

## **II PARTE**

### **RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

PAGINA BIANCA

## 1. Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)** delle A.S.L. durante l'anno 2003 sono riportati in **Tab. 1**.

I S.I.P./S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **243.502** unità, corrispondenti al **29,9%** del numero di unità totali (**814.594**) presenti sul territorio (**Mod. A**), di cui **43.187**, corrispondente al **17,7%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un lieve aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**16,3%** per l'anno 2002).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **311.186**, pari al **38,2%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P./S.I.A.N. hanno effettuato **mediamente 1,3 ispezioni per unità controllata**.

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nel **Graf. 2a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2003, 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 trasporti, dei produttori e confezionatori, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nel **Gra. 2b**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: ristorazione (21,7%), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (21,6%), produttori e confezionatori (17,7%), distribuzione (12,7%) e, in misura inferiore, trasporti (11,0%) e produttori primari (6,0%).

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

- Igiene generale (46,5%), 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 (31,6%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- Altro (**16,7%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**2,8%**).
- Composizione (**1,9%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**0,5%**).

Il **Graf. 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 2003 sono riportati in **Tab. 5**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **348.030** unità, pari al **59,8%** del numero totale di unità (**581.666**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.323.821**, pari ad **una media di 3,8 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 (**662.492**), produzione e confezionamento (**347.471**) e distribuzione (**181.243**).

Le unità controllate sono risultate pari a **348.030**, di cui **21.835**, pari al **6,3%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando un livello di irregolarità superiore rispetto all'anno precedente (**4,7%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2003 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale.

Nel **Graf. 6a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2002, 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 **Graf. 6b**. Le percentuali di infrazioni

più elevate si riscontrano nelle classi della produzione e confezionamento (**28,5%**), della ristorazione (**11,5%**), della distribuzione (**11,3%**), della produzione e confezionamento al dettaglio (**7,8%**), dei trasporti (**3,7%**), e della produzione primaria (**1,6%**).

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

- igiene generale (**37,4%**), 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 (**33,1%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (**24,5%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**2,6%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**1,3%**).
- Composizione (**1,1%**).

Il **Graf. 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 dal Comando Carabinieri per la Sanità attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) durante il 2003 sono riportati in **Tab. 9**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **39.352** ispezioni, con **5.677** infrazioni penali (**14,4%**) e **22.620** infrazioni amministrative contestate (**57,5%**).

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 (**54,8%**).

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

- ◆ ristorazione (35,6%)
- ◆ carni e allevamenti (18,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (14,3%)
- ◆ prodotti ittici (7,0%)
- ◆ latte e derivati (5,5%)
- ◆ acque e bibite (5,2%)
- ◆ oli e grassi (4,2%)
- ◆ vini e alcolici (3,6%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ salumi e insaccati (1,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (0,9%)
- ◆ alimenti dietetici (0,8%)

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

- ◆ ristorazione (89,2%)
- ◆ farine, pane e pasta (82,0%)
- ◆ carni e allevamenti (74,4%)
- ◆ latte e derivati (62,7%)
- ◆ prodotti ittici (53,5%)
- ◆ conserve alimentari (51,0%)
- ◆ salumi e insaccati (46,4%)
- ◆ vini e alcolici (42,4%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (39,5%)
- ◆ oli e grassi (37,0%)
- ◆ acque e bibite (31,1%)
- ◆ alimenti dietetici (21,2%)

Nella **Tab. 9** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

#### 4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

##### RELAZIONE SULL'ATTIVITA' SVOLTA NEL CORSO DEL 2003

###### L'attività organizzativa svolta nel 2003

Nell'anno 2003 è stata realizzata la riorganizzazione della struttura operativa dell'Ispettorato, così come definita nel regolamento di riorganizzazione pubblicato con D.M. 13 febbraio 2003, n. 44. Il riordino dell'apparato organizzativo dell'Ispettorato, rimasto immutato sin dall'istituzione avvenuta nel 1986, si è reso necessario al fine di garantire una più efficace tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e rendere maggiormente incisiva l'azione di controllo istituzionale attraverso una presenza più diffusa e capillare sul territorio. Esso risponde anche alla necessità di razionalizzare l'utilizzo delle risorse per corrispondere ai criteri di efficacia, efficienza ed economicità richiesti all'azione amministrativa.

