maggiore rilevanza hanno riguardato le caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge; la commercializzazione di miele monofloreale elaborato da piante diverse da quelle dichiarate; l'accertamento di caratteristiche organolettiche anomale.

Si segnala il sequestro amministrativo presso la grande distribuzione di miele illegittimamente classificato come "miele al tartufo".

Nel settore delle uova i controlli sono stati effettuati presso gli allevamenti delle galline ovaiole, i centri d'imballaggio nonché alla commercializzazione.

Le irregolarità di maggiore rilevanza hanno riguardato la postdata della confezione, al fine di prolungare illecitamente la permanenza delle uova sul mercato; il mancato confezionamento entro i termini previsti, che permette una maggiore flessibilità nella fornitura delle uova e la possibilità di confezionare uova di qualche giorno come appena deposte; le irregolarità amministrative nella tenuta della documentazione obbligatoria; l'utilizzo di indicazioni non consentite nell'etichettatura; il sistema di allevamento delle galline non rispondente a quello dichiarato in etichetta.

Nel settore dei mangimi l'azione è stata indirizzata sia alla prevenzione della BSE sia alla difesa della qualità merceologica dei prodotti. Pertanto i controlli sui mangimi hanno riguardato sia l'accertamento dell'eventuale presenza delle farine animali vietate, sia la verifica della rispondenza quali-quantitativa della composizione al dichiarato. I controlli svolti, ispettivi ed analitici, sono stati orientati, oltre che sulle tipologie di mangime ritenute a maggior rischio BSE in quanto destinate ai ruminanti, anche sulle materie prime, tra cui i grassi di origine animale considerati fonte possibile di contaminazione dei mangimi, stante la provenienza di questi ultimi dagli scarti di macellazione di animali terrestri.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato presenza di rifiuti (oli esausti); tenori analitici in vitamine inferiori al dichiarato; tenori analitici in proteine o grassi o cellulosa greggia o ceneri diversi da quanto dichiarato in etichetta; presenza di proteine animali trasformate solo in 3 degli oltre 1.000 campioni analizzati. Questi risultati evidenziano una notevole riduzione dell'irregolarità analitica connessa alla possibilità di contagio della BSE tramite l'alimentazione.

Nel settore delle sementi, oltre allo specifico programma mirato di controllo per la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia (di cui si parla nelle pagine successive), l'attività ha interessato principalmente le ortive maggiormente diffuse in commercio e le foraggere ad uso zootecnico provenienti da Paesi extracomunitari,

comportando l'accertamento di irregolarità per insufficiente purezza varietale o germinabilità inferiore ai limiti di legge.

Nel settore dei prodotti fitosanitari le irregolarità accertate nel corso di 65 visite ispettive nel corso delle quali sono stati controllati 184 prodotti (23 dei quali sottoposti ad accertamenti analitici) hanno riguardato la contraffazione dovuta all'impiego di principi attivi diversi o appartenenti a classi tossicologiche diverse dal riportato in etichetta o la presenza di principi attivi in quantità difforme al dichiarato.

I programmi mirati

I programmi mirati hanno focalizzato l'attenzione su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori. Tali azioni comportano lo svolgimento contemporaneo dei controlli su tutto il territorio nazionale, con una identica metodologia di intervento, allo scopo di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi, permettere una conoscenza più approfondita dei fenomeni fraudolenti e della loro distribuzione sul territorio e consentire un indirizzo più efficace dell'azione futura.

I prodotti a denominazione registrata

Il programma è stato incentrato prevalentemente sulla verifica dei formaggi a DOP e degli oli a DOP e a IGP, senza trascurare, peraltro, anche produzioni tutelate di altri settori (radicchio rosso di Treviso, la lenticchia di Castelluccio di Norcia, il vitellone bianco dell'Italia centrale, il prosciutto di S. Daniele e il prosciutto toscano).

