

suoli ed il loro livello nutrizionale, estendendo le possibili applicazioni della spettrometria NMR e della massa isotopica anche su altri prodotti alimentari.

3. **Istituto di chimica agraria della Facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Bologna** - per l'utilizzo dello spettrometro NMR.

Nel periodo considerato sono stati analizzati 63 campioni dei quali 5 sono stati giudicati irregolari.

**b) oli e grassi (1 convenzione)**

Al fine di potenziare ed incrementare l'efficacia dei controlli nel settore oleario è stato stipulato un accordo di collaborazione tecnico-scientifica di durata triennale con l'Istituto sperimentale per l'**elaiotecnica di Pescara** per lo svolgimento di ricerche di nuove metodologie basate sull'applicazione della spettrometria di risonanza magnetica nucleare (R.M.N.).

Dette ricerche sono finalizzate alla predisposizione di una banca dati isotopica, che, attraverso detti parametri, caratterizzi gli oli extra vergini di oliva a denominazione di origine protetta (DOP), permettendo di verificare l'origine geografica e varietale di detti prodotti, al fine di poter disporre di ulteriori elementi di verifica di campioni, dichiarati D.O.P., di dubbia origine.

Durante il primo anno di convenzione, quindi, l'Istituto in argomento ha provveduto alla costituzione di detta banca dati, relativamente alla determinazione del  $^{13}\text{C}$ , attraverso spettrometria N.M.R., di oli extravergini di oliva D.O.P. di sicura provenienza, per la loro caratterizzazione isotopica finalizzata alla differenziazione.

**c) prodotti lattiero caseari (1 convenzione)**

La convenzione stipulata con il **Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche, sezione industrie agrarie, dell'Università degli Studi di Milano**, prevede l'espletamento di controlli analitici specialistici su prodotti lattiero-caseari e su paste secche alimentari, nonché, attività di ricerca per la messa a punto di metodiche analitiche volte all'accertamento della qualità di tali prodotti.

L'attività scientifica svolta si è incentrata sulla sperimentazione e validazione di metodi analitici per il controllo dei prodotti lattiero - caseari e dei derivati dei cereali,

nonché sullo sviluppo di nuove metodiche per il riconoscimento e la qualificazione di indicatori (cross linker molecolari) idonei a verificare la natura delle materie prime e l'intensità dei trattamenti termici utilizzati per la produzione dei formaggi freschi a pasta filata e di paste secche alimentari.

L'attività di sperimentazione e validazione dei metodi di analisi si è esplicata sia nell'ambito della specifica Sottocommissione interministeriale, sia attraverso la partecipazione a gruppi e progetti di ricerca operanti a livello comunitario. Il lavoro della Sottocommissione ha riguardato il metodo per la determinazione del latte vaccino nel latte e nel formaggio di pecora e capra e il metodo per la ricerca dei grassi estranei nel formaggio. Il metodo per la determinazione della lisinoalanina nei formaggi è stato sottoposto a studi anche all'interno di uno specifico programma di ricerca dell'UE.

Le ricerche sono state orientate all'individuazione di composti innaturali che si formano in relazione ai processi tecnologici applicati al latte e derivati attraverso reazioni a carico della componente azotata e interazioni di questa con i glucidi. Lo sviluppo di tale approccio permette di affrontare tematiche di grande rilevanza economica per l'Italia, concernenti il riconoscimento di formaggi preparati illegalmente con ingredienti lattieri di importazione, aventi basse caratteristiche qualitative o che usufruiscono di sovvenzioni comunitarie, determinando illecita concorrenza al latte nazionale.

Le determinazioni analitiche effettuate nell'ambito della convenzione hanno riguardato complessivamente 40 campioni di paste (2 dei quali risultati irregolari) e 47 campioni di formaggi 7 dei quali risultano irregolari.

Le irregolarità accertate nelle paste sono riconducibili a presenza di grano tenero.

Nei formaggi sono stati effettuati controlli volti alla ricerca di grassi teneri estranei al latte, determinazione dell'attività fosfatase nel formaggio Grana Padano, nonché individuazione e dosaggio della furosina e della lisinoalanina nei formaggi freschi a pasta filata.