Nella definizione del nuovo assetto organizzativo si è tenuto conto di una serie di fattori che stanno radicalmente modificando il contesto del comparto agroalimentare, quali i profondi mutamenti strutturali dei mercati internazionali, la nuova impostazione delle politiche di sostegno al comparto, sempre più orientate a promuovere la qualità e la salubrità degli alimenti, l'innovazione delle tecniche produttive, l'inasprimento della concorrenza.

La nuova organizzazione dell'Ispettorato ha previsto:

- 6 Uffici di livello dirigenziale presso l'Amministrazione centrale, allo scopo di potenziare le funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento delle attività istituzionali, assicurando in tal modo una più razionale gestione delle risorse;
- 11 Uffici periferici di livello dirigenziale con 16 sedi distaccate, di cui 5 di nuova apertura (Udine, Brescia, Verona, Campobasso e Potenza) al fine di assicurare una azione di presidio sul territorio più diffusa, maggiormente omogenea e coerente con l'articolazione delle attività imprenditoriali e con il rischio di commissione di frodi.
- 5 Laboratori di livello dirigenziale con 7 sezioni distaccate, di cui 3 attive sino al 31 dicembre 2005, gettando così le basi per la creazione di centri analitici specializzati, in grado di esercitare un rigoroso controllo di qualità sull'attività analitica effettuata e di svolgere ricerche finalizzate alla definizione di nuove metodiche d'analisi applicabili al controllo.

Infine, coerentemente con le previsioni contenute negli artt. 4 e 5 del citato D.M. 13 febbraio 2003, n. 44, sono stati costituiti due Comitati tecnici presieduti dal Ministro delle politiche agricole e forestali o da un suo delegato:

- il primo, formato da tre rappresentanti del Ministero delle politiche agricole e forestali – uno appartenente all'Ispettorato e due ai Dipartimenti in cui si articola il Ministero – e da rappresentanti di ciascuna regione e provincia autonoma, con il compito di individuare idonee forme di cooperazione atte a consentire una più efficace operatività dell'azione istituzionale dell'Ispettorato;
- il secondo, formato dai rappresentanti di tutti gli organismi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato ad operare in concorso dalla legge 462/86, con il compito di rendere più agevole la concertazione di azioni comuni volte ad attuare una più energica lotta alle frodi e un migliore controllo del territorio.

### **L'attività di controllo svolta nel 2003**

In ottemperanza alle finalità istituzionali di prevenzione e repressione delle frodi nel comparto agroalimentare, l'attività operativa effettuata nel 2003 ha dato attuazione alla Direttiva annuale generale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro per l'anno 2003.

L'azione svolta ha comportato, pertanto, lo svolgimento di controlli in tutti i settori merceologici di competenza nonché la realizzazione di quattro programmi mirati riguardanti:

- le sementi di mais e soia, per accertare l'eventuale presenza di OGM;
- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla vigente normativa in materia;
- i prodotti a denominazione registrata, per controllarne la conformità ai rispettivi disciplinari di produzione e contrastare le contraffazioni e le imitazioni;
- l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per garantire la corretta informazione al consumatore e contrastare i fenomeni di concorrenza sleale.

Le verifiche si sono articolate lungo le varie fasi della filiera, dalla produzione sino alla commercializzazione.

Nel corso dell'anno 2003 sono stati effettuati oltre 21.000 sopralluoghi nei confronti di oltre 15.000 operatori, con una media di 1,4 visite ispettive per ciascun operatore (**Tab.10a**); sono stati controllati oltre 51.000 prodotti e sono risultati irregolari poco meno di 3.000 operatori, pari al 19% del totale dei controllati; sono state inoltrate all'Autorità Giudiziaria 236 notizie di reato ed elevate 3.746 contestazioni amministrative; sono stati effettuati 230 sequestri per un valore totale di oltre 6 milioni di euro.



