SENATO DELLA REPUBBLICA
XVII LEGISLATURA

Doc. LXXVI
n. 4

RELAZIONE

SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2015)

(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)

Presentata dal Ministro della salute

(LORENZIN)

Comunicata alla Presidenza l'11 novembre 2016

Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia

Anno 2015

Il presente rapporto è stato realizzato dalla

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 8 – Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli

In collaborazione con:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Agenzia delle Dogane
Comando Carabinieri per la tutela della salute
Guardia di Finanza
Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
Agenzie Regionali/Provinciali per la Protezione Ambientale
Aziende Sanitarie Locali
Aziende Territoriali per la Salute
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Laboratori di Sanità Pubblica
Posti di ispezione frontaliera
Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Sommario

INTRODUZIONE 7
CONTROLLI UFFICIALI 7
ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L. 10
CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2015 ED ANALISI DEI TREND 12
Dati Regionali delle Attività ispettive ASL 20
Analisi dei trend 26
Conclusioni 29
RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2015 SULLE ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE 30
Introduzione 30
Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) 31
Flusso dati 32
Organizzazione della base dati 32
Matrici alimentari 32
Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti 33
Parametri analitici 33
Campioni prelevati 34
Tipologia di matrici campionate 37
Determinazioni analitiche 38
Analiti ricercati 40
Analisi per la ricerca di contaminanti di natura microbica 41
Analisi per la ricerca di contaminanti di natura chimica 42
Tipologia di analiti ricercati per macro-categoria di alimento 42
Non conformità 42
Non conformità per categoria di alimento 42
Non conformità per tipologia di analita 46
Conclusioni 48
ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE – NAS 50
Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2015 54
Prodotti ittici 54
NAS Genova – prodotti ittici rietichettati (aprile 2015) 54
NAS Salerno – alimenti in cattivo stato di conservazione (dicembre 2015) 55
Vini e alcolici 55
NAS Potenza – produzione clandestina di alcol – Operazione Alcool discount (marzo-luglio 2015) 55
NAS Udine – vino sofisticato – Operazione Sauvignon (settembre 2015) 55
Carne ed allevamenti 56

NAS Bologna – prodotti carnei contaminati – Operazioni Hell's Chicken (luglio 2015)..... 56
NAS Roma – macellazione clandestina (settembre 2015) 57
Conserve alimentari 57
NAS Bari – conserve alimentari in cattivo stato di conservazione (gennaio 2015)..... 57
NAS Salerno – conserve in cattivo stato di conservazione e frode in commercio (ottobre 2015) 57
Alimenti e ristorazione etnica 58
NAS Milano – importazione illegale di alimenti (dicembre 2015) 58
Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi 59
Servizio in campo nazionale "Camionbar" (aprile 2015)..... 59
Servizio in ambito nazionale "Estate tranquilla" (giugno - agosto 2015)..... 60
Monitoraggio "Mozzarella di Bufala" (luglio 2015)..... 60
Servizio in campo nazionale "Panificazione" (settembre 2015) 61
Servizio in campo nazionale "Conserve alimentari" (ottobre 2015)..... 62
Monitoraggio "Prodotti della pesca" (novembre-dicembre 2015)..... 63
Operazione "Natale sicuro" (dicembre 2015) 64
USMAF 65
Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale..... 65
Attività svolta 65
PIF 76
Importazione alimenti di origine animale - Controlli svolti..... 76
UVAC 83
Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari 83
Scambi intracomunitari prodotti di origine animale - Controlli veterinari 89
Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF)..... 91
Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti..... 100
Allerta riguardanti i prodotti di origine nazionale..... 104
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI 106
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità 106
Illeciti accertati sui prodotti da agricoltura biologica..... 106
Illeciti accertati sui Prodotti a DOP a IGP e STG (esclusi i vini e gli oli di oliva)..... 106
Illeciti accertati di particolare rilievo sui Vini a DO e a IGT 107
Altri illeciti accertati sui Vini a "Denominazione di Origine" (vini a DOCG, a DOC) e a IGT 107
Qualità merceologica degli alimenti generici..... 108
Vino - Operazione HYDRIAS..... 108
Vino - Operazione MAX..... 109
Vino - Operazione IN VINO VARIETAS 109

Controlli ufficiali sulla qualità merceologica di alimenti e bevande generici 111
Principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori 111
Qualità e genuinità degli oli di oliva nazionali - Programma di controlli 115
Operazione MAMMA MIA 117
Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità: Azione a tutela del made in Italy di qualità in ambito europeo e internazionale 117
Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli oli d'oliva) 120
Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT 125
Prodotti da agricoltura biologica 127
Prodotti a DOP a IGP e a STG (esclusi i vini e gli oli di oliva) 127
Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT 128
GUARDIA DI FINANZA 130
Attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore delle frodi agroalimentari 130
Operazione "Hydrias" 134
Operazione "Cana" 134
AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI 136
Importazioni - Controlli ad hoc svolti 136
Prodotti della pesca 136
Frodi alimentari 137
OPSON IV – Operazione congiunta per la lotta alla contraffazione dei prodotti alimentari a denominazione di origine protetta e controllata. 138
Prodotti da agricoltura biologica 139
GLOSSARIO 140

INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282) per consentire la compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dispone che il Ministero della Salute raccolga i risultati delle analisi effettuate dai laboratori del controllo ufficiale e le informazioni sulle risultanze delle indagini effettuate dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), dal Corpo forestale dello Stato, dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal Corpo della guardia di finanza e dagli organi dell'Amministrazione finanziaria operanti nei posti di dogana.

I dati raccolti vengono trasmessi annualmente al Parlamento, come disposto dall'articolo 8, comma 5 della suddetta legge, integrati con quelli relativi alle attività ispettive effettuate dalle ASL ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 "*atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande"*.

Le Regioni e le Province Autonome trasmettono al ministero i dati dei controlli Ufficiali attraverso i modelli di rilevazione riportati nel D.M. del 8 ottobre 1998.

CONTROLLI UFFICIALI

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2015.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che

quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- le procedure di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

I controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

a) esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP).
b) ispezioni:
    - stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto;
    - prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usati per la loro preparazione e i materiali destinati a venirne a contatto;
    - procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione;
    - processi tecnologici di produzione degli alimenti;
    - presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.

c) Prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai Laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.
d) Esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

A seguito dell'introduzione delle nuove modalità per la raccolta dei dati relativi alle analisi effettuate dai Laboratori del controllo ufficiale sugli alimenti e bevande, è attivo, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), il flusso dati Alimenti - sottoflusso VIG. Pertanto da quest'anno i dati dei controlli analitici sono stati raccolti unicamente attraverso questo sistema.

Nel corso di quest'anno è stato concluso e condiviso con gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, in sede tecnica, il documento sulle nuove linee guida 882 riguardanti il controllo ufficiale, che permetterà, una volta approvato in sede di Conferenza Stato-Regioni, di garantire una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

In attesa che il suddetto documento sia approvato con Intesa Stato-Regioni, per la raccolta dei dati dell'anno 2015 relativi al controllo ufficiale e alla stesura della Relazione al Parlamento, si è proceduto a raccogliere i dati ispettivi attraverso l'usuale modello A mentre i dati riferibili all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, sono rimasti oggetto di un flusso separato.

Per la raccolta dei dati analitici, è stato chiesto alle Regioni e Province Autonome di validare i dati precedentemente caricati nel sistema NSIS Alimenti dai Laboratori del controllo ufficiale.

ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.

Le ispezioni riguardano:

produttori primari (cod. 01): che svolgono soltanto attività di produzione primaria e che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);

produttori e confezionatori (cod. 02): che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;

distribuzione all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);

distribuzione al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);

trasporti: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);

ristorazione pubblica (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);

ristorazione collettiva, assistenziale (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);

produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

Nel modello A, così come descritto nel D.P.R. 14 luglio 1995 e D.M. 8 ottobre 1998, vengono riportati:

- il numero di unità operative che sono soggette al controllo ufficiale (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);
- il numero di unità operative controllate (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l'anno;
- il numero delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);
- il numero di unità operative con infrazioni (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);
- il numero complessivo di infrazioni rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:
    - igiene generale, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
    - igiene, relativa all'HACCP e formazione del personale;
    - composizione, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
    - contaminazione diversa da quella microbiologica, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
    - etichettatura e presentazione, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
    - altro (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

- i provvedimenti amministrativi e notizie di reato (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2015 ED ANALISI DEI TREND

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito il riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2015 (Fig. 1). In considerazione del fatto che la Regione Umbria non ha trasmesso l'usuale modello A, ma un modello che si basa sulla master list della futura linea guida 882 sul controllo ufficiale, i dati sono stati separati da quelli delle altre Regioni e Province Autonome (Fig. 2).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., come riportato nella Fig. 1, hanno complessivamente controllato 281.002 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 52.440 (pari al 18,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (30,4%) seguite da produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (22,4%), come illustrato nella Fig. 3. In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (Fig. 4).

Per quanto riguarda la Regione Umbria, i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno controllato 5.496 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 1.193 (pari al 21,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni (Fig. 2). Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione e dai produttori e trasformatori.

Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono complessivamente 1.481.631 come risulta dalla somma dei dati riportati nelle Figure 5 e 6. Quindi sono state controllate il 19,3% delle unità operative. Complessivamente sono state effettuate 464.694 ispezioni. I dati dei controlli non si riferiscono all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) n. 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, che sono oggetto di un flusso separato.

Figura 1 - S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2015. I dati della Regione Umbria sono riportati separatamente (Fig. 2)

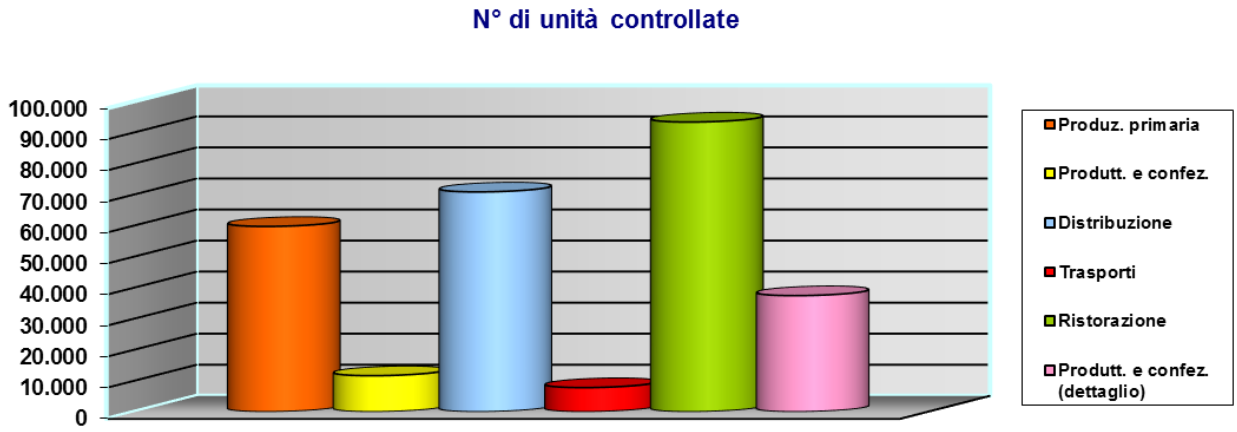
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	394.671	37.740	40.601	267.457	53.150	24.805	422.943	55.717	140.398	**1.437.482**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	59.763	11.672	9.530	61.349	3.571	4.269	76.786	16.600	37.463	**281.002**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	110.596	44.181	19.361	91.326	4.604	4.936	108.242	23.617	50.289	**457.150**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.419	2.481	1.451	9.880	151	251	24.170	4.250	8.388	**52.440**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	934	3.040	1.093	8.502	106	263	19.600	3.444	7.636	**44.618**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	456	1.527	739	4.950	60	90	12.851	1.884	5.262	**27.816**
c) Composizione	14	53	19	261	3	1	661	58	379	**1.449**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	77	46	27	70	4	6	75	53	40	**398**
e) Etichettatura e presentazione	33	99	156	978	18	8	1.020	386	751	**3.447**
f) Altro	770	1.092	563	3.799	81	39	11.590	1.705	3.704	**23.342**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1.879	3.608	1.648	9.584	162	195	24.490	4.725	11.481	**57.769**
b) Notizie di reato	86	81	52	355	15	8	230	50	145	**1.020**

Figura 2- Regione Umbria: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2015.

Regione Umbria	A - Produzione primaria	B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali	C - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D - Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.	E - Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento	F - Ristorazione		G - Commercio		H - Deposito alimenti e bevande conto terzi	I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi	Totali
						F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F.2 - Ristorazione pubblica	G.1 - Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio				
NUMERO DI UNITA'	27.906	748	1.936	13	849	1.104	7.166	460	3.418	19	3	527	44.149
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	1301	150	447	3	467	316	1648	78	1040	2	1	43	5496
NUMERO DI ISPEZIONI	1540	188	612	5	735	439	2269	118	1569	12	1	56	7544
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	64	32	147	0	120	87	535	19	179	1		9	1193
NUMERO INFRAZIONI													
Igiene Generale	20	24	238		168	70	595	25	207			6	1353
Igiene (HACCP, formazione personale)	5	14	79		63	29	246	20	83	6		6	551
Composizione													
Contaminazione (diversa da quella microbiologica)													
Etichettatura e presentazione					5		1		6				12
Altro	2		4		17	3	21		4				51
PROVVEDIMENTI													
Amministrativi	84	44	237		224	112	720	20	257	1		12	1711
Notizie di Reato			2				2		4				8

Figura 3 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	***TOTALI***
n° di unità controllate	59.763	11.672	70.879	7.840	93.386	37.463	***281.002***
n° di unità con infrazioni	1.419	2.481	11.331	402	28.420	8.388	***52.440***
% di unità irregolari	2,4	21,3	16,0	5,1	30,4	22,4	***18,7***



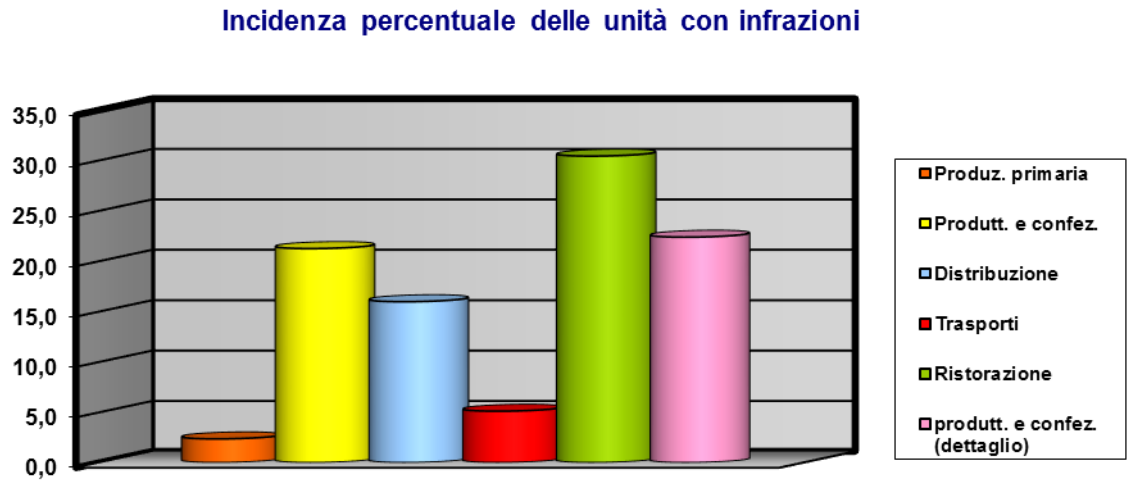


Figura 4 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni. Come spiegato nel testo, alla voce composizione rientrano i controlli delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni. Nella voce etichettatura e presentazione rientrano il controllo delle etichette e delle confezioni (comprese le date di conservazione e le affermazioni in etichetta relativamente agli ingredienti utilizzati).

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	44.618	27.816	1.449	398	3.447	23.342	***101.070***
% delle infrazioni	44,1	27,5	1,4	0,4	3,4	23,1	**100**

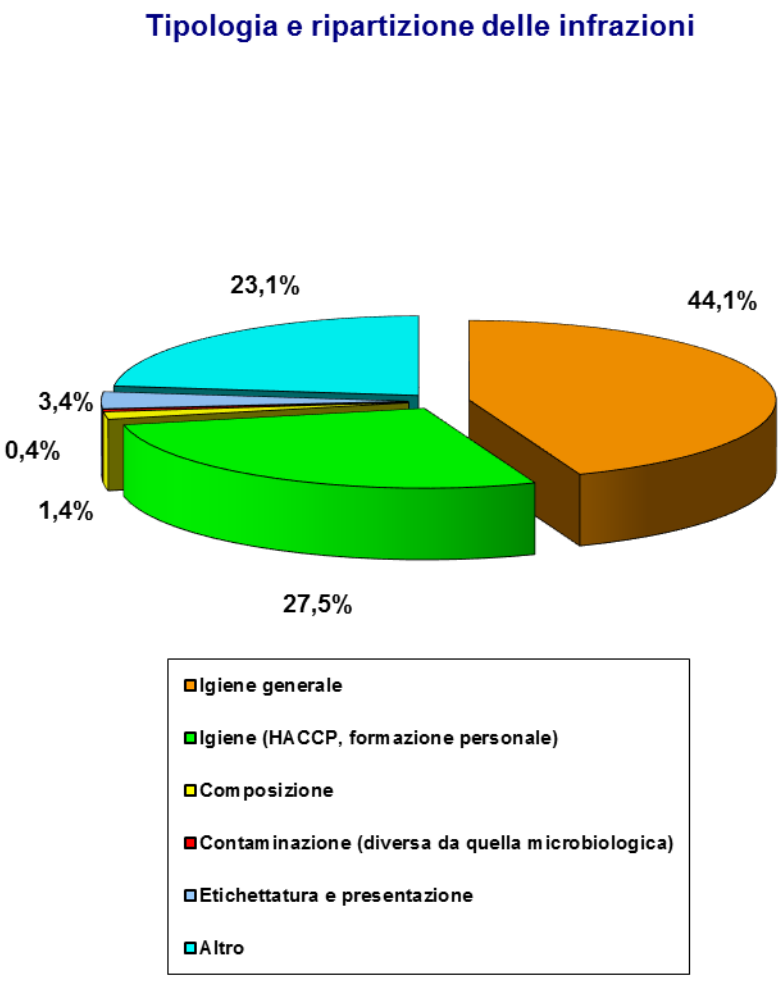


Figura 5 - Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Prov. Autonome. I dati dell'Umbria sono riportati nella tabella successiva.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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)	
ABRUZZO	1140	2052	774	3609	2022	1020	7852	862	1730
BASILICATA	5192	475	225	2129	188	313	2779	448	773
BOLZANO	24000	647	326	2003	56	75	8063	782	1380
CALABRIA	20656	1991	1180	14983	3017	2208	10191	1043	4784
CAMPANIA	76290	1523	1935	23249	18212	0	26209	2175	4315
EMILIA ROMAGNA	2978	3065	2874	15815	4948		31226	4887	11927
FRIULI VENEZIA GIULIA	6659	273	559	4800	340		8675	1670	3481
LAZIO	25718	2565	2428	19173	2821	822	35748	4387	8723
LIGURIA	9977	401	910	8557	421	187	13360	1646	4894
LOMBARDIA	10177	2266	11608	51573		957	86731	10585	11747
MARCHE	1629	495	2462	7459	1002	4117	13713	3572	22640
MOLISE	652	464	212	1901	425	189	2622	299	116
PIEMONTE	2177	2833	4108	17588	624		28426	5698	15617
SARDEGNA	39034	1504	826	9278	1356	1521	13949	1798	5072
SICILIA	68012	5308	2781	21037	8794	3092	34468	2445	13694
PUGLIA	6168	3071	2188	22045	4762	5267	11653	1660	10044
TOSCANA	29990	3855	2024	19531	1507	70	30604	3933	9711
TRENTO	17000	725	243	1837	124	146	5438	899	694
UMBRIA									
VALLE D'AOSTA	2537	745	70	632	1	4	1974	310	420
VENETO	44685	3482	2868	20258	2530	4817	49262	6618	8636
	394671	**37740**	**40601**	**267457**	**53150**	**24805**	**422943**	**55717**	**140398**

Figura 6 - Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dalla Regione Umbria.

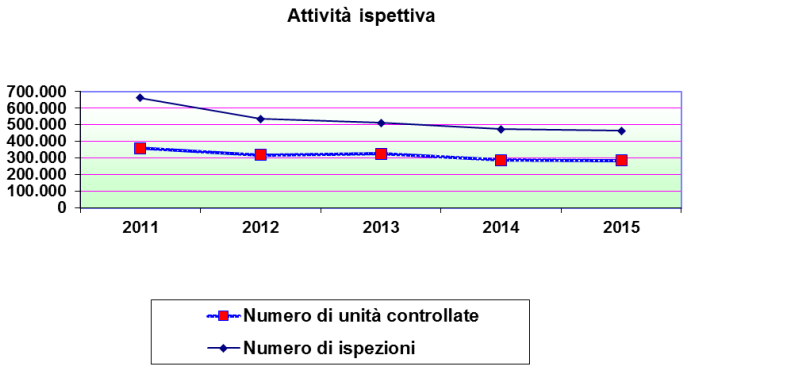
Regione Umbria	A - Produzione primaria	B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali	C - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D - Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.	E - Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento	F - Ristorazione		G - Commercio		H - Deposito alimenti e bevande conto terzi	I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi
						F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F.2 - Ristorazione pubblica	G.1 - Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio			
NUMERO DI UNITA' TOTALI PRESENTI SUL TERRITORIO DELLA REGIONE UMBRIA	27.906	748	1.936	13	849	1.104	7.166	460	3.418	19	3	527

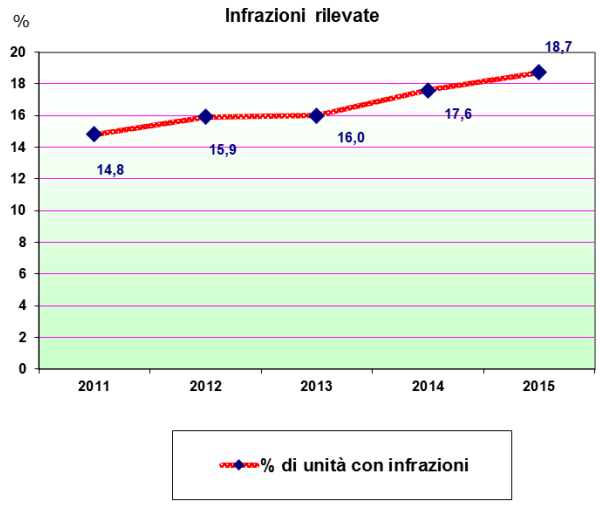
Complessivamente sono stati adottati 59.480 provvedimenti amministrativi e 1.028 notizie di reato (Fig. 1 e 2). I dati evidenziano che le maggiori irregolarità coinvolgono principalmente la ristorazione, la distribuzione e l'attività di produzione e confezionamento.

L'andamento negli ultimi cinque anni dell'attività ispettiva viene raffigurato nella Fig. 7. Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del 18,7% di unità con infrazioni del 2015 è aumentata rispetto a quella del 2014, ed in costante aumento dal 2011.

Figura 7 - Attività ispettiva negli anni 2011 – 2015, dati complessivi nazionali.

Attività ispettiva					
Numero di unità controllate	358.196	319.650	327.021	287.823	286.498
Numero di ispezioni	660.804	535.018	512.103	472.856	464.694
Infrazioni rilevate					
Numero di unità con infrazioni	53.180	50.780	52.395	50.720	53.633
% di unità con infrazioni	14,8	15,9	16,0	17,6	18,7
Anno	2011	2012	2013	2014	2015





DATI REGIONALI DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE ASL

Tutte le Regioni hanno fornito i dati dell'attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dai Servizi Veterinari delle A.S.L. Si è comunque rilevato che alcune Regioni hanno comunicato i dati in modo non omogeneo. In particolare, per quanto riguarda la Regione Toscana i dati disgiunti delle attività dei S.I.A.N. e dei S.V. si riferiscono a due aziende sanitarie locali su dodici (ex USL 4 di Prato e ex USL 8 di Arezzo). Le restanti dieci aziende sanitarie locali, come comunicato dalla Regione, hanno unificato i Servizi Veterinari ed i S.I.A.N. per cui il dato di queste aziende non consente di dettagliare separatamente le attività dei diversi servizi. Tali dati sono riportati separatamente nelle figure seguenti.

La Regione Umbria, invece, ha utilizzato il sistema informativo regionale SIVA (Sistema Informativo Veterinaria ed Alimenti), dal quale vengono estratti automaticamente i dati del flusso di "Vigilanza e controllo degli alimenti", aggiornato secondo la nuova "Master list 852", quale nomenclatore unico nazionale. Pertanto, le rendicontazioni dell'attività di controllo ufficiale, svolta presso le attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, sono riferite alla suddetta Master List che non è sovrapponibile completamente al modello A utilizzato da tutte le altre Regioni. La classificazione delle imprese secondo la Master list ha individuato criteri diversi da quelli previsti dalla classificazione dei modelli A basata sui codici ATECO. A titolo esemplificativo al settore codice 09 corrispondono attività come ad esempio macellerie o pescherie con annessa vendita che sono confluite nella macroarea: "Alimenti di origine animale – Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento".

Tutti i dati Regionali, relativi al numero delle unità controllate, al numero di ispezioni ed al numero di infrazioni, rilevate nel 2015, sono riassunti nelle Figure 8-11.