Gli operatori controllati sono stati 1.220, con un tasso di irregolarità contenuto (circa il 6%). I prodotti sottoposti a verifica sono risultati oltre 1.700, di cui circa 1.220 hanno riguardato il settore lattiero-caseario (il 67% del totale), 418 gli oli (circa il 27%) e 116 altri prodotti tutelati nei settori delle carni, dell'ortofrutta e dei cereali. I campioni analizzati sono stati complessivamente 479, dei quali 79 (16,5%) risultati irregolari.

Le ispezioni hanno interessato la commercializzazione al dettaglio (33%) il commercio all'ingrosso (13%), la fase di trasformazione (35%), altri operatori di filiera (porzionatori, stagionatori e grattugiatori di formaggi), nonché la produzione, dove si è proceduto alla verifica dell'effettivo potenziale produttivo delle aziende zootecniche (10%) e olivicole (9%).

Le frodi accertate hanno riguardato: l'utilizzo di latte vaccino in formaggi dichiarati di bufala o di pecora; l'effettuazione della stagionatura fuori dalla zona di produzione prevista dai disciplinari o inferiore al periodo minimo da questi stabilito; l'impiego di additivi

(antifermentativi) non consentiti; la commercializzazione di alcuni formaggi trattati in superficie con sostanze (antimicotici o antibatterici), non previste dai relativi disciplinari di produzione; la commercializzazione di prodotti comuni con marchio DOP o con denominazioni ingannevoli per il consumatore.

Complessivamente sono stati effettuati sequestri di prodotti tutelati per un quantitativo complessivo di circa 7,5 tonnellate ed un valore di circa 90.000 euro.

I prodotti da agricoltura biologica

Il programma mirato riguardante i prodotti ottenuti da agricoltura biologica ha interessato sia le produzioni nazionali che quelle comunitarie o provenienti da paesi extra-UE, al fine di verificare la corretta etichettatura dei prodotti e l'eventuale spaccio come "biologici" di prodotti convenzionali.

Gli operatori controllati nel corso di circa 1.750 ispezioni, sono risultati 1.126, per la maggior parte (988 operatori) costituiti da esercizi al commercio,. Nella fase di commercializzazione sono state condotte ispezioni indirizzate alla verifica della documentazione commerciale e della regolare etichettatura dei prodotti agroalimentari destinati al consumatore finale. I controlli sui prodotti d'importazione, costituiti principalmente da frutta secca, olio di semi, zucchero di canna, banane e agrumi, hanno riguardato gli importatori e i trasformatori-confezionatori, anche per quei prodotti contenuti in imballaggi non destinati al consumatore finale.

Gli accertamenti analitici sui campioni di ortofrutticoli prelevati (339 in totale) per verificare l'eventuale utilizzo di prodotti fitosanitari non consentiti non ha accertato nessun caso d'irregolarità.

Le principali irregolarità riscontrate e contestate agli operatori sono da ascrivere alla non corretta etichettatura dei prodotti posti in vendita (ad esempio indicazione di diciture non consentite, mancanza di indicazioni obbligatorie) ovvero all'assenza o all'irregolare tenuta dei registri aziendali, delle certificazioni e, in genere, della documentazione contabile prescritta, nonché all'importazione, al confezionamento ed la vendita di prodotti riportanti in etichetta "da agricoltura biologica" senza il prescritto obbligatorio certificato di importazione attestante il rispetto di tale metodo di produzione. In due soli casi sono state accertate violazioni di natura penale imputabili a frode in commercio, vendita di prodotti industriali con indicazioni mendaci e contraffazione di strumenti destinati a pubblica autenticazione.

Sono stati effettuati 19 sequestri riguardanti prodotti di diversa natura (succhi di frutta, incarti e confezioni, liquori) confezionati ed etichettati in maniera non conforme o con diciture ingannevoli.