Come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con circa il 30% del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (11% del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/ 97) ed oleario (10% dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Nel settore mangimistico sono state effettuate oltre 1.700 visite ispettive (7% del totale) e controllati oltre 4.100 prodotti (8% del totale). Le visite ispettive svolte nel comparto ortofrutticolo sono state pari a circa il 10%, mentre quelle effettuate su sementi e piante, nelle conserve vegetali e nei fertilizzanti sono state pari a circa il 5% del totale in ciascun settore.

I controlli analitici complessivamente effettuati (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di 9.018 campioni, di cui 712 (pari a circa l'8% del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: oltre il 6% nel vitivinicolo, il 13% nel lattiero caseario, il 5% circa nell'oleario e nel comparto dei cereali e derivati, l'8% nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei liquori ed acquaviti e delle sementi (rispettivamente circa 19%, 13% e 9%).

Le frodi accertate di maggior rilievo per gravità e ricadute economiche sono imputabili all'imitazione o alla contraffazione di prodotti a denominazione registrata (vini a IGT e in taluni casi anche a DOC o a DOCG, formaggi a DOP, oli a DOP o a IGP), come si evince dalle ulteriori informazioni, di seguito brevemente riassunte, relative all'esito dell'attività svolta nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Nel settore vitivinicolo, in particolare, i principali illeciti accertati sono stati: la contraffazione di vini dichiarati di qualità (in particolare vini a IGT e a DOC), per un totale di circa 100.000 ettolitri, risultati comuni vini da tavola; a seguito di lunghe e complesse indagini, svolte in concorso con la Guardia di Finanza, un'ingente truffa a danno del FEOGA (circa 4,5 milioni di euro) relativa alle campagne vitivinicole dal 1995 al 2000 che ha comportato gli arresti domiciliari di alcuni soggetti per reati vari connessi all'illecita vinificazione di uva da mensa; sempre in concorso con la Guardia di Finanza, la detenzione presso stabilimenti vinicoli di 276 quintali di zucchero e di altre sostanze non consentite, in quanto atte a sofisticare i prodotti vitivinicoli; un traffico di vino da tavola, illecitamente etichettato come prodotto in Italia, ma proveniente da Spagna e Portogallo e costituito da melange di vini di diversi Paesi comunitari, che ha dato luogo al sequestro di 1.350 ettolitri di tale prodotto.

Nella maggior parte dei casi, tuttavia, gli illeciti accertati sono riconducibili a violazioni di natura amministrativa, dovute ad irregolarità formali o ad inadempienze nella tenuta e/o nella presentazione della documentazione prescritta per legge.

Nel settore lattiero caseario i controlli, svolti sia nell'ambito dell'attività ordinaria che dei due programmi mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura (trattati successivamente), si sono indirizzati, in particolare, ai formaggi tipici, a quelli a pasta filata ed ai prodotti dichiarati di latte di bufala, pecora e capra sia tipici che comuni, comportando verifiche estese a tutte le fasi della filiera.

La frode di maggior peso economico è risultata la contraffazione di formaggi a DOP.

Le irregolarità più frequenti hanno riguardato: l'utilizzo di latte vaccino nei formaggi dichiarati di bufala, di pecora o di capra e, nei casi più gravi, nella produzione di formaggi a DOP; l'omissione di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dei formaggi freschi (data di scadenza o termine minimo di conservazione); l'impiego, nella produzione di mozzarelle comuni di derivati lattieri in polvere non consentiti; commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata senza essere preconfezionati.