Figura 8 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. nel 2015. Come dettagliato nel testo i dati della Regione Toscana e della Regione Umbria sono riportati separatamente (Fig. 10-11)

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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)	
Abruzzo	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	38	340	127	461	53	5	798	190	123
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51	585	191	730	66	5	1.059	284	171
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	107	14	73	3	1	206	39	38
Basilicata	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21	101	58	346	21	92	417	179	117
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8	79	60	373	21	102	479	188	130
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	15	10	48	0	9	152	60	52
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10	83	22	196	4	2	871	136	117
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11	127	44	239	4	2	1.031	151	153
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	38	11	46	1	0	468	47	70
Calabria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	175	230	144	1.055	64	107	1.610	351	288
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146	231	98	1.092	66	110	1.949	406	357
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	24	9	105	9	2	258	70	55
Campania	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	357	332	359	860	200	0	3.452	492	660
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	468	855	755	1.161	231	0	6.856	1.369	1.192
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		14	8	15	5	0	100	9	39
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	347	927	761	2.777	104		6.375	2.560	2.586
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	454	1.470	1.600	4.400	127		8.373	3.116	3.440
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	181	105	612	11		2.025	446	751
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		103	194	686	7		1.556	512	572
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)		95	187	664	6		1.513	482	572
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		35	64	274	3		1.037	234	379
Lazio	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	215	318	443	2.081	91	50	3.425	1.036	704
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	232	339	583	2.682	83	51	3.922	1.205	832
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	36	48	465	5	0	1.225	305	306
Liguria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	29	131	103	538	6	1	1.377	443	485
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27	256	165	814	6	1	2.569	698	919
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	38	23	175	0	0	683	208	236
Lombardia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	451	554	976	6.257			21.048	1.942	2.214
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	571	992	1.570	10.771			34.010	4.886	3.969
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	50	153	129	963			6.935	531	611

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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)	
Marche	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	163	111	286	44	21	538	418	329	1.372
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	217	127	334	55	21	619	461	369	1.603
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	32	15	27	8	0	107	83	77	234
Molise	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	40	40	30	70	25	25	450	70	46
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	40	40	30	70	25	25	450	70	46
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	5	3	6			20	10	5
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	104	522	367	1.416	7		4.294	1.423	1.578
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	111	620	408	1.687	30		4.863	1.537	1.806
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	240	155	621	4		2.603	796	949
Puglia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	127	393	375	1.520	56	62	924	573	479
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	129	365	480	1.459	62	56	1.279	564	465
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	100	45	162	8	5	252	111	140
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	178	442	269	2.110	42	5	3.393	752	1.081
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	208	503	309	2.419	42	5	3.838	870	1.197
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	47	25	12	104	2	0	389	72	95
Sicilia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	476	458	371	1.986	36	197	2.345	501	780
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	492	575	442	2.513	37	257	2.846	622	925
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	51	42	139	1	17	459	73	73
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	70	392	98	177	1	1	390	81	202
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	70	402	105	183	1	1	405	81	206
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	5		4			24	1	9
Umbria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	45	3	3	39	0	0	127	23	23
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45	47	33	332	0	0	510	114	65
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	8	2	12	0	0	62	2	7
Veneto	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	296	871	803	2.593	78	107	4.865	1.244	929
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	360	1.415	2.598	3.581	79	121	6.198	1.571	1.219
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	144	90	292	4	10	1.303	234	161

Figura 9 - Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2015. Come dettagliato nel testo, i dati della Regione Toscana e della Regione Umbria sono riportati separatamente (Fig. 10-11)

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREV.ALENTEM. 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)	
Abruzzo	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	131	34	163	519	93	8	343	18	281
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	335	80	421	865	97	11	532	24	388
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	11	24	131	10	0	150	11	33
Basilicata	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	175	67	1.072	38	139	253	118	455
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4	746	208	1.569	38	139	263	118	455
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	5	0	3	0	0	3	2	9
Bolzano P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	46	178	40	157	0	0	105	5	218
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	58	570	172	217	0	0	122	5	336
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	19	6	18	0	0	12	0	56
Calabria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.482	632	250	1.807	630	176	628	232	1.716
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.108	1.149	412	1.789	643	191	621	223	1.991
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	91	25	11	115	17	11	53	14	47
Campania	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	14.204	29	107	4.282	203		3.196	508	347
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	37.582	66	260	8.437	231		6.723	1.495	842
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	86		6	146	4		115	9	15
Emilia Romagna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	133		198	1.333	176		435	213	1.684
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	510		552	2.517	243		617	289	2.797
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10		42	372	7		166	76	425
Friuli V. G.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.859	72	16	124	10				314
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.188	1.374	18	124	13				351
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	115	14	7	73	3				79
Lazio	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.155	281	351	3.866	609	58	638	294	1.113
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.994	12.110	1.562	4.794	1.315	156	614	157	1.722
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	79	60	80	400	8	3	140	36	163
Liguria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.456	9	99	544	45	16	291	22	365
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.344	30	247	823	45	20	352	29	602
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	62	12	20	137	2	1	101	4	107
Lombardia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	116	273	817	8.892		185	4.243	584	2.524
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	250	310	1.577	16.736		491	5.785	823	4.532
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	16	101	1.847		23	2.143	174	717

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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)	
Marche	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	108	35	128	760	119	232	794	229	975
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	95	31	106	719	122	235	806	161	1.069
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	0	10	61	0	12	166	24	142
Molise	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25		2	84	5				160
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	13			102					141
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI				2					
Piemonte	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	71	65	141	1.616	5		186	20	1.779
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	83	109	205	2.168	10		222	21	2.108
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	17	45	616	1		118	12	667
Puglia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.261	507	286	3.579	171	555	1.386	342	3.046
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	691	1.449	554	3.860	176	534	1.461	354	3.228
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	51	85	23	297	3	13	181	51	233
Sardegna	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.391	272	42	1.112	156	459	1.207	45	1.976
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.794	543	50	1.439	156	465	1.284	45	2.569
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	119	61	3	21	0	0	22	8	136
Sicilia	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.317	496	254	1.349	131	368	561	104	2.378
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.428	1.154	584	1.629	191	452	613	122	2.664
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	87	82	225	10	10	83	16	267
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Trento P.A.	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.987		20	201	38	0	0	0	402
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.085		20	207	38	0	0	0	410
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11		0	4	0	0	0	0	22
Umbria	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
Valle d'Aosta	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6	441	2	34	0	3	0	0	185
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	65	1.175	6	68	0	3	0	0	310
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	9	0	0	0	0	0	0	8
Veneto	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.798	584	411	2.540	215	812	265	177	1.427
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35.773	9.544	1.440	5.141	222	841	300	208	2.177
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	130	54	17	131	4	17	13	9	42

Figura 10 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N e dai S.V. della Regione Toscana nel 2015.

Regioni e P. A.		PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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)	
Toscana (*)	NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.071	1.239	348	2.266	111	66	4.120	852	1.762
	NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.556	4.619	975	2.897	157	43	5.317	960	2.331
	NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	302	772	177	1.157	26	10	2.420	479	1.010

Figura 11 - Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N e dai S.V. della Regione Umbria nel 2015.

Regione Umbria	A - Produzione primaria	B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali	C - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D - Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.	E - Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento	F - Ristorazione		G - Commercio		H - Deposito alimenti e bevande conto terzi	I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi
						F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	F.2 - Ristorazione pubblica	G.1 - Ingrosso	G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio			
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	1301	150	447	3	467	316	1648	78	1040	2	1	43
NUMERO DI ISPEZIONI	1540	188	612	5	735	439	2269	118	1569	12	1	56
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	64	32	147	0	120	87	535	19	179	1		9

ANALISI DEI TREND

Al fine di poter effettuare ulteriori valutazioni sui trend nel corso degli ultimi anni, sono stati utilizzati due indicatori per monitorare l'attività di controllo ispettivo svolto, a livello nazionale, dalle ASL.

Gli indicatori utilizzati sono stati:

- ispezioni effettuate per Unità di Impresa Alimentare
- numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni/numero UIA % .

Relativamente ai dati della regione Umbria (Fig. 11), gli stessi sono stati fatti confluire nelle codifiche del modello A del DPR 1995, come di seguito indicato:

A = Produttori

B+C+D+E= Trasformatori

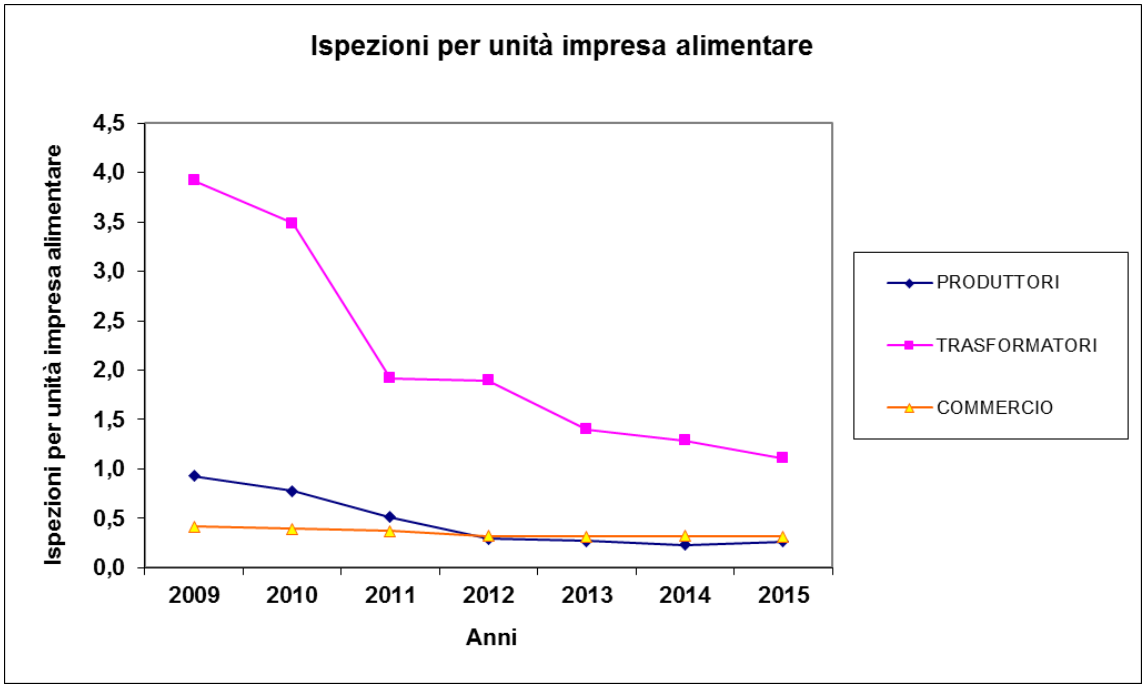
F+G+H+I+L = Commercio

Il primo indicatore mostra una diminuzione dell'attività ispettiva nel corso degli ultimi anni tenendo conto dei dati riferiti al periodo 2009 - 2015, particolarmente nei settori dei Trasformatori e dei Produttori (Fig. 12 e Fig. 13).

Figura 12 - Ispezioni effettuate per Unità di Impresa Alimentare. Trend 2009 – 2015.

		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
		ispezioni per unità di impresa alimentare						
PRODUTTORI		0,93	0,78	0,51	0,29	0,27	0,23	0,27
TRASFORMATORI		3,92	3,48	1,92	1,90	1,40	1,29	1,11
DISTRIBUZIONE	Ingrosso (cod.03)	1,59	1,06	0,87	0,86	0,65	0,54	0,47
	Dettaglio (cod. 04)	0,50	0,49	0,51	0,40	0,40	0,37	0,34
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,29	0,19	0,18	0,10	0,08	0,12	0,36
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	0,36	0,33	0,26	0,20	0,18	0,19	0,20
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	0,23	0,24	0,23	0,22	0,24	0,25	0,26
	Collettiva (cod. 08)	0,43	0,49	0,42	0,40	0,43	0,53	0,42
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		0,56	0,52	0,50	0,47	0,44	0,41	0,36
	COMMERCIO	0,42	0,39	0,37	0,32	0,32	0,32	0,32
TOTALI		0,69	0,61	0,46	0,36	0,33	0,31	0,32

Figura 13 - Ispezioni per numero di Unità di Impresa Alimentare. Trend 2009 – 2015 relativo ai produttori, trasformatori e al commercio al dettaglio.

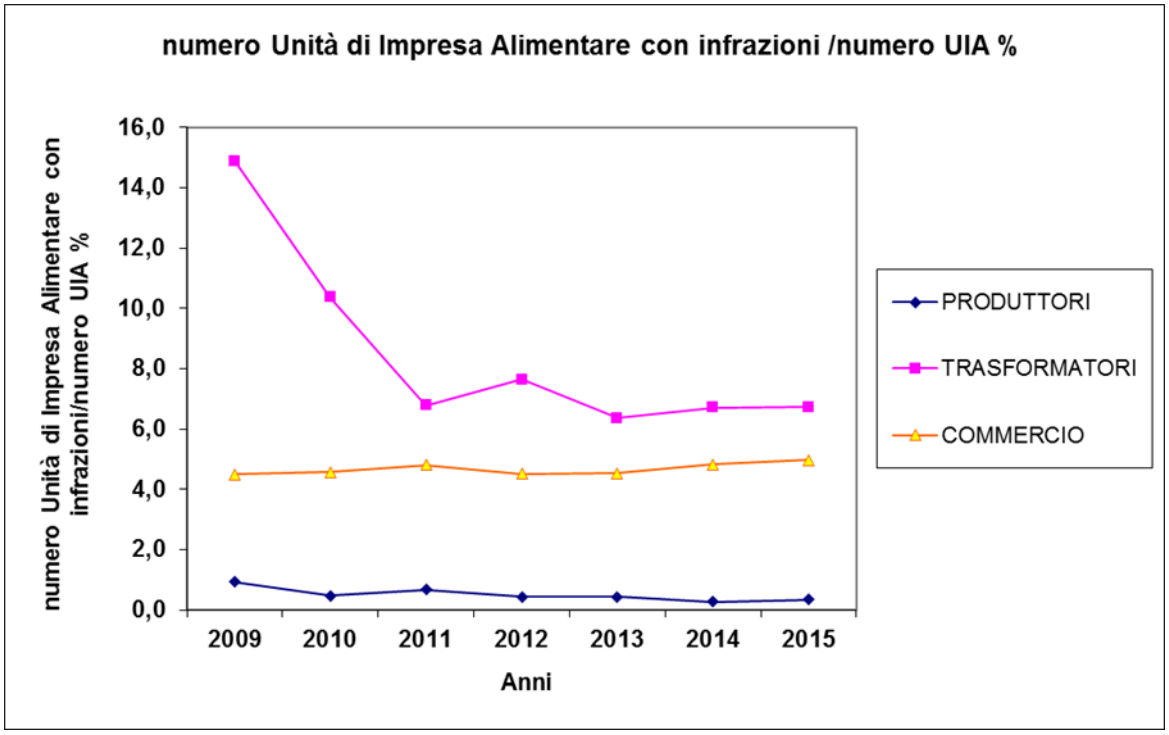


Analogamente, nelle Figure 14 e 15 viene mostrato il secondo indicatore che evidenzia il trend nel corso degli anni 2009-2015 nei diversi settori tenendo conto del rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

Figura 14 - Trend 2009 – 2015 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.

		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
		numero Unità di Impresa Alimentare con infrazioni /numero UIA %						
PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)		0,93	0,48	0,68	0,43	0,43	0,28	0,35
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)		14,87	10,37	6,78	7,64	6,36	6,70	6,73
DISTRIBUZIONE	Ingrosso (cod.03)	7,16	7,25	4,98	4,76	4,04	4,15	3,58
	Dettaglio (cod. 04)	4,12	4,22	4,44	3,90	3,96	3,85	3,71
TRASPORTI	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	0,97	0,57	0,75	0,37	0,30	0,62	2,72
	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	1,55	0,59	0,79	0,71	0,66	1,38	1,01
RISTORAZIONE	Pubblica (cod. 07)	4,11	4,49	4,94	4,85	5,10	5,45	5,74
	Collettiva (cod. 08)	6,85	7,23	6,96	5,96	6,64	7,62	7,63
PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)		6,45	5,88	6,56	6,45	6,42	6,24	5,97
	Commercio al dettaglio	4,49	4,57	4,81	4,51	4,53	4,83	4,98
TOTALI		3,86	3,66	3,67	3,42	3,43	3,36	3,71

Figura 15 - Trend 2009 – 2015 relativo al rapporto tra le imprese alimentari con infrazioni ed il numero complessivo delle imprese registrate, presenti sul territorio.



CONCLUSIONI

I risultati descritti nei precedenti paragrafi si riferiscono alle attività ispettive svolte dalle ASL. Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono 1.481.631 delle quali sono state controllate 286.498 pari al 19,3%. Per confronto nel 2014 le unità controllate sono state pari al 19% mentre nel 2013 al 21,4% e nel 2012 al 21,5%. Anche il numero delle ispezioni effettuate risulta inferiore a quello degli anni precedenti; infatti, sono state 464.694 nel 2015, 472.856 nel 2014, 512.103 nel 2013 e 535.018 nel 2012.

Il maggior numero di irregolarità si è riscontrato nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL principalmente nel settore della ristorazione. Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni e probabilmente correlate a non conformità nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP.

Nel corso della raccolta si è anche constatata la trasmissione di modelli di rilevazione disomogenei. La Regione Umbria ha infatti trasmesso i dati attraverso il sistema informativo regionale SIVA (Sistema Informativo Veterinaria ed Alimenti), aggiornato secondo la nuova "Master list 852", che non è sovrapponibile completamente al modello A utilizzato da tutte le altre Regioni, come già spiegato nei precedenti paragrafi. Rispetto alle altre Regioni che hanno fornito i dati delle attività dei SIAN e dei SV separatamente, per la Regione Toscana i dati sono stati separati in quanto dieci aziende sanitarie locali su dodici hanno effettuato l'unificazione interna dei Servizi Veterinari e dei S.I.A.N. e non è possibile dettagliare separatamente le attività dei diversi Servizi.

E' pertanto auspicabile che queste disomogeneità rilevate saranno superate con il futuro utilizzo del nuovo documento riguardante le linee guida 882. Infatti, queste nuove linee guida, in attesa di ufficializzazione, definiranno non soltanto le frequenze minime dei controlli, ma anche il numero di campioni da prelevarsi nelle varie fasi della produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti. In tal modo sarà garantita una omogeneità nella frequenza e nella natura dei controlli su tutto il territorio nazionale.

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2015 SULLE ATTIVITÀ ANALITICHE DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

INTRODUZIONE

L'attività di campionamento rappresenta uno dei diversi strumenti del controllo ufficiale di cui le autorità sanitarie competenti possono avvalersi per verificare la salubrità dei prodotti alimentari lungo l'intera filiera (produzione, trasformazione e distribuzione). Tale attività si affianca ad altre tecniche e metodi di controllo ufficiale, messe in atto dagli operatori del settore, che si propongono di verificare l'efficacia delle procedure di prevenzione e gestione dei rischi, basate sull'autocontrollo (HACCP) e sui programmi prerequisiti (GMP, GHP, etc.).

Il campionamento con finalità analitiche viene utilizzato prevalentemente per verificare la presenza di eventuali pericoli microbiologici, chimici e fisici ricollegabili sia alle matrici alimentari che ai materiali destinati ad entrare a contatto con esse.

L'attività di controllo analitico prevista dal "Piano di vigilanza e controllo alimenti e bevande" (in seguito *Piano*), coordinato dal Ministero della salute, è svolta dai Laboratori ufficiali che possono essere di tipo:

- Locale: Laboratori di Sanità Pubblica di ASL/ASP/ATS
- Regionale: Agenzie Regionali/Provinciali per l'Ambiente
- Interregionale: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I controlli analitici sono stati eseguiti presso le imprese alimentari, con lo scopo di verificare l'efficacia dei sistemi di autocontrollo, nel prevenire e/o ridurre ad un livello accettabile i rischi connessi con la produzione di prodotti alimentari, nonché sui prodotti alimentari in fase di commercializzazione per verificarne la salubrità e l'idoneità al consumo umano.

NUOVO SISTEMA INFORMATIVO SANITARIO (NSIS)

Il Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) è una piattaforma informatica in grado, tra l'altro, di raccogliere e gestire a livello nazionale flussi di dati e informazioni afferenti a diverse aree di operatività del SSN.

Il sistema informatico NSIS-Alimenti è stato sviluppato nell'ambito di NSIS con lo scopo di disporre di una banca dati nazionale per la raccolta dei risultati dei controlli analitici svolti sul territorio nazionale in attuazione di Piani Nazionali e Regolamenti comunitari. A differenza del modello cartaceo di rilevazione dei dati di sintesi regionali, utilizzato fino al 2014, il cosiddetto "modello B" di cui al D.P.R. 14 luglio 1995, il sistema NSIS Alimenti – VIG utilizza, per tutti i dati inviati (matrici, analiti, metodi analitici, punti di campionamento, etc.), le codifiche definite nelle anagrafiche utilizzate dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA).[1] Tale scelta è stata compiuta, oltre che per avere un dato analitico nazionale di migliore qualità e di maggior dettaglio, anche per consentire di assolvere al debito informativo del Paese verso l'EFSA.

Questa evoluzione consente di procedere ad un'analisi più ampia e approfondita dei dati, elemento essenziale ai fini della riprogrammazione dei controlli ufficiali. La nuova modalità per la raccolta dei dati relativi alle analisi effettuate dai Laboratori del controllo ufficiale è divenuta obbligatoria a partire dal primo gennaio 2015.

Inoltre l'utilizzo del suddetto sistema informativo permette di disporre prontamente dei dati sui controlli analitici ufficiali ogni qual volta ne sia fatta richiesta da parte della Commissione europea, degli Stati membri o di Paesi terzi.

[1] Le anagrafiche sono disponibili all'indirizzo:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=2885&area=sicurezzaAlimentare&menu=flussovigilanza

FLUSSO DATI

Il flusso dei dati relativi all'attività di campionamento e analisi è suddiviso in diverse fasi:

- ✓ Campionamento, effettuato da ASL, ASP e ATS;
- ✓ Analisi dei campioni prelevati, svolte dai Laboratori ufficiali;
- ✓ Trasmissione dei dati analitici di dettaglio nel sistema informatico dedicato (NSIS Alimenti – VIG), effettuata dai laboratori del controllo ufficiale;
- ✓ Verifica e Ufficializzazione dei dati trasmessi, effettuate attraverso la procedura di "validazione" da parte delle Regioni e Province Autonome.

ORGANIZZAZIONE DELLA BASE DATI

Matrici alimentari

Ai fini della rendicontazione delle attività di campionamento riferite all'anno 2015, si è ritenuto opportuno raggruppare gli alimenti in quattro macro categorie, secondo lo schema sottostante:

1. **Alimenti di origine vegetale**
   - Cereali e prodotti a base di cereali
   - Verdura e prodotti a base di vegetali (compresi i funghi)
   - Radici e tuberi
   - Legumi, noci e semi oleosi
   - Frutta e prodotti a base di frutta
2. **Alimenti di origine animale**
   - Carne e prodotti a base di carne
   - Pesce e prodotti a base di pesce
   - Latte e prodotti a base di latte
   - Uova e prodotti a base di uova
3. **Bevande**
   - Succhi di frutta e verdura
   - Bevande analcoliche (tranne bevande a base di latte)
   - Bevande alcoliche

- Acqua potabile (acqua senza alcun additivo ad eccezione di anidride carbonica; incluso il ghiaccio)

4. **Altri prodotti alimentari**
   - Zucchero e prodotti di pasticceria
   - Grassi e oli animali e vegetali
   - Erbe, spezie e condimenti
   - Alimenti per neonati e bambini
   - Prodotti per nutrizione particolare
   - Alimenti compositi (compresi i surgelati)
   - Snack, dolci e altri alimenti

Alcuni utenti non sono stati in grado di identificare le matrici prelevate tra le voci presenti nelle anagrafiche EFSA. Pertanto i dati trasmessi dai suddetti utenti sono stati trattati separatamente per garantirne una sufficiente qualità .

Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti

In modo analogo a quanto fatto per le matrici alimentari, sono stati raccolti i dati relativi al campionamento di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

In questo caso però, mancando un sistema di codifica comunitaria, non si è potuto ottenere dati analitici di qualità sufficiente. Per ovviare a questo inconveniente si è proceduto a creare una nuova codifica che sarà utilizzata dagli addetti ai lavori a partire dai campioni prelevati nel 2016.

Parametri analitici

Anche gli analiti sono stati suddivisi in categorie. In particolare sono stati aggregati utilizzando le sottostanti classi create dall'EFSA per le raccolte dati:

1) Additivi
2) Ammine biogene
3) Aromi
4) Contaminanti organici
5) Medicinali veterinari
6) Materiali a contatto
7) Microrganismi
8) Nutrienti
9) Radioattività e isotopi
10) Residui di pesticidi
11) Tossine
12) Altro

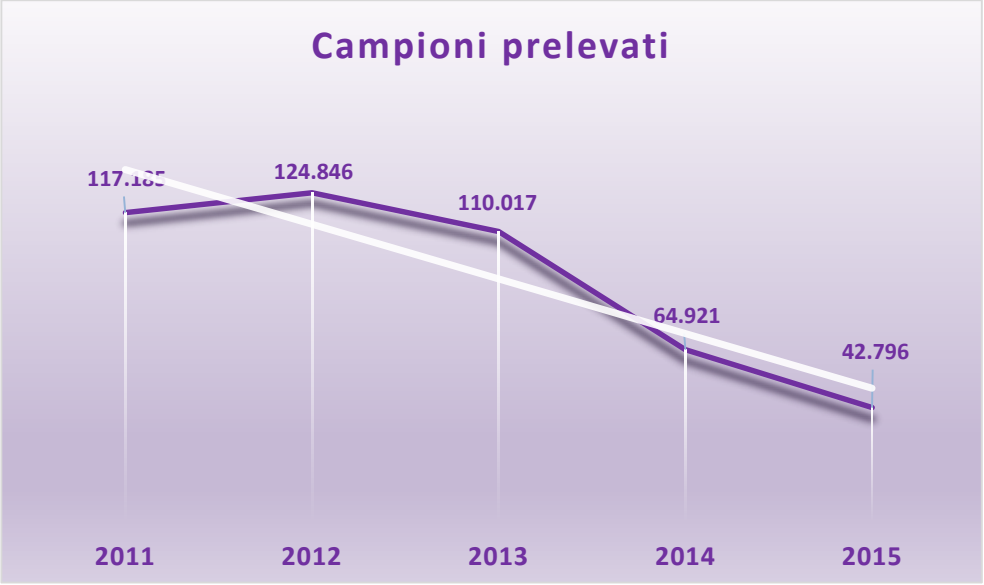
CAMPIONI PRELEVATI

Nell'anno 2015 sono stati prelevati complessivamente n. 42.796 campioni ufficiali ritenuti utili ai fini della rendicontazione per il Piano.

Nella tabella e nel grafico sottostanti viene rappresentato l'andamento negli anni delle attività di campionamento . Rispetto al quadriennio precedente, si evidenzia una progressiva riduzione del numero di campioni prelevati.

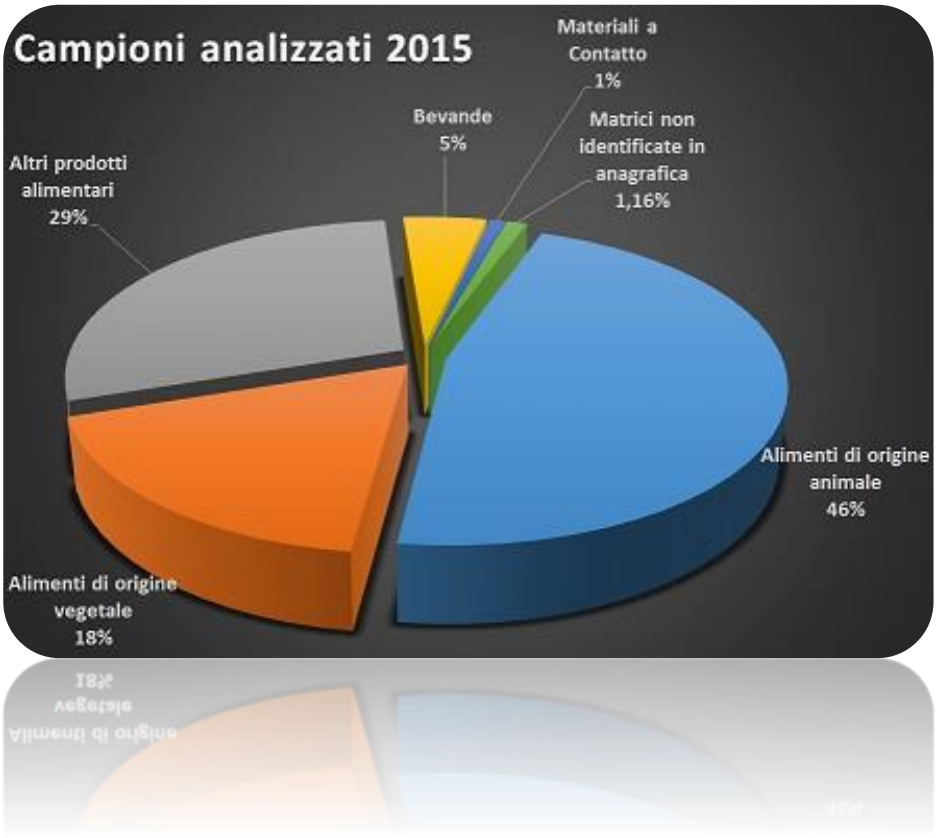
Figura 16 - Andamento dell'attività di campionamento

Attività di campionamento dal 2011 al 2015					
Anno	**2011**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
n° campioni prelevati	117.185	124.846	110.017	64.921	42.796



Nella Figura 17 viene rappresentata la suddivisione per macro-categoria dei campioni prelevati.