Alla luce delle predette risultanze possono essere tratte le seguenti conclusioni:

- ◆ Nel settore delle paste alimentari l'illecito utilizzo di sfarinati di grano tenero è in ulteriore riduzione attestandosi attualmente a livello marginale. Vi è da tener presente che essendo questa frode strettamente connessa ai prezzi di mercato della semola di grano duro rispetto a quelli sfarinati di grano tenero, occorre comunque effettuare periodici controlli nel settore.
- ◆ Nel settore lattiero caseario la diminuzione registrata del numero di formaggi freschi a pasta filata sofisticati con derivati di origine lattiera non consentiti non è

da considerarsi significativa di una effettiva riduzione di tale frode. Ciò in considerazione dell'esiguo numero di campioni indagati nonché del fatto che solo in piccola parte essi erano rappresentati dalla mozzarella per pizza formaggio che, per motivi tecnologici e economici, è più direttamente interessata a tale sofisticazione.

- ◆ È ancora diffuso l'utilizzo di grassi di origine non lattiera nella produzione di burro e soprattutto di formaggio; questa frode è comunque facilmente riconoscibile applicando il Metodo Ufficiale Europeo basato sul dosaggio dei trigliceridi e può essere combattuta aumentando la frequenza dei controlli;

#### **d) Sementi (3 convenzioni)**

Nel settore sono operative tre convenzioni finalizzate sia al controllo della rispondenza varietale del materiale di moltiplicazione, da effettuarsi mediante prove di confronto in campo con campioni testimoni, sia alla messa a punto di nuove metodiche analitiche di laboratorio per l'accertamento varietale delle sementi.

- 1) La convenzione con **L'Ente Nazionale Risi di Milano** è finalizzata, tra l'altro, al controllo del riso per accertare la corrispondenza merceologica del prodotto alla categoria dichiarata nonché per verificarne la qualità attraverso l'individuazione e la determinazione numerica di difetti ed imperfezioni dei chicchi di riso.

Del risone destinato alla semina sono stati prelevati 31 campioni dei quali 1 è risultato irregolare.

- 2) Il **Dipartimento di agronomia – laboratorio di ricerca ed analisi sementi- facoltà di agraria dell'Università degli studi di Bologna**, nel periodo considerato ha effettuato analisi varietali su campioni di sementi di pomodoro, melanzana e peperone; in particolare, sono stati sottoposti ad analisi 71 campioni. Sono risultati irregolari, complessivamente, 34 campioni (48%) di cui 27 per mancata rispondenza varietale o per purezza varietale insufficiente, 7 per denominazioni varietali irregolari in quanto improprie o inesistenti sia nel registro nazionale delle varietà sia nel catalogo europeo delle varietà.

L'attività di ricerca è stata incentrata prevalentemente all'approfondimento dell'applicazione, sulle sementi di peperone, del metodo di analisi mediante isofocalizzazione su lastra sottile (UTLIEF) messo a punto negli anni precedenti per il fagiolo. Inoltre sono proseguite le indagini elettroforetiche applicate anche ad altre specie quali il grano e l'avena e si ritiene che per queste ultime specie tali metodiche

possano ottenere un riconoscimento ufficiale mediante un loro inserimento nel prossimo aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi delle sementi.

Nel corso dell'anno 1998 è stato inoltre effettuato presso il Dipartimento di Bologna, un corso di addestramento ed aggiornamento per il personale tecnico dell'Ispettorato.

- 3) Il **Dipartimento di agronomia e gestione dell'agro-ecosistema dell'Università degli studi di Pisa** ha effettuato analisi varietali su campioni di sementi di zucchini, melone e anguria; in particolare, sono stati analizzati 195 campioni di cui 108 di zucchini, 46 di melone e 41 di anguria. I campioni risultati irregolari per insufficiente purezza varietale o per scarsa germinabilità sono stati complessivamente 36, per una percentuale di irregolarità del 18,5%.

Per quanto concerne l'attività di ricerca, finalizzata alla messa a punto di nuove metodiche analitiche per l'accertamento varietale delle sementi, sono proseguiti gli studi atti ad evidenziare l'applicabilità del metodo di analisi basato sull'elettroforesi capillare delle proteine sulle sementi ortive previste in convenzione. Al momento tale tecnica analitica si sta dimostrando sufficientemente valida per l'identificazione delle cultivar di specie autogame.

Anche nell'ambito di questa convenzione è stato effettuato un corso di addestramento per il personale tecnico dell'Ispettorato.

- 4) Negli ultimi mesi del 1997 è stata stipulata una convenzione con l'**Ente nazionale delle sementi elette di Milano** che prevede l'effettuazione di analisi varietali sui campioni di grano duro prelevati dagli uffici periferici dell'Ispettorato.

