

diossina nei polli e negli oli, impiego di OGM), hanno riproposto con prepotenza all'attenzione del mondo scientifico (Libro Bianco sulla sicurezza alimentare adottato dalla Commissione europea il 12 gennaio 2000, istituzione dell'Autorità alimentare europea) e dell'opinione pubblica il problema della "sicurezza alimentare" come necessaria risposta alla legittima preoccupazione dei consumatori.

Garantire la sicurezza alimentare per ristabilire la fiducia nel cibo e la competitività dell'industria alimentare nazionale ed europea, rappresenta oggi il primario impegno di chi lavora al servizio del consumatore.

Pertanto, la possibilità di tracciare la storia di un alimento o di un suo componente, diventa uno dei metodi più efficaci per assolvere all'esigenza di sicurezza alimentare, in quanto la "tracciabilità" è anche il presupposto per una rapida individuazione della fonte del problema.

E' in quest'ambito che si inserisce l'attività dell'Ispettorato centrale repressioni frodi con compiti di tutela economica del produttore onesto e difesa del consumatore nella prospettiva di salvaguardare la correttezza delle transizioni commerciali e la qualità mercantile degli alimenti e dei mezzi tecnici di produzione agricola.

Un prodotto di qualità è già di per sé indice di garanzia per il consumatore, troppo spesso bersagliato da pubblicità ingannevoli, ed assicurare la conformità compositiva delle produzioni nazionali, attraverso la verifica della loro rispondenza a standard qualitativi e a disciplinari adottati sia a livello nazionale che comunitario, costituisce l'impegno istituzionale dell'Ispettorato stesso.

L'attività di controllo e i risultati più significativi

Nel 2000, pertanto, l'Ispettorato centrale repressione frodi nell'impostare la propria attività alla tutela della qualità degli alimenti, ha indirizzato mirati controlli verso quei prodotti agroalimentari a maggior valore aggiunto (prodotti a D.O.P., I.G.P., da agricoltura biologica) verso i quali si è andata orientando la scelta alimentare dei consumatori sempre più impegnati nella ricerca di garanzie per i prodotti acquistati, sia sotto il profilo della qualità compositiva che quindi della loro salubrità.

In quest'ambito, particolare attenzione è stata riservata alle materie prime destinate alla trasformazione ed a prodotti quali: sementi, fertilizzanti e mangimi per la posizione primaria occupata dagli stessi nella catena alimentare (primo anello).

In termini quantitativi l'attività di controllo dell'Ispettorato centrale si è concentrata soprattutto nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario che nel quadro del comparto agroalimentare del nostro Paese, costituiscono la quota parte più rappresentativa.

La **tab. 4** offre comunque un quadro riassuntivo di tutto il lavoro svolto e dei risultati conseguiti, mentre nella **tab. 5** viene sinteticamente illustrata l'attività di laboratorio, indicando per ciascun prodotto le irregolarità accertate con maggior frequenza.

Pertanto:

- nel settore vitivinicolo si è concentrato il **42%** dei controlli, riferiti a mosti, vini comuni, vini di pregio (D.O.C., D.O.C.G., V.Q.P.R.D. ed I.G.T.) accertando l'**8%** di irregolarità compositive che sale al **14%** se riferita al totale dei vini V.Q.P.R.D. risultati non conformi al disciplinare di produzione;
- nel settore lattiero-caseario controlli mirati sono stati condotti su formaggi a D.O.P. con riguardo alle produzioni più rappresentative (parmigiano reggiano, grana padano) e su questi formaggi che, per la tecnologia di produzione e per gli ingredienti utilizzati, rivestono oggi un ruolo di prestigio nella tradizione casearia nazionale. Dei 638 analizzati il **12%** dei campioni è risultato **irregolare**;
- nel settore oleario, gli interventi sono stati indirizzati alla verifica delle caratteristiche di qualità e di purezza degli oli ottenuti dalla lavorazione delle olive, allo scopo di accertare la rispondenza dei prodotti commercializzati alle denominazioni legali previste per la categoria dichiarata, escludendo nel contempo qualsiasi sospetto di sofisticazione.

Vista la particolare importanza che ha assunto in questi ultimi anni la problematica inerente la prevenzione da BSE ed a seguito delle gravi ripercussioni economico-sociali per la zootecnia nazionale, si è ritenuto dedicare un capitolo a parte sui controlli dei mangimi a rischio BSE.