Relativamente al comparto del latte, si segnala l'esito delle indagini disposte dalla Commissione governativa di inchiesta sulle quote latte, effettuate dall'Ispettorato insieme agli altri Organismi di controllo coinvolti (Corpo Forestale dello Stato, Guardia di Finanza, Comando Carabinieri Politiche Agricole) per contrastare il fenomeno del "latte in nero" che, evadendo la contabilizzazione prevista dal regime delle quote e quindi anche il prelievo supplementare stabilito dalla normativa comunitaria, altera gli equilibri di mercato e crea concorrenza sleale tra gli operatori. Dalle verifiche effettuate è emerso che negli anni dal 2001 al 2003 sono state illecitamente commercializzate oltre 53.000 tonnellate di latte in nero.

Nel comparto sono stati effettuati sequestri imputabili all'abuso di denominazioni registrate per formaggi comuni, per un valore di circa 16.000 euro.

Anche nel settore degli oli e grassi l'attività si è sviluppata sia nell'ambito dei controlli ordinari che dei programmi mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura, riservando particolare attenzione alle verifiche indirizzate alla difesa degli oli di oliva di qualità (extravergini a DOP e IGP) e di quelli dichiarati prodotti in Italia.

I controlli si sono articolati lungo l'intera filiera olearia nonché sui prodotti originari di altri Paesi in arrivo o in transito nei porti italiani, avvalendosi della collaborazione delle Capitanerie di porto e dell'Agenzia delle dogane.

Le irregolarità più rilevanti hanno riguardato gli oli extravergini di oliva e sono state: l'illecito impiego, nell'etichetta di comuni oli extravergini, di una menzione geografica ingannevole in quanto richiama la denominazione riservata a prodotti a DOP; la difformità, accertata all'analisi, di alcuni parametri compositivi di oli a DOP o a IGP da quanto previsto dal relativo disciplinare di produzione; il rinvenimento di oli a DOP sprovvisti della necessaria certificazione rilasciata dall'organismo di controllo; l'indebito riferimento in etichetta all'origine italiana del prodotto, da parte di ditte sprovviste del

codice identificativo alfanumerico.

In taluni casi sono state accertate irregolarità analitiche riferite a oli di oliva e a oli di semi. Il principale sequestro nel settore (milioni di etichette e decine di migliaia di confezioni) riguarda un olio extravergine contraddistinto da un collarino sul quale era illecitamente riportato l'emblema della Repubblica Italiana e del MIPAF, commercializzato da un'azienda multinazionale, che ha poi provveduto al ritiro dal mercato del prodotto irregolarmente presentato ed all'eliminazione dalle confezioni del collarino oggetto della contestazione d'irregolarità.

Nel settore delle conserve vegetali l'attività ha riguardato prevalentemente i derivati del pomodoro, per il ruolo di rilievo che rivestono nel sistema agro-industriale nazionale e per gli aiuti comunitari ai quali possono avere accesso le industrie di produzione, nonché le conserve di frutta (marmellate e confetture) .

Le frodi più significative nel settore hanno riguardato ingenti quantitativi di concentrato di pomodoro, introdotto dalla Cina in regime di temporanea importazione per essere rilavorato in Italia, illecitamente commercializzato con l'indicazione di origine italiana (24.000 confezioni) o risultato inadatto al consumo umano (48.000 confezioni). Ulteriori illeciti accertati si riferiscono a: irregolare etichettatura di conserve di frutta per omissione di indicazioni obbligatorie e di conserve a base di tartufo contenenti specie diverse dal dichiarato; difformità, accertate all'analisi, di alcuni parametri compositivi di conserve di pomodoro e di frutta.

I sequestri nel settore, per un valore complessivo di circa 1.600.000 euro, sono stati effettuati a seguito dell'accertamento delle frodi, già menzionate, relative al concentrato di pomodoro introdotto dalla Cina.