## 8.2 Analisi dei risultati

Con riferimento all'attività di controllo nel suo complesso, emerge quanto descritto nella seguente tabella.

Visite ispettive	25.167
Ditte controllate	15.527
Ditte non in regola	2.527 (16,27%)
Notizie di reato	645
Contestazioni amm.ve	3.439

I prodotti controllati<sup>1</sup> sono stati complessivamente 52.505, così ripartiti: 23.254 alla produzione,

<sup>1</sup> L'informazione va intesa come prodotti oggetto di controllo in occasione di visite ispettive. Il concetto di controllo effettuato e, quindi, di prodotto controllato, non implica necessariamente il ricorso al prelievo di campioni, come d'altronde espressamente previsto dalla direttiva 89/397 CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari. L'articolo 5 della predetta direttiva prevede, infatti, che "(omissis)... il controllo consiste in una o più delle seguenti operazioni ...(omissis): 1) ispezione. 2) prelievo ed analisi di campioni, 3) controllo dell'igiene del personale, 4) esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere. 5) esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati". D'altra parte, in un'ottica di impiego razionale delle risorse disponibili, è comprensibile come, a meno che non si stia operando nel quadro di un'azione mirata ad effettuare uno screening della qualità del prodotto presente sul mercato, si proceda al prelievo di campioni solo in presenza di un fondato sospetto di sofisticazione o frode.

28.466 alla commercializzazione, 785 nel corso di controlli di qualità alle frontiere. Ampio spazio è stato quindi riservato all'attività preventiva, com'è facilmente desumibile dalla circostanza che il 44,3 % circa delle verifiche complessivamente poste in essere si è concentrato nella fase di produzione. Fra queste rivestono assoluta prevalenza in termini numerici quelle effettuate nel settore vitivinicolo. Tale informazione è chiaramente desumibile dalla tabella che segue.

#### Controlli alla produzione - incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Numero controlli	% sul totale
Vitivinicolo	17.187	73.9
Lattiero-caseario	1.476	6.4
Oli e grassi	1.355	5.8

Dal prospetto emerge, inoltre, la conferma della assoluta preminenza che rivestono i controlli alla produzione nei tre comparti considerati che ammontano all'86,1% del totale (tale percentuale è praticamente identica a quella registrata nel 1997, pari all'85,4%).

#### Controlli alla commercializzazione - incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Controlli effettuati	% sul totale
Vitivinicolo	6.060	21.3
Lattiero-caseario	2.696	9.5
Oli e grassi	5.880	20.6
Paste	1.112	3.9

Mangimi	2.344	8.2
Fertilizzanti	2.090	7.3
Sementi	1.409	4.9

I controlli di qualità alle frontiere sono risultati complessivamente 758 ed una parte consistente di essi (n.587, pari al 74,8%) è stata effettuata nel quadro di un'operazione mirata a contrastare la commercializzazione sui mercati nazionali di agrumi provenienti da Paesi extracomunitari, illecitamente introdotti nel nostro Paese dove è tuttora in vigore uno specifico divieto di importazione che riguarda tali prodotti .

Non diversamente da quanto accaduto negli scorsi anni, i controlli mirati a contrastare le frodi a danno della U.E. hanno rappresentato una fetta importante dell'attività dell'Ispettorato nel 1998, come dimostra il fatto che su 52.505 controlli complessivamente posti in essere ben 5.413 (pari al 10,3%) sono da ricondursi a tale specifica attività. I controlli più frequenti in tale ambito operativo sono risultati quelli sulle prestazioni viniche e sugli arricchimenti, per quanto concerne il settore vitivinicolo, e quelli sulla regolare utilizzazione di burro oggetto di aiuti comunitari per il settore lattiero-caseario.

La **Tab. 20** offre un primo quadro riassuntivo del lavoro svolto nel 1998 e dei risultati conseguiti.

Quanto all'attività di laboratorio, i campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposti ad analisi sono stati 10.194, 1.245 dei quali (12,2%) sono risultati irregolari.

Nella **Tab. 21** viene sinteticamente illustrata l'attività di laboratorio svolta nel 1998. Per ciascun prodotto sono indicate le irregolarità accertate con maggior frequenza.