Controlli sui mangimi a rischio BSE

Sempre in linea con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare, nel corso dell'anno considerato, l'Ispettorato si è fatto promotore di una intensa azione di vigilanza espletata nel settore mangimistico, dedicando una particolare

attenzione ai controlli con la finalità di assicurare gli operatori del settore zootecnico ed i consumatori di alimenti di origine animale.

A tal fine, l'Ispettorato ha proseguito il programma di monitoraggio della qualità dei mangimi destinati ai ruminanti, attivato sin dal 1997 e mirato alla verifica delle materie prime utilizzate con riferimento alle restrizioni disposte in materia di alimentazione animale dalle norme nazionali e comunitarie (divieto di somministrazione ai ruminanti di proteine animali derivate da tessuti di mammiferi).

Nell'ambito di tale programma, il controllo ha maggiormente riguardato i mangimi complementari e completi per vacche lattifere e per bovini, in quanto in passato l'irregolarità compositiva ha interessato soprattutto tali tipologie di mangimi. Le risultanze dell'attività ispettiva ed analitica sono riassunte nella tabella 5, dall'esame della quale si evince che la presenza in tracce infinitesimali confermano la natura "occasionale" della irregolarità accertata escludendo pertanto l'ipotesi di frode commerciale.

Tali irregolarità, ai fini igienico-sanitari, sono state sempre comunicate oltre che alle autorità Giudiziarie competenti, anche alle ASL per i provvedimenti di competenza.

Per gli aspetti merceologici l'analisi microscopica è stata effettuata da laboratori di questo Ispettorato (Bologna, Cagliari, Cosenza, Milano, Modena, Perugia e Pisa).

In relazione all'emergenza BSE rigorose indagini sono state attivate per prevenire l'illecita destinazione del "materiale specifico a rischio" (occhi, cervello, midollo spinale, etc, etc.), quali matrici organiche di natura animale da impiegarsi nella produzione di fertilizzanti organici ed organo-minerali, in linea con le misure suppletive emanate dal Ministero della sanità (D.M. 29 settembre 2000).

Quanto sopra al fine di controllare le fasi dirette ed indirette della catena alimentare.

Sul piano operativo, si fa presente che i controlli espletati dall'Ispettorato in tutti i settori di competenza riguardano visite ispettive effettuate in stabilimenti produttivi, luoghi primari di produzione (aziende agricole, allevamenti),

depositi, strutture destinate al commercio ed attività di prelievo e successiva analisi di campioni, oltre i controlli che interessano la fase di trasporto su strada ed i porti i quali vengono realizzati nel quadro di operazioni congiunte con le autorità portuali, le dogane e le forze di polizia.

Infine le analisi chimiche vengono effettuate presso i **laboratori annessi ai 22 uffici periferici dell'Ispettorato** e, come previsto dalla legge istitutiva, da laboratori particolarmente qualificati appartenenti ad Istituti od enti pubblici con i quali sono state stipulate apposite convenzioni tecnico-scientifiche.

Complessivamente, nell'anno 2000 (**Tab. 4**), sono state controllate **15.360** ditte ed effettuate **24.260** visite ispettive. Le ditte non in regola sono **2.276**. Sono state accertate **279** violazioni di natura penale e **3.533** di carattere amministrativo.

Quanto all'attività di laboratorio (**Tab. 5**), il numero di campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposti ad analisi sono stati **8.959**; di questi campioni **1.069** sono risultati irregolari (**11,9%**).

Lo svolgimento dell'attività sanzionatoria delegata all'Ispettorato ha portato all'emanazione di **4.192** provvedimenti di cui **2.942** ordinanze-ingiunzioni di pagamento per un importo complessivo di oltre **277** miliardi di lire e di **1.250** ordinanze di archiviazione (**Tab. 6**).

E' opportuno rilevare che l'elevata percentuale di frodi accertate sul totale dei controlli effettuati è attribuita in gran parte ad una attività ispettiva mirata, ossia programmata sulla base di azioni di controllo straordinarie o su una selezione preventiva delle ditte a maggior rischio da sottoporre a controllo sulla base delle irregolarità accertate nel pregresso.

