

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL MINISTERO DELLE FINANZE
GUARDIA DI FINANZA**

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE SICILIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 1
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 2
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 2
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	Nr. 5
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 2
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 3
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	Nr. 5
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	1.400 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
PRODOTTI PANETTERIA ORDINARIA	Kg. 7	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg. 37	0	2
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	Lt. 66	0	1
VINI E SPUMANTI	Lt. 9730	0	1

Tab. 17

MOD. B



RIEPILOGO NAZIONALE

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
ANALISI DEI CAMPIONI

ANNO 1998

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria non.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1.293	17	0	0	10	0	0	33	2	2	2	49
04 01 02	Latte pastorizzato	573	12	0	0	4	0	0	19	1	6	6	36
04 01 03	Latte UHT	1.109	17	0	0	7	0	0	49	10	3	2	71
04 01 04	Latte sterilizzato	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	183	14	0	0	8	0	0	0	0	7	1	16
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	69	4	0	0	4	0	0	0	0	0	3	7
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	495	14	0	0	11	0	0	2	0	4	7	24
04 04	Siero di latte	52	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
04 05	Burro	409	37	0	0	33	0	0	2	4	3	1	43
04 07	Formaggi, latticini	3.894	194	7	11	153	0	0	59	38	31	7	306
	TOTALE	8.115	309	7	11	230	0	0	164	57	56	29	554
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	626	16	11	1	4	0	0	0	0	0	0	17
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	77	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	703	20	11	1	8	0	0	0	0	0	0	21
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2.146	71	16	3	44	0	0	7	6	1	2	79
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	532	18	6	1	19	0	0	3	0	0	0	29
02 04	Altre carni	220	12	4	0	7	0	0	1	0	0	0	12
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4.166	182	54	9	66	0	0	19	47	11	10	216
	TOTALE	7.064	283	80	13	136	0	0	30	53	12	12	336

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	262	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
03 02	Teleostei	438	21	0	4	12	0	2	6	2	2	3	31
03 03	Filetti e trance di pesce	520	20	0	0	6	0	6	3	0	2	11	28
03 05	Molluschi gasteropodi	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06 - 03 07	Molluschi bivalvi	2.456	79	5	0	115	0	0	24	0	0	3	147
03 08	Molluschi cefalopodi	1.287	8	0	0	4	0	3	0	0	1	0	8
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	207	9	0	0	0	0	0	0	4	3	2	9
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1.531	65	0	18	16	0	0	12	6	17	12	81
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	300	15	1	0	8	0	2	0	2	5	0	18
	TOTALE	7.089	225	6	22	161	0	21	45	14	30	31	330
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	91	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 01	Grassi alimentari animali	67	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	34	2	0	0	0	0	0	0	2	0	7	9
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	5.488	283	0	0	0	0	0	44	165	44	111	363
15 07 01 001	Olio di oliva	1.049	36	0	0	0	0	0	11	13	4	16	44
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	2.561	88	0	0	0	0	0	17	82	28	47	174
15 12	Oli e grassi idrogenati	145	4	0	0	0	0	0	2	2	1	0	5
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	168	3	0	0	1	0	0	15	2	1	1	20
	TOTALE	5.993	298	0	0	1	0	0	62	174	46	119	401
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	71	10	0	0	0	0	0	0	1	9	0	10
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1.234	25	0	0	14	0	0	12	0	3	9	38
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	4.260	97	1	0	37	0	2	18	13	28	5	104
21 03	Prep. per salse e salse	1.505	49	6	4	28	0	0	1	1	7	3	50
22 10	Aceti commestibili e succedanei	125	5	0	0	0	0	1	1	1	2	0	5
	TOTALE	7.195	186	7	4	79	0	3	32	16	49	17	207