Lo svolgimento dell'attività sanzionatoria delegata all'Ispettorato ha portato all'emanazione, nel periodo in esame, di 3.632 provvedimenti di cui 2.806 ordinanze-ingiunzioni di pagamento , per un importo complessivo di circa 283 miliardi di lire, e di 826 ordinanze di archiviazione. In proposito vale la pena di sottolineare il gravoso carico di lavoro, che si traduce in un notevole impiego di risorse umane, collegato con la necessità di istruire migliaia di procedimenti amministrativi, emettere i relativi provvedimenti e gestire il contenzioso.

Nella **Tab. 22** sono riportati i risultati riassuntivi dell'attività sanzionatoria svolta dall'Ispettorato centrale nel 1998.

L'elevata percentuale di frodi accertate sul totale dei controlli effettuati, alla quale non può attribuirsi un valore statistico in quanto gran parte dell'attività ispettiva si fonda

sull'effettuazione di controlli mirati, cioè programmati sulla base di una selezione preventiva delle ditte da sottoporre a controllo, si giustifica con il tipo di frodi che vengono perseguite - di tipo economico - ed in quanto tali difficilmente "eradicabili", fintantoché sussiste la convenienza a realizzarle, anche e soprattutto alla luce di un sistema sanzionatorio penale ed amministrativo sicuramente carente quanto ad efficacia deterrente. In proposito vale la pena di ribadire che proprio il modo di operare, legato all'effettuazione di controlli mirati, ed il tipo di frode perseguita, che trova la sua ragion d'essere in motivazioni di ordine economico, fanno sì che, fra gli organi che si occupano del controllo ufficiale dei prodotti alimentari nel nostro Paese, l'Ispettorato sia quello che accerta un'alta percentuale di irregolarità in rapporto ai controlli effettuati.

**ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
**Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - anno 1998**

SETTORE MERCEOLOGICO	DITTE CENSITE	VISITE ISPETTIVE	DITTE CONTROLLATE		DITTE NON IN REGOLA		NOTIZIE DI REATO INOLTRATE	CONTESTAZIONI PER VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE	SEQUESTRI		
			NUMERO	% D/B	NUMERO	% E/D			NUMERO	QUANTITA' (Kg.)	VALORE (x 1000)
VITIVINICOLO	65.903	10.856	5.029	7,6%	1134	22,5%	202	1.738	119	6.260.776	7.582.880
LATTIERO-CASEARIO	13.162	1.345	1.174	8,9%	114	9,7%	75	68	15	7.047	53.650
OLI E GRASSI	8.218	1.437	1.130	13,8%	167	14,8%	172	82	65	776.608	3.065.968
SOSTANZE ZUCCHERINE	3.256	360	380	11,7%	102	26,8%	5	159	1	8.800	1.300
PASTE	4.559	285	351	7,7%	58	16,5%	16	68			
CONSERVE VEGETALI	1.997	310	309	15,5%	14	4,5%	4	13			
MANGIMI ED INTEGRATORI	3.009	726	724	24,1%	174	24,0%	15	281	13	42.570	24.692
ADDITIVI E COADIUVANTI	154	10	10	6,5%	3	30,0%		3	1	45	135
FERTILIZZANTI	1.882	291	474	25,2%	114	24,1%	8	165	32	189.801	98.414
SEMENTI	4.778	696	661	13,8%	188	28,4%	11	305	28	85.958	263.176
LIQUORI E ACQUEVITI	1.375	175	104	7,6%	17	16,3%	4	17	3	1.512	8.655
UOVA	2.203	354	506	23,0%	43	8,5%	1	67	3	605	1.296
PRESIDI SANITARI	590	54	188	31,9%	9	4,8%		13	3	339	10.234
MIELE	1.340	184	235	17,5%	32	13,6%	4	41			
RISO	817	35	191	23,4%	31	16,2%	2	41			
BEVANDE ANALCOLICHE	1.002	48	38	3,8%	3	7,9%		4			
BURRO C.E.E.	5.966	1.031	538	9,0%	4	0,7%		4			
AGRUMI	1.797	593	520	28,9%	54	10,4%	73	54	47	734.451	114.014
ALTRI SETTORI	4.618	634	304	6,6%	36	11,8%	19	51	8	82	1.519.214
RIVENDITE PRODOTTI PER AGRICOLTURA	3.886	1.738	787	20,3%	68	8,6%	1	95			
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	13.316	3.776	1.737	13,0%	158	9,1%	31	167			
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	1.894	229	137	7,2%	4	2,9%	2	3			
<b>TOTALI</b>	<b>145.722</b>	<b>25.167</b>	<b>16.527</b>	<b>10,7%</b>	<b>2.527</b>	<b>16,3%</b>	<b>645</b>	<b>3.439</b>	<b>338</b>	<b>8.108.594</b>	<b>12.743.628</b>