Figura 17 - Tipologia dei campioni analizzati



Ai fini di una corretta rendicontazione, le matrici prelevate sono state elaborate separatamente secondo la suddivisione mostrata nell'elenco sottostante, dove si evidenzia anche il numero di campioni prelevati per tipologia di matrice:

- Matrici alimentari 41.911
- Materiali a contatto 388
- Matrici non identificate 495
- Matrici Additivi per le verifiche di purezza 2

Nella Tabella 1 viene rappresentata la ripartizione per regioni dei campioni prelevati suddivisi per macro-categoria.

Tabella 1 - Ripartizione dei campioni per Regione

	1 - Prodotti di origine animale	2 - Prodotti di origine vegetale	3 - Bevande di vario genere	4 - Altri prodotti alimentari	Totale
ABRUZZO	542	58	5	29	634
BASILICATA	316	85	5	61	467
CALABRIA	422	84	3	373	882
CAMPANIA	1.664	682	150	1.622	4.118
EMILIA ROMAGNA	1.576	935	123	1.099	3.733
FRIULI VENEZIA GIULIA	272	125	61	76	534
LAZIO	1.599	27		200	1.826
LIGURIA	544	161	32	198	935
LOMBARDIA	1.724	969	429	1.936	5.058
MARCHE	516	155	59	222	952
MOLISE	341	35	11	62	449
PIEMONTE	953	341	16	808	2.118
P. A. BOLZANO	163	163	91	247	664
P. A. TRENTO	307	37	1	125	470
PUGLIA	3.062	928	109	1.888	5.987
SARDEGNA	816	290	76	427	1.609
SICILIA	1.950	1.119	162	1.275	4.506
TOSCANA	619	230	66	562	1.477
UMBRIA	217	126	139	68	550
VALLE D`AOSTA	66	42	68	68	244
VENETO	2.257	1.009	405	1.027	4.698
Totale	19.926	7.601	2.011	12.373	41.911

Dalla Tabella 1 si evidenzia una netta predominanza degli alimenti di origine animale con n. 19.926 matrici analizzate, di cui l'1,99% non conformi, mentre le matrici vegetali irregolari sono lo 0,44% su un totale di n. 7601 prodotti. Per quanto riguarda la macro categoria "altre tipologie di prodotti alimentari" le irregolarità riscontrate, su 12.373 matrici campionate, risultano pari all' 1,04%. Della suddetta macro categoria fanno parte gli alimenti destinati al consumo diretto, quali i piatti pronti, gli snack, i dessert e i gelati, che rappresentano il 71,87% del totale. Oltre ai suddetti alimenti una particolare attenzione da parte delle autorità sanitarie è stata rivolta alle "erbe, spezie e condimenti" che rappresentano il 2,14% delle matrici analizzate e agli alimenti destinati a fasce di popolazione con particolari necessità nutrizionali, come gli alimenti per i lattanti e la prima infanzia (2,18%) e quelli ai fini medici speciali (1,15%). Per quanto concerne invece le bevande sono state analizzate n. 2.011 matrici di cui il 31,47% rappresentate dai vini e il 30,83% dalle acque imbottigliate e potabili. Le non conformità riscontrate nelle bevande risultano essere dello 0,2%. Infine sono stati analizzati n. 388 campioni di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti con una sola non conformità riscontrata.

Tipologia di matrici campionate

Il prospetto sottostante mostra la ripartizione delle diverse tipologie di matrici analizzate. Alle quattro macro-categorie di cui al paragrafo precedente, sono stati aggiunti i materiali a contatto e le matrici alimentari non identificate dagli utenti secondo la classificazione EFSA.

Tabella 2 - Matrici analizzate suddivise per macro-categoria e relative non conformità

Matrici alimentari campionate	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Alimenti di origine animale	19.926	398
Alimenti di origine vegetale	7.601	34
Altri prodotti alimentari	12.375	129
Bevande	2.011	4
Materiali a Contatto	388	1
Matrici non identificate in anagrafica	495	13
Totale	**42.796**	**579**

Di seguito, nella tabella 3, viene illustrata la distribuzione delle matrici analizzate suddivise per categoria, e dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Tabella 3 - Matrici analizzate per materiali a contatto e relative non conformità

Tipo di materiale destinato a venire in contatto con gli alimenti	Totale campioni analizzati	Totale non conformità
Articoli per imballaggio	51	-
Contenitori	129	-
Materiali a contatto in genere	45	-
Recipienti per cottura	8	-
Utensili	155	1
Totale	**388**	**1**

Le irregolarità a seguito di controlli effettuati su MOCA sono state rilevate su un solo campione; tale campione (Utensili in metallo e leghe – Set coltelli made in P.R.C.) analizzato in Umbria, ha dato luogo a tre analisi non conformi relative a migrazione di Nichel, Cromo e Manganese.

Determinazioni analitiche

Sul totale di 42.796 campioni prelevati sono state effettuate 115.496 determinazioni analitiche. In analogia alla modalità seguita per le matrici alimentari, ai fini della rendicontazione, sono state prese in considerazione solo le determinazioni analitiche in cui sia l'analita che la matrice sono state correttamente identificate.

Il totale delle determinazioni analitiche con analiti correttamente individuati è stato di 107.247, mentre il totale dei risultati analitici in cui la coppia matrice/analita è stata correttamente individuata è di 105.687, così ripartiti per laboratori:

Tabella 4 - Determinazioni analitiche per laboratorio

Laboratorio	Analisi effettuate	Non conformità
II. ZZ. SS.		
IZS ABRUZZO E MOLISE	3.819	49
IZS DEL MEZZOGIORNO	9.766	67
IZS DELLA SARDEGNA	4.111	36
IZS DELLA SICILIA	9.721	31
IZS DELLE VENEZIE	6.561	68
IZS LAZIO E TOSCANA	3.828	54
IZS LOMBARDIA E EMILIA	14.326	79
IZS PIEMONTE E LIGURIA	8.105	12
IZS PUGLIA E BASILICATA	6.854	54
IZS UMBRIA E MARCHE	2.778	36
ARPA/APPA		
CAMPANIA - ARPAC NAPOLI	1.581	0
CAMPANIA - ARPAC AVELLINO	22	0
CAMPANIA - ARPAC BENEVENTO	358	0
FRIULI VENEZIA GIULIA - ARPA PORDENONE	577	1
FRIULI VENEZIA GIULIA - ARPA UDINE	12	0
LAZIO - ARPA ROMA	7	0
LIGURIA - ARPAL LA SPEZIA	203	0
LIGURIA - ARPAL GENOVA	506	0
LIGURIA - ARPAL IMPERIA	246	0
LIGURIA - ARPAL SAVONA	252	0
MARCHE - ARPAM PESARO	24	0
MARCHE - ARPAM ASCOLI PICENO	226	0
MARCHE - ARPAM MACERATA	404	3
PROV. AUTON. BOLZANO - APPA BOLZANO	2.574	0
PROV. AUTON. TRENTO - APPA TRENTO	36	0
PUGLIA - ARPA BARI	6.205	24
UMBRIA - ARPA PERUGIA	335	0
UMBRIA - ARPA TERNI	466	3
VALLE D'AOSTA - ARPA AOSTA	1.160	0
VENETO - ARPAV VERONA	1.461	1
VENETO - ARPAV TREVISO	1.205	1
VENETO - ARPAV VENEZIA	3.482	1
AA. SS. LL. / AA. SS. PP.		
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI BERGAMO	780	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI BRESCIA	162	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI COMO	879	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI CREMONA	702	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI LECCO	1.337	54
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI MANTOVA	633	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI MILANO 1	567	0

Laboratorio	Analisi effettuate	Non conformità
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI SONDRIO	598	0
LOMBARDIA - A.S.L. DELLA PROVINCIA DI VARESE	2.008	0
LOMBARDIA - A.S.L. DI MILANO	1.540	0
P. A. TRENTO - AZIENDA SANITARIA DELLA P.A. DI TRENTO	446	1
SICILIA - ASP AGRIGENTO	339	0
SICILIA - ASP DI TRAPANI	613	0
SICILIA - ASP PALERMO	1.546	0
SICILIA - ASP RAGUSA	714	0
SICILIA - ASP SIRACUSA	1.644	0
TOSCANA - A.S.L. FIRENZE	418	2
TOSCANA - A.S.L. LUCCA	913	4
TOSCANA - A.S.L. SIENA	197	1
Totale	**107.247**	**582**

ANALITI RICERCATI

Come premesso nella ripartizione delle analisi viene seguita la classificazione degli analiti adottata da EFSA. Le rappresentazioni grafiche sottostanti raffigurano la distribuzione percentuale delle ricerche analitiche richieste ai Laboratori del controllo ufficiale e il numero di analisi risultate irregolari. Non sono presi in esame gli analiti non individuati dagli utenti nelle anagrafiche EFSA.

Figura 18 - Distribuzione percentuale degli analiti ricercati.

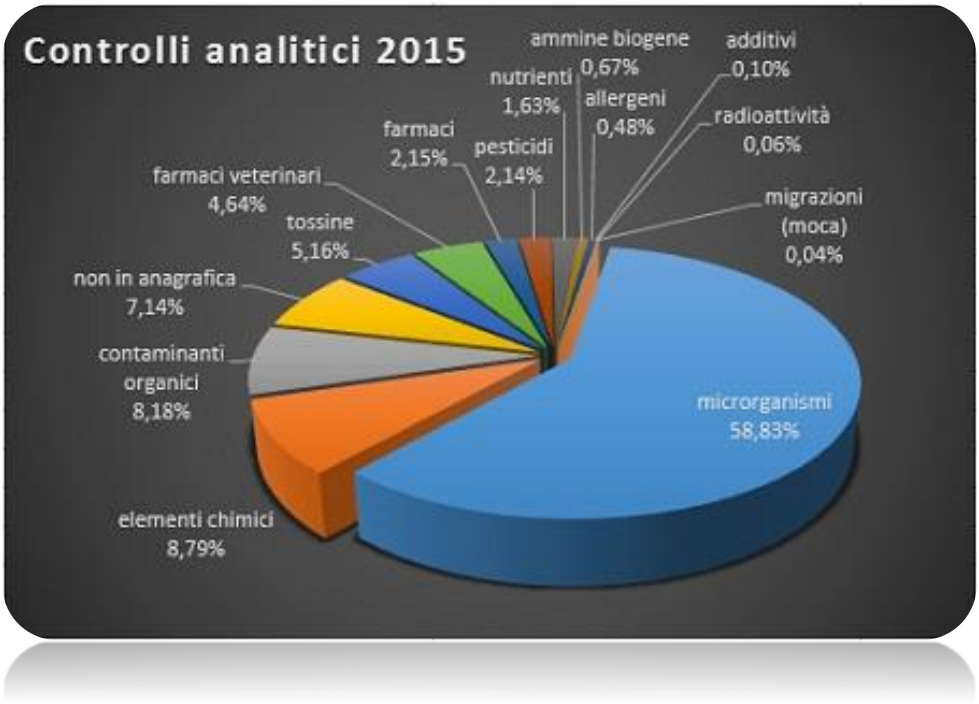


Tabella 5 - Tipologia di analiti ricercati e totale degli irregolari

Analiti ricercati	Esami effettuati	Non conformità
Additivi	110	0
Allergeni	1.246	14
Ammine biogene	777	32
Contaminanti organici	9.486	0
Elementi chimici	10.152	16
Farmaci veterinari	5.359	11
Microrganismi	67.945	493
Nutrienti	1.196	0
Radioattività e isotopi	65	0
Residui di pesticidi	4.948	0
Tossine	5.963	16
Totale	**107.247**	**582**

Analisi per la ricerca di contaminanti di natura microbica

Nel 2015 sono state effettuate complessivamente n. 107.247 analisi, di cui il 63,35% per ricerca di microrganismi sia patogeni che indicatori di igiene della lavorazione. Per quanto concerne i microrganismi patogeni, la cui ricerca è prevista ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s. m. i., la percentuale più elevata delle analisi, pari al 29,28%, ha interessato la *Salmonella spp.*, il 22,24% la *Listeria monocytogenes,* il 14,15% l'*E. coli*, incluso il gruppo degli *E. coli STEC*, il 2,41% le enterotossine stafilococciche e l'1,49% il *Cronobacter* spp. /*Enterobacter sakazakii.* Ulteriori ricerche hanno interessato i Clostridi, inclusi i *Clostridium botulinum* e il *C. perfringens, con il* 2,96% delle analisi, nonché, con percentuali inferiori all'1%, il *Campylobacter spp* (0,92%), *i* vibrioni, incluso il *V. cholerae* e il *Vibrio parahaemolyticus* (0,38%), la *Yersinia spp* compresa la specie enterocolitica (0,32%), il virus dell'Epatite A (0,27%) e i *Norovirus* (0,22%). Tra i germi indicatori di igiene della lavorazione il 6,21% delle ricerche ha interessato gli Stafilococchi coagulasi positivi, il 3% il *Bacillus cereus* presunto e il 2,90% i microrganismi mesofili aerobi.

Analisi per la ricerca di contaminanti di natura chimica

Per quanto concerne i contaminanti di tipo chimico il 9,46% delle analisi totali (n. 10.152) ha riguardato gli elementi chimici, l'8,80% (n. 9.444) i contaminanti organici, il 4,99% (n. 5359) i farmaci veterinari, il 4,61% i fitofarmaci e i prodotti chimici utilizzati in campo agricolo (n. 4948) e lo 0,72% (n. 777) le ammine biogene. Inoltre sono state analizzate anche altre sostanze indesiderate, come quelle che possono residuare negli alimenti a seguito di trattamenti illegali con radiazioni ionizzanti o per migrazione di sostanze indesiderate da materiali a contatto con alimenti. Per quanto concerne i farmaci veterinari si sottolinea che, a livello di produzione primaria e di stabilimenti di prima trasformazione ulteriori controlli vengono eseguiti e rendicontati attraverso il Piano Nazionale Residui alla cui relazione si rimanda per eventuali ulteriori approfondimenti.

Tipologia di analiti ricercati per macro-categoria di alimento

I dati non codificati dagli utenti sono stati trattati separatamente. Dei 42.796 campioni prelevati sono state prese in considerazione 107.247 determinazioni analitiche di cui 582 sono risultate non conformi. L'86,68% ha riguardato contaminazioni di tipo microbiologico di cui oltre il 60% riferito a campioni di carne e latte. Di seguito vengono esaminate nel dettaglio le non conformità riscontrate per tipologia di analita e di alimento.

NON CONFORMITÀ

Non conformità per categoria di alimento

Le tabelle sottostanti mostrano la distribuzione delle non conformità (N.C.) per macro-categoria di alimento come riportato nella "Relazione annuale al Piano Nazionale Integrato" pubblicata sul portale del Ministero della Salute.[2]

[2] http://www.salute.gov.it/relazioneAnnuale2015/homeRA2015.jsp

Tabella 6 - Non conformità per matrici di origine vegetale

Analiti	Matrici analizzate		Totale
	Cereali e derivati	Vegetali e derivati	
Elementi chimici	-	2	2
Microorganismi	13	5	18
Tossine	3	1	4
Totale	16	8	24

Tabella 7 - Non conformità per matrici di origine animale

Analiti	Matrici analizzate				Totale
	Carne e prodotti	Latte e prodotti	Pesce e prodotti	Uova e prodotti	
Allergeni	11	-	1	-	**12**
Ammine biogene	-	-	30	-	**30**
Elementi chimici	2	-	9	-	**11**
Farmaci veterinari	5	4	-	-	**9**
Microrganismi	162	133	63	1	**359**
Tossine	-	3	-	-	**3**
Totale	**180**	**140**	**103**	**1**	**424**

Tabella 8 - Non conformità per bevande e matrici di origine diversa dalle precedenti

Analiti	Matrici analizzate							Totale
	Erbe, spezie e cond.	Olii e grassi anim. e vegetali	Piatti pronti	Prodotti per alimentaz. Particolare	Gelati e dessert	Miele	Bevande	
Allergeni			2					**2**
Farmaci veterinari						2	2	**4**
Microrganismi	11	1	63	1	33			**109**
Totale	**11**	**1**	**65**	**1**	**33**	**2**	**2**	**115**

Ad eccezione dei prodotti di origine vegetale, in tutte le macro-categorie di alimenti tendono ad essere predominanti le non conformità di natura microbica, anche a seguito dell'elevato numero di ricerche microbiologiche effettuate rispetto alle altre tipologie di ricerche analitiche. Le tabelle sottostanti mostrano le non conformità per tipologia di microrganismo.

Tabella 9 - Analisi per Stafilococchi e Salmonella

Matrici alimentari	Staphylococcus		Salmonella	
	Totali	Non conformi	Totali	Non conformi
Latte e prodotti derivati	907	51	2.285	21
Carne e prodotti derivati	574	0	5.084	98
Pesce e prodotti derivati	175	0	1.929	8
Totali	**1.656**	**51**	**9.298**	**127**

Tabella 10 - Cronobacter

Matrici alimentari	Cronobacter	
	Totali	Non conformi
Snack, Gelati, dessert ed altri cibi	**256**	**32**

Tabella 11 - Istamina e E. coli

Matrici alimentari	Istamina		E. Coli	
	Totali	Non conformi	Totali	Non conformi
Pesci e prodotti a base di pesce	**756**	**30**	**1.327**	**45**

Tabella 12 - Listeria monocytogenes

Matrici alimentari	Listeria Monocytogenes	
	Totali	Non conformi
Carni e prodotti a base di carne	**2.732**	**47**

Se si esaminano nel dettaglio i risultati ottenuti si evidenzia che la prevalenza dei microrganismi varia considerevolmente a seconda della matrice alimentare esaminata. Al riguardo, in particolare, le carni e prodotti derivati mostrano una maggiore percentuale di analisi irregolari per *Salmonella spp*, pari al 2,14%, rispetto ad altre matrici alimentari di origine animale come i prodotti lattiero caseari (0,91%) e quelli ittici (0,41%). Nell'ambito della suddetta categoria gli insaccati mostrano il tasso di contaminazione più alto (2,77%). Inoltre le carni e i derivati risultano la matrice più contaminata da *Listeria monocytogenes* con l'1,72% di irregolarità.

In taluni prodotti di origine animale, quali il latte e i prodotti lattiero caseari, le carni e i prodotti ittici, si riscontra il maggior numero di irregolarità per stafilococchi coagulasi positivi, considerati batteri indicatori di igiene di processo. La presenza di tale tipologia di contaminazioni indica che le procedure messe in atto dagli operatori

del settore per controllare i processi produttivi ed eliminare o contenere il rischio microbiologico, necessitano di un ulteriore miglioramento in termini di efficacia. La scrupolosa osservanza delle buone prassi igieniche nelle fasi di produzione e preparazione degli alimenti, unitamente al rispetto delle corrette temperature di refrigerazione durante il trasporto e la conservazione, potrebbe contribuire a migliorare la qualità microbiologica degli alimenti.

Per quanto riguarda il *Cronobacter spp*. la prevalenza delle irregolarità in talune tipologie di alimenti, come i dessert, gli snack e i gelati, potrebbe essere riconducibile a contaminazioni post pastorizzazione verificatesi a livello di industria di produzione, oppure a ricontaminazioni degli alimenti finiti, già esitati in commercio, durante le fasi di preparazione e somministrazione al consumatore finale. Questo in considerazione di talune caratteristiche proprie dei *Cronobacter* quali: la scarsa sopravvivenza ai processi di pastorizzazione utilizzati nell'industria alimentare, la possibilità di produrre pellicole mediante cui aderire alle superfici di attrezzature, utensili e recipienti impiegati comunemente negli ambienti di lavorazione, nonché la capacità di resistere a lungo in alimenti essiccati come il latte disidratato o in polvere.

Procedendo nell'esame dei dati relativi alle irregolarità per *E. coli*, la percentuale più alta di irregolarità, pari al 3,39%, si riscontra nei molluschi bivalvi. La presenza in essi di tale batterio può essere in parte di origine ambientale e in parte correlata alle fasi successive alla raccolta. Come è noto l'*E. coli* si trova nel tratto intestinale dei mammiferi, uomo compreso, ed è capace di moltiplicarsi negli ambienti acquatici. Per tale motivo viene utilizzato, insieme agli enterococchi, come indicatore di contaminazione fecale delle acque di superficie. Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 stabilisce il limite di contaminazione per *E. coli* nei molluschi eduli che è pari a 230 MPN/100 g. di carne e liquido intervalvare. Possibili fonti di contaminazione delle aree di produzione dei molluschi possono essere rappresentate da sistemi di depurazione delle acque reflue e fognari non efficienti, inadeguata disinfezione degli effluenti, scarichi abusivi, etc.

La normativa comunitaria ha distinto le zone di produzione dei molluschi in tre classi, A, B e C, a seconda del livello di contaminazione da E. coli. I molluschi provenienti da zone classificate A possono essere destinati al consumo umano diretto, mentre quelli raccolti dalle altre zone, al fine di raggiungere i requisiti di sicurezza

microbiologica, previsti dalla normativa comunitaria, necessitano di trattamenti presso centri di depurazione per le B oppure lunga stabulazione o trattamento termico per le C. La prevenzione di questo tipo di contaminazione consiste nella depurazione dei reflui urbani e industriali, nell'osservanza delle norme di buona prassi igienica soprattutto nelle fasi di manipolazione e lavorazione dei molluschi da parte degli operatori e nella sorveglianza sanitaria della filiera molluschi da parte delle autorità competenti. Per quanto riguarda i prodotti ittici la contaminazione maggiormente riscontrata è data dalla presenza di istamina, sostanza che deriva dalla decarbossilazione dell'aminoacido istidina da parte della flora microbica ittica. E' noto che la carica batterica che si riscontra nei pesci dopo la cattura varia notevolmente a seconda dell'ambiente in cui essi sono stati pescati. Il raffreddamento rapido dei prodotti ittici dopo la cattura, unitamente al mantenimento della catena del freddo durante il trasporto fino al primo stabilimento di trasformazione, possono contribuire al rallentamento della crescita microbica. Le contaminazioni da microrganismi possono tuttavia verificarsi anche successivamente alla cattura, a causa della scarsa igiene del personale, dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o per contaminazioni crociate con alimenti diversi.

Non conformità per tipologia di analita

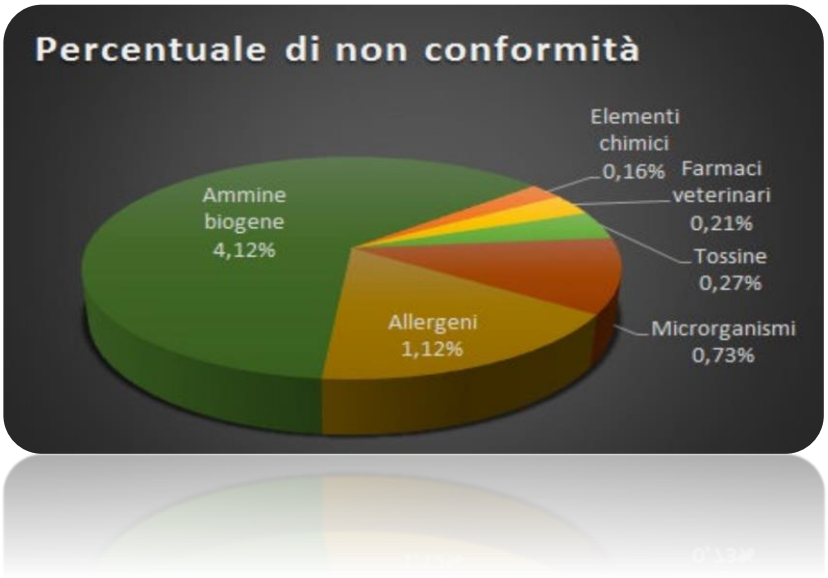
Nel paragrafo precedente si evidenzia, in tutte le categorie di matrici alimentari esaminate, una netta preponderanza delle non conformità di natura microbica rispetto alle altre tipologie di contaminanti. Tuttavia se si raffrontano le percentuali di analisi non conformi sul totale delle ricerche effettuate per tipologia di contaminante, si osserva che nonostante l'elevato numero di analisi microbiche effettuate, solo lo 0,72% di queste ha prodotto non conformità. Questo risultato, anche se migliorabile nel tempo, soprattutto per talune tipologie di alimenti, come quelli pronti per il consumo diretto, è incoraggiante in quanto mostra una discreta qualità microbiologica dei prodotti alimentari nel loro complesso. Se si confrontano tali dati con quelli ottenuti per altre tipologie di contaminanti, quali ad esempio, le ammine biogene, la percentuale di determinazioni analitiche non conformi risulta superiore e pari al 4,11%. Analogamente per quanto riguarda gli allergeni la cui percentuale di analisi non conformi risulta superiore a quella dei contaminanti microbici (1,12%).

La tabella 13 e la Fig. 19 mostrano nel dettaglio la percentuale di non conformità in relazione alla tipologia di analita.

Tabella 13 - Non conformità per analita ricercato

Analita	Esami effettuati (a)	Esami non conformi (b)	Percentuale di non conformità (b/a)	Percentuale di non conformità sul totale (b/Tot b)
Additivi	110	0	0,00%	0,00%
Contaminanti organici	9.486	0	0,00%	0,00%
Nutrienti	1.196	0	0,00%	0,00%
Radioattività ed isotopi	65	0	0,00%	0,00%
Residui di pesticidi	4.948	0	0,00%	0,00%
Elementi chimici	10.152	16	0,16%	2,75%
Farmaci veterinari	5.359	11	0,21%	1,89%
Tossine	5.963	16	0,27%	2,75%
Microrganismi	67.945	493	0,73%	84,71%
Allergeni	1.246	14	1,12%	2,41%
Ammine biogene	777	32	4,12%	5,50%
Totali	107.247	582	0,54%	100,00%

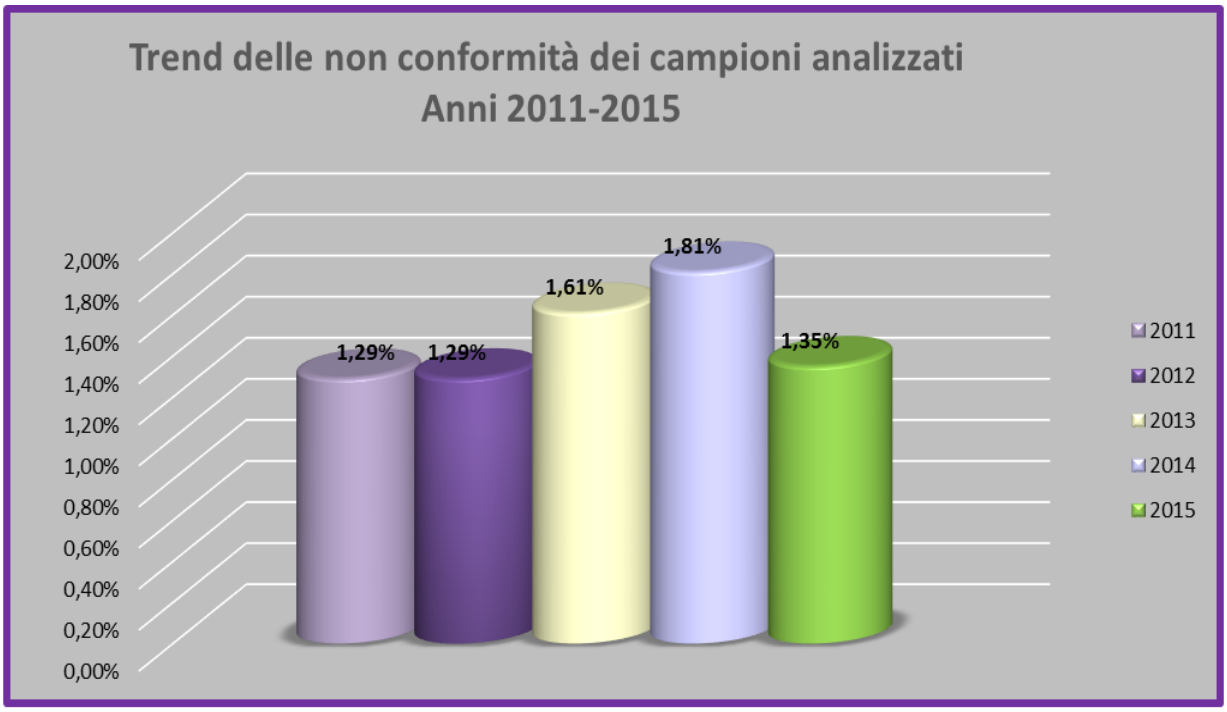
Figura 19 - Percentuale di non conformità per tipologia di contaminante



CONCLUSIONI

Come si evince dalla Fig. 20, nel 2015 si è registrata una inversione di tendenza delle non conformità delle matrici alimentari campionate.