Le frodi perseguite sono di natura economico-patrimoniale comportanti oltre che pregiudizio alla lealtà delle transazioni commerciali anche danni legati a regimi di aiuti comunitari; dette frodi sono "difficilmente eradicabili" tenuto conto dell'attuale sistema sanzionatorio sicuramente carente quanto ad efficacia deterrente.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 2000 sono state **40**, con un totale di **63** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **25** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- olio di oliva (32,0%)
- altri prodotti alimentari (24,0%)
- olio di semi (8,0%)
- succhi ed estratti vegetali (8,0%)
- vini e spumanti (8,0%)
- burro (4,0%)
- lattosio, glucosio, altri zuccheri (4,0%)
- bevande analcoliche aromatizzate (4,0%)
- birra (4,0%)
- altri alcolici (4,0%)

6. Tabelle e grafici

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.



RIEPILOGO NAZIONALE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	104.612	36.462	27.997	173.950	20.451	18.712	240.025	33.988	121.511
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.518	15.607	10.044	61.097	6.571	6.414	90.805	19.706	52.099
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.126	20.931	17.596	86.537	8.797	6.663	117.362	26.099	68.822
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	510	2.667	1.550	7.938	506	664	18.588	3.818	9.687
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.115	13.012	7.027	20.244	262	360	11.218	10.556	19.199
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	108	391	185	584	11	4	755	253	986
NUMERO INFRAZIONI	243	1.401	592	4.913	132	73	12.256	2.753	4.512
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	216	581	439	2.656	105	99	5.274	1.197	1.709
c) composizione	0	72	8	139	0	0	116	42	146
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	16	10	15	93	0	0	58	6	15
e) etichettatura e presentazione	5	118	164	486	8	221	121	28	170
f) altro	66	368	364	1.786	328	59	3.920	593	1.600
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	401	1.871	1.069	6.224	144	363	18.031	3.716	5.843
b) notizie di reato	50	261	144	586	29	19	974	209	531