Tab. 20

## ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Analisi effettuate dai laboratori degli Uffici periferici nel 1998 sui principali prodotti oggetto di controllo

PRODOTTI ALIMENTARI	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI *	% DI IRREGOLAR.	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
Vini, mosti ed aceti	3.729	295	7,9	-grado alcolico non corrispondente al dichiarato -presenza di zuccheri estranei nei vini, mosti e distillati
Liquori e distillati	55	10	18,2	-acidità volatile superiore ai limiti di legge
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	736	34	4,6	-denaturazione irregolare -VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione)
Oli di oliva	1.372	207	15,1	-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti
Oli di semi	54	4	7,4	-oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi -oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala
Latte e formaggi	700	65	9,3	-latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora -presenza di latte in polvere e/o di caseine nei formaggi
Burro	37	5	13,5	-presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro
Sfarinati e paste	347	56	16,1	-presenza di sfarinati di grano tenero -impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato
Riso	255	27	10,6	-contenuto di chicchi difettosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale -riso miscelato con varietà diverse dal dichiarato
Conserven di pomodoro ed altre conserve vegetali	358	52	14,5	-contenuto di bucce superiore al limite legale -peso sgocciolato inferiore al dichiarato
Miele	279	24	8,6	-caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge -miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato -caratteristiche organolettiche anomale

TOTALE GENERALE

7.922	779	9,8
-------	-----	-----

L'elevata percentuale di irregolarità dipende soprattutto dal fatto che i campioni sono mirati, cioè vengono prelevati quando si sospetta la commissione di una violazione.

Tab. 21

**ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
**Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93**  
**Procedimenti definiti nel 1998**

Legge 898/86:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
OLIO	540	225.510.448.000	99
VINO	7	6.549.509.000	
ORTOFRUTTA	21	12.971.822.000	4
CARNE	53	2.086.891.000	19
CEREALI	198	2.572.584.000	77
SEMI OLEOSI	2	21.952.708.000	-
SOIA	2	1.156.534.000	-
FORAGGI	4	2.466.419.000	-
ALTRO	140	618.962.000	1
<b>TOTALE</b>	<b>967</b>	<b>275.885.877.000</b>	<b>200</b>

Legge 428/90:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>162.500.000</b>	<b>302</b>

Legge 424/79:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>200.000</b>	<b>-</b>

Legge 460/87:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
<b>TOTALE</b>	<b>1.786</b>	<b>6.172.192.000</b>	<b>318</b>

Legge 643/93:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>1.160.811.000</b>	<b>6</b>

Tab. 22

### 8.3 Le priorità previste dal programma 1998

L'Ispettorato centrale repressione frodi si trova spesso a dover affrontare situazioni contingenti dovute al verificarsi di eventi straordinari e in quanto tali non preventivabili in fase di programmazione dell'attività annuale; a parità di risorse disponibili ciò comporta inevitabilmente la necessità di modificare gli obiettivi fissati, adeguandoli in funzione delle sopravvenute esigenze.

La costante evoluzione della materia oggetto di controllo, caratterizzata da profonde trasformazioni legate all'entrata in vigore di nuove norme — quali quelle concernenti DOP, IGP, AS, prodotti biologici - o al verificarsi di particolari situazioni di emergenza - quale il rischio di diffusione della BSE - ha inoltre ampliato notevolmente il campo d'azione dell'Ispettorato nei dodici anni trascorsi dalla sua istituzione contribuendo, in concorso con altre circostanze, ad evidenziarne l'inadeguatezza dell'organico.

Sulla base del programma sopracitato sono stati effettuati una serie di controlli aventi carattere di priorità, pertanto è **stata intensificata l'attività di vigilanza nel settore oleario**, a seguito della grave crisi verificatasi nell'autunno 1997, **e sui mangimi destinati all'alimentazione di vacche da latte al fine di prevenire il rischio di diffusione della BSE**. Inoltre, in considerazione della crescente richiesta del mercato italiano per il miele e del conseguente aumento delle importazioni da paesi extracomunitari, quali l'Argentina, l'Ungheria, la Cina, si sono espletati controlli mirati sui mieli nazionali, ed in particolare, su quelli dichiarati di origine monofloreale.