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	944	15	0	0	11	0	0	1	0	1	2	15
11 00	Prodotti della macinazione	2.496	174	0	0	20	1	0	18	102	69	19	229
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	4.726	632	1	1	31	0	0	68	331	231	27	690
19 08	biscotti	8.913	395	26	4	282	0	0	21	20	68	31	452
19 03 01	Paste alimentari secche	2.137	111	0	0	24	0	0	36	51	13	4	128
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1.423	110	2	0	80	0	0	11	30	5	4	132
19 03 03	Paste alimentari speciali	1.781	163	9	0	138	0	0	8	29	2	10	196
	TOTALE	22.420	1.600	38	5	586	1	0	163	563	389	97	1.842
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	6.267	141	1	3	84	1	0	114	10	0	9	222
08 00	Frutta	4.317	66	1	0	47	0	0	61	7	8	37	161
	TOTALE	10.584	207	2	3	131	1	0	175	17	8	46	383
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.832	98	0	0	11	49	20	25	4	24	3	136
25 00	Sale da cucina	105	7	0	0	0	0	0	3	0	2	0	5
	TOTALE	2.937	105	0	0	11	49	20	28	4	26	3	141
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.482	28	0	0	6	0	0	21	14	10	11	62
22 02	Altre bevande non alcoliche	2.626	79	2	0	27	0	2	24	35	15	22	127
	TOTALE	4.108	107	2	0	33	0	2	45	49	25	33	189
11. VINO													
22 04	Mosti	127	3	0	0	0	0	0	1	0	0	7	8
22 05	Vini di uve fresche	4.689	175	0	0	2	0	26	13	63	73	14	191
	TOTALE	4.816	178	0	0	2	0	26	14	63	73	21	199
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	474	9	0	0	0	0	0	3	3	3	0	10
22 06	Vermut e vini aromatizzati	36	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	491	39	0	0	3	0	5	2	14	24	16	64
	TOTALE	1.013	49	0	0	3	0	5	6	18	27	16	76
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	3.472	152	6	1	130	0	0	3	0	12	68	220

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	563	19	0	0	9	0	0	3	3	3	0	18
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	761	44	0	0	1	2	0	9	5	14	27	58
04 10	Miele	508	9	0	0	0	0	0	3	9	8	6	26
	TOTALE	1.269	53	0	0	1	2	0	12	14	22	33	84
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	3.746	53	0	0	45	20	0	15	1	1	0	81
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	14.474	450	24	35	440	1	0	7	20	6	45	578
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.263	77	0	0	26	0	11	5	21	17	1	81
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	268	8	0	0	0	0	0	7	8	1	0	16
31 00	Coloranti	13	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	281	9	0	0	0	0	0	8	8	1	0	17
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3.632	134	19	10	91	0	14	0	0	0	0	134
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	610	48	0	2	42	0	0	0	3	0	0	47
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.905	135	0	1	69	2	1	13	25	17	13	141
	TOTALE	2.515	183	0	3	111	2	1	13	28	17	13	188
TOTALE NAZIONALE		113.252	4.697	202	108	2.234	76	103	830	1.123	820	584	6.080

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. 18

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **113.252** di cui **4.697** sono risultati non regolamentari, registrando un lieve calo della percentuale di irregolarità (**4,1%**) rispetto al precedente anno (**4,4%**) (**Fig. 15 e Fig. 16**).

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.

Nella **Fig. 17** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente :

- Altri contaminanti biologici (36,7%)
- Composizione (18,5%)
- Altri contaminanti chimici (13,7%)
- Etichettatura (13,5%)
- Altro (9,6%)
- Salmonella (3,3%)
- Listeria (1,8%)
- Metalli pesanti (1,7%)
- Micotossine (1,3%)

La **Fig. 18** e la **Fig. 19** 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 in ordine decrescente:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Prodotti lattiero caseari
- Grassi e oli
- Carni.

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari (**Fig. 20**):

- altri alimenti (7,2%)
- cereali e prodotti di panetteria (7,1%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (6%)
- grassi e oli (4,97%)
- bevande alcoliche escluso il vino (4,8%)
- gelati e dessert (4,3)
- dolciumi (4,1%)
- carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame (4%)
- prodotti lattiero caseari (3,80%)
- vino (3,7%)
- erbe spezie, caffè e tè (3,6%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (3,4%)
- additivi (3,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (3,2%)
- piatti preparati (3,1%).

La distribuzione delle tipologie di irregolarità riscontrate per classi di alimento viene illustrata nella **Fig. 21**, **Fig. 22** e **Fig. 23**.