I fertilizzanti

Il programma, svolto in continuità con l'azione intrapresa nell'anno 2001 che aveva evidenziato una diffusa situazione di irregolarità (in particolare per i concimi organo-minerali, ammendanti e correttivi), si è posto l'obiettivo di verificare la corretta etichettatura e la regolare composizione chimico-nutritiva dei fertilizzanti utilizzati nella produzione agricola, con riferimento anche alle sostanze ad attività biostimolante.

I controlli espletati nel 2002 hanno riguardato 879 operatori presso i quali sono stati prelevati 717 campioni di merci appartenenti a differenti lotti per una quantità complessiva di prodotti controllati che ha superato le 11.600 tonnellate.

Le analisi, effettuate sia dai laboratori dell'Ispettorato che dall'Istituto di chimica agraria dell'Università di Bologna, nell'ambito di un'apposita convenzione, hanno riguardato 450 campioni.

Gli accertamenti di laboratorio hanno rilevato un elevato tasso di irregolarità (28%) riconducibile ad un titolo in elementi nutritivi inferiore al dichiarato. In alcuni casi è stata riscontrata la presenza di metalli pesanti superiori al massimo consentito (piombo, nichel, cadmio e cromo totale).

Complessivamente le irregolarità riscontrate hanno determinato l'effettuazione di 193 contestazioni amministrative, l'inoltro di 14 notizie di reato e l'esecuzione di 25 sequestri.

Le sementi di mais e soia per la ricerca di OGM

Il programma si è posto come obiettivo la verifica dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati nelle sementi di mais e soia prodotte e/o commercializzate sul territorio nazionale mediante il prelievo, prima dell'avvio delle semine primaverili, di campioni di tali sementi, destinati alle successive verifiche di laboratorio, intervenendo, in particolare, nelle aree del territorio nazionale dove l'utilizzo di tali mezzi tecnici è maggiormente diffuso.

Sono stati effettuati 923 controlli presso 871 operatori, costituiti sia da rivendite di prodotti per l'agricoltura che da ditte sementiere che procedono alla cernita e al confezionamento delle sementi, prelevando ed analizzando 420 campioni dei quali 384 di sementi di mais e 36 di soia. Le analisi dei campioni (mediante la metodica PCR qualitativa) effettuate dal Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie dell'Università degli Studi di Pisa, nell'ambito di un'apposita convenzione, non hanno evidenziato nessun caso d'irregolarità dovuta alla presenza di OGM nei lotti controllati.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze ingiunzioni di pagamento (o di archiviazione) a seguito dei rapporti di contestazione che provengono da qualsiasi organo accertatore abilitato per le infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141).

Come risulta dalla **tab. 6**, nell'anno 2002 sono state complessivamente emesse oltre 2.900 ordinanze ingiunzioni di pagamento, per un importo totale di oltre 102.600.000 euro ed oltre 1.500 ordinanze di archiviazione. In proposito si rileva che l'importo dei provvedimenti ingiuntivi emessi è riferito in misura preponderante all'indebita percezione di aiuti comunitari nel settore agricolo, per violazioni alla Legge 23 dicembre 1986, n. 898.

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 2002 sono state **31**, con un totale di **37** soggetti verbalizzati.

I sequestri operati risultano in totale pari **20** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- olio di oliva (45,0%)
- vini e spumanti (15,0%)
- ortaggi conservati (10,0%)
- olio di semi (10,0%)
- altri prodotti alimentari (10,0%)
- zucchero di barbabietole o canna (5,0%)
- lattosio, glucosio, altri zuccheri (5,0%)

Le operazioni di sequestro effettuate nel corso dell'anno 2002 risultano notevolmente diminuite rispetto al precedente anno (**64** sequestri).