#### 8.3.1 Settore oleario

Nell'ambito del programma di interventi per l'anno 1998 i controlli sono stati indirizzati, nello specifico settore, verso l'accertamento dell'effettiva corrispondenza tra denominazione di vendita e reale natura degli oli immessi al consumo.

Il settore oleario è stato oggetto di particolare attenzione in quanto il rischio della commissione di frodi è particolarmente elevato.

Il verificarsi di tale circostanza dipende da ragioni di carattere esclusivamente economico: in tale settore, infatti, le violazioni risultano particolarmente remunerative proprio in virtù della preferenza accordata dal consumatore (nazionale e non) al prodotto italiano, soprattutto se si tratta di olio extra vergine di oliva.

Allo scopo di tenere conto della grave crisi verificatasi nel comparto oleicolo nazionale negli ultimi mesi del 1997, nel programma annuale di interventi per l'anno 1998 è stata altresì prevista l'intensificazione dei controlli finalizzati a contrastare, in particolare, l'eventuale illecita introduzione nel territorio nazionale di consistenti partite di olio alimentare di provenienza extracomunitaria e di olio dichiarato vergine o extravergine, proveniente dalla Spagna o dalla Grecia, dalle caratteristiche non conformi al dichiarato.

In particolare, sono stati intensificati i controlli nel settore degli oli al fine di verificare qualità ed effettiva provenienza del prodotto importato, nonché a mantenere un alto livello di vigilanza con controlli assidui ed incisivi su tutti gli oli di oliva compresi quelli a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Durante il 1998 è proseguita la proficua attività di collaborazione, avviata nel 1997, con le Capitanerie di Porto che ha consentito la programmazione di controlli del prodotto in arrivo via mare.

I controlli sono stati rivolti soprattutto ai porti principalmente interessati al transito di prodotti oleari, agli stabilimenti di raffinazione ed alle strutture commerciali di più rilevanti dimensioni economiche.

In sede di consuntivo dell'attività chimico-analitica svolta preme sottolineare come molti campioni prelevati e risultati irregolari abbiano presentato parametri analitici con un valore prossimo a limiti di legge.

E' emersa inconfutabile la sussistenza di un traffico di oli di oliva vergini lampanti, solitamente provenienti dalla Spagna che, dopo essere stati sottoposti a trattamenti fisico-chimici vengono commercializzati con la denominazione di "oli extravergini di oliva".

Si è avuta la conferma della presenza sul mercato di partite di oli di oliva, dichiarati di origine comunitaria, ma in realtà provenienti da paesi terzi rivieraschi del Mediterraneo.

La fraudolenta miscelazione di olio di nocciola di provenienza turca con oli di oliva ha trovato riscontro a seguito delle risultanze dei recenti controlli, durante i quali sono emersi precisi indizi che avvalorano la fondatezza dei preesistenti sospetti nonché delle specifiche segnalazioni avute al riguardo.

Sono stati raccolti fondati elementi per ritenere che oli di semi di girasole e di nocciola ad alto contenuto di acido oleico, possano essere utilizzati per la sofisticazione degli oli di oliva, in considerazione dell'affinità della composizione acidica di detti oli.

Per quanto fin qui esposto, considerate la necessità di non allentare la vigilanza e la difficoltà di procedere in alcuni casi all'accertamento della frode attraverso le analisi di

laboratorio, appare quanto mai opportuno pianificare scrupolosamente l'attività ispettiva e, nel contempo, pervenire al più presto alla ufficializzazione di nuovi metodi di analisi.

L'attività svolta nel settore oleario nel corso di 1998 è numericamente desumibile dalla tabella sottostante.

<b>Ditte controllate</b>	<b>Campioni analizzati</b>	<b>Campioni irregolari</b>	<b>% di irregolarità</b>
<b>310</b>	<b>350</b>	<b>33</b>	<b>9,4</b>

### **8.3.2 Indagine sulla qualità dei mangimi a rischio da BSE**

Il controllo in questione costituisce un classico esempio di come situazioni contingenti, e pertanto imprevedibili in sede di programmazione dell'attività, comportino la necessità di riconsiderare le ipotesi di lavoro formulate, assumendo talvolta un significato che va ben al di là del semplice controllo della qualità merceologica dei prodotti per le preminenti implicazioni di origine igienico-sanitaria ad esse connesse.

A rendere tale tipo di controllo efficace - ma si dovrebbe dire possibile - ha contribuito la recente messa a punto, da parte dell'Ispettorato stesso, di una metodica di analisi finalizzata alla ricerca di residui di farine di carne nei mangimi destinati all'alimentazione dei bovini da carne e da latte.