Nel settore degli ortofrutticoli l'attività ha interessato prevalentemente: la trasformazione industriale e la commercializzazione degli agrumi e delle bevande analcoliche a base di succo di derivazione agrumaria; la commercializzazione di prodotti allo stato fresco per verificarne la conformità alla vigente normativa comunitaria che impone l'obbligo di riportare in modo chiaro e leggibile talune indicazioni (nome del prodotto, varietà, origine e categoria merceologica) sull'imballaggio, in caso di prodotti preconfezionati, o su un apposito cartello apposto sul prodotto venduto sfuso.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita introduzione dalla Spagna di clementine ed arance affogiate, in violazione delle norme fitosanitarie, e la loro commercializzazione con falsa indicazione dell'Italia come paese d'origine, che hanno comportato sequestri di oltre 18 tonnellate di agrumi spagnoli. Altri illeciti hanno riguardato principalmente: l'irregolare etichettatura di ortofrutticoli freschi e di succhi di frutta venduti senza le prescritte indicazioni obbligatorie; bevande analcoliche a base di agrumi che sono risultate contenere una percentuale di succo inferiore al valore minimo

del 12% previsto dalla normativa nazionale.

Nel settore del miele i controlli hanno interessato gli apicoltori, i confezionatori, i commercianti all'ingrosso e al dettaglio e gli importatori di prodotto di origine extracomunitaria.

I principali illeciti accertati sono risultati la presenza di mieli con caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge o con caratteristiche organolettiche anomale e la commercializzazione di miele millefiori come miele monoflorale.

Nel settore dei cereali e derivati i controlli hanno riguardato principalmente le paste alimentari, le materie prime per la loro produzione, il riso e l'etichettatura dei prodotti da forno.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'irregolare etichettatura dei prodotti da forno per mancanza dell'indicazione quantitativa dell'ingrediente caratterizzante dichiarato; la commercializzazione di riso di varietà non rispondente al dichiarato o con difetti quantitativamente superiori alle tolleranze di legge; l'irregolare composizione di paste secche (presenza di grano tenero, tenore in ceneri superiore al limite).

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

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: la postdatazione delle confezioni o il mancato confezionamento entro i termini previsti, al fine di prolungare illecitamente la permanenza delle uova sul mercato; il peso inferiore alla categoria dichiarata; l'utilizzo di indicazioni non consentite nell'etichettatura; le irregolarità amministrative nella tenuta della documentazione obbligatoria; il sistema di allevamento delle galline ovaiole non rispondente al dichiarato.

Nel settore delle carni i controlli hanno riguardato principalmente l'etichettatura delle carni bovine e la verifica del tenore d'acqua nelle carni di pollame, con particolare riferimento al prodotto congelato e d'importazione.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento presso un macello della presenza di animali non registrati, privi dei contrassegni auricolari e l'irregolare tenuta dei registri veterinari, che ne hanno comportato la chiusura; l'omissione delle indicazioni obbligatorie introdotte dalle norme in materia di etichettatura delle carni bovine; taluni casi di illecita commercializzazione come salumi a DOP della Calabria di prodotti generici originari di altre regioni italiane o addirittura di altri Paesi.

Nel settore dei mangimi l'azione è stata indirizzata sia alla prevenzione della BSE sia al controllo merceologico, interessando le varie tipologie di prodotti (materie prime di origine animale, vegetale e minerale, premiscele, mangimi destinati a vacche da latte per i

formaggi a DOP, nonché alcuni mangimi da agricoltura biologica e mangimi per animali da compagnia).

Pertanto i controlli ispettivi si sono articolati in tutte le fasi della filiera: le ditte produttrici, gli allevamenti di animali da carne e da latte, in prevalenza bovini, ma anche bufalini, ovini e caprini, le rivendite di prodotti zootecnici, i depositi all'ingrosso e al dettaglio ed i centri di commercializzazione. Gli accertamenti di laboratorio hanno comportato sia la verifica della composizione quali-quantitativa rispetto al dichiarato sia la ricerca microscopica dell'eventuale presenza di proteine animali vietate dalle misure restrittive previste dalla normativa comunitaria.