Figura 20 - Trend delle non conformità dei campioni analizzati - Anni 2011/2015



Dall'esame dei risultati ottenuti si può desumere che per talune tipologie di sostanze, come le ammine biogene, occorrerebbe adottare misure di controllo atte a ridurre ulteriormente questa tipologia di rischio. Le ammine biogene sono composti azotati che si formano su taluni alimenti facilmente deperibili, fermentati e ad alto contenuto proteico, a seguito della decarbossilazione di aminoacidi operata dai batteri. Tali composti, anche se in modesti quantitativi, sono presenti in numerosi alimenti e bevande, tra cui i prodotti ittici, i formaggi stagionati, i prodotti a base di carne (carne in scatola, insaccati e salumi), talune bevande alcoliche, come il vino e la birra e i vegetali fermentati. Come già illustrato nella sezione precedente nel 2015 la maggior parte delle analisi per ammine biogene ha riguardato l'istamina ricercata prevalentemente nei prodotti della pesca. Tale aminoacido si trova in elevate concentrazioni in specie ittiche che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tra cui il tonno, lo sgombro, la sardina, l'aringa, l'acciuga e la lampuga. Trattandosi di una sostanza termostabile

non viene degradata dal calore e non subisce alcuna denaturazione durante i processi di inscatolamento, congelamento e affumicatura. La presenza di tale tipologia di non conformità nei prodotti ittici potrebbe essere attribuita a prassi igieniche non adeguate. Il rispetto delle buone pratiche di produzione (GMP e GHP-Good Manufacturing Practice e Good Hygiene Practice) post cattura può contribuire a prevenire la formazione di istamina, in particolare se tali pratiche sono finalizzate a mantenere la catena del freddo.

Per quanto riguarda le analisi per allergeni nei prodotti alimentari si è registrato il 1,12% di non conformità sul totale, la maggior parte riscontrate negli alimenti di origine animale. La ricerca di allergeni in prodotti alimentari viene effettuata per verificare la corretta etichettatura degli alimenti. La normativa attuale, Regolamento (CE) n. 41/2009, stabilisce che gli alimenti commercializzati sul mercato europeo con la dicitura "senza glutine o gluten free" non devono superare il limite di 20 p.p.m. Per le altre categorie di allergeni, quando compresi tra gli ingredienti degli alimenti (ad es proteine del latte, uova, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape e sesamo, etc.), il Regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede l'obbligo di riportarne l'indicazione in etichettatura, attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto da quello degli altri ingredienti.

Per quanto riguarda la categoria dei contaminanti organici, a cui appartengono numerose sostanze pericolose per la salute umana in quanto carcinogene, teratogene e genotossiche o in grado di interferire con il sistema endocrino (interferenti endocrini), tra cui pesticidi (fungicidi), composti organoclorurati (DDT e composti analoghi), ftalati, bisfenolo (da materie plastiche), diossine, bifenilipoliclorurati (PCBs), etc., i risultati dei controlli mostrano, su un totale di 9444 analisi, l'assenza di non conformità. Analogamente incoraggiante è il dato relativo alle analisi per i fitofarmaci, che hanno interessato svariate tipologie di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, per un n. totale di 2467 determinazioni analitiche e nessuna non conformità.

ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE – NAS

Nell'anno 2015 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 59.843 controlli, di cui 38.914 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 65 % delle ispezioni totali.

Tabella 14 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	729	90
Alimenti Dietetici	762	90
Alimenti vari	4.265	469
Carni ed Allevamenti	4.169	952
Conserve Alimentari	1.132	426
Farine, Pane e Pasta	6.566	288
Latte e Derivati	2.512	502
Olii Grassi	2.696	689
Prodotti Ittici	2.168	295
Prodotti Fitosanitari	1.077	31
Ristorazione	11.504	147
Vini ed Alcolici	1.334	232
Totale	**38.914**	**4.211**

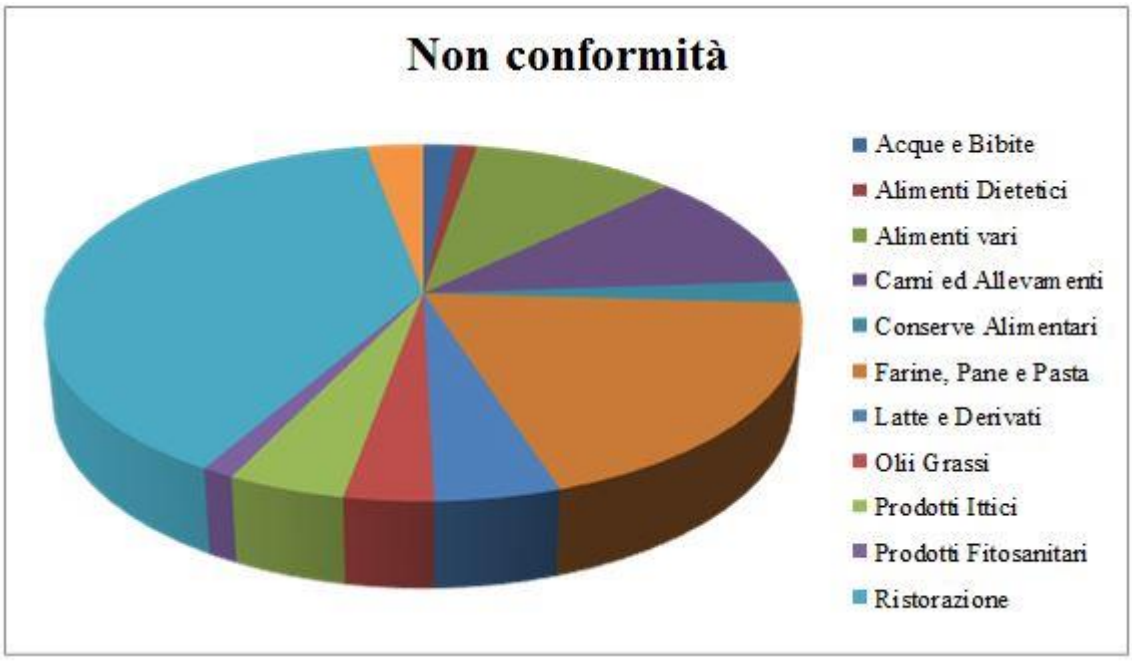
Figura 21 - ispezioni nei settori del PNI

Le verifiche hanno consentito di riscontrare 12.321 non conformità, pari al 32% rispetto ai controlli compiuti.

Tabella 15 - prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	729	201	27%
Alimenti Dietetici	762	131	17%
Alimenti vari	4.265	1.263	30%
Carni ed Allevamenti	4.169	1.347	32%
Conserve Alimentari	1.132	248	22%
Farine, Pane e Pasta	6.566	2.356	36%
Latte e Derivati	2.512	567	23%
Olii Grassi	2.696	402	15%
Prodotti Ittici	2.168	531	24%
Prodotti Fitosanitari	1.077	147	14%
Ristorazione	11.504	4.776	42%
Vini ed Alcolici	1.334	352	26%
Totale	**38.914**	**12.321**	**32%**

Figura 22 - non conformità rilevate nei settori del PNI



L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (42%), delle farine, pane e pasta (36%) e quello delle carni ed allevamenti (32%);
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.320 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.729 all'Autorità Giudiziaria, nonché di procedere all'arresto di 2 persone.

Sono state, altresì:

- elevate 16.701 sanzioni amministrative, per un valore di € 16.563.837;
- contestate 2.979 sanzioni di natura penale;
- poste sotto sequestro:
- 933.478 confezioni e 23.343.811 kg/litri di alimenti;
- 7.937 confezioni e 4.413 kg/litri di fitosanitari;
- chiuse/sequestrate 1.041 strutture,
- per un valore totale dei sequestri pari a € 439.894.195.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
  - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 21% delle violazioni rilevate;
  - frode in commercio, adulterazione e contraffazione di alimenti, per il 26% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
  - le carenze igienico strutturali, per il 72% degli illeciti contestati;
  - l'irregolare etichettatura, per il 8 % degli illeciti contestati.

Tabella 16

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	valore
Acque e Bibite	166	20	1[1]	29	260	291.888	3.054.201
Alimenti Dietetici	109	13	0	27	174	237.256	984.660
Alimenti vari	1.012	148	0	228	1.698	1.585.218	64.124.985
Carni ed Allevamenti	1.068	304	1[2]	629	1.735	1.943.779	78.751.485
Conserve Alimentari	236	38	0	70	332	273.578	21.002.635
Farine, Pane e Pasta	2.060	249	0	332	3.272	4.681.262	50.209.922
Latte e Derivati	427	144	0	330	627	619.128	34.525.685
Olii Grassi	345	58	0	123	585	404.760	29.503.979
Prodotti Ittici	396	105	0	167	559	445.680	10.540.855
Prodotti Fitosanitari	110	31	0	36	176	152.947	781.060
Ristorazione	4.125	501	0	774	6.856	5.511.382	105.152.967
Vini ed Alcolici	266	118	0	234	427	416.960	41.261.761
Totale	**10.320**	**1.729**	**2**	**2.979**	**16.701**	**16.563.837**	**439.894.195**

Alimenti sequestrati:	**Kg/litri**	**Conf.**
	23.343.811	933.478

Prodotti fitosanitari sequestrati:	4.413	7.937

Numero capi sequestrati:	37.168

Numero strutture chiuse/sequestrate:	1.041

[1] Nas di Bologna: arrestata una persona poiché ritenuta responsabile del reato di "*stalking*" e contaminazione dolosa di acqua confezionata in bottiglia;

[2] Nas di Caserta: arrestato il titolare di un allevamento bufalino per furto di energia elettrica.

Figura 23 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

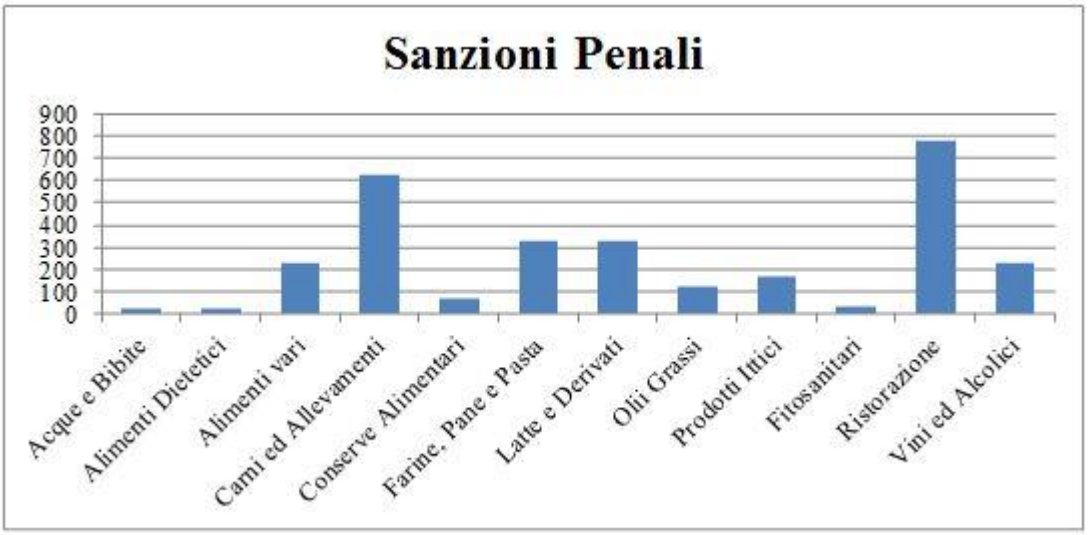
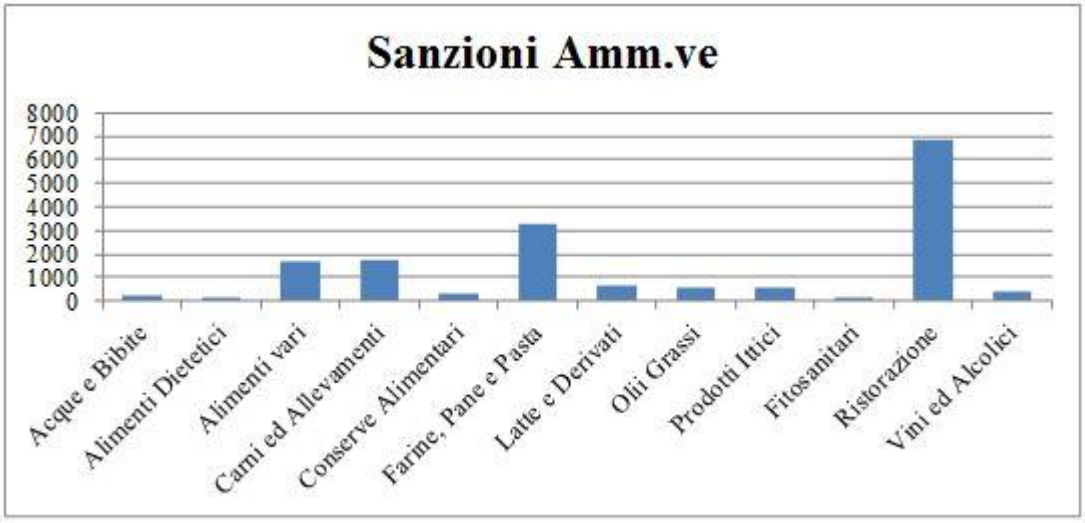


Figura 24 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori



Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2015

PRODOTTI ITTICI

NAS Genova – prodotti ittici rietichettati (aprile 2015)

Denunciato all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'attività all'ingrosso di alimenti, per aver detenuto e posto in commercio prodotti ittici, conservati e surgelati, ai quali era stata prolungata la data di scadenza mediante apposizione di una nuova etichetta.

Il prosieguo delle verifiche ha consentito di accertare che lo stoccaggio e i processi di conservazione del pescato (congelamento e surgelamento) avvenivano in assenza di autorizzazione, su prodotti scaduti di validità e privi di documentazione attestante la tracciabilità.

Sequestrate 21 tonnellate di prodotti ittici di vario genere e l'intera struttura comprensiva di impianti tecnologici (macchine per il sottovuoto, etichettatrici ecc.), per un valore complessivo di circa 2 milioni di euro.

La successiva verifica documentale ha permesso di vincolare ulteriori 3 tonnellate di prodotti ittici con la data di scadenza prolungata, commercializzati presso rivenditori ubicati in Toscana.

NAS Salerno – alimenti in cattivo stato di conservazione (dicembre 2015)

Presso un deposito di prodotti ittici sono stati sequestrati 900 kg di pesci, molluschi e crostacei di varia natura poiché privi di documentazione atta a stabilirne la tracciabilità, per un valore di € 30.000.

Nel contesto di un servizio coordinato con altri Reparti Speciali dell'Arma, sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'azienda alimentare ed un suo dipendente, per aver trasportato prodotti ittici privi di documentazione attestante la provenienza, a bordo di un furgone in pessime condizioni igienico - sanitarie. Sequestrati 670 kg di pescato congelato di varia natura, per un valore di € 7.000. La successiva ispezione effettuata presso la sede operativa dell'azienda ha determinato l'ulteriore sequestro di 11.000 kg di pescato congelato e surgelato in avanzato stato di decomposizione e con data di scadenza oltrepassata.

VINI E ALCOLICI

NAS Potenza – produzione clandestina di alcol – Operazione Alcool discount (marzo-luglio 2015)

Denunciate 9 persone all'Autorità Giudiziaria, titolari di attività commerciali, per aver costituito un'associazione per delinquere dedita alla produzione clandestina di alcool e bevande alcoliche su cui erano stati apposti, per la successiva commercializzazione, contrassegni dello Stato per le accise sugli alcolici ed etichette contraffatti. Denunciati anche 25 negozianti per aver acquistato e posto in vendita i prodotti contraffatti. Sequestrate 264 bottiglie di alcool.

Il prosieguo dell'attività investigativa ha consentito di individuare e sequestrare la tipografia coinvolta nel sodalizio, ubicata in Campania, ove sono stati rinvenuti:

- cliché ed etichette di note marche di bevande alcoliche;
- 100 kg di prodotti dolciari scaduti di validità;
- litri di alcool etilico e 380 litri di alcool metilico; - 8.000 litri di olio extravergine di oliva, di oliva e di semi.

NAS Udine – vino sofisticato – Operazione Sauvignon (settembre 2015)

Nel settembre 2015 è stata avviata un'indagine che ha consentito di indagare 35 persone e sottoporre a verifiche 40 aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia,

dell'Abruzzo e dell'Umbria, per i reati di frode in commercio, vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine e distribuzione per il consumo umano di alimenti ai quali sono stati aggiunti additivi non ammessi.

Ad oggi, si è proceduto a:

- sequestrare:
  - 121 hl di mosto probabilmente sofisticato;
  - 250 hl di vino imbottigliato e sfuso;
  - prodotti chimici e naturali vietati in enologia e trovati in sede di perquisizione presso varie aziende controllate;
- eseguire:
  - 80 attività di campionamento sui mosti, i cui risultati hanno fornito riscontri positivi in ordine alla presenza di sostanze vietate in enologia;
  - 25 perquisizioni.

Congiuntamente a personale dell'Ufficio ICQRF Nord-Est - Area di Udine del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari, sono state avviate attività d'indagine nella zona del cividalese e del goriziano sulla diffusa pratica della sofisticazione di vini della tipologia Sauvignon, aromatizzati con sostanze esogene non ammesse nelle pratiche enologiche.

CARNE ED ALLEVAMENTI

NAS Bologna – prodotti carnei contaminati – Operazioni Hell's Chicken (luglio 2015)

A conclusione di complessa ed articolata attività investigativa sono stati segnalati all'Autorità Giudiziaria 6 medici veterinari dell'ASL e 2 dirigenti di una nota industria di prodotti carnei.

Le indagini, scaturite a seguito dell'attività di campionamento che ha rilevato la ripetuta presenza del batterio della salmonella in prodotti finiti, hanno fatto emergere gravi irregolarità nella conduzione dell'attività industriale ed inadempimenti dei veterinari pubblici incaricati del controllo e della vigilanza sanitaria.

In particolare, è stato accertato che i veterinari pubblici attestavano falsamente di aver proceduto alle attività di controllo e campionamento, di fatto non effettuate, ed omettevano di intraprendere provvedimenti sanitari necessari ed indispensabili per la tutela della salute dei consumatori.

NAS Roma – macellazione clandestina (settembre 2015)

Denunciati all'Autorità Giudiziaria 4 allevatori e 2 operatori agricoli, per aver proceduto all'abbattimento ed alla macellazione di ovini in luoghi non autorizzati e privi dei requisiti minimi volti a garantire l'igiene e la salubrità delle operazioni di taglio, sezionamento e recupero degli scarti di lavorazione.

Le verifiche hanno permesso di sequestrare:

- 9 carcasse di agnelli abbattuti ed in corso di macellazione;
- 1 locale abusivamente adibito alla macellazione;
- 34 ovini privi di marchi auricolari;
- 190 litri di latte ovino crudo.

CONSERVE ALIMENTARI

NAS Bari – conserve alimentari in cattivo stato di conservazione (gennaio 2015)

Presso un'industria conserviera sono stati sequestrati 35.210 kg di conserve alimentari di varia natura in salamoia, poiché contenute in fusti di plastica in evidente stato di alterazione per la presenza di muffe, parassiti ed insetti vivi. I contenitori, non chiusi ermeticamente (diffusa presenza di percolato di salamoia), erano stoccati in un piazzale antistante l'opificio, pertanto esposti agli agenti atmosferici ed alle contaminazioni ambientali.

NAS Salerno – conserve in cattivo stato di conservazione e frode in commercio (ottobre 2015)

Denunciato all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'industria conserviera, per aver stoccato in un piazzale attiguo all'area di produzione, pertanto esposto agli agenti ed ai contaminanti atmosferici, circa 776 tonnellate di pomodoro lavorato (concentrato, pelati e passate confezionati in fusti metallici e cassoni di

legno), poiché detenuto in cattivo stato di conservazione ed insudiciato. Il valore del sequestro ammonta a € 600.000.

Nel medesimo contesto è stata, altresì, individuata una seconda azienda ove erano conservate 330 tonnellate di concentrato triplo di pomodori, risultato in realtà concentrato doppio di pomodoro, peraltro in cattivo stato di conservazione ed insudiciato dalla presenza di muffe ed insetti. Nel proseguo delle attività si è proceduto alla chiusura di un deposito a causa delle gravi non conformità igienico-sanitarie, organizzative e strutturali rilevate, sequestrando ulteriori 2.765 tonnellate di passata di pomodoro e 245 tonnellate di pomodori pelati. L'amministratore delegato dell'azienda e il responsabile di produzione sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria per tentata frode in commercio e detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione ed insudiciati.

ALIMENTI E RISTORAZIONE ETNICA

NAS Milano – importazione illegale di alimenti (dicembre 2015)

Sequestrate 21 tonnellate di alimenti di origine cinese, rivenuti all'interno di un autoarticolato diretto ad un deposito gestito da un cittadino di nazionalità cinese. Gli alimenti, costituiti da prodotti carnei ed ittici, nonché da "uova dei 100 anni" (uova di anatra, pollo e quaglia lasciate fermentare nella terra avvolte in un composto a base di cenere, sale, argilla e bucce di riso), per i quali vige il divieto assoluto di introduzione nell'Unione Europea, erano destinati a ristoranti etnici del territorio meneghino.

SERVIZI DI CONTROLLO IN CAMPO NAZIONALE E MONITORAGGI

L'attività di controllo nel settore della "Sicurezza alimentare" è stata qualificata attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata *"Estate Tranquilla"*, che ha avuto come obiettivi i posti di ristoro autostradali e delle grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca e i molluschi bivalvi, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici e i campeggi, i supermercati e le rivendite di alimenti nelle zone marittime, le mense delle strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;
- monitoraggi e controlli in ambito nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato, tra l'altro:
  - la vendita ambulante e itinerante per mezzo di camionbar;
  - le mozzarelle di bufala e di bufala campana DOP;
  - la panificazione e i prodotti da forno;
  - la produzione e la vendita di oli;
  - le conserve alimentari;
  - la produzione e la commercializzazione dei prodotti per la pesca;
  - i prodotti tipici delle festività pasquali/natalizie.

Servizio in campo nazionale "Camionbar" (aprile 2015)

Nel mese di aprile 2015 i NAS hanno eseguito verifiche presso i mercati rionali e i luoghi di assembramento ove stazionavano camion per la vendita ambulante ed itinerante, al fine di accertare la conformità alle norme relative al commercio di alimenti e quelle in tema di codice della strada. L'attività ha consentito di ispezionare 432 veicoli, rilevare 151 infrazioni, sequestrare 6 veicoli e 2.758 kg di alimenti.

Servizio in ambito nazionale "Estate tranquilla" (giugno - agosto 2015)

D'intesa con il Ministero della Salute, è stata avviata un'azione di controllo sull'intera filiera agroalimentare nelle zone di maggior interesse turistico che ha consentito ai NAS di:

- eseguire 5.354 ispezioni;
- elevare 1.787 violazioni alle normative nazionali e comunitarie;
- segnalare 1.226 persone alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie;
- sequestrare 6.230 tonnellate di alimenti di vari natura, stoccati in pessime condizioni igienicosanitarie e privi di indicazioni sulla tracciabilità;
- adottare provvedimenti di chiusura per 92 strutture prive dei requisiti igienico-strutturali.

Monitoraggio "Mozzarella di Bufala" (luglio 2015)

Nel corso della stagione estiva, caratterizzata dall'incremento del flusso di turisti nelle località di villeggiatura e nelle città d'arte, è stato valutato l'aumento della richiesta di prodotti alimentari tipici che identificano l'eccellenza del Made in Italy, tra i quali la mozzarella di bufala.

In tale contesto, è emersa la necessità di porre in essere adeguate misure di controllo dell'intera filiera produttiva della mozzarella di bufala e bufala "*Campana*" D.O.P., onde scongiurare pratiche fraudolente, attraverso l'esecuzione di controlli sulle attività di produzione, deposito, commercializzazione e somministrazione, in particolar modo diretti a verificare:

- la tipologia del latte stoccato presso i centri di raccolta;
- lo stato di conservazione e la tracciabilità dei menzionati prodotti a pasta filata;
- le condizioni igienico-sanitarie dei locali di produzione e commercializzazione.

Sono state, pertanto, eseguite 646 ispezioni, contestate 146 sanzioni, chiuse/sequestrate 7 strutture per carenze igienico-strutturali o per violazioni di norme ambientali, sequestrate 5,5 tonnellate di mozzarelle di bufala e caglio, nonché 100 lt di latte di bufala congelato (aventi etichettatura irregolare e privi di

tracciabilità), segnalate 71 persone alle Autorità Amministrative e 7 alle Autorità Giudiziarie.

Servizio in campo nazionale "Panificazione" (settembre 2015)

Nel mese di settembre 2015 i NAS hanno eseguito controlli sulle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di pane e prodotti da forno, diretti – in via prioritaria – a rilevare la sussistenza di condotte fraudolente e verificare il rispetto dei disciplinari di produzione dei prodotti DOP e IGP, lo stato di conservazione e la tracciabilità degli alimenti, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di produzione e commercializzazione.

Il monitoraggio ha consentito di:

- eseguire 833 ispezioni;
- sequestrare 40 tonnellate di pane, prodotti da forno e alimenti di varia natura, tenuti in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali e in cattivo stato di conservazione;
- contestare:
  - 24 infrazioni penali (ex art. 5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione; art. 5, lett. d), L.283/1962 - alimenti insudiciati; art. 515 C.P. - frode in commercio; art. 692 C.P. - utilizzo di bilance non conformi);
  - 554 infrazioni amministrative (art. 6, D. Lgs. 193/2006 - carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 - mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D. Lgs. 109/1992 - etichettatura non regolamentare; art. 41, lett. b), L. 580/1967 - disciplina lavorazione e commercio pane, cereali e sfarinati), per un importo di oltre € 400.000;
  - segnalare 393 persone, di cui 21 all'Autorità Giudiziaria e 372 all'Autorità Amministrativa;
  - chiudere/sequestrare 41 strutture (panifici e deposti alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore di circa € 104.000.000.

Nel settore specifico si cita l'attività che ha interessato un particolare prodotto del panorama agroalimentare certificato: il "Pane di Altamura DOP", per il quale tutti i processi della filiera (produzione, trasformazione ed elaborazione) avvengono in una ben determinata area geografica, il territorio del comune di Altamura (BA), nel rispetto del relativo disciplinare standardizzato che elenca anche le materie prime da utilizzare.

La frode scoperta in due distinte indagini ha avuto quale oggetto l'impiego di "lievito di birra", ingrediente non contemplato dal disciplinare, in luogo del lievito madre. Tale pratica illecita si è consolidata tra i panificatori del posto, pressati dalla necessità di sviluppare una produzione su larga scala per soddisfare la domanda di un mercato non solo locale, ma nazionale ed in taluni casi internazionale.