I mangimi destinati all'alimentazione dei ruminanti sono, infatti, controllati analiticamente tramite il metodo microscopico messo a punto presso il laboratorio dell'ufficio di Modena dell'Ispettorato centrale - specializzato nell'applicazione della tecnica microscopica - che è stato riconosciuto e adottato con successo anche dalle strutture di controllo sanitarie, previa severe verifiche condotte in collaborazione fra analisti dell'Ispettorato e quelli dell'Istituto superiore di sanità. E' stato così possibile garantire un ampio, costante e sistematico monitoraggio dei mangimi circolanti sul territorio nazionale, poichè detto metodo risulta, al momento, l'unico strumento diagnostico valido contro la diffusione della BSE negli animali da allevamento, tenuto conto anche delle limitazioni di ordine pratico (maggiori costi strumentali e maggiori tempi di applicazione) caratteristiche di alcune metodiche alternative, tuttora in fase di studio.

Il metodo, visto il perseverare del rischio BSE e la necessità di adattare il procedimento analitico allo specifico accertamento quali-quantitativo della presenza di farine di carne, è stato oggetto, negli ultimi mesi, di ulteriore aggiornamento scientifico, sempre da parte dei microscopisti dell'Ufficio di Modena, con l'introduzione di alcune innovazioni formali e

tecniche, queste ultime riferite all'introduzione di una formula di calcolo per esprimere quantitativamente il risultato.

La nuova versione, così migliorata e attualmente proposta per l'ufficializzazione in ambito nazionale, nonché trasmessa in sede comunitaria, sarà adottata dal gruppo CEMA (Comitato Europeo Metodi di Analisi) quale riferimento per un saggio collegiale, in vista di una sua adozione a livello comunitario.

La Commissione UE dal canto suo ha proposto di finanziare l'organizzazione di un workshop teorico-pratico della durata di alcuni giorni da effettuarsi presso l'Ufficio periferico di Modena dell'Ispettorato, al quale parteciperanno analisti di vari Stati membri, finalizzato all'approfondimento dell'applicazione della tecnica microscopica ai controlli sui mangimi.

Occorre inoltre registrare con soddisfazione la notorietà assunta dal metodo anche in ambito extracomunitario, come testimonia l'interesse dimostrato dalla Food and Drug Administration - FDA, del Dipartimento della Sanità americano che ne ha richiesta ufficialmente la trasmissione.

Le autorità americane, in procinto di adottare nel proprio ordinamento misure cautelative contro il rischio di diffusione della BSE, preso atto - attraverso la conoscenza del metodo microscopico - del contributo fornito dal nostro Paese alla risoluzione delle problematiche in questione e dell'esperienza maturata dallo stesso in tema di controlli, hanno attivato con l'Ispettorato, per il tramite dell'Ambasciata italiana a Washington, una procedura interlocutoria volta ad acquisire elementi informativi, nonché commenti e suggerimenti in vista della stesura del testo finale della normativa in via di predisposizione.

Per quanto concerne l'attività del 1998 si fa presente che, similmente a quanto accade ormai ogni anno da quando è scoppiata l'emergenza BSE, l'Ispettorato ha condotto, come da programma, un attento monitoraggio dei mangimi e materie prime destinati all'alimentazione dei ruminanti e non, mirando il prelievo dei campioni, per circa il 70% dei casi, alle tipologie destinate all'alimentazione delle specie animali a rischio ed orientando il medesimo anche verso le aziende zootecniche che producono per autoconsumo.

In particolare, è stato pianificato un controllo capillare, esteso all'intero territorio nazionale, dei mangimi prodotti e commercializzati nelle varie tipologie legali previste per le diverse fasi di crescita, al fine di verificarne la corretta composizione chimico-merceologica, nel rispetto delle vigenti norme comunitarie dettate quali misure di protezione da potenziale rischio di contagio BSE.

I dati complessivi sull'operazione BSE possono così sintetizzarsi:

- 942 controlli effettuati con o senza prelievo di campioni
- 4 notizie di reato inoltrate all'Autorità giudiziaria
- 114 contestazioni amministrative elevate
- 3 sequestri effettuati per un totale di 11.250 kg di merce sequestrata (mangimi complementari)
- 500 campioni prelevati ed analizzati destinati all'alimentazione dei ruminanti (BSE)
- 15 campioni irregolari per presenza di proteine derivanti da tessuti animali.