Dall'esame dei dati si può evidenziare che le contaminazioni di tipo microbico sono state più frequentemente rilevate in:

- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con gli alimenti
- piatti preparati
- carni
- pesci, crostacei e molluschi .

Le contaminazioni di natura chimica hanno interessato principalmente:

- materiali a contatto con gli alimenti
- frutta secca
- piatti preparati
- frutta e ortaggi
- caffè, tè spezie.

7. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 1998 sono riportati in **Tab. 19**.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 1998 sono stati complessivamente **107.905**. La **Fig. 24** mostra un raffronto tra i campioni analizzati nel quadriennio 1995-98 evidenziando per l'anno 1998 un numero nettamente superiore ai tre anni precedenti. Tra i campioni analizzati **1.772** sono risultati non regolamentari registrando un sensibile aumento rispetto all'anno passato (**Fig. 25**). 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 grafico riportato in **Fig. 26** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- contaminanti biologici (36,7%)
- salmonella (25,5%)
- composizione (15,7%)
- listeria (8,2%)
- contaminanti chimici (7,8%)
- etichettatura (3%)
- altro (2%)
- metalli pesanti (1,2%)

MOD. B



RIEPILOGO NAZIONALE

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
ANALISI DEI CAMPIONI

ANNO 1998

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	16.054	191	0	4	157	0	0	26	5	6	1	199
04 01 02	Latte pastorizzato	444	11	0	0	4	0	0	0	7	0	0	11
04 01 03	Latte UHT	155	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	176	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 04	Siero di latte	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	265	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	4.668	90	0	9	35	0	0	15	34	0	0	93
	TOTALE	21.969	296	0	14	198	0	0	42	46	6	1	307
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	4.481	27	20	5	0	0	0	0	4	0	2	31
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	332	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	4.813	30	20	7	1	0	0	0	4	0	2	34
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	23.073	355	91	12	210	0	7	30	50	1	2	403
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3.409	88	45	10	32	0	0	1	0	0	0	88
02 04	Altre carni	10.907	31	4	0	11	0	0	0	20	0	0	35
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	15.022	527	281	66	73	0	0	47	72	40	4	583
	TOTALE	52.411	1.001	421	88	326	0	7	78	142	41	6	1.109

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	196	17	0	0	0	0	6	3	0	0	8	17
03 02	Teleostei	2.302	50	0	11	7	0	8	4	20	0	5	55
03 03	Filetti e trance di pesce	1.851	23	5	4	0	0	0	2	9	0	3	23
03 05	Molluschi gasteropodi	43	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 06 - 03 07	Molluschi bivalvi	3.186	54	6	0	40	0	0	8	1	0	0	55
03 08	Molluschi cefalopodi	2.264	8	4	0	0	0	0	0	0	1	3	8
03 09	Echinodermi	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	584	24	2	0	3	0	0	1	12	6	0	24
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3.711	120	0	9	4	0	0	4	49	0	8	74
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	130	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
TOTALE		14.287	299	18	24	55	0	14	22	91	8	27	259
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	206	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE		253	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	51	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE		130	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	18	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	biscotti	145	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	121	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	678	9	1	5	3	0	0	0	0	0	0	9
	TOTALE	1.101	13	1	5	6	0	0	1	0	0	0	13
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. VINO													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	2.010	58	0	0	58	0	0	0	0	0	0	58

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	1.018	5	0	0	0	0	1	1	3	0	0	5
	TOTALE	1.025	5	0	0	0	0	1	1	3	0	0	5
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.147	24	11	7	0	0	0	0	5	0	1	24
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	44	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	8.231	43	1	7	37	0	0	0	0	0	0	45
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	230	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE NAZIONALE		107.905	1.772	473	153	682	0	22	144	291	55	37	1.857

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. 19

Nella **Fig. 27**, **Fig. 28** e **Fig. 29** viene riportato il numero di campioni analizzati, e il numero di quelli risultati non conformi.

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 29**):

- Cacao e preparazioni a base di cacao (11,1%)
- Pesci, crostacei e molluschi (3,2%)
- Gelati e dessert (2,9%)
- Carni e prodotti a base di carne (1,9%).

8. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Nel corso del 1998 i 22 uffici periferici dell'Ispettorato, coordinati dagli uffici centrali, hanno operato non solo sulla base delle direttive contenute nel programma di indirizzo politico-amministrativo definito ai sensi dell'articolo 14, comma 1, lett. a del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29, ma anche in aderenza al programma sistematico di interventi emanato di concerto con il Ministero della sanità.

Nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e delle sostanze di uso agrario o forestale l'attività di vigilanza si è esplicata attraverso ispezioni in stabilimenti produttivi, depositi, strutture destinate al commercio, nel corso delle quali si è anche proceduto all'esame della documentazione obbligatoriamente prevista per legge, nonché attraverso il prelievo e la successiva analisi di campioni. L'attività di vigilanza ha interessato anche la fase del trasporto con l'effettuazione di controlli su strada frequentemente realizzati nel quadro di operazioni congiunte con le Forze di Polizia.

Per l'effettuazione delle analisi di laboratorio l'Ispettorato si è avvalso anche di laboratori appartenenti ad Istituti o Enti pubblici, particolarmente qualificati, con i quali sono state stipulate apposite convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica, ai sensi dell'art. 11 del D.L. n. 282 del 18 giugno 1986, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

E' inoltre proseguita l'attività di studio finalizzata all'attuazione delle procedure per la realizzazione del sistema di assicurazione della qualità (conformemente alla norma UNI-CEI-EN 45001, come previsto dalla normativa UE in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari) nei laboratori dell'Ispettorato. Ciò allo scopo di conseguire, nei tempi fissati dalle

norme UE di riferimento, l'accreditamento ovvero il riconoscimento in ambito nazionale e comunitario di quei laboratori già dotati delle idonee risorse umane e materiali.

Un cenno particolare merita, infine, l'attività di informazione che l'Ispettorato ha svolto e svolge nei confronti degli operatori economici e dei consumatori. In tale contesto si inquadrano iniziative quali quelle adottate in vista della partecipazione alle più importanti manifestazioni nazionali di settore - Fiera di Verona, Vinitaly, Cibus Mediterraneo, Fiera del Levante - in occasione delle quali si è provveduto, in collaborazione con la Società Finsiel, a predisporre una serie di documenti informativi ad uso dei visitatori. La predetta documentazione, unitamente ad altre informazioni concernenti la struttura dell'Ispettorato, l'ubicazione dei suoi uffici ed i risultati dell'attività, gli ultimi sviluppi in materia di analisi di laboratorio applicabili all'attività di controllo, è già da tempo in linea su Internet dove è consultabile al seguente indirizzo:

<http://www.politicheagricole.it/icrf>

Interventi di tal genere, costituiscono un presupposto imprescindibile per quell'azione di informazione dei consumatori e degli operatori di settore che resta uno dei punti fermi della politica dell'Ispettorato.

E' inoltre disponibile una collana informativa, ordinata per schede di prodotto, presentata, in alcune delle più importanti manifestazioni di settore tenutesi nel 1998 e distribuita, su richiesta negli istituti scolastici.

Per chiudere questa parentesi dedicata al tema dell'informazione ai consumatori ed agli operatori di settore si rammenta che è già da tempo operativo il seguente numero verde

1670 20320

gestito in collaborazione con il Comando Carabinieri tutela norme comunitarie e agroalimentari.

8.1 Le convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica

Ai sensi dell'art. 11 della legge 7/8/86, n. 462, l'Ispettorato centrale repressione frodi si avvale della collaborazione di istituti universitari, di ricerca e sperimentazione agraria e di altri istituti pubblici altamente qualificati, tramite convenzioni, di durata triennale e rinnovabili, finalizzate a fornire un supporto all'attività di prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari.

Dette convenzioni hanno i seguenti principali obiettivi:

1. effettuazione di analisi specialistiche nei vari settori merceologici;

2. svolgimento di attività di ricerca finalizzate alla messa a punto ed aggiornamento di metodi ufficiali di analisi;
3. programmazione e realizzazione di corsi di addestramento e aggiornamento del personale operante presso i laboratori dell'Ispettorato sull'impiego di dette metodiche.

