

0,06%, sempre inferiore a 0,2% e solo in 6 casi superiore a 0,1%.

Complessivamente sono stati sequestrati dall'Ispettorato 93,5 tonnellate di sementi di mais e soia OGM positive.

Programma mirato di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

L'azione, condotta sulle produzioni da agricoltura biologica commercializzate in Italia sia d'origine nazionale che importate dai Paesi terzi, è stata indirizzata alla verifica della rispondenza alla vigente legislazione in materia dei prodotti al metodo di produzione e dell'etichettatura e presentazione di tali prodotti. I controlli ispettivi si sono orientati verso le fasi della filiera ritenute a più alto rischio di frode (importazione e commercializzazione, sia all'ingrosso che al dettaglio), mentre le verifiche di laboratorio hanno riguardato la ricerca agli ortofrutticoli freschi (in numero complessivo di 367) dei residui di prodotti fitosanitari eventualmente utilizzati nella pratica in campo, ma non consentiti dal sistema di produzione biologico.

L'attività ha interessato oltre 1.000 esercizi commerciali ed altrettanti operatori, (produttori, preparatori, o importatori di prodotti da agricoltura biologica trasformati e non). Sono stati controllati oltre 1.600 prodotti: cereali, alimenti di origine animale (latte, prodotti lattiero-caseari, uova, carne, conserve, ecc.) nonché sementi. I controlli all'importazione hanno interessato, in particolare, frutta secca, olio di semi, mele, formaggi, zucchero di canna, banane, agrumi, olio di semi e di palma, cereali e legumi, caffè e burro.

Le 30 irregolarità complessivamente rilevate in fase di commercializzazione sono risultate imputabili principalmente alla non corretta etichettatura, (ad esempio, diciture non consentite o mancanza di indicazioni obbligatorie), ovvero all'assenza e/o all'irregolare tenuta dei registri aziendali, delle certificazioni e, in genere, della prescritta documentazione contabile.

Le non conformità rilevate in totale 46, hanno riguardato: l'autorizzazione alla stampa e all'uso di etichette non conformi alla normativa vigente, l'importazione di prodotti privi del prescritto certificato di controllo o senza la prescritta attestazione d'inserimento nell'elenco nazionale degli importatori e altre inosservanze nella compilazione e nella tenuta della documentazione prevista.

L'attività svolta ha comportato: una notizia di reato, per vendita di uva da tavola convenzionale come prodotto da agricoltura biologica; il declassamento a prodotti da agricoltura convenzionale di circa 53 tonnellate di frutti mirtilli, importati allo stato congelato o sottoforma di confettura in vasetto (oltre 10.000 vasetti da 300 grammi ciascuno); un sequestro amministrativo di confezioni di gomma da masticare riportanti in

etichetta il termine bio.

Programma mirato di controllo sui prodotti a denominazione registrata

Tale programma è stato indirizzato al controllo delle produzioni casearie (formaggi a DOP) ed olearie (oli extravergini a DOP e a IGP) a denominazione registrata, con l'obiettivo di accertare eventuali casi di contraffazione, dovuti alla presenza sul mercato di falsi prodotti a denominazione d'origine, nonché di verificare la conformità ai disciplinari di produzione dei prodotti commercializzati come DOP o IGP.

In totale le indagini hanno riguardato il 94% dei formaggi italiani a DOP e l'88% degli oli extravergini italiani a DOP o IGP attualmente riconosciuti.

I controlli, sono stati complessivamente 1.277 (di cui 897 sui formaggi, 361 sugli oli e 19 sulle materie prime, cioè latte e olive) e hanno riguardato 238 caseifici e 190 tra frantoi ed imbottigliatori, inseriti nel sistema di certificazione delle produzioni italiane a denominazione registrata.

Le visite ispettive, sia documentali che fisiche, sono state estese a tutte le fasi delle filiere; si sono svolte, infatti, alla produzione, presso allevamenti da latte (53 operatori controllati) e aziende agricole produttrici di olive (52 aziende controllate), per accertare la proporzionalità tra le materie prime utilizzate e le quantità di prodotti ottenuti; alla trasformazione, dove le indagini hanno riguardato l'accertamento della provenienza delle materie prime introdotte; alla commercializzazione, al dettaglio e all'ingrosso (369 operatori controllati), allo scopo di verificare la corretta presentazione e la regolare etichettatura dei prodotti, nonché presso altri operatori della filiera (porzionatori, grattugiatori e stagionatori dei formaggi, per un totale 23 operatori controllati).