Servizio in campo nazionale "Conserve alimentari" (ottobre 2015)

Nel mese di ottobre 2015 i NAS hanno ispezionato le aziende di produzione, importazione, commercializzazione e vendita di conserve alimentari, con particolare riferimento ai prodotti derivati dal pomodoro, al fine di verificare il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture utilizzate per la lavorazione delle conserve, la provenienza delle materie prime, controllandone la rintracciabilità e la rispondenza ai parametri di legge, con particolare riguardo a quelle provenienti da Paesi extra UE, la conformità dei prodotti da esse ottenute, nonché la regolare commercializzazione di tali conserve e la corretta etichettatura.

Nel corso del servizio sono state:

- eseguite 821 ispezioni;
- sequestrati oltre 4.000 kg/confezioni di conserve alimentari, tra cui passate, pelati e concentrati di pomodoro, nonché confetture di frutta e vegetali vari, poiché mantenute in cattivo stato di conservazione, detenute in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali o di origine diversa da quella dichiarata;
- contestate:

❖ 41 infrazioni penali (art.5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione; art.5, lett. d), L. 283/1962 - alimenti insudiciati; art. 515 C.P. - frode in commercio);

- 229 infrazioni amministrative (art. 6, D. Lgs. 193/2006 - carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 - mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D. Lgs. 109/1992 - etichettatura non regolamentare), per un importo di oltre € 176.000; - segnalate 183 persone, di cui 19 all'Autorità Giudiziaria e 164 all'Autorità Amministrativa.

Nel corso delle citate attività ispettive sono state chiuse/sequestrate 18 strutture (stabilimenti di trasformazione e deposti alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o requisiti igienico-strutturali.

Il valore complessivo dei beni immobili e dei materiali sottoposti a sequestro ammonta a circa € 11.500.000.

Monitoraggio "Prodotti della pesca" (novembre-dicembre 2015)

Nel novembre-dicembre 2015, di concerto con il Ministero della Salute, i NAS hanno svolto mirati servizi in ambito nazionale volti al controllo della filiera commerciale dei prodotti della pesca, in particolare presso i mercati all'ingrosso e gli "impianti collettivi per le aste", per verificare le condizioni igienico-strutturali degli ambienti, la tracciabilità e la corretta etichettatura dei prodotti confezionati, l'esposizione delle informazioni di legge per il pescato non trasformato, lo stato fisico dei prodotti (congelato/surgelato/fresco), il mantenimento della catena del freddo, nonché l'effettiva corrispondenza delle specie ittiche dichiarate. Le attività svolte hanno determinato:

- l'esecuzione di 931 ispezioni;
- il sequestro di 16.422 kg di prodotti ittici di varia natura, di cui:
  - 11.500 kg in cattivo stato di conservazione;
  - kg conservati in strutture carenti dei requisiti igienico-strutturali;
  - 670 kg di provenienza illecita;
- la contestazione di:
  - 51 infrazioni penali;
  - 265 violazioni amministrative, per un importo di € 189.824;
- la denuncia di 29 persone alle Autorità Giudiziarie;

- il deferimento di 189 persone alle Autorità Amministrative;
- la chiusura/sequestro di 3 strutture (depositi e laboratori) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore complessivo di circa € 11.000.000.

Operazione "Natale sicuro" (dicembre 2015)

Su tutto il territorio nazionale sono stati eseguiti mirati controlli per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari tipici delle festività natalizie.

Nel contesto sono state eseguite 831 ispezioni, accertate 372 violazioni e segnalate 265 persone alle Autorità competenti. Inoltre, sono state sequestrate 13 strutture (stabilimenti di produzioni dolciari, laboratori e depositi) e 1.800 kg di alimenti di ignota provenienza, con etichette manipolate e stoccati in ambienti con insufficienti condizioni igienico-sanitarie.

USMAF

CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE

Attività svolta

Nel 2015, si è avuto un incremento di importazioni con il conseguente aumento del numero di campioni eseguiti negli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (Figura 25). Quelli in cui si è registrato il maggior volume di traffico in ingresso sono stati: Genova, Trieste, Milano Malpensa, Torino Caselle e Napoli (tabella 18).

I controlli ufficiali hanno riguardato 139.975 partite di alimenti di origine non animale e materiali a contatto; tutte le merci sono state controllate dal punto di vista documentale; i controlli ispettivi sono stati 7.490 con 4.919 prelievi di campioni (tab.17 e tab. 18, per i dettagli degli USMAF).

Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, nel 2015 le partite in entrata sono state 94.815, tutte controllate dal punto di vista documentale; 5.990 sono stati i controlli ispettivi, 3.872 i campionamenti e 226 le non conformità. Per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale, l'attività di controllo ispettivo si attesta attorno al 6,31% delle partite in ingresso, invece il campionamento con analisi risulta essere il 4,08%.

I principali paesi esportatori di alimenti di origine non animale sono la Turchia con un totale di 10.577 partite, la Cina con 8.764, India 6.193 e Stati Uniti con 4.790 (tabella 19 e Figura 26).

Le matrici alimentari più importate sono caffè, nocciole, ananas e banane (tabella 20 e fig. 27-29). Le analisi, effettuate sia a scopo di monitoraggio che in ottemperanza ai regolamenti comunitari, sono state principalmente: ricerca di antiparassitari, aflatossine, salmonelle, radioattività (tabella 21).

Le cause di non idoneità,Tabella 22 e Fig.30, sono dovute alla presenza di: aflatossine (nocciole, arachidi, fichi secchi e pistacchi), antiparassitari (preparazioni in salamoia provenienti dall'Egitto, olive e peperoncino).

I dati riportati mettono in evidenza come negli ultimi anni ci sia stato un incremento delle importazioni e dei respingimenti (Fig.33); i paesi extra comunitari da cui

provengono gli alimenti sono 146; 75 sono quelli da cui provengono materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

Per quanto riguarda i MOCA, sono state importate 45.160 partite, con 1.500 controlli ispettivi, 1.047 campionamenti e 125 respingimenti con una percentuale quindi di controlli ispettivi del 3,32% e del 2,32% di campionamenti sul totale delle partite (figure 31-32 e tabelle 23-24) .

Figura 25 - Controlli all'importazione di alimenti di origine non animale

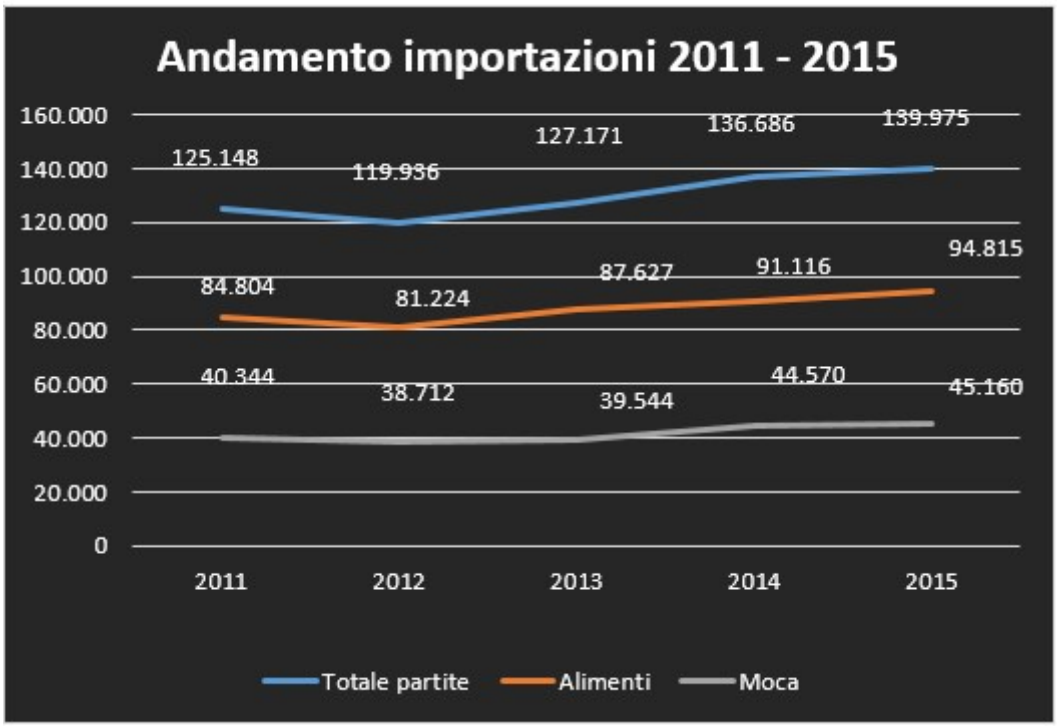


Tabella 17 - Riepilogo generale USMAF

Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
GENOVA	32.503	810	591	36	1,82%	0,11%
TRIESTE	18.303	1.092	871	9	4,76%	0,05%
MILANO_MALPENSA	16.037	402	266	56	1,66%	0,35%
TORINO CASELLE	9.691	105	83	14	0,86%	0,14%
NAPOLI	9.179	877	701	66	7,64%	0,72%
LIVORNO	7.983	1.076	353	14	4,42%	0,18%
LA SPEZIA	7.557	281	226	16	2,99%	0,21%
VENEZIA	6.410	319	221	13	3,45%	0,20%
SALERNO	6.142	654	540	35	8,79%	0,57%
SAVONA	4.153	118	110	2	2,65%	0,05%
BOLOGNA	4.120	72	33	2	0,80%	0,05%
RAVENNA	3.515	162	160	19	4,55%	0,54%
CIVITAVECCHIA	2.236	50	31	1	1,39%	0,04%
BARI	2.060	211	185	15	8,98%	0,73%
FIUMICINO	1.580	329	157	14	9,94%	0,89%
ANCONA	1.441	121	34	2	2,36%	0,14%
GIOIA TAURO	1.356	72	58	6	4,28%	0,44%
REGGIO CALABRIA	1.145	72	58	6	5,07%	0,52%
PALERMO	923	183	99	5	10,73%	0,54%
ROMA	831	23	15	2	1,81%	0,24%
CATANIA	514	47	22	3	4,28%	0,58%
TARANTO	402	10	8	0	1,99%	0,00%
SIRACUSA	396	45	21	1	5,30%	0,25%
CIAMPINO	387	40	1	7	0,26%	1,81%
PISA	365	76	20	3	5,48%	0,82%
BERGAMO-ORIO AL SERIO	363	28	7	3	1,93%	0,83%
IMPERIA	118	9	8	0	6,78%	0,00%
CAGLIARI	91	81	9	1	9,89%	1,10%
PESCARA	77	60	2	0	2,60%	0,00%
BRINDISI	39	25	4	0	10,26%	0,00%
TRAPANI	22	21	8	0	36,36%	0,00%
NAPOLI-CAPODICHINO	21	4	2	0	9,52%	0,00%
MANFREDONIA	15	15	15	0	100,00%	0,00%
ITALIA	**139.975**	**7.490**	**4.919**	**351**	**3,51%**	**0,25%**

Tabella 18 - Dati globali sui controlli all'importazione

Dati globali sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto - attività USMAF 2015					
Partite	**Ispettivi**	**Campioni**	**Respingimenti**	**%Cmp**	**%rinvii**
139.975	**7.490**	**4.919**	**351**	**3,51%**	**0,25%**

Legenda: **Partite**: numero delle partite arrivate a ciascuna Unità Territoriale, per ciascuna delle quali è stato emesso un Nulla Osta Sanitario (100% di controlli documentali); **Ispettivi**: controlli materiali della merce e delle condizioni di trasporto; **Campionamenti**: controlli che hanno previsto il prelievo di un campione per scopi analitici; **Respingimenti**: casi in cui la merce è stata respinta o distrutta al termine dei controlli; **% Cmp**: percentuale dei campionamenti per analisi sul totale delle partite controllate; **%Rinvii**: percentuale dei respingimenti sul totale delle partite controllate.

Tabella 19 - Paesi Terzi di provenienza degli alimenti e non conformità

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
TURCHIA	10.577	783	658	42	6,22%	0,40%
CINA	8.764	589	385	30	4,39%	0,34%
INDIA	6.193	305	247	17	3,99%	0,27%
STATI UNITI	4.790	329	176	14	3,67%	0,29%
BRASILE	4.701	171	93	2	1,98%	0,04%
SVIZZERA	4.268	19	5	4	0,12%	0,09%
COSTA RICA	4.231	142	59	2	1,39%	0,05%
EGITTO	3.714	433	340	41	9,15%	1,10%
VIET NAM	3.236	120	91	4	2,81%	0,12%
TUNISIA	3.069	198	111	7	3,62%	0,23%
ARGENTINA	2.607	221	137	1	5,26%	0,04%
CILE	2.535	246	104	1	4,10%	0,04%
ISRAELE	1.960	63	31	2	1,58%	0,10%
TAILANDIA	1.928	95	48	1	2,49%	0,05%
SUD AFRICA	1.818	161	54	0	2,97%	0,00%
COLOMBIA	1.695	53	24	1	1,42%	0,06%
ECUADOR	1.661	42	20	1	1,20%	0,06%
PERU	1.587	82	34	4	2,14%	0,25%
CANADA	1.518	138	87	1	5,73%	0,07%
INDONESIA	1.336	45	31	1	2,32%	0,07%
MAROCCO	1.233	101	54	1	4,38%	0,08%
GIAPPONE	1.122	71	42	6	3,74%	0,53%
UGANDA	1.065	32	18	0	1,69%	0,00%
BOSNIA ED ERZEGOVINA	1.027	54	53	0	5,16%	0,00%
Altri	18.180	1.497	970	43	5,34%	0,24%
146	**94.815**	**5.990**	**3.872**	**226**	**4,08%**	**0,24%**

Figura 26 - Paesi terzi di provenienza alimenti 2015

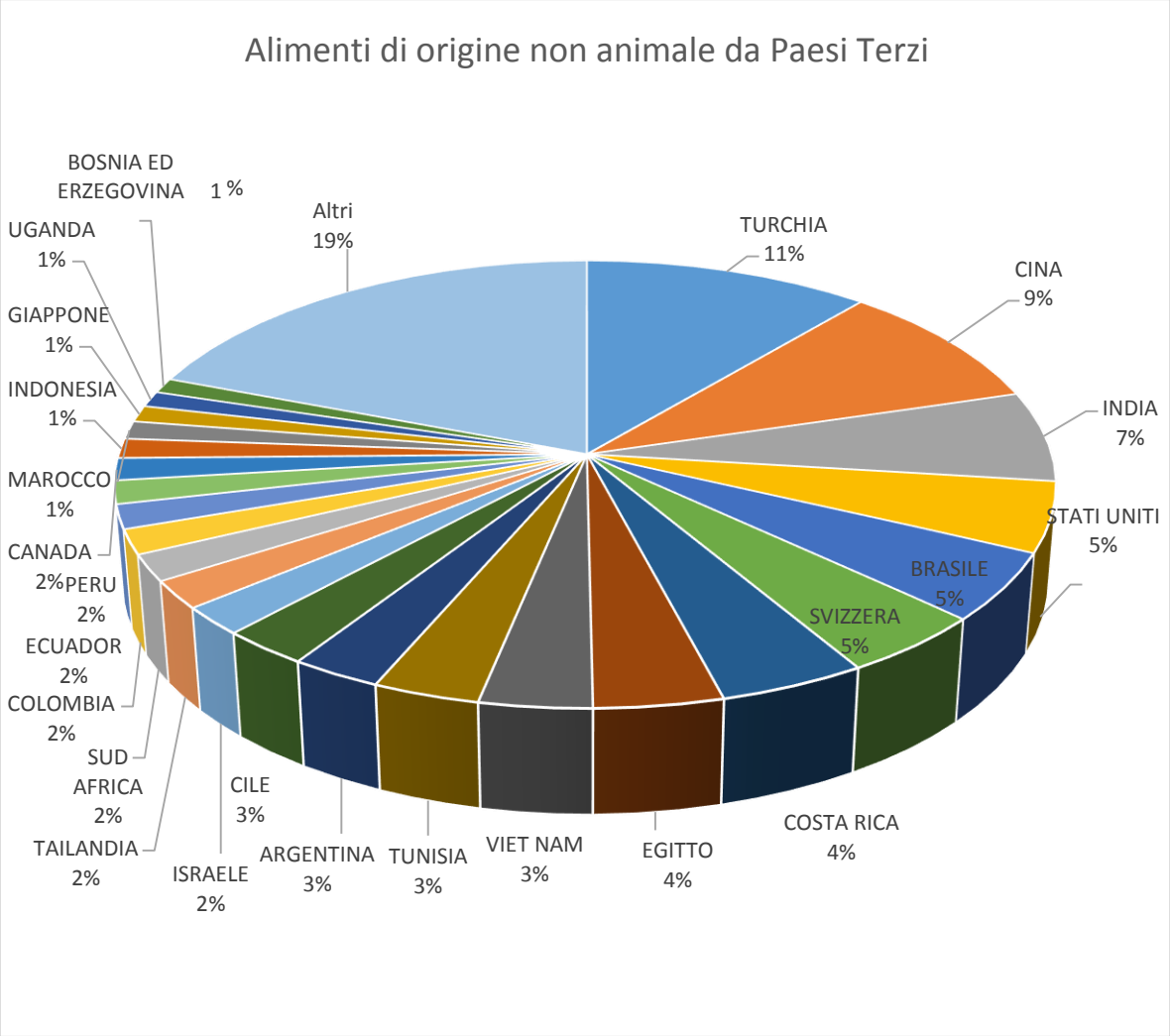


Tabella 20 - Tipologia degli alimenti importati nel corso del 2015

Descrizione della merce	N_Partite
CAFFE'	13.842
NOCCIOLE	4.890
ANANAS	4.858
BANANE	4.278
FAGIOLI	2.193
FICHI	1.144
LIMONI	1.095
ARANCE	1.041
Altro	61.483

Figura 27 - Principali Paesi di provenienza caffè

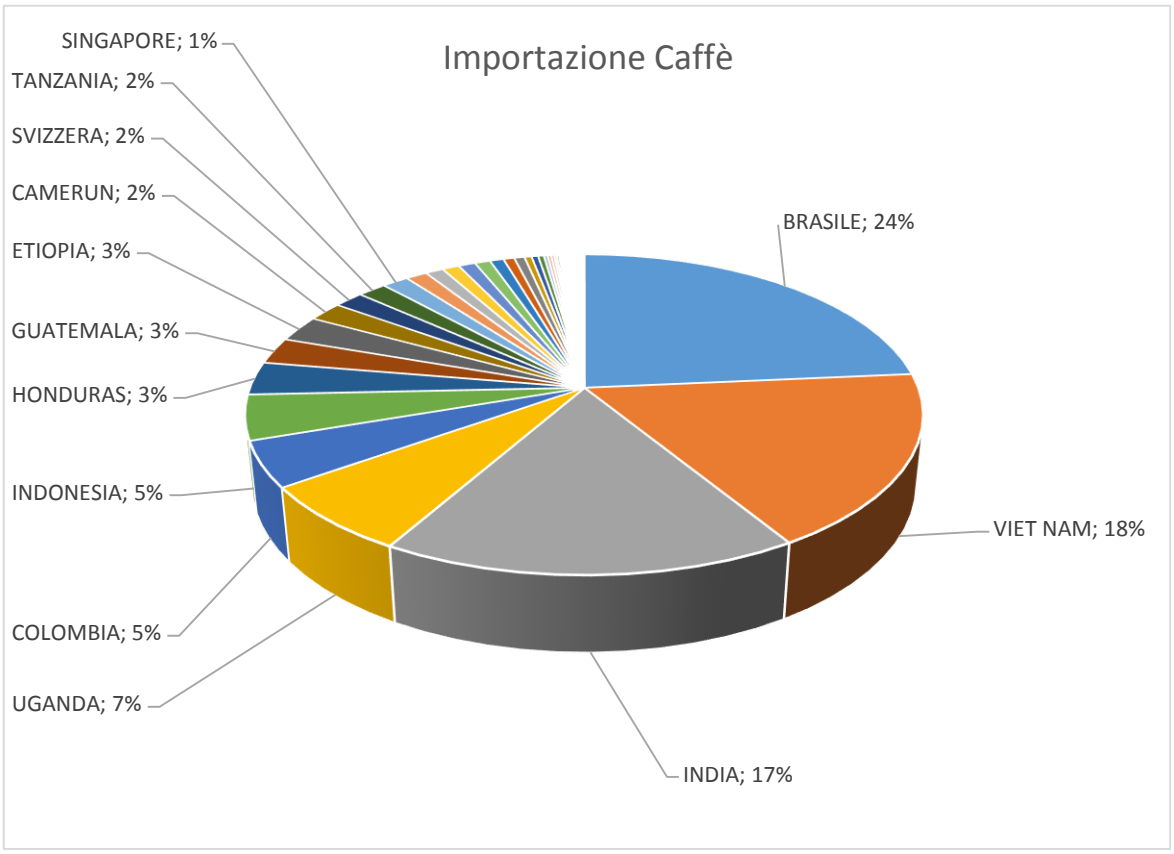


Figura 28 - Principali Paesi di provenienza delle nocciole

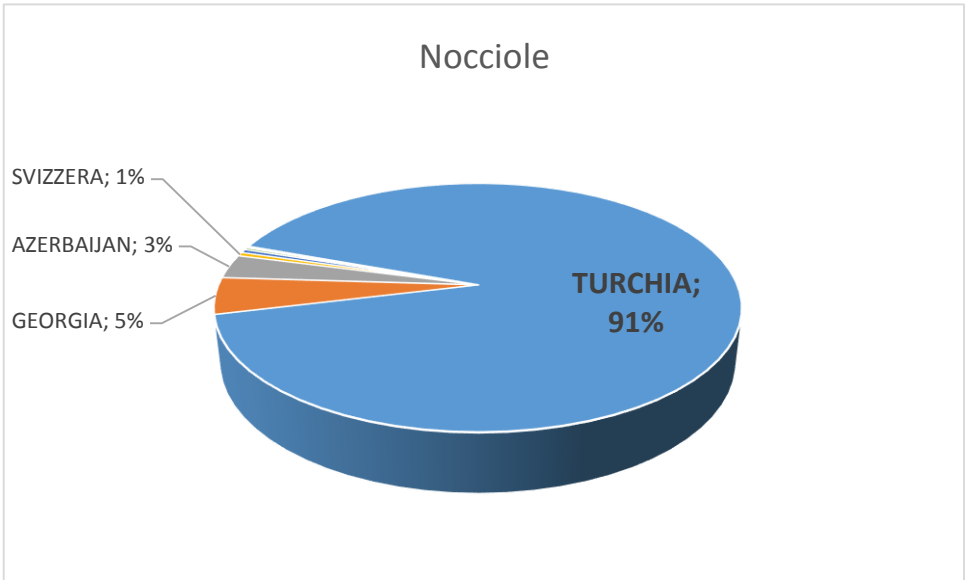


Figura 29 - Principali Paesi di provenienza di Ananas

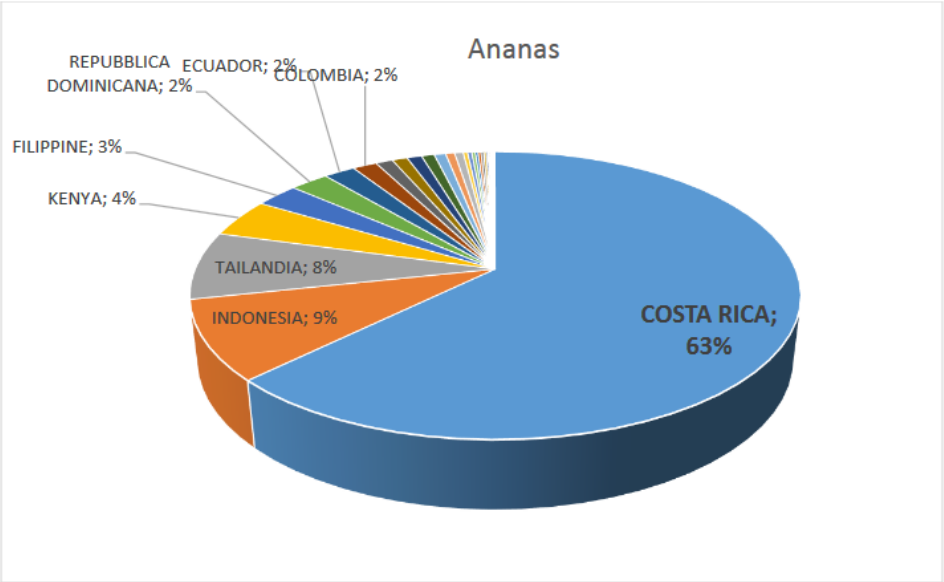


Tabella 21 - Tipologia di analisi eseguite sugli alimenti nel corso del 2015

Analisi eseguita	Partite
ANTIPARASSITARI	1710
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	1131
RADIOATTIVITA'	588
SALMONELLA SPP	162
OCRATOSSINA A	123
METALLI PESANTI	121
O.G.M.	108
DEOSSINIVALENOLO (DON)	74
ZEARALENONE	71
SOLFITI	135
ALIMENTI IRRADIATI	61
PIOMBO	49
CONSERVANTI	48
PERIZIA MICOLOGICA	64
COLORANTI	37
ARSENICO	36
CADMIO	35
MERCURIO	26
E. COLI	24
PENTACLOROFENOLO (PCP)	22
Altri	361

Tabella 22 - Cause di respingimento analitico degli alimenti nel corso del 2015

Analisi eseguita	Rinvio
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	64
PESTICIDI	52
ANTIPARASSITARI	22
AFLATOSSINA B1	17
ALIMENTI IRRADIATI - VERIFICA TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	6
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	5
COLORANTI	5
SALMONELLA SPP	4
ANIDRIDE SOLFOROSA	3
METALLI PESANTI	2
CHLORPYRIFOS ETHYL	2
PHENTHOATE	2
OCRATOSSINA A	1
DEOSSINIVALENOLO (DON)	1
ZEARALENONE	1
SOLFITI	1
PIOMBO	1
CONSERVANTI	1
CADMIO	1
BACILLUS CEREUS	1
CARICA BATTERICA TOTALE	1
LIEVITI	1
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	1
ACESULFAME K (E 950)	1
ACIDO SORBICO (E 200)	1
FILTH TEST (RICERCA IMPURITA' SOLIDE)	1
ACIDO BENZOICO	1
ACIDO ERUCICO	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
FENPROPATHRIN	1
ACIDO SALICILICO	1
DIOSSINA	1
FENITRTHION	1
Totale	**205**

Figura 30 - Respingimento degli alimenti (valori percentuali)