Le irregolarità di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento analitico di tenori in vitamine inferiori al dichiarato; la composizione in elementi nutritivi (proteine, o grassi o cellulosa greggia o ceneri, ecc..) diversa da quanto indicato in etichetta.

Irisultati dei controlli analitici preventivi della BSE non hanno evidenziato casi di presenza di proteine animali vietate.

Il settore delle sementi è stato oggetto del programma mirato di controllo per la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia (trattato nelle pagine successive) e delle verifiche espletate nell'ambito dell'attività ordinaria. I controlli hanno interessato principalmente i prodotti a maggior rischio di frode, quali le ortive più diffuse in commercio e le foraggere ad uso zootecnico provenienti da Paesi extracomunitari.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'insufficiente purezza varietale e la germinabilità inferiore ai limiti di legge.

I sequestri nel settore, di valore economico non trascurabile, si riferiscono soprattutto ad ibridi di ortive, di prezzo unitario particolarmente elevato, risultati di varietà non rispondente al dichiarato o con caratteristiche di purezza e/o germinabilità inferiori a quanto prescritto dalla normativa sementiera.

Nel settore dei fertilizzanti l'attività ha interessato gli stabilimenti di confezionamento, i depositi di stoccaggio, la commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio nonché gli impianti di produzione, indirizzandosi alla verifica della conformità dell'etichettatura e, attraverso l'analisi dei prodotti prelevati, del titolo degli elementi della fertilità dichiarati in etichetta. Presso le ditte confezionatrici i controlli hanno riguardato soprattutto i prodotti d'importazione, allo scopo di contrastare l'eventuale utilizzo di matrici organiche di dubbia provenienza, derivanti da residui solidi urbani o da smaltimento di fanghi industriali. Le verifiche analitiche hanno interessato anche i prodotti ad azione biostimolante (ormoni o antiparassitari) allo scopo di evitare l'impiego di formulati contenenti principi attivi ad azione fitormonale non registrati.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: il contenuto in

elementi della fertilità inferiore ai valori dichiarati, principalmente nei concimi organo-minerali; la presenza di ormoni o antiparassitari non indicati in etichetta; l'utilizzo illecito di residui industriali con elevato contenuto in metalli pesanti.

Nei settore dei prodotti fitosanitari i controlli sono stati espletati soprattutto alla commercializzazione, indirizzandosi alla verifica dell'etichettatura, dei documenti di accompagnamento, della regolare abilitazione alla vendita dei prodotti e del prescritto registro per alcuni formulati, evidenziando irregolarità riferibili all'etichettatura.

### **I programmi mirati**

I programmi mirati di controllo sono azioni indirizzate su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori del comparto agroalimentare, effettuate contemporaneamente su tutto il territorio nazionale con identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e permettere una conoscenza più approfondita del fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura di controllo.

Si riferisce, di seguito, l'attività svolta in attuazione dei 4 programmi mirati di controllo condotti nel 2003.

#### Programma mirato sulle sementi di mais e soia, per verificare la presenza di OGM

Tale azione di controllo ha comportato l'espletamento di accertamenti coordinati con l'Ense (Ente nazionale sementi elette) sull'eventuale presenza di OGM in lotti di sementi di mais e di soia commercializzati sul territorio nazionale, attraverso l'effettuazione di ispezioni (complessivamente 412) e prelievo di campioni (in totale 329, dei quali 284 di mais e 45 di soia) destinati alle successive verifiche di laboratorio.

L'Ispettorato è intervenuto nella fase di commercializzazione delle citate sementi e l'Ense in fase di produzione (cartellinatura delle sementi).

In caso di accertamento analitico di irregolarità, si è proceduto a segnalare alle aziende sanitarie competenti per territorio le positività riscontrate per le frazioni di lotto sfuggite ad un completo sequestro e da considerarsi, quindi, potenzialmente seminabili.

Le irregolarità (28 campioni in totale, dei quali 15 prelevati dall'Ense e 13 dall'Ispettorato) hanno accertato la presenza di una quantità di OGM in media pari a