Sono stati prelevati 433 campioni in totale, destinati agli accertamenti analitici, nei casi di sospetto che il prodotto non corrispondesse alle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione.

L'azione ha comportato l'effettuazione di 39 contestazioni amministrative e l'inoltro di 3 notizie di reato. Le violazioni amministrative sono state generalmente imputabili a irregolarità d'etichettatura (mancanza di indicazioni obbligatorie, utilizzo di diciture non consentite, mancanza del lotto, ecc..).

Sono stati effettuati, inoltre, sequestri di formaggi a DOP per un valore di oltre 13.000 euro, per il mancato rispetto del disciplinare di produzione del prodotto (Caciocavallo Silano), per l'abuso dell'utilizzo delle denominazioni protette da parte di prodotti comuni (Pecorino Siciliano), o per l'assenza della certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato (Fiore Sardo, Mozzarella di bufala campana), ecc.

Gli accertamenti analitici effettuati su campioni di oli hanno accertato 17 casi d'irregolarità per alcuni parametri, indicativi della qualità, anomali rispetto a quanto previsto dal relativo disciplinare produttivo.

Programma mirato di controllo sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Tale programma è stato rivolto alla verifica della rispondenza alle norme e della trasparenza delle informazioni riportate sulle etichette di diversi prodotti alimentari, con il duplice obiettivo di assicurare, da un lato, una corretta informazione ai consumatori e, dall'altro, di esercitare un' incisiva azione di lotta alle frodi agroalimentari e ai fenomeni di concorrenza sleale.

Sono stati controllati oltre 4.000 prodotti (4.110) scelti tra gli alimenti di più largo consumo, quelli a più elevato rischio di frode e/o quelli destinati a categorie sensibili di consumatori: formaggi e analoghi, oli d'oliva e grassi, conserve di pomodoro, succhi di frutta, marmellate e confetture ed altre conserve alimentari, prodotti dolciari e da forno. I campioni prelevati per gli accertamenti di laboratorio sono stati 1.189.

Le irregolarità riscontrate (complessivamente 282) sono pari a circa il 7% dei prodotti controllati, risultando nella maggior parte dei casi dovute ad omissioni di indicazioni obbligatorie (come il numero del lotto, la ragione sociale, la denominazione di vendita, la sede dello stabilimento di produzione, l'ingrediente caratterizzante nei prodotti dolciari, la data di scadenza nei formaggi freschi o il termine minimo di conservazione negli altri formaggi).

In alcuni casi le irregolarità accertate hanno riguardato la pubblicità ingannevole (ad esempio l'uso di diciture come naturale per le ricotte, 100% italiano o prodotto selezionato per l'olio, sano per un formaggino, genuino o naturale per pomodori pelati, uso indebito dell'indicazione bio o irregolare riferimento a proprietà terapeutiche per l'olio extravergine) e in diversi casi all'illecito riferimento all'origine geografica regionale per oli extravergini e formaggi comuni.

Inoltre, è stato riscontrato spesso l'abuso della dizione prodotto in Italia su confezioni di olio extravergine di oliva, da parte di ditte non autorizzate, in quanto sprovviste del necessario codice identificativo alfanumerico.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge anche 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).

Nell'anno 2003 sono state complessivamente emesse circa 3.000 ordinanze ingiunzioni di pagamento, per un importo totale di poco inferiore ai 78 milioni di euro nonché quasi 1.300 ordinanze di archiviazione (**Tab. 10d**). 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. 11** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2003 sono state **122**, con un totale di **195** soggetti verbalizzati.

Nella **Tab. 11** sono anche elencati i sequestri operati nell'ambito dei diversi settori controllati.

Le operazioni di vigilanza effettuate nel corso dell'anno 2003 hanno interessato, rispetto al precedente anno 2002, sia un numero maggiore di generi alimentari che un numero maggiore di operazioni di sequestro.

III PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE
(ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI
DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

PAGINA BIANCA

1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)** durante il 2003 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 12**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **64.070**, di cui **2.861** sono risultati *non regolamentari*, registrando un aumento della percentuale di irregolarità (**4,5%**) rispetto al precedente anno (**3,6%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nel **Graf. 13** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente:

- Altri contaminanti biologici (29,5%)
- Composizione (23,1%)
- Altri contaminanti chimici (19,9%)
- Altro (10,8%)
- Etichettatura (6,7%)
- Micotossine (4,5%)
- Salmonella (3,0%)
- Listeria (2,3%)
- Metalli pesanti (0,3%)

Il **Graf. 14a** e il **Graf. 14b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Frutta e verdura
- Altri alimenti
- Materiali a contatto con alimenti
- Prodotti lattiero caseari
- Bevande non alcoliche
- Grassi e oli
- Carni e loro preparazioni
- Vino

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Graf 14c**):

- additivi (13,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (9,9%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (8,9%)
- frutta secca, spuntini (8,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (7,3%)
- dolciumi (7,0%)
- grassi e oli (5,5%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,9%)
- zuppe, brodi e salse (4,9%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 15b**, **Graf. 15c** e **Graf. 15d**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)** durante il 2003 sono riportati in **Tab. 16**.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2002 sono stati complessivamente **56.868**. Tra i campioni analizzati, **2.252** sono risultati non regolamentari (**4,0%**), registrando un aumento rispetto all'anno passato (**2,6%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel **Graf. 17** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (37,4%)
- composizione (18,4%)
- salmonella (15,2%)
- micotossine (12,6%)
- listeria (6,6%)
- contaminanti chimici (6,6%)
- etichettatura (1,3%)
- metalli pesanti (1,1%)
- altro (1,0%)

Il **Graf. 18a** e il **Graf. 18b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per

tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono:

- carni e loro preparazioni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con alimenti
- piatti preparati
- gelati e dessert
- cereali e prodotti della panetteria
- dolciumi
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Graf. 18c**):

- Erbe, spezie, caffè, tè (25,0%)
- Frutta secca, spuntini (24,1%)
- Additivi (11,1%)
- Cacao e sue preparazioni (10,0%)
- Prodotti lattiero-caseari (5,3%)
- Gelati e dessert (4,8%)
- Carni e loro preparazioni (3,9%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,1%)
- Piatti preparati (2,9%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,6%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 19b**, **Graf. 19c** e **Graf. 19d**.

3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (**P.I.F.**) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2003 sono riportati nella **Tab. 20** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tab. 21** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 2003 gli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera** hanno controllato globalmente **78.177** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **487** sono risultate irregolari, con una percentuale estremamente contenuta, pari allo **0,6%**.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli **Uffici Veterinari Periferici**, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2003 sono state introdotte **52.361** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **25.089** partite, pari al **47,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.355 (4,5%)**. Sono state respinte **530** partite, il **1,0%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **542.858** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **5.987** partite, pari al **1,1%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.138** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **137 (0,02%)**.

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2003 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **16.020**, di cui **383** risultati non conformi, con una percentuale contenuta di irregolarità del **2,4%**, lievemente inferiore a quella dell'anno 2002 (**2,6%**).

Nella **Tab. 22** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

IV PARTE
PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 2003

PAGINA BIANCA

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

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'**anno 2003**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

La Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2003 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **6.782** (**Tab. 23**), valore notevolmente superiore (circa il **55,2%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **61,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **63** su **3.332** (**1,9%**) per la frutta, e **59** su **3.450** (**1,7%**) per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nel **Graf. 23a**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati:

per gli ortaggi	per la frutta
➤ pomodoro	➤ mela
➤ patata	➤ pesca
➤ zucchina	➤ pera
➤ lattuga	➤ arancia
➤ carota	➤ uva
➤ peperone	➤ fragola
➤ fagiolo	➤ kiwi
➤ melanzana	➤ limone
➤ cipolla	➤ albicocca
➤ finocchio	➤ clementino

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo:

nei campioni d'ortaggi	nei campioni di frutta
➤ endosulfan	➤ dimetoato
➤ clorpirifos	➤ bromopropilato
➤ dieldrin	➤ solfito alcalini e alcalino-terrosi
➤ dimetoato	➤ azinfos metile
➤ EPTC	➤ fenitrotione
➤ Ometoato	➤ metidatione
➤ Metamidofos	➤ tiabendazolo