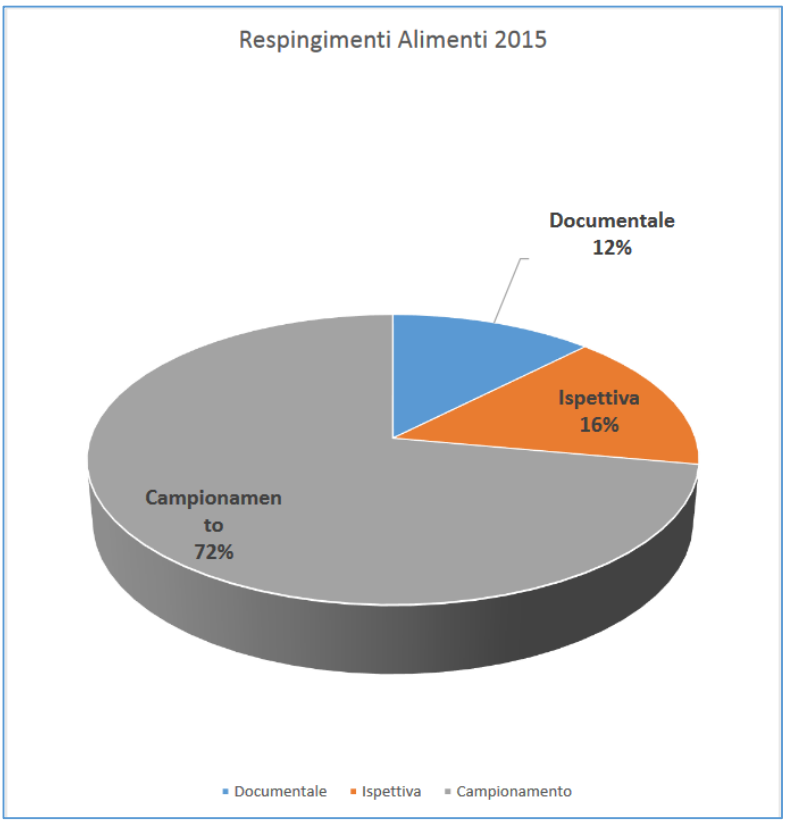


Tabella 23 - Paesi di provenineza MOCA nel corso del 2015

Descrizione Paese Provenienza	Partite	Ispettivi	Campioni	Respingimenti	%Cmp	%rinvii
CINA	26.737	1.082	780	80	2,92%	0,30%
TURCHIA	3.942	74	41	0	1,04%	0,00%
SVIZZERA	1.976	1	1	1	0,05%	0,05%
HONG KONG	1.715	39	24	1	1,40%	0,06%
SERBIA	1.040	2	0	0	0,00%	0,00%
INDIA	931	53	44	20	4,73%	2,15%
VIET NAM	923	30	22	1	2,38%	0,11%
STATI UNITI	920	21	9	5	0,98%	0,54%
UCRAINA	726	0	0	1	0,00%	0,14%
TAILANDIA	642	15	12	1	1,87%	0,16%
TAIWAN	540	10	7	0	1,30%	0,00%
MALESIA	494	42	40	3	8,10%	0,61%
SERBIA	461	1	0	0	0,00%	0,00%
COREA DEL SUD	377	4	2	0	0,53%	0,00%
Altri	3.736	126	65	12	1,74%	0,32%
75	**45.160**	**1.500**	**1.047**	**125**	**2,32%**	**0,28%**

Figura 31 - Importazione MOCA (valori percentuali)

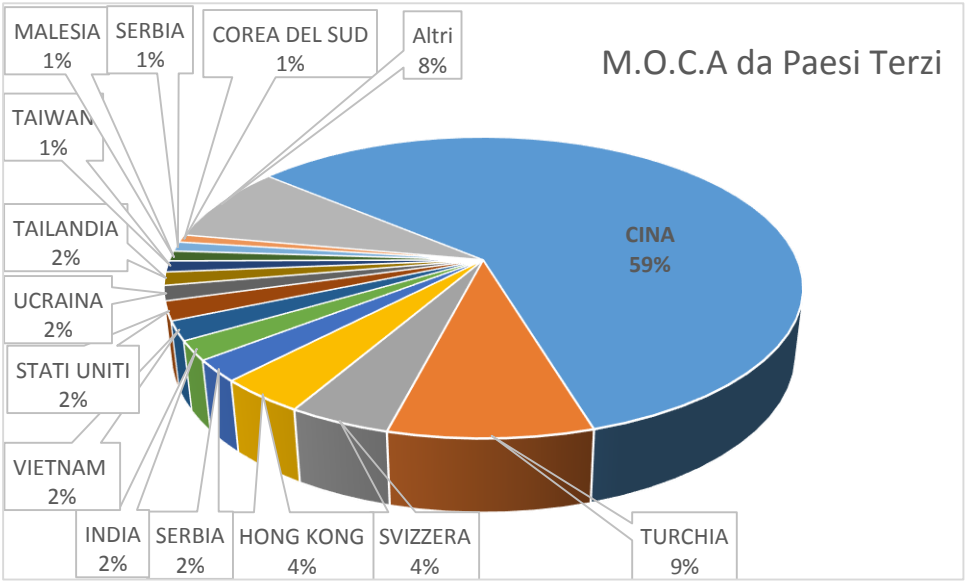


Tabella 24 - Respingimenti MOCA su base analitica nel corso del 2015

Analisi eseguita	Rinvio
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	28
CROMO	22
COBALTO 60	14
NICHEL	12
MANGANESE	11
CESSIONE METALLI	3
AMMINE AROMATICHE PRIMARIE	2
ESAME QUALITATIVO MERCE	2
MELAMINA	1
RADIOATTIVITA'	1
Totale	**96**

Figura 32 - Respingimenti MOCA (valori percentuali)

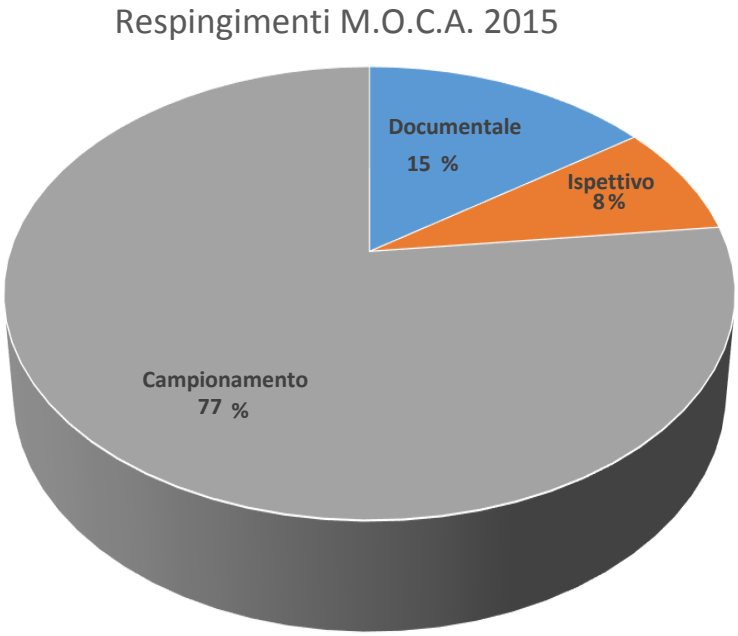
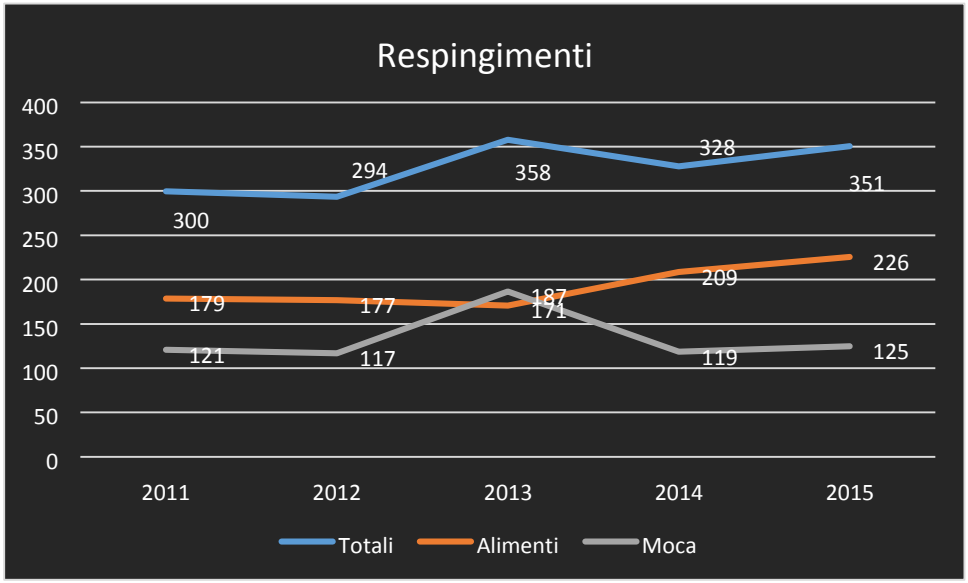


Figura 33 - Andamento respingimenti 2011 - 2015



PIF

IMPORTAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - CONTROLLI SVOLTI

In accordo alla legislazione europea nel settore delle importazioni, i controlli sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi sono svolti dai posti di ispezione frontaliera (PIF) che sono riconosciuti ed abilitati a effettuare i controlli veterinari secondo le disposizioni della direttiva del Consiglio n. 97/78/CE e del Regolamento (CE) n. 136/2004.

In particolare, tale normativa prevede che sulle partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi devono essere eseguiti controlli veterinari di tipo documentale, per verificare certificati e altri documenti di accompagnamento, d'identità, per verificare la concordanza tra documenti e prodotti, fisici, per ispezionare il prodotto e se necessario effettuare i controlli di laboratorio.

Ai controlli documentali e d'identità sono sottoposte tutte le partite presentate per le importazioni, mentre su una percentuale variabile di partite sono eseguiti controlli fisici e eventualmente di laboratorio. Tale percentuale dipende da diversi fattori tra cui valutazioni basate sul rischio associato a determinate partite e provenienze, dai flussi d'importazione, dalla necessità di attuare misure di salvaguardia o controlli rafforzati e dalle percentuali di controllo programmate.

A riguardo, secondo la normativa, i campionamenti per l'esecuzione dei test di laboratorio possono essere condotti:

- su sospetto, sulla base di informazioni o dati disponibili su possibili rischi e irregolarità;
- in seguito a una notifica di allerta comunitaria (controlli rafforzati, obbligatori), che è scaturita da una precedente partita della medesima tipologia e provenienza;
- in applicazione di una misura di salvaguardia nazionale o comunitaria (controlli obbligatori);
- a scopo di monitoraggio volto ad accertare la conformità alla normativa comunitaria rispetto alla presenza negli alimenti di residui non autorizzati o altre sostanze nocive o di microrganismi loro tossine e metaboliti.

In riferimento ai controlli per monitoraggio, conformemente al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, per il 2015 si è provveduto ad impostare un piano nazionale di monitoraggio relativo ai controlli per la ricerca dei residui e per la ricerca dei microrganismi, delle loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia (denominato: Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi).

Lo scopo del piano è quello di armonizzare e razionalizzare i controlli a livello nazionale sulla base della natura degli alimenti di origine animale e dei rischi ad essi associati, della quantità delle partite importate nonché dei risultati di controlli precedenti. In particolare si assicura un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi o alimenti di origine animale o sostanze o microrganismi.

Il piano nazionale di monitoraggio 2015 prevedeva un'attività di controllo di base uguale per tutti i PIF italiani e per tutte le matrici e provenienze e un'attività di controllo mirata verso determinati Paesi terzi/prodotti/sostanze o microrganismi (controlli indirizzati).

L'attività di base programmata per il 2015 consisteva nel campionamento del 3% delle partite presentate per l'importazione per ciascuna categoria alimentare, mentre al fine di orientare la tipologia di controlli i PIF dovevano tener conto prioritariamente di quanto previsto nella *tabella dei controlli indirizzati* e nelle *raccomandazioni* del piano.

Infine, ulteriori controlli di laboratorio potevano essere disposti da ciascun PIF, in relazione ad autonome valutazioni basate sul rischio, tenendo conto di eventuali cambiamenti dei flussi di importazione e/o di problematiche emergenti. Pertanto, secondo lo stesso criterio ciascun PIF poteva stabilire percentuali di controllo maggiori a quella di base stabilita nel piano.

Tutti i campionamenti condotti dai PIF, sia quelli a scopo di monitoraggio o per sospetto, sia quelli condotti obbligatoriamente in applicazione di programmi di controllo rafforzato previsti dalla normativa o di misure di salvaguardia,

contribuiscono al raggiungimento della percentuale minima del 3%, stabilita dal piano nazionale di monitoraggio 2015.

Tabella 25 - Risultati complessivi dell'attività di controllo dei PIF italiani 2015

1 Prodotti destinati al consumo umano (macrocategorie)	2 N. partite presentate per l'importazione attraverso PIF italiani	3 Quantità (kg)	4 N. controlli fisici	5 N. respingimenti per irregolarità diverse da quelle di laboratorio	6 N. partite incluse nel piano (1)	7 N. controlli di laboratorio (campionamenti)	8 Percentuale controlli laboratorio
Carne bovina	2.557	41.848.922,06	853	2	2.555	233	9,12
Carne suina	17	330.370,21	10	1	16	1	6,25
Carne ovicaprina	84	1.014.054,84	31	0	84	4	4,76
Altre carni e frattaglie (2)	767	11.577.129,53	363	1	766	75	9,79
Prodotti a base di carne o di frattaglie	341	7.717.700,06	116	19	322	31	9,63
Budella	770	9.152.046,14	276	4	766	56	7,31
Prodotti della pesca, acquacoltura, crostacei e molluschi	32.295	390.704.857,3	15.603	84	32.211	1.285	3,99
Preparazioni di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	479	12.941.706,72	230	1	478	118	24,69
Latte e prodotti derivati	11	12.651,89	6	7	4	2	50
Miele naturale (3)	272	6.292.664,32	139	2	270	26	9,63
Materiale proteico (4)	43	514.741,06	21	0	43	3	6,98
Grassi ed oli animali e loro frazioni	51	410.348,7	13	0	51	4	7,84
Uova e prodotti derivati	1	5.670	1	1	0	0	0
Altro (5)	83	229.105,17	37	3	80	8	10
Totale	**37.771**	**482.751.968**	**17.699**	**125**	**37.646**	**1.846**	**4,90**

(1) Le partite incluse nel piano, per ciascuna macrocategoria, sono state calcolate sottraendo dalle partite presentate per le importazioni le partite respinte per irregolarità diverse da quelle di laboratorio (es documentali, identità).

(2) Sono incluse carni e frattaglie della specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, di volatili, conigli e altre specie animali.

(3) Non include i prodotti dell'apicoltura.

(4) Include: albumine, peptoni, gelatine etc.

(5) Include prodotti commestibili di origine animale non nominati né compresi altrove.

Tabella 26 - Controlli indirizzati 2015

Matrici	Origine	Pericolo	N. campioni programmati	N. risultati sfavorevoli
Carne bovina	Argentina	E. Coli produttori di shigatossina	1	1
Carne bovina	Brasile	E. Coli produttori di shigatossina	1	3
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Brasile	Salmonella	1	2
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte (*)	Argentina	Salmonella	1	
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte (*)	Tailandia	Salmonella	1	
Carne di coniglio	Cina	Nitrofurani (metaboliti)	1	
Molluschi bivalvi cotti	Vietnam	Salmonella	1	
Molluschi bivalvi	Cile	Cadmio	1	
Crostacei	Vietnam	Tetracicline	1	
Crostacei	Cina	Cloramfenicolo e tetracicline	1	
Prodotti della pesca affumicati (*)	Ghana	benzo(a)pyrene	1	
Surimi	Cina	Ingrediente non autorizzato (uovo)	1	
Prodotti della pesca	Vietnam	Verde malachite	1	
Prodotti della pesca (squali e squaloidi, tonni, pesce spada)	Stati Uniti	PCB non diossina simili	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	India	Istamina	1	
Specie ittiche associate a un tenore elevato di istidina	Indonesia	Istamina	1	
(*) matrice non pervenuta dal paese elencato				
			Fonte dati: PIF e Rasff-window	

Tabella 27 - Controlli di laboratorio su miele e prodotti dell'apicoltura 2015

Paese terzo	Numero di partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	Numero di partite campionate	% di controllo	Sostanze ricercate
Argentina	40	930066	5	12,5	amitraz, cloramfenicolo, eritromicina, nitrofurani, pesticidi organofosforati, piretroidi, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina, zuccheri riducenti
Australia	11	44752	1	9,1	cloramfenicolo, eritomicina, streptomicina, sulfamidici, tilosina, tetracicline
Brasile	4	61861	2	50,0	cloramfenicolo, pesticidi organofosforati, piretroidi, tetracicline
Cile	20	443587	2	10,0	amitraz, cloramfenicolo, eritromicina, nitrofurani, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina
Cina	169	4369020	12	7,1	amitraz, cloramfenicolo, eritromicina, nitrofurani, pesticidi organofosforati, piretroidi, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina
El Salvador	3	63900	1	33,3	pesticidi organofosforati piretroidi
Etiopia	1	20880	1	100,0	cloramfenicolo, streptomicina, tetracicline
Guatemala	3	60800	1	33,3	cloramfenicolo, eritromicina, streptomicina, sulfamidici, tetracicline
Macedonia	1	320	1	100,0	cloramfenicolo, pesticidi, sulfamidici, tetracicline
Messico	3	61449,4	1	33,3	cloramfenicolo, eritromicina, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina
Nuova Zelanda	9	11904	2	22,2	cloramfenicolo, eritromicina, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina
Thailandia	1	20100	1	100,0	cloramfenicolo, eritromicina, streptomicina, sulfamidici, tetracicline, tilosina
Turchia	9	169039	1	11,1	cloramfenicolo
Uruguay	2	40665	2	100,0	cloramfenicolo, eritromicina, metronidazolo, pesticidi organofosforati, piretroidi, streptomicina, tetracicline
TOTALE	**276**	**6298343**	**33**	**12**	
					Fonte dati: PIF

Tabella 28 - Controlli di laboratorio su pesci appartenenti alla Famiglia Pangasiidae 2015

Paese terzo	Numero partite presentate per l'importazione	Quantità (kg)	Numero di partite campionate	% di controllo	Sostanze, microrganismi, loro tossine e metaboliti	Numero di risultati sfavorevoli
Vietnam	542	11463077	29	5,35	nitrofurani e metaboliti	
					leuco verde malachite	
					cristalvioletto	
					chinoloni	
					sulfamidici	
					tetracicline	
					cloramfenicolo	
					pesticidi	
					mercurio	
					cadmio	
					piombo	
					diossina, PCB, PCB diossina simili	
					polifosfati E 450 451	
					salmonella	
					vibrio spp	
					enterotossina stafilococcica	
Myanmar	30	72524,5	-			
Bangladesh	2	2865	-			
Tailandia	1	4880	-			
TOTALE	575	11.543.346	29	5,04		
						Fonte dati: PIF

Tabella 29 - Controlli per biotossine e epatite A nei molluschi bivalvi 2015

Paese terzo	Biotossine		Virus epatite A		Norovirus	
	n. campioni	n.esami sfav.	n. campioni	n.esami sfav.	n. campioni	n.esami sfav.
Cile	6		5		1	
Giappone	1					
Nuova Zelanda	5		3			
Perù			2			
Tailandia	1		1			
Tunisia	5		4		1	
Vietnam	2		1		17	1
Totale	20		16		19	1

Fonte dati: Traces DWH QlikView /PIF

Tabella 30 - Risultati del programma di campionamento per fenilbutazone e cadmio in carni equine importate attraverso i PIF italiani nel 2015

PIF	Paesi terzi di origine	N. campioni programmato	N. campioni prelevati	Analisi per ciascun campione		Risultati sfavorevoli
				fenilbutazone	cadmio	
PIF Genova, P/ Vado Ligure, P (*)	Argentina	15	15	15	15	-
PIF Roma Fiumicino, A (*)	Argentina	5	6	5	6	-
PIF Livorno Pisa, P	Brasile		1	1		-
Totale		20	22	21	21	0

(*) Pif designati al campionamento

Fonte dati: PIF

UVAC

SCAMBI INTRACOMUNITARI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CONTROLLI VETERINARI

Ai sensi del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, gli operatori che ricevono partite di prodotti o animali provenienti da un altro Stato membro sono soggetti a preventiva registrazione presso gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) di competenza territoriale. Inoltre, tali operatori sono tenuti a prenotificare l'arrivo delle partite di prodotti o animali secondo le procedure disposte da tale decreto legislativo. Al 31 dicembre 2015 risultano registrati complessivamente 38.372 operatori prevalentemente situati nelle regioni del nord del Paese: Veneto (6.867), Lombardia (6.842), Piemonte (4.968) e Trentino Alto Adige (2.966). Rispetto al 2014 si riscontra un incremento delle registrazioni dell'8%.

Il numero di partire segnalate agli UVAC tramite prenotifica nel 2015 è 1.844.153 (+ 6,6% rispetto l'anno 2014), di cui 1.706.747 sono costituite da prodotti di origine animale destinati al consumo umano (tabella 31).

Tali flussi di merci rappresentano un volume di circa trentanove volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è testimonianza sia di un aumento generale delle partite spedite in Italia da altri Paesi membri, che dell'evoluzione delle funzionalità del sistema informativo SINTESIS-Scambi nonché dall'azione di controllo operata, anche per il 2015, dagli UVAC e dalle AA.SS.LL.

Nell'anno 2015 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici n. 8.606 partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano, pari allo 0,50% (vedi tabella 31) delle partite introdotte dai Paesi comunitari. La percentuale complessiva dei controlli fisici ha avuto un lieve decremento rispetto all'anno 2014 (0,59%) e varia a seconda della tipologia di merce.

Laddove i controlli documentali e fisici ne hanno suggerito l'opportunità, oppure in applicazione di specifiche indicazioni di controllo stabilite dalla Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, si è provveduto ad effettuare controlli di laboratorio. Dalla tabella 31 emerge che nel 2015 sono stati eseguiti 3.697

controlli di laboratorio su 8.606 partite di merci sottoposte a controlli documentali e fisici (42,96%) con un incremento rispetto all'anno 2014 (39,7%).

La percentuale dei controlli di laboratorio (42,96%) varia in modo anche considerevole, in funzione della diversa tipologia di merci. Per quanto riguarda le carni, la percentuale degli esami di laboratorio rispetto al numero dei controlli documentali e fisici ha rilevanti variabilità (tra il 37,43% ed il 70,37%) che sono collegabili in generale con la procedura di sottoporre a controllo le cinque partite successive alla partita riscontrata irregolare (Decreto Legislativo 22 maggio 1999 n. 181). Infatti, le categorie di merci sulle quali, effettuando monitoraggi a fini conoscitivi, si riscontrano più frequentemente irregolarità agli esami di laboratorio (es. salmonelle in carni di pollame o selvaggina), determinano più elevate percentuali di controlli di laboratorio, perché impongono l'esame delle "successive 5 partite". Le stesse considerazioni valgono anche per i prodotti della pesca (percentuali comprese tra il 16,67% ed il 53,78%) per il latte e le uova (percentuali comprese tra il 0,88% ed il 44,63%).

Esaminando le percentuali del controllo documentale e fisico per UVAC di competenza (Tabella 32), si evidenziano percentuali di controllo diverse applicate dai vari UVAC che possono derivare sia dalle diverse tipologie e provenienze delle merci che vengono spedite nel territorio di competenza (es. regioni con vocazioni produttive particolari) sia per l'attivazione di allerta comunitarie che in alcuni casi possono interessare solo determinate destinazioni. Dalla Tabella 32 emerge che la maggior parte delle partite provenienti dai Paesi dell'UE nel 2015 è destinata alle Regioni del nord Italia e, in particolare alla Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna, Piemonte, seguite da Lazio, Toscana e Campania.

Nella Tabella 33 sono riportate le partite prenotificate, controllate e respinte, in base al Paese UE di provenienza. Dalla tabella risulta che i principali Paesi dell'UE che spediscono prodotti verso l'Italia sono: Francia, Germania, Spagna, Austria, Olanda e Danimarca. Su questi Paesi, considerato l'elevato numero di partite introdotte, si è concentrato il maggior numero di controlli anche di laboratorio, tenendo conto che la normativa sugli scambi intracomunitari impone che i controlli debbano essere effettuati a destino in modo casuale e non discriminatorio.

Infine, nel periodo 1 settembre 2014 – 31 gennaio 2015, è stato attuato un piano speciale di controllo a scopo di monitoraggio per le carni di coniglio provenienti da Paesi dell'UE tenuto conto che negli anni precedenti questa tipologia di prodotti non era stata sottoposta a controlli di laboratorio.

Il monitoraggio è stato inquadrato nell'ambito dei controlli a sondaggio e non discriminatori di cui al D.Lgs. 28/93 e le partite sottoposte a campionamento sono state rilasciate per la commercializzazione, avendo cura, tuttavia, di seguirne la tracciabilità con l'ASL competente.

Il programma di campionamento, è stato stabilito sulla base dell'entità dei flussi per ciascun UVAC con l'obiettivo di verificare la conformità delle partite di carne di coniglio introdotte da altri paesi della UE in riferimento alla eventuale presenza non autorizzata di residui di sostanze farmacologicamente attive. In particolare, tenuto conto del piano nazionale residui 2014, sono stati raccomandati campionamenti per la ricerca di: chinolonici, sulfamidici, tetracicline, colistina solfato, penicilline, macrolidi, avermectine, cloramfenicolo e nitrofurani (metaboliti).

Nella seguente tabella sono riportati i dati sul programma, i campionamenti attuati e i risultati degli esami. Si evidenzia che i dati estratti dal sistema SINTESIS sono riferiti a un periodo più esteso (1 settembre 2014 – 30 giugno 2015) di quello previsto dal piano per dare la possibilità agli uffici di attuare tutti i campionamenti programmati sulla base degli arrivi. Dalla tabella emerge che le analisi hanno avuto tutte esito favorevole tranne per una partita originata dalla Cina, ma spedita dalla Germania, in cui è stata riscontrata la presenza di nitrofurani (sostanze vietate dal Regolamento (UE) n. 37/2010). Da tale non conformità è scaturita una notifica al sistema di allerta RASFF da parte dell'ufficio del Trentino Alto Adige che aveva disposto il campionamento e il richiamo del prodotto dal mercato.