La linea operativa seguita dall'Ispettorato ha sempre comportato il diretto coinvolgimento delle Autorità Giudiziarie interessate, che ha condotto alcune Procure a pronunciarsi circa l'adozione e la durata di eventuali provvedimenti di sospensione e revoca dell'autorizzazione alla produzione e commercio dei mangimi destinati all'alimentazione dei ruminanti.

E' da segnalare inoltre il notevole impegno profuso da parte del personale analista e ispettivo di alcuni uffici periferici che, su richiesta delle Procure della Repubblica competenti per territorio è stato impegnato sia per consulenze d'ufficio, sia per effettuare accertamenti cadenzati presso gli stabilimenti produttivi onde verificare l'idoneità delle condizioni in cui avvenivano i processi di lavorazione.

E' appena il caso di sottolineare il fatto che, perdurando l'emergenza BSE, l'Ispettorato continuerà a porre in essere interventi mirati anche nell'anno in corso, per il quale, come già detto, tale tipo di controllo continua a figurare fra le priorità previste dal programma annuale di attività.

### **8.3.3 Miele**

Considerato che sul mercato italiano è stata registrata una significativa presenza concorrenziale di prodotti comunitari spesso scadenti, commercializzati a basso costo e, talora, come prodotti nazionali, allo scopo di tutelare i prodotti di qualità, si è reso necessario indirizzare il controllo su ricerche mirate alla individuazione dell'origine botanica e geografica delle diverse tipologie di miele.

L'azione di vigilanza è stata indirizzata sia alla produzione sia al confezionamento sia alla commercializzazione. Sono state controllate complessivamente n. 235 ditte, pari a oltre il 17% di quelle censite, maggiormente rappresentate da produttori e/o confezionatori (n.183) rispetto ai rivenditori (n.52); di esse il 13% sono state oggetto di contestazioni amministrative, in qualche caso (n.4) anche di notizie di reato. I controlli analitici hanno riguardato n. 279

campioni, 24 dei quali, pari al 8,6%, sono risultati irregolari per caratteristiche chimico- fisiche e/o organolettiche non conformi ai limiti di legge o per essere risultati di provenienza botanica diversa dal dichiarato (miele monofloreale). Per riscontrare quest'ultima tipologia d'irregolarità, n. 82 campioni di miele sono stati sottoposti all'analisi melissopalinoologica, o microscopica dei pollini, effettuata dall'Ufficio periferico di Modena. I risultati hanno fatto rilevare che per 6 campioni, pari al 7% , il prodotto non era rispondente alla tipologia monofloreale dichiarata.

In tal senso è stata attivata una apposita indagine, nel corso della quale sono stati prelevati n. 117 campioni, in prevalenza unifloreali e comunitari, sottoposti, oltre che alle analisi routinarie relative alle caratteristiche di composizione definite all'art. 2 della legge n. 753/82, anche a quella melissopalinoologica o microscopica dei pollini, eseguita dall'Ufficio periferico di Modena.

Quest'ultima analisi, integrata dagli esami fisico-chimici e da quello organolettico, richiede una specifica preparazione, unitamente ad una buona conoscenza della botanica sistematica e della fitogeografia: ciò al fine di una corretta valutazione dei risultati ottenuti, legati alla natura variabile del miele.

Per rispondere a tale esigenza, l'Ufficio periferico di Modena è stato incaricato di organizzare un corso di addestramento all'analisi medesima, che ha visto la partecipazione di funzionari analisti degli Uffici periferici di Cagliari, Salerno e Perugia.

Dall'indagine sono emerse 26 irregolarità (corrispondenti al 22,2% dei campioni analizzati), inerenti all'origine botanica (8,5%) ed a quella geografica (3,4%) dei mieli, nonché agli aspetti organolettico (5,1%) e fisico-chimico (5,1%).

Nell'anno considerato, la vigilanza, realizzata a largo spettro, sia alla produzione sia alla commercializzazione, non ha, comunque, trascurato altri tipi di verifiche quali quelle riguardanti la regolare tenuta dei registri di carico e la corretta etichettatura del prodotto posto in commercio.

#### **8.3.4 Altre indagini**

Nel presente paragrafo vengono fornite informazioni concernenti indagini di particolare rilievo effettuate nel 1998 a seguito del verificarsi di quelle situazioni contingenti che hanno richiesto la predisposizione da parte dell'Amministrazione centrale di piani di intervento a livello nazionale, oppure la cui realizzazione era comunque prevista dal programma di attività per l'anno 1997.