6. Tabelle e grafici

PAGINA BIANCA

MOD.A: ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO **2002**

RIEPILOGO NAZIONALE

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	107.391	38.727	27.595	175.743	17.892	21.560	254.092	35.824	67.712	746.536
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.402	15.609	10.318	61.651	6.565	5.941	90.020	20.420	29.199	251.125
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.292	19.473	19.893	78.087	6.828	5.923	107.567	25.274	33.695	312.032
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	517	2.496	1.188	8.117	421	288	18.398	3.645	5.808	40.878
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.827	14.429	7.704	16.946	113	168	9.377	9.639	9.926	75.129
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	191	391	189	568	8	9	524	213	547	2.640
NUMERO INFRAZIONI	561	888	557	3.669	748	183	10.761	2.165	3.649	23.181
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	788	1.459	538	3.095	86	96	6.607	1.615	2.603	16.887
c) composizione	45	68	20	157	0	0	58	19	85	452
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	10	48	29	61	0	1	37	26	42	254
e) etichettatura e presentazione	16	79	52	335	0	2	114	25	104	727
f) altro	615	504	326	1.579	126	77	4.933	805	1.703	10.668
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	514	2.933	1.350	8.375	167	268	23.014	4.737	7.471	48.829
b) notizie di reato	43	248	103	475	3	9	641	117	305	1.944

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 SALUTE 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 2002**

Unità ispezionate

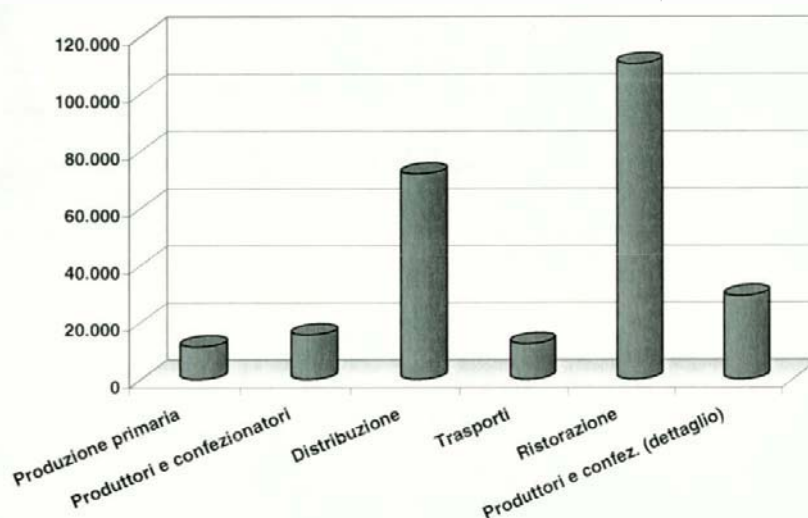


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

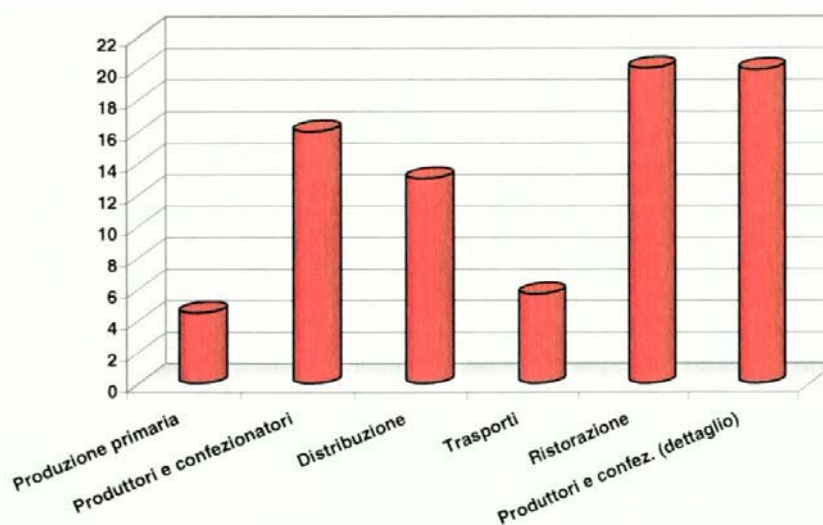


Fig. 2