Risultati dei controlli sulla carne di coniglio
dati dal 1 settembre 2014 al 30 giugno 2015

UVAC	*Numero di campioni programmato*	*Numero di campioni prelevati*	*Risultati sfavorevoli*
Compartimento Abruzzo Molise			
Compartimento Calabria			
Compartimento Campania Basilicata			
Compartimento Emilia Romagna	2	2	
Compartimento Friuli Venezia Giulia			
Compartimento Lazio	1	1	
Compartimento Liguria	1	1	
Compartimento Lombardia	14	14	
Compartimento Marche Umbria			
Compartimento Piemonte	5	7	
Compartimento Puglia	2	2	
Compartimento Sardegna			
Compartimento Sicilia	3	1	
Compartimento Toscana	1		
Compartimento Trentino Alto Adige	6	7	1
Compartimento Valle D'Aosta			
Compartimento Veneto	6	6	
TOTALE	***41***	***41***	***1***

Tabella 31 - Partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano prenotificate nel 2015

Prodotti	Partite	Quantità (kg)	Controllo fisico	% contr. su partite	Controllo laboratorio	% analisi lab. su partite contr.
Carni bovine	176.542	351.652.417	951	0,54%	356	37,43%
Carni suine	174.395	1.043.875.898	953	0,55%	369	38,72%
Carni ovi-caprine	12.250	23.071.851	106	0,87%	61	57,55%
Carni equine	5.245	21.667.385	49	0,93%	23	46,94%
Carni di pollame	29.751	74.964.610	194	0,65%	130	67,01%
Carni di coniglio o selvaggina	3.500	3.820.442	27	0,77%	19	70,37%
Carni preparate	68.584	51.577.008	306	0,45%	124	40,52%
Altre carni	7.337	7.535.959	38	0,52%	21	55,26%
Pesci	510.327	294.684.367	2.324	0,46%	1.222	52,58%
Crostacei	57.088	36.783.628	357	0,63%	192	53,78%
Molluschi	169.285	124.703.778	788	0,47%	423	53,68%
Pesce preparato	33.781	79.665.019	145	0,43%	60	41,38%
Altri prodotti della pesca	3.279	1.999.920	6	0,18%	1	16,67%
Latte e crema di latte	136.577	2.271.355.903	544	0,40%	237	43,57%
Derivati del latte	290.962	919.609.184	968	0,33%	432	44,63%
Uova e derivati	8.625	87.956.255	797	9,24%	7	0,88%
Altri prodotti commestibili	15.972	74.517.839	37	0,23%	16	43,24%
Budella, vesciche, stomaci	3.247	18.335.765	16	0,49%	4	25,00%
totale	**1.706.747**	**5.487.777.228**	**8.606**	**0,50%**	**3697**	**42,96%**

Tabella 32 - Partite prenotificate, controllate e respinte per UVAC(*)

Descrizione UVAC	Partite	Controllo Fisico		Controllo Laboratorio		Respinte	
		N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% respinte su controllate
COMPARTIMENTO LOMBARDIA	368.215	654	0,18%	479	73,24%	18	2,75%
COMPARTIMENTO VENETO	331.825	1.605	0,48%	397	24,74%	9	0,56%
COMPARTIMENTO TRENTINO-ALTO ADIGE	216.384	318	0,15%	115	36,16%	7	2,20%
COMPARTIMENTO EMILIA-ROMAGNA	166.321	606	0,36%	337	55,61%	10	1,65%
COMPARTIMENTO PIEMONTE	142.634	1.046	0,73%	354	33,84%	6	0,57%
COMPARTIMENTO LAZIO	130.344	426	0,33%	204	47,89%	6	1,41%
COMPARTIMENTO TOSCANA	90.031	838	0,93%	260	31,03%	2	0,24%
COMPARTIMENTO CAMPANIA-BASILICATA	81.365	1.263	1,55%	685	54,24%	11	0,87%
COMPARTIMENTO PUGLIA	70.481	976	1,38%	267	27,36%	0	0,00%
COMPARTIMENTO FRIULI VENEZIA GIULIA	53.747	296	0,55%	44	14,86%	3	1,01%
COMPARTIMENTO MARCHE-UMBRIA	49.286	1.217	2,47%	288	23,66%	5	0,41%
COMPARTIMENTO SICILIA	47.677	542	1,14%	68	12,55%	0	0,00%
COMPARTIMENTO LIGURIA	47.196	247	0,52%	135	54,66%	12	4,86%
COMPARTIMENTO ABRUZZO-MOLISE	24.325	369	1,52%	166	44,99%	0	0,00%
COMPARTIMENTO SARDEGNA	14.205	381	2,68%	230	60,37%	1	0,26%
COMPARTIMENTO CALABRIA	9.669	198	2,05%	76	38,38%	0	0,00%
COMPARTIMENTO VALLE D`AOSTA	448	17	3,79%	11	64,71%	0	0,00%
Totali	**1.844.153**	**10.999**	**0,60%**	**4.116**	**37,42%**	**90**	**0,82%**

*sono incluse anche le partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano

SCAMBI INTRACOMUNITARI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CONTROLLI VETERINARI

Tabella 33 - Partite prenotificate, controllate e rispedite per Paese Membro di origine (*)

		Partite contr. fis.		Partite Contr. Lab.		Partite respinte	
PAESE MEMBRO	Partite prenotificate	N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% resp. su partite contr.
FRANCIA	346.377	2.701	0,78%	715	26,47%	8	0,30%
GERMANIA	328.920	1.447	0,44%	599	41,40%	7	0,48%
SPAGNA	273.068	2.424	0,89%	985	40,64%	31	1,28%
AUSTRIA	258.142	604	0,23%	204	33,77%	3	0,50%
OLANDA	181.402	808	0,45%	306	37,87%	2	0,25%
DANIMARCA	107.718	440	0,41%	174	39,55%	5	1,14%
GRECIA (GR)	60.932	271	0,44%	158	58,30%	0	0,00%
POLONIA	47.762	502	1,05%	243	48,41%	25	4,98%
REGNO UNITO	45.297	212	0,47%	94	44,34%	1	0,47%
BELGIO	29.607	118	0,40%	50	42,37%	0	0,00%
CROAZIA	26.656	102	0,38%	39	38,24%	1	0,98%
IRLANDA	23.528	162	0,69%	65	40,12%	0	0,00%
SLOVENIA	19.406	68	0,35%	24	35,29%	0	0,00%
UNGHERIA	19.215	352	1,83%	97	27,56%	2	0,57%
ROMANIA	15.162	211	1,39%	78	36,97%	0	0,00%
PORTOGALLO	15.000	196	1,31%	133	67,86%	5	2,55%
NORVEGIA	11.279	29	0,26%	11	37,93%	0	0,00%
REPUBBLICA CECA (CZ)	10.249	82	0,80%	19	23,17%	0	0,00%
LITUANIA	7.406	69	0,93%	41	59,42%	0	0,00%
REPUBBLICA SLOVACCA	4.159	81	1,95%	27	33,33%	0	0,00%
SVIZZERA	3.461	27	0,78%	14	51,85%	0	0,00%
SVEZIA	1.582	8	0,51%	1	12,50%	0	0,00%
LETTONIA	1.435	22	1,53%	16	72,73%	0	0,00%
ISLANDA	1.178	15	1,27%	5	33,33%	0	0,00%
ESTONIA	1.122	4	0,36%	1	25,00%	0	0,00%
MALTA	1.075	11	1,02%	1	9,09%	0	0,00%

PAESE MEMBRO	Partite prenotificate	Partite contr. fis.		Partite Contr. Lab.		Partite respinte	
		N° Partite	% di controllo	N° Partite	% analisi lab. su partite contr.	N° Partite	% resp. su partite contr.
FAROE (ISOLE)	697	7	1,00%	4	57,14%	0	0,00%
BULGARIA	582	19	3,26%	9	47,37%	0	0,00%
FINLANDIA	537	2	0,37%	0	0,00%	0	0,00%
LIECHTENSTEIN	508	1	0,20%	1	100,00%	0	0,00%
LUSSEMBURGO	298	1	0,34%	1	100,00%	0	0,00%
CIPRO	158	1	0,63%	0	0,00%	0	0,00%
SAN MARINO	145	1	0,69%	1	100,00%	0	0,00%
MONACO (PRINCIPATO)	68	1	1,47%	0	0,00%	0	0,00%
ANDORRA	22	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Totali	1.844.153	10.999	0,60%	4.116	37,42%	90	0,82%

*sono incluse anche le partite di animali vivi e prodotti non destinati al consumo umano

SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI (RASFF)

Il sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF) è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento (CE) n. 178/2002), materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento (CE) n. 1935/2004), nonché per notificare i rischi diretti ed indiretti per la salute degli animali e dell'ambiente (Regolamento (CE) n. 183/2005).

Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero della Salute, riguardanti "le notifiche del sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF), sorveglianza e rischi emergenti", il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche è rappresentato dalla diminuzione delle segnalazioni trasmesse attraverso il sistema di allerta da parte degli Stati Membri. Infatti, dalle 3434 notifiche nel 2012 si è passati alle 3136 nel 2013, alle 3097 nel 2014 e alle 2967 del 2015.

La diminuzione del numero di segnalazioni è, almeno in parte, dovuta al maggiore utilizzo del sistema A.C.A. Assistenza e Cooperazione Amministrativa tra Paesi membri, con la comunicazione dei rischi rilevati in prodotti alimentari senza effettuare la notifica attraverso il sistema RASFF. Al momento, in sede europea, si sta discutendo sulle modalità di come differenziare i tre diversi sistemi per lo scambio delle informazioni. I tre sistemi di comunicazione sono: l'Assistenza e Cooperazione Amministrativa ("sistema A.C.A."), il sistema Frodi alimentari ed il sistema di Allerta rapido europeo - RASFF. Il sistema di Assistenza e Cooperazione Amministrativa viene utilizzato per scambiare informazioni sulla corretta applicazione della normativa e per le non conformità di natura non sanitaria quando ristrette a pochi Paesi membri. Il secondo sistema riguarda invece la comunicazione di frodi alimentari di natura commerciale, mentre le frodi alimentari di natura sanitaria sono, come negli anni passati, gestite attraverso il sistema RASFF.

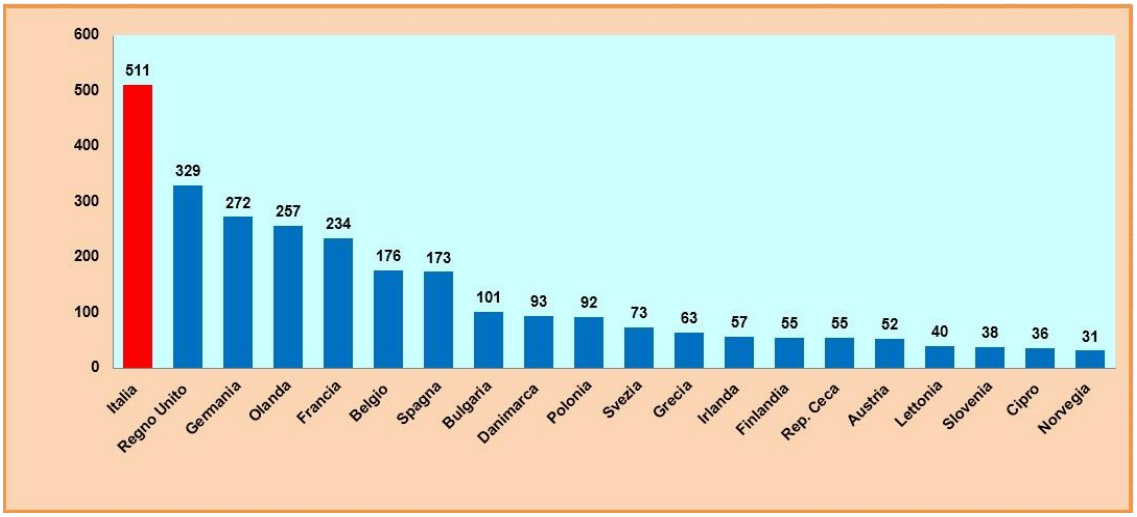
L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema di allerta RASFF, con un totale di 511 notifiche, pari al 17.2%. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 115

(89 nel 2014). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute. Nell'anno 2014 l'Italia era risultata il sesto Paese.

Nel corso del 2014 è intervenuto un cambiamento nella modalità di trasmissione delle notifiche alla Commissione europea, con l'entrata in vigore della piattaforma on-line denominata I-RASFF. Infatti, a partire da giugno 2014, gli uffici periferici del Ministero della Salute stanno utilizzando la nuova piattaforma. Nel corso del 2015 sono stati organizzati degli ulteriori corsi, dedicati ai punti di contatto regionali, per il loro ingresso nel sistema, che dovrebbe, come è auspicabile, andare a regime nel 2016.

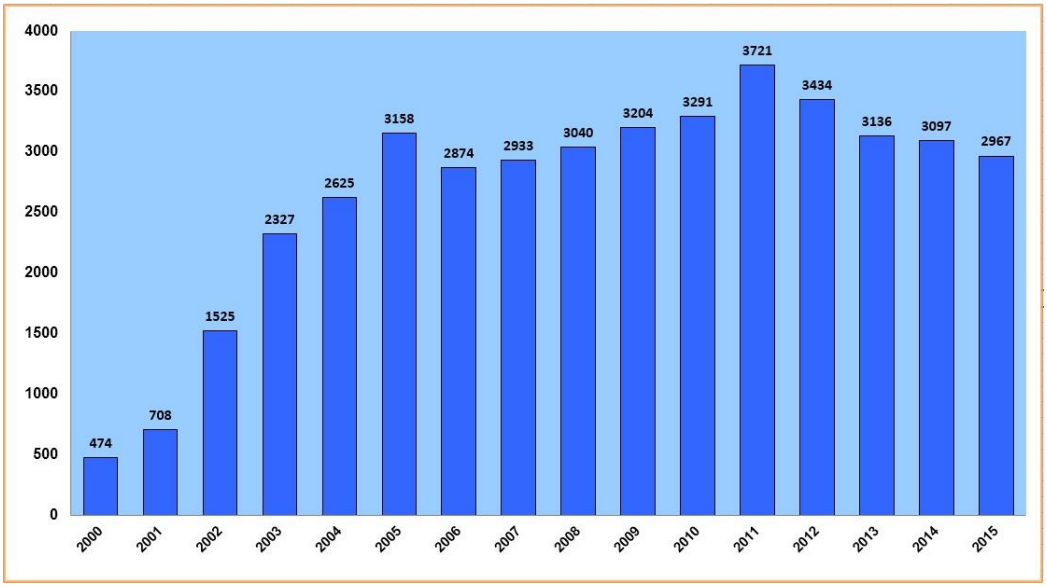
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta rapido europeo - RASFF, l'Italia è risultato il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, come già avviene da molti anni, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 511 notifiche, pari al 17,2 %. (Figura 34)

Figura 34 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF - Anno 2015



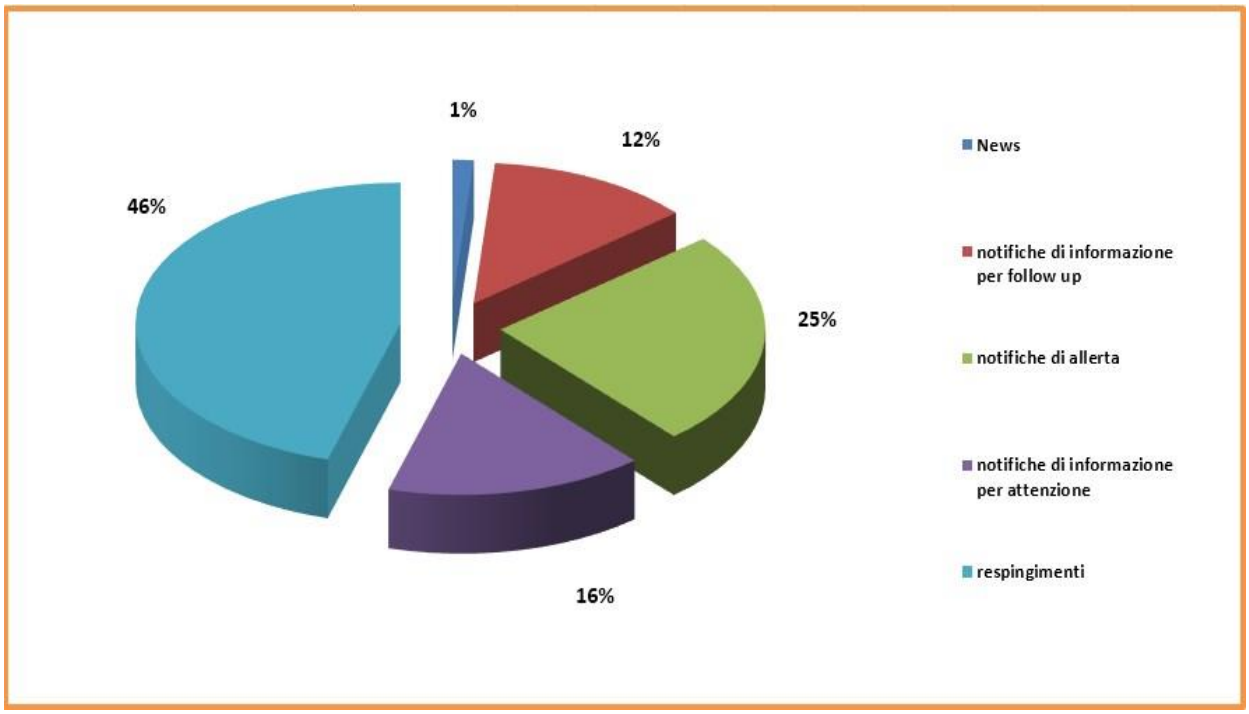
Nell'anno 2015 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, 2967 notifiche, contro le 3097 del 2014 e le 3136 del 2013. Si evidenzia, quindi, una diminuzione delle notifiche come avvenuto negli ultimi anni a partire dal 2012 (Figura 35).

Figura 35 - Numero di notifiche trasmesse al RASFF dal 2000 al 2015



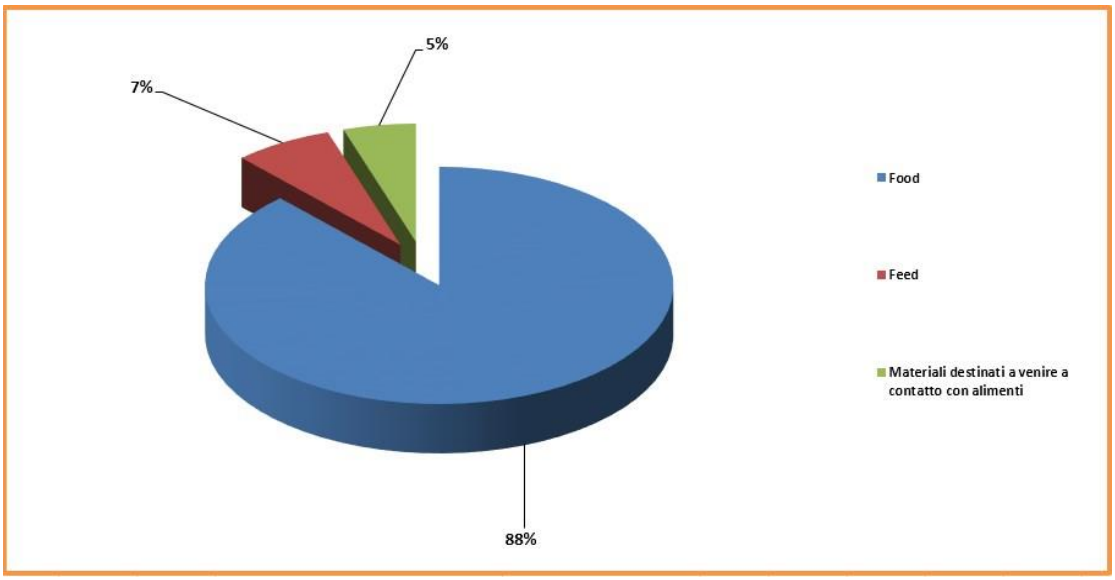
Tra le notifiche ricevute, 745 sono state *Alert notification* (notifiche di allerta, pari al 25%), e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1370 si riferiscono ai *Border* (respingimenti ai confini), mentre le restanti sono state *Information notification (*notifiche di informazione*)*. Tra le *Information* 474 riguardano *Information for attention* mentre 378 sono state *Information for follow up*. La Commissione ha, altresì, trasmesso 39 *News*, 41 lo scorso anno (Figura 36).

Figura 36 - Notifiche originali trasmesse attraverso il RASFF - anno 2015



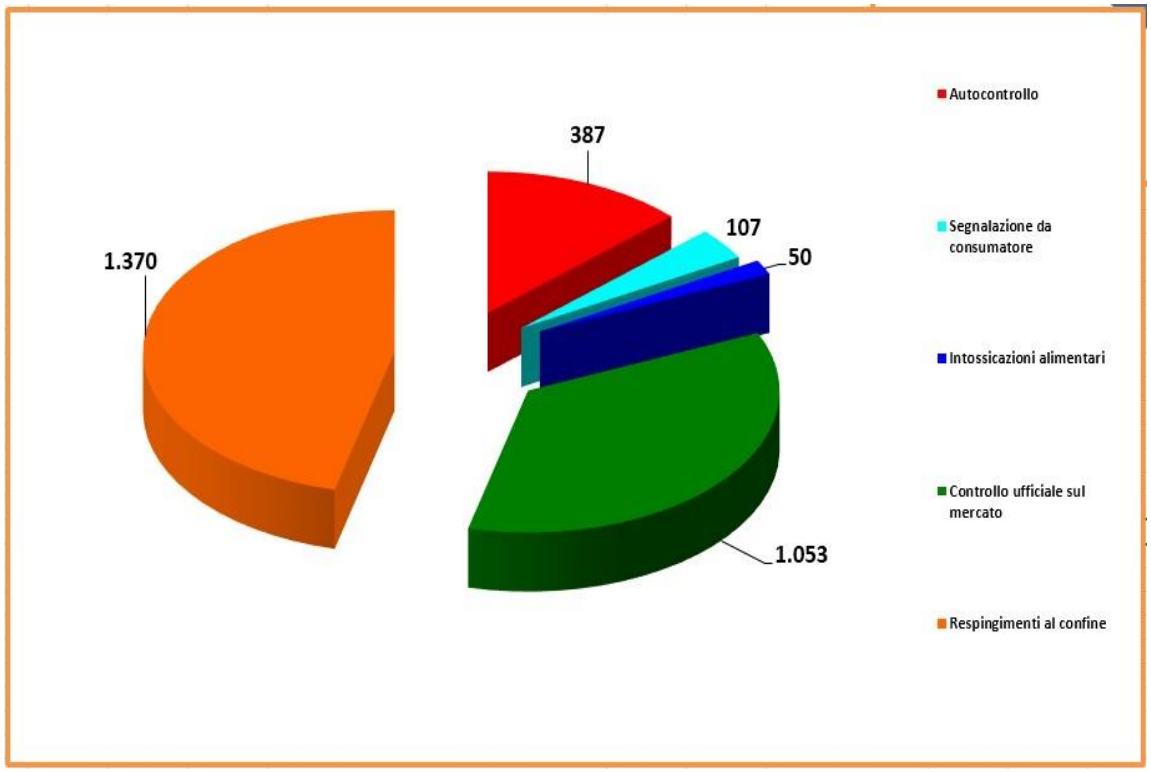
Complessivamente 2649 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2604 lo scorso anno), 205 l'alimentazione animale (309 nell'anno 2014) e 153 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (185 lo scorso anno), come mostrato in Figura 37.

Figura 37- Tipologia di notifiche trasmesse in RASFF – anno 2015



Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato (1053), le altre notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre 50 segnalazioni sono collegate ad intossicazioni alimentari. La Figura 38 riassume la distribuzione del tipo di notifica.

Figura 38 - Tipologia di segnalazioni pervenute attraverso il RASFF - anno 2015

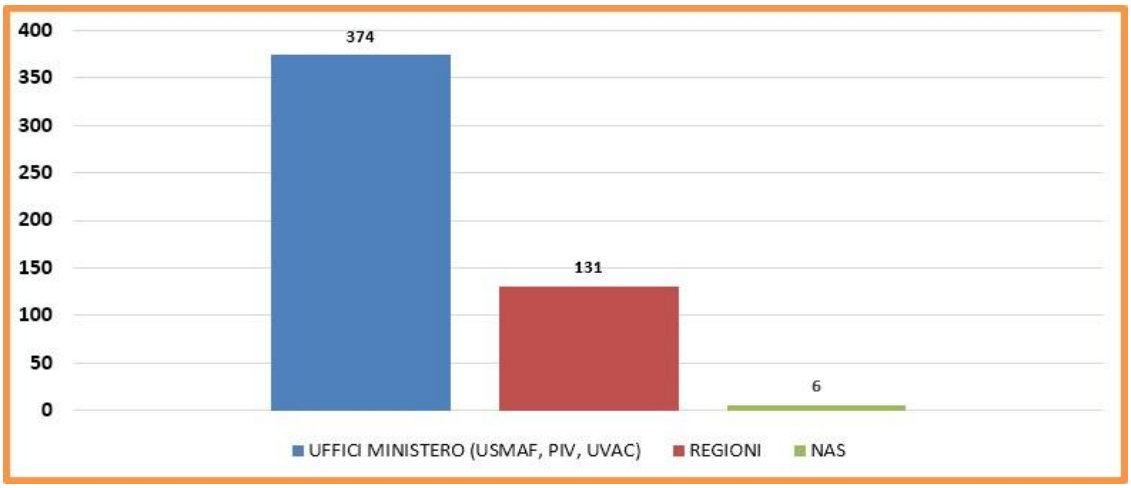


Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 131 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute. Lo scorso anno sono state 137. (Figura 39)

Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, PIF e UVAC) hanno, invece, notificato 374 irregolarità (369 nel 2014).

Figura 39 - Numero di segnalazioni 2015 pervenute dal territorio nazionale

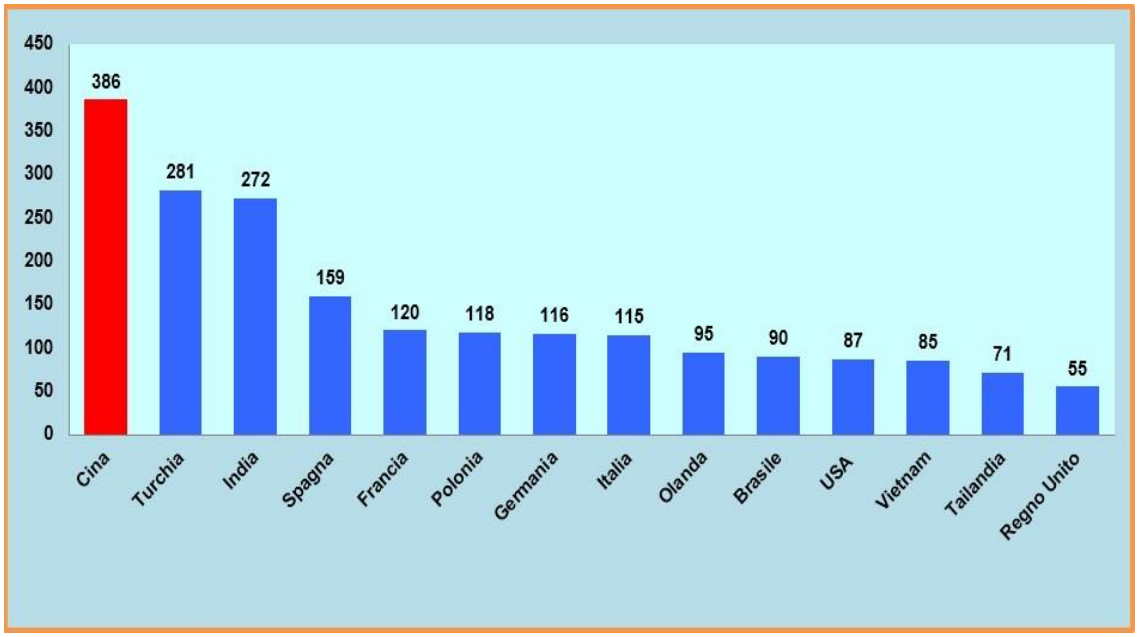
(Uffici periferici Min. Salute/Regioni/NAS)



Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 115 (89 nel 2014). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute. Nell'anno 2014 l'Italia era risultata il sesto Paese. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta ottava.

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dalla Turchia e dall'India (Figura 40).