Nel 1998 sono state eseguite le attività previste nelle seguenti convenzioni:

a) prodotti vitivinicoli (3 convenzioni)

Il Reg. CE 1932/97 del 3 ottobre 1997 ha recentemente modificato il Reg. CEE 2348/91, istitutivo di una banca di dati destinata a raccogliere i risultati delle analisi basate sulla risonanza magnetica nucleare del deuterio nei prodotti del settore vitivinicolo oggetto della banca dati medesima.

Il nuovo regolamento ha rappresentato una modifica significativa di quanto ufficialmente riconosciuto a livello comunitario andando ben oltre la costituzione di una banca dati che raccogliesse solamente i risultati delle analisi basate sulla risonanza magnetica nucleare del deuterio proveniente dall'etanolo dei prodotti vinicoli (D/H) effettuata su campioni autentici prelevati dalle autorità ufficiali dei Paesi membri (si ricorda che l'applicazione di questo metodo permette di verificare l'origine delle materie zuccherine utilizzate nella fermentazione alcolica).

In particolare, il Reg. CE 1932/97 ha ufficialmente riconosciuto:

- il metodo di analisi del rapporto isotopico riferito all'acqua naturalmente contenuta nel vino, come supporto per la verifica di un eventuale illecito annacquamento dello stesso;
- la necessità di determinare più parametri isotopici (D, ^{13}C , ^{18}O) per contribuire alla verifica della provenienza effettiva del prodotto dalla zona geografica indicata nella sua designazione;

E' stato inoltre stabilito che la determinazione delle altre caratteristiche isotopiche (^{13}C , ^{18}O) può agevolare l'interpretazione dei contenuti di deuterio rilevati nell'alcol del vino per NMR. Ne deriva, dunque, che a livello comunitario si ritiene attualmente necessario procedere alla verifica dei campioni, di cui si sospetta l'irregolarità, attraverso la determinazione di più parametri isotopici, risultando inadeguata la determinazione del solo parametro D/H anche solo per la verifica dello zuccheraggio dei vini.

Ciò premesso, appare di tutta evidenza che l'esistenza di banche dati riferite ai valori isotopici attualmente di maggiore interesse (D, ^{13}C , ^{18}O), siano esse già ufficializzate a

livello comunitario o in procinto di esserlo, assume notevole rilevanza per il controllo, sempre che sia verificata la validità dei dati in esse contenuti.

La necessità di uniformare l'attività dei laboratori italiani che concorrono alla formazione della banca dati isotopica nel settore vitivinicolo ha richiesto da parte della Divisione II la convocazione di una riunione presso il Centro Comune Ricerche (CCR) di Ispra (VA) tra gli operatori tecnici NMR dei citati laboratori azionali.

Detto incontro, presieduto dal dott. C. Guillou e dal dott. Reniero del CCR, ha permesso di ottenere i risultati che lo avevano motivato, avendo permesso di acquisire da parte degli interessati utili indicazioni circa la procedura operativa da seguire per ottimizzare i risultati delle analisi N.M.R.

Nel 1998 sono risultate in essere nel settore in argomento le seguenti convenzioni:

1. **Istituto di merceologia della Facoltà di economia e commercio dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"** - per l'utilizzo dello spettrometro di risonanza magnetica nucleare (NMR).

Sono stati, inoltre, complessivamente sottoposti ad analisi specialistiche 63 campioni, 2 dei quali (3,17%) sono stati giudicati irregolari.

2. **Istituto agrario di S. Michele all'Adige** - per l'utilizzo dello spettrometro NMR e per l'utilizzo dello spettrometro di massa isotopica. Nella tabella sottostante sono riportati i risultati delle analisi effettuate dall'Istituto.

tipologia determinazioni	numero determinazioni	campioni che non rientrano nel campo di variabilità di un prodotto genuino
¹⁸ O	336	n. 88 per annacquamento
¹³ C	225	n.1 per aggiunta di zuccheri di bietola ed annacquamento
D	193	n. 3 per aggiunta di zuccheri di bietola

Per quanto concerne il settore della ricerca sono continuate le numerose attività promosse già negli anni precedenti e finalizzate ad acquisire elementi conoscitivi per supportare, anche attraverso la determinazione di altri parametri isotopici (¹⁵N), la verifica dell'origine geografica dei prodotti vitivinicoli anche in connessione con il clima, i tipi di