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 1

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Unità ispezionate

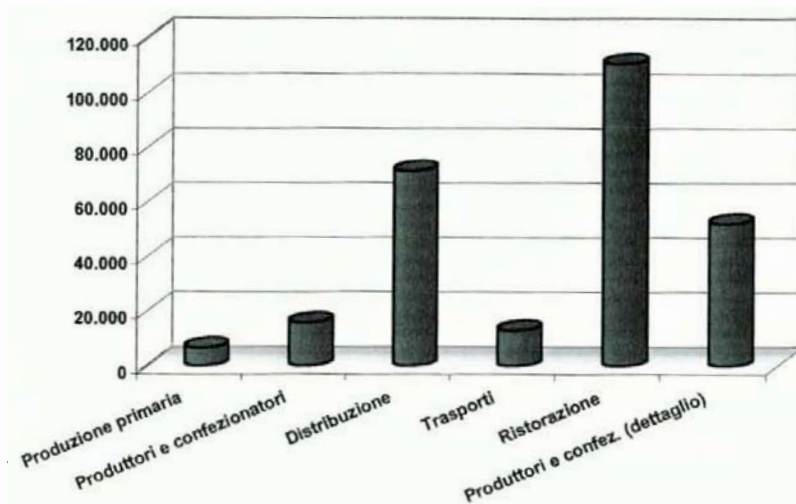


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

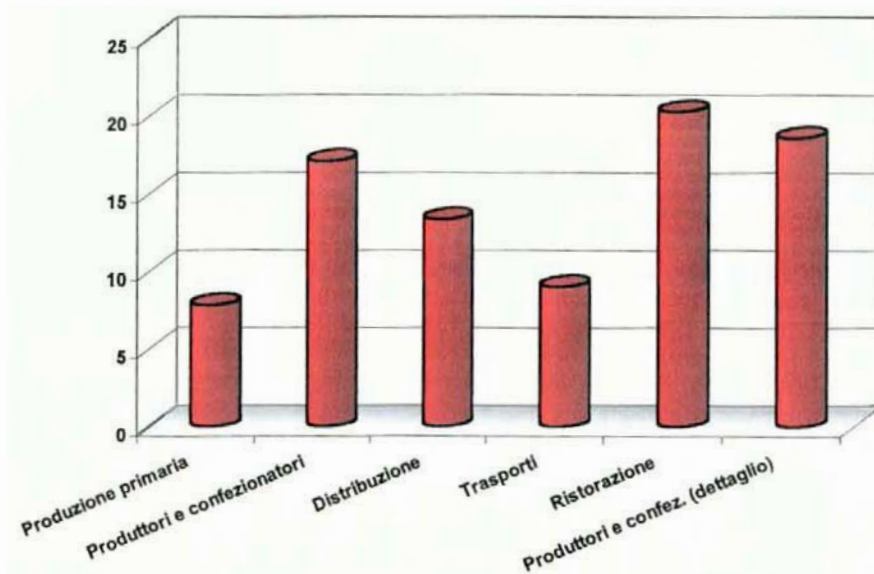


Fig. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

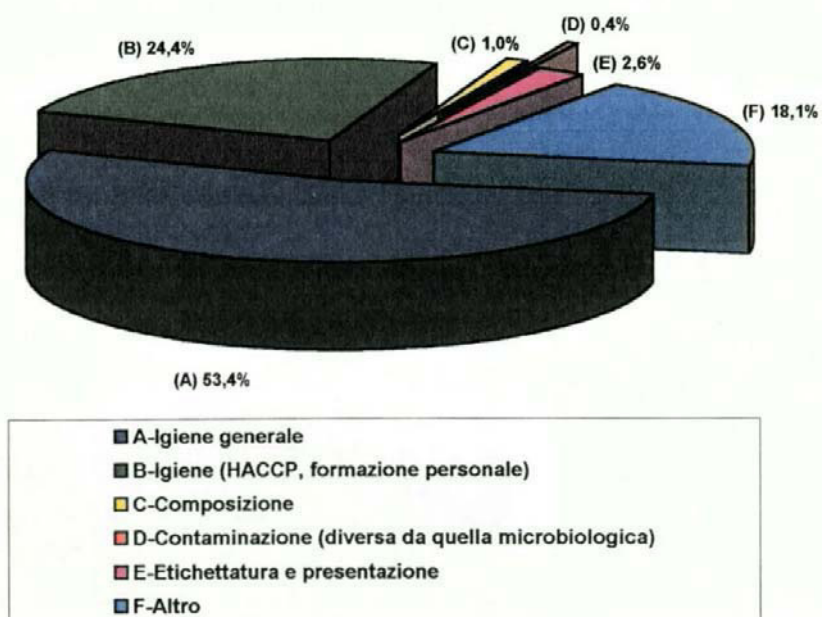


Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Provvedimenti adottati nell'anno 2000

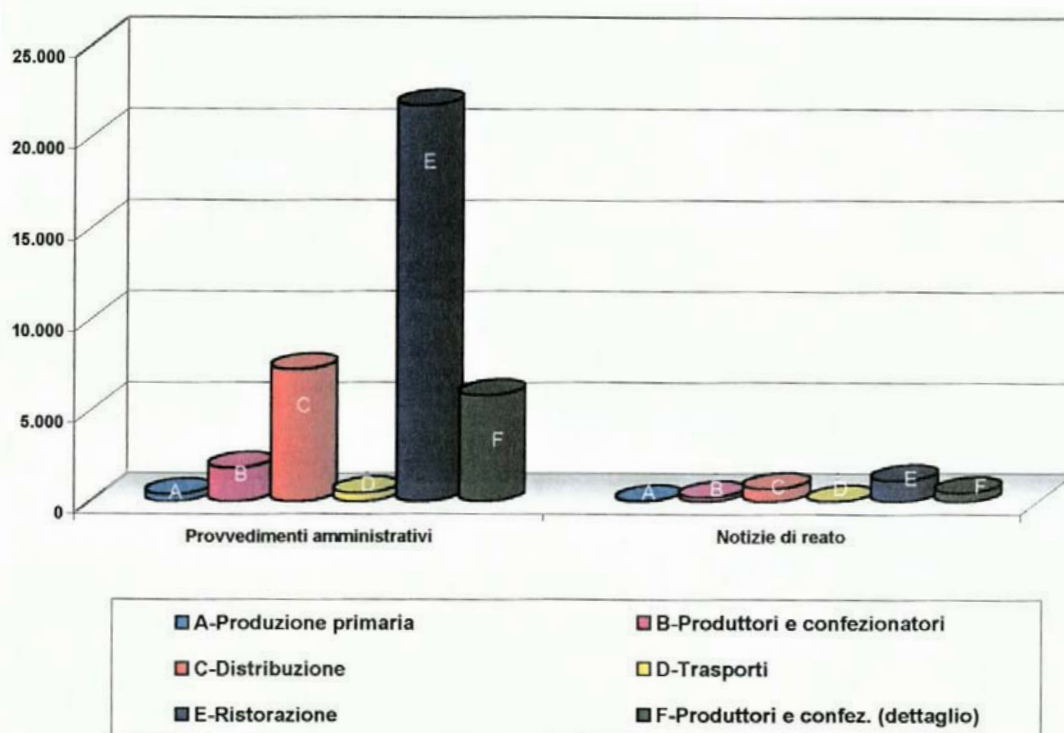


Fig. 4

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.



ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	254.833	12.972	7.110	111.422	11.175	33.684	53.009	13.581	82.056
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	178.225	12.248	6.075	81.229	9.136	23.787	17.053	10.957	69.292
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	517.848	330.035	81.602	195.406	10.993	25.873	21.431	16.274	326.768
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7.924	987	479	6.030	295	414	1.370	735	2.657
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	338.781	35.656	4.852	33.704	321	60	1.173	1.454	45.996
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.646	686	107	904	18	4	72	46	1.215
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1.335	768	362	4.179	103	225	1.130	591	1.503
b) igiene (HACCP, formazione personale)	527	623	198	2.230	190	144	406	253	990
c) composizione	55	20	6	62	0	0	0	7	63
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	257	24	12	174	13	1	0	2	17
e) etichettatura e presentazione	19	54	57	328	5	5	27	7	95
f) altro	942	335	313	1.481	138	174	309	87	672
PROVEDIMENTI a) amministrativi	3.733	1.027	637	5.292	163	313	1.136	906	2.294
b) notizie di reato	137	163	87	691	35	25	72	25	229

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Unità ispezionate

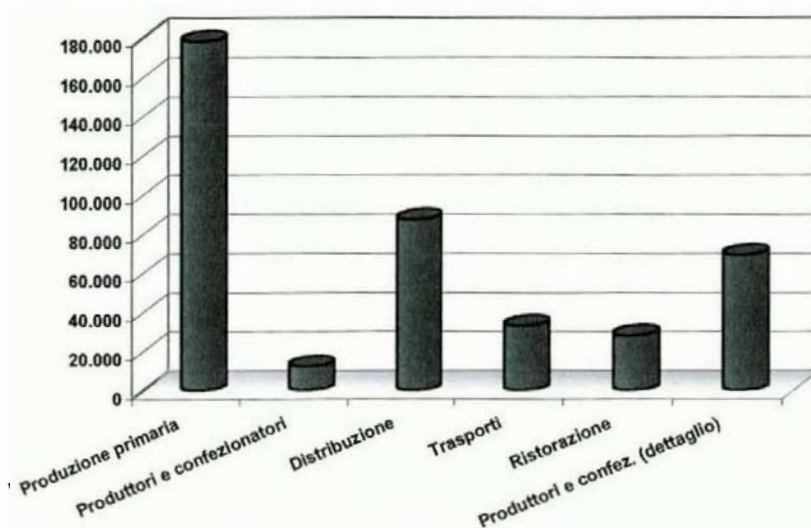


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

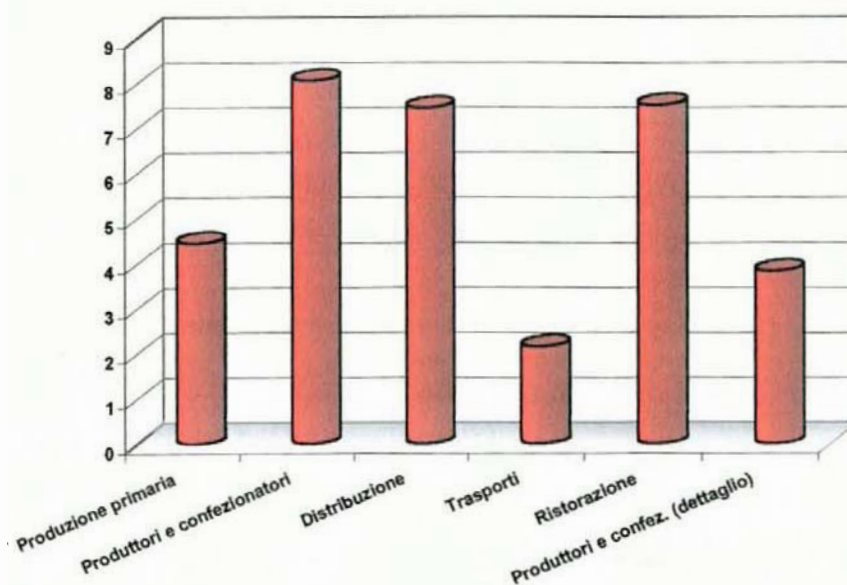


Fig. 6

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

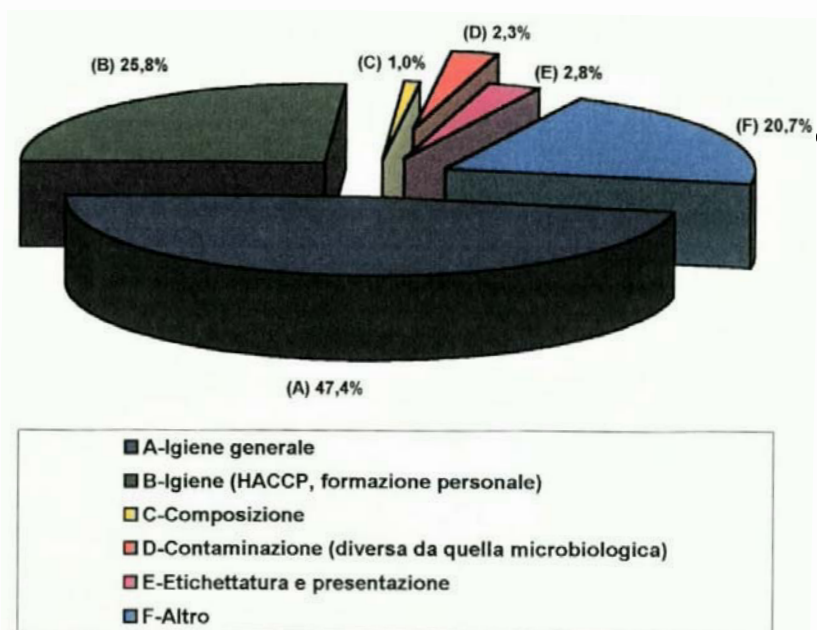


Fig. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Provvedimenti adottati nell'anno 2000

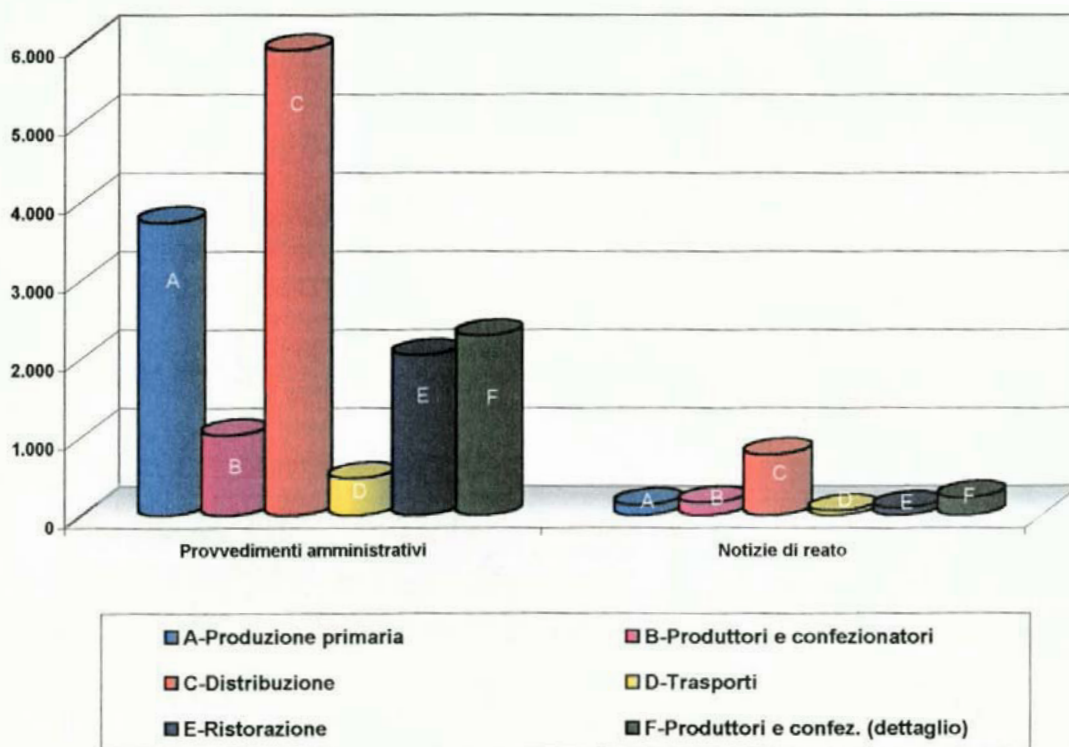


Fig. 8