Figura 40 - Paesi di origine dei prodotti notificati in RASFF – anno 2015

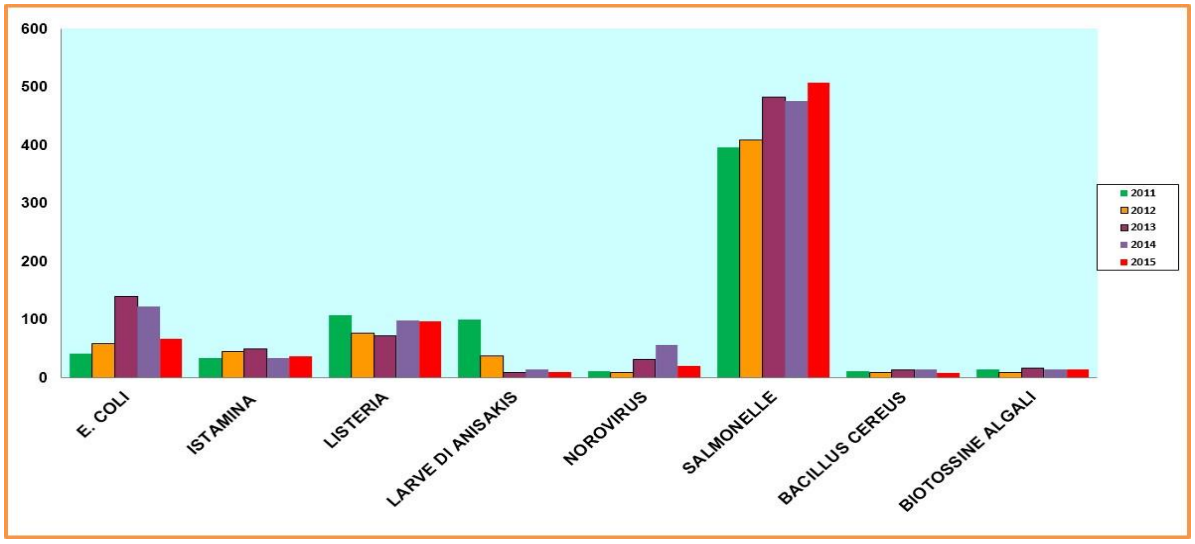


Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche RASFF trasmesse nell'anno 2015 riguardano il riscontro della Salmonella (507 notifiche contro le 476,

482, 396 e le 338 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la Salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

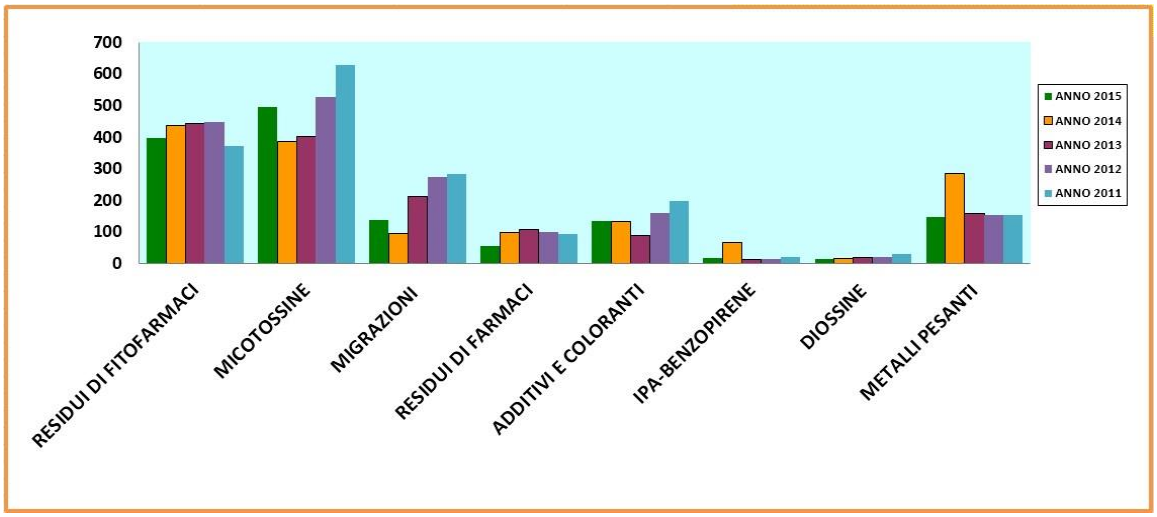
Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per E. coli (67), istamina, casi di sindrome sgombroide (36) e Norovirus (20), quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari. (Figura 41).

Figura 41 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici - Confronto anni 2011 - 2015



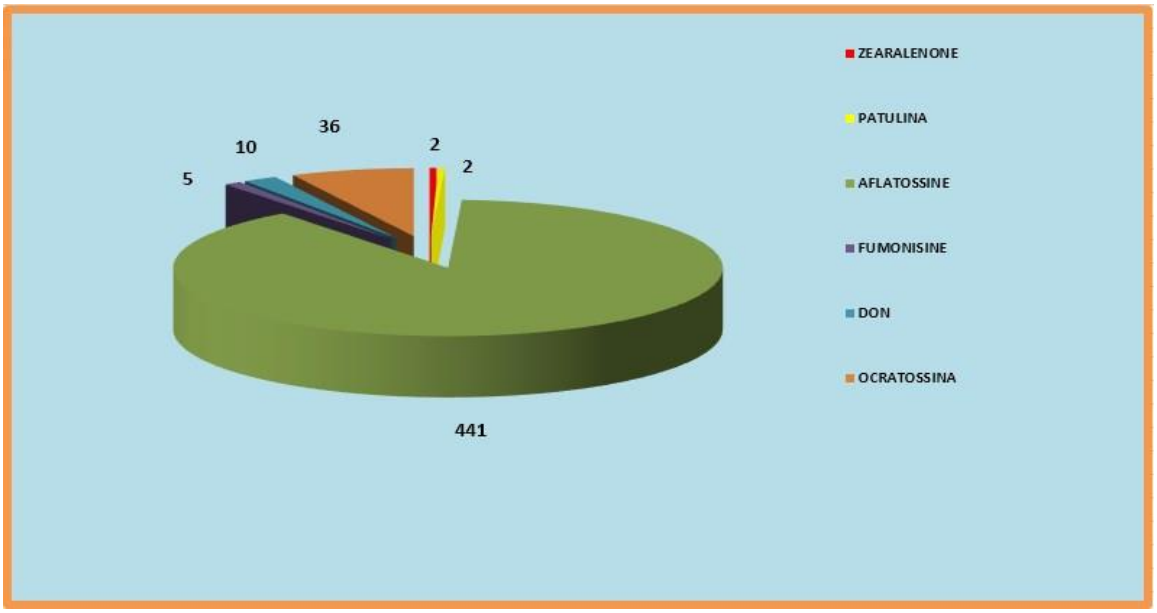
I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (496) e i residui di fitofarmaci (398), questi ultimi in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, oltre che metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e dai residui di farmaci veterinari (Figura 42).

Figura 42 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2011 - 2015



La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine (Figura 43) si riferisce alle aflatossine, seguite da ocratossine, DON e fumonisine.

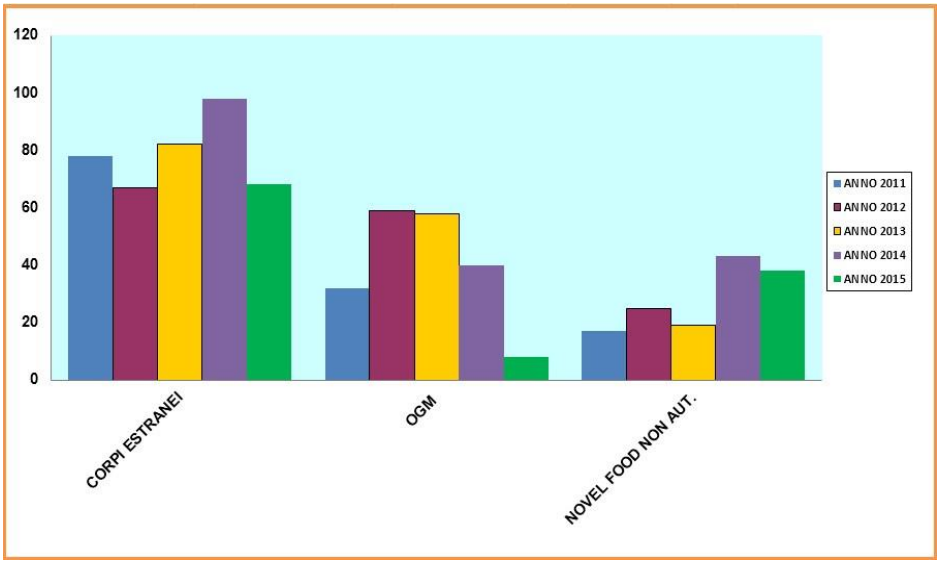
Figura 43 - Notifiche RASFF riguardanti micotossine – anno 2015



Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di novel food e OGM non autorizzati, risultati questi ultimi in diminuzione, considerando le attuali 8 notifiche contro le 40 del 2014.

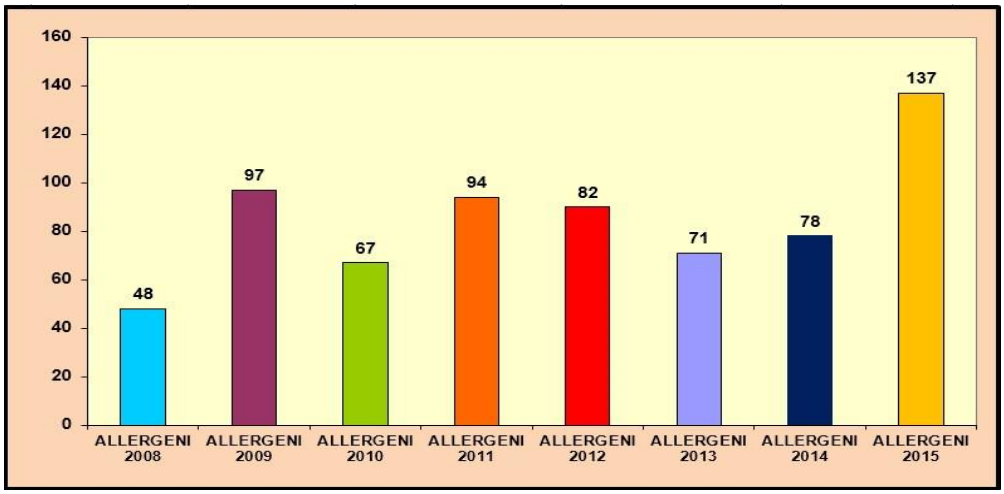
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad una diminuzione delle notifiche rispetto all'anno precedente, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Figura 44).

Figura 44 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati - Confronto anni 2011-2015



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 137 segnalazioni), in aumento rispetto alle segnalazioni riscontrate nell'anno 2014 (Figura 45).

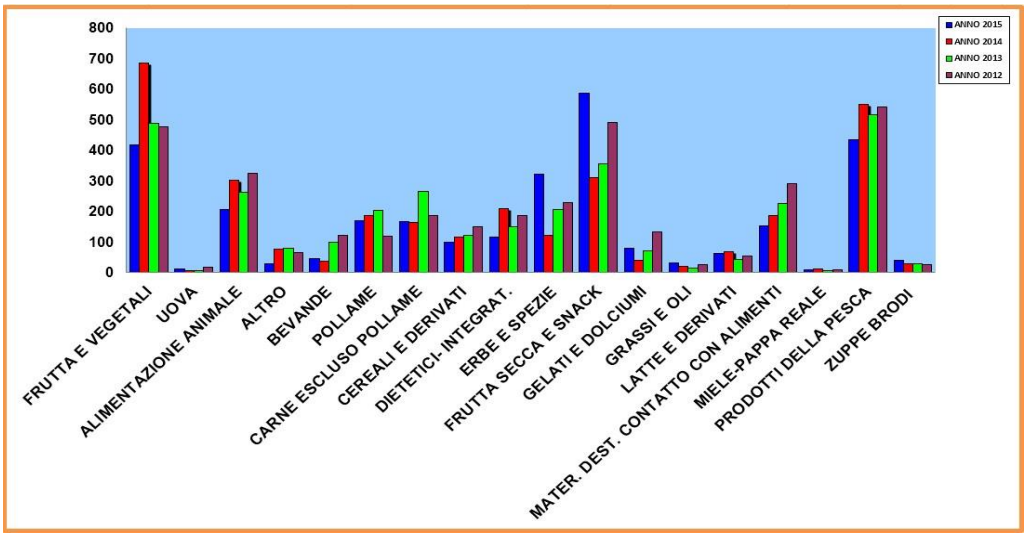
Figura 45 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2008 - 2015



Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai confini), nei prodotti della pesca, erbe e spezie e nell'alimentazione animale, come sarà dettagliato nel seguito di questa relazione.

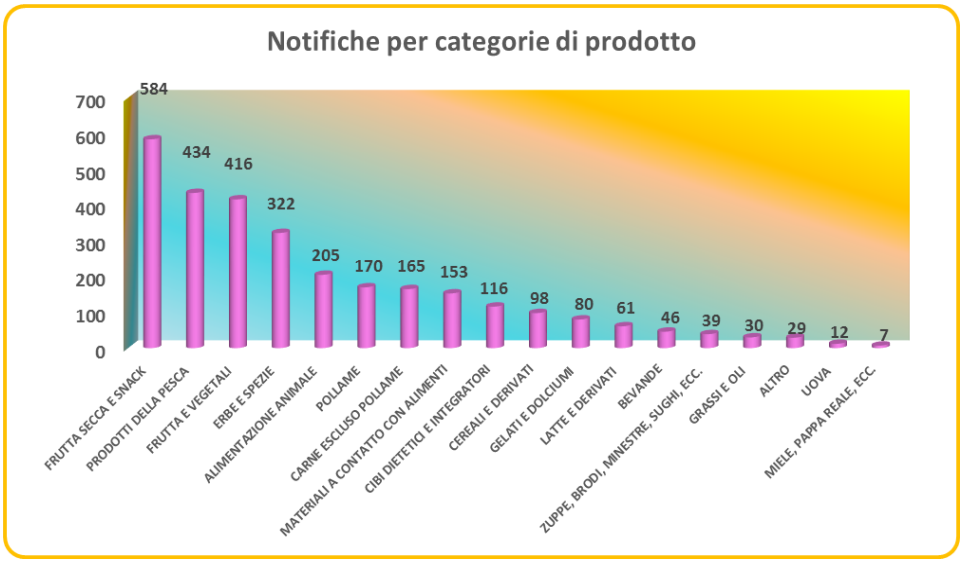
Un confronto del quadriennio 2012-2015 è riportato in Figura 46, dove si evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti la frutta e vegetali e i prodotti della pesca sono comunque risultate in diminuzione rispetto agli anni precedenti.

Figura 46 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2012 al 2015



Nel 2015 un aumento di irregolarità, ha riguardato, invece, le erbe e spezie (Figura 47).

Figura 47 - Notifiche RASFF per categorie di prodotto - anno 2015



PROBLEMATICHE SANITARIE PER TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Come pubblicato nel portale del Ministero, al seguente link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema,

sono state analizzate le principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, come di seguito riassunto. Maggiori dettagli sono riportati nella summenzionata relazione.

Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 434, la maggior parte delle segnalazioni sono per elevato contenuto di metalli pesanti (109), seguite da presenza di contaminazioni di natura microbiologica (88), biocontaminanti (49), additivi alimentari (22), residui di farmaci veterinari (20), allergeni (15), parassiti (11), contaminazioni chimiche (9), irraggiamento (6), corpi estranei (3), tossine (1) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (100).

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (98), soprattutto in pesci, cadmio (11), riscontrato soprattutto in molluschi.

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente Listeria monocytogenes (37), E. coli (20), Norovirus (12) e Salmonella (9).

Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 165. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (102), principalmente Salmonella (50), E. coli (18) e Listeria monocytogenes (18).

Pollame

Nel corso del 2015 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 170. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni di natura microbiologica (154), con una netta prevalenza per Salmonella (137).

Latte e derivati

Sono pervenute 61 segnalazioni su prodotti a base di latte. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (53), le principali contaminazioni sono: Listeria monocytogenes (31), E. coli (11) e Salmonella (7).

Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, quasi tutte per residui di farmaci veterinari (6).

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è l'Ucraina (3).

Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 416 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (267), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (53). Tra queste, 28 si riferiscono alla Salmonella e 8 a Norovirus. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (79), seguita dall'Egitto (45) e dalla Cina (33).

Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 584, la maggior parte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (376) soprattutto aflatossine (355) e ocratossine (20).

Cereali e derivati

Sono state trasmesse 98 notifiche riguardanti questa classe di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono avute per presenza di micotossine (26), soprattutto DON (9) e aflatossine (7), seguite da residui di pesticidi (14) e allergeni (10).

Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 322 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (106, 93 delle quali per Salmonella), seguite da residui di pesticidi (101) e da micotossine (55, 49 per aflatossine e 6 per ocratossine).

Cibi dietetici ed integratori alimentari

116 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari. Le principali irregolarità, comprese nella voce "altro", sono rappresentate da sostanze non autorizzate, contenuto troppo elevato di vitamine e novel food non autorizzati, seguite da contaminanti chimici (15) e metalli pesanti (13).

Gelati e dolciumi

Le 80 notifiche pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, anche se quasi la metà delle notifiche ha riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34).

Bevande

Sono pervenute 46 segnalazioni per questa categoria di prodotto. Le irregolarità sono varie (altro 13 segnalazioni; additivi alimentari 9; allergeni 6; corpi estranei 5; coloranti 4; chimico 3; residui pesticidi 2; micotossine (patulina) 2; irraggiamento 1; OGM 1.

Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 153 segnalazioni. Il problema principale dei **(MOCA)** è la migrazione (141) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di altre sostanze come ammine aromatiche e formaldeide

Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 12 notifiche. In 3 casi è stata rilevata la presenza di salmonella e in 3 casi la presenza di diossine.

Alimentazione animale

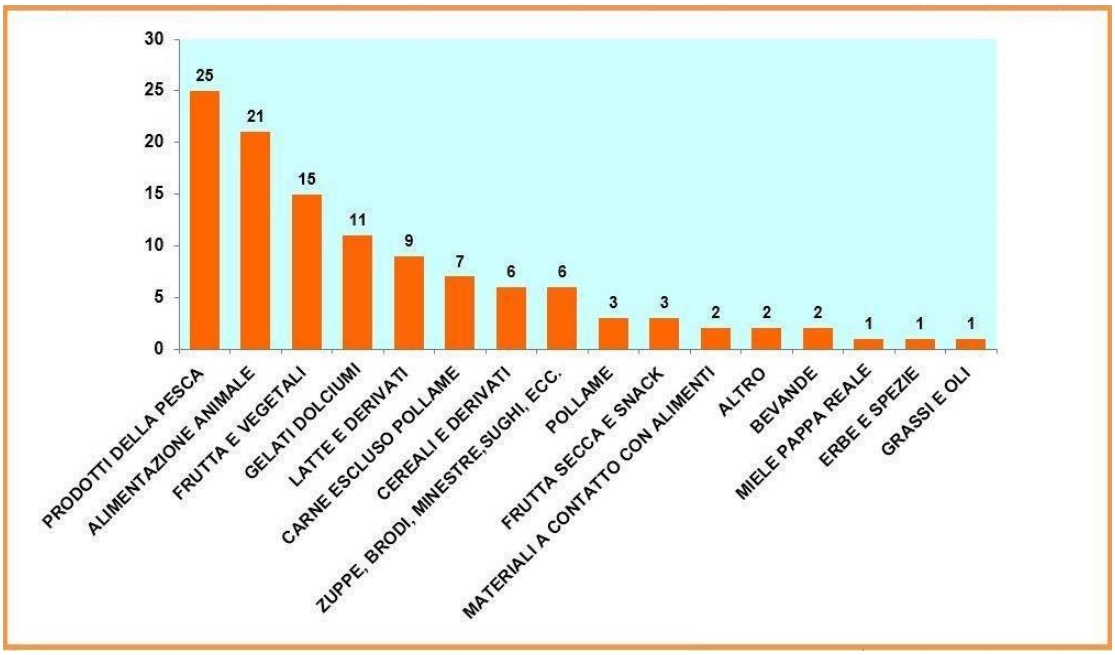
Sono pervenute 205 notifiche; la maggior parte delle segnalazioni ha riguardano problemi di natura microbiologica (116), principalmente Salmonella (105) con origine varia, seguite da Enterobatteri (9). Si segnala, inoltre, il riscontro di micotossine (20, tutte aflatossine) e DNA di ruminanti non consentiti (20), soprattutto in mangime per pesci prodotto in Italia (12).

ALLERTA RIGUARDANTI I PRODOTTI DI ORIGINE NAZIONALE

Per quanto concerne le 115 notifiche riguardanti i prodotti di origine nazionale, si precisa che 62 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

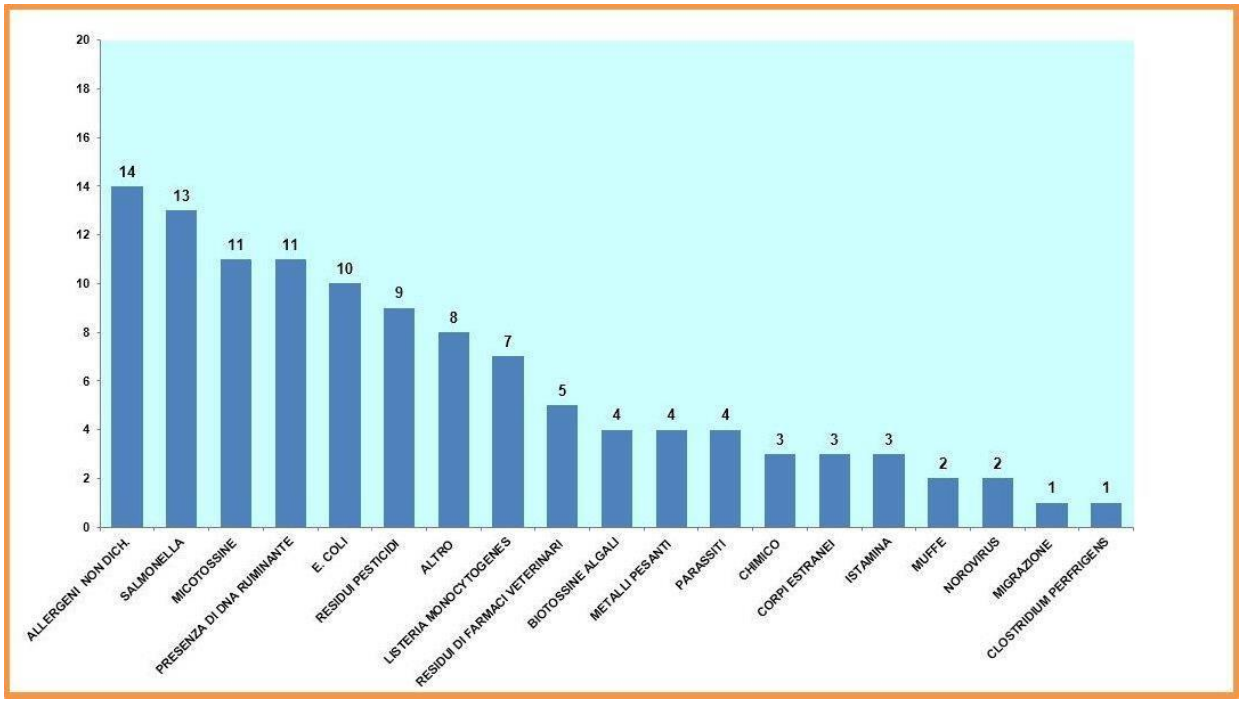
La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, seguiti dall'alimentazione animale e da frutta e vegetali (Figura 48).

Figura 48 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2015



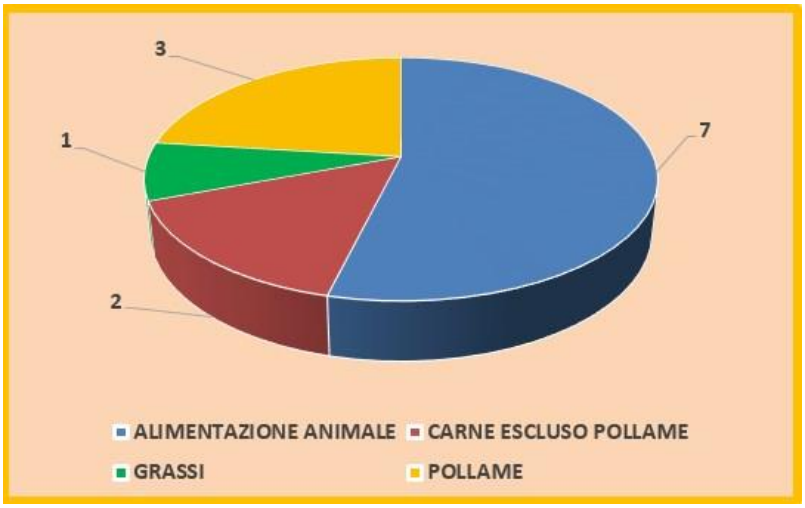
Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea (Figura 49), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le notifiche per presenza di Salmonella (13 segnalazioni), E. coli (10 segnalazioni) e Listeria monocytogenes (7 notifiche). Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per allergeni non dichiarati in etichetta (14), micotossine (11 notifiche), presenza di DNA di ruminante in alimentazione animale (11) e residui di fitofarmaci (9). Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le aflatossine (9), zearalenone (1) e il DON (1).

Figura 49 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2015



La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti di origine nazionale, soprattutto in prodotti per l'alimentazione animale e in pollame (Figura 50).

Figura 50 - Salmonella nei prodotti di origine nazionale - RASFF 2015



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

CONTROLLI UFFICIALI SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

Viene riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di violazioni riscontrate nel corso dei controlli svolti nel 2015 sulle produzioni di qualità.

Illeciti accertati sui prodotti da agricoltura biologica

Le violazioni penali riscontrate sono dovute a frodi in commercio e, talora, a falsità della documentazione attestante la conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica.

I controlli analitici hanno accertato la presenza di residui di principi fitosanitari non consentiti in campioni di prodotti falsamente dichiarati da agricoltura biologica.

Le violazioni di carattere amministrativo più frequentemente rilevate sui prodotti da agricoltura biologica sono imputabili alle stesse irregolarità riscontrate sui prodotti generici, riconducibili al sistema di etichettatura e/o presentazione, o a parametri di composizione non conformi rispetto alla categoria merceologica dichiarata.

Tra i principali illeciti accertati, si citano i seguenti:

- Vini da agricoltura biologica con presenza di residui di fitosanitari
- Presenza di principi attivi in campioni di prodotti alimentari dichiarati da agricoltura biologica.

Di particolare rilievo sono i risultati dell'operazione "Vertical Bio - fase 3", volta al contrasto della contraffazione dei falsi prodotti da agricoltura biologica.

Illeciti accertati sui Prodotti a DOP a IGP e STG (esclusi i vini e gli oli di oliva)

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità
- Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi a DOP

- Presenza di latte vaccino in mozzarelle di latte di bufala e in Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mancato assolvimento, da parte dei produttori di formaggi a DOP, degli obblighi pecuniari nei confronti degli OdC e/o dei Consorzi di tutela.

Illeciti accertati di particolare rilievo sui Vini a DO e a IGT

Su delega della Procura della Repubblica di Pavia, l'ICQRF, il Comando Provinciale Corpo Forestale dello Stato e il Nucleo Polizia Tributaria Guardia di Finanza di Pavia, hanno eseguito un sequestro di falsi vini a Denominazione di Origine Controllata e a Indicazione Geografica Protetta risultati contraffatti per qualità e origine.

Il valore del prodotto sequestrato ammonta a circa 17 milioni di euro.

Altri illeciti accertati sui Vini a "Denominazione di Origine" (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- Violazione delle disposizioni di etichettatura nei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica
- Utilizzo di indicazioni false e ingannevoli circa l'origine, la natura e la qualità essenziali dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica
- Produzione, vendita o distribuzione di vini DOP o IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione
- Mancato assolvimento, da parte dei produttori di vini a denominazione di origine o a indicazione geografica, degli obblighi pecuniari nei confronti degli OdC e/o dei consorzi di tutela
- Non conformità classificate gravi nei piani di controllo per violazioni alle disposizioni contenute nei disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica.

QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI GENERICI

Vino - Operazione HYDRIAS

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Bologna in co-delega con il Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Bologna.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito nel mese di ottobre 2014 da personale dell'Ufficio Emilia Romagna e Marche e dell'Ufficio PREF I, mentre le operazioni tecniche (perquisizioni e sequestri) sono state eseguite nei mesi di giugno e luglio 2015.

Le attività investigative sono state condotte utilizzando gli strumenti delle intercettazioni telefoniche e ambientali, senza peraltro tralasciare la classica modalità dell'OCP (osservazione controllo pedinamento), in particolare in orario notturno.

Le indagini hanno portato alla scoperta di uno stabilimento occulto di rilevanti dimensioni, base di una vera e propria centrale di sofisticazione di prodotti vitivinicoli, all'interno del quale erano presenti sacconi di zucchero semolato, acque di vegetazione e strumentazione atta alla preparazione di miscele zuccherine all'interno di una vasca della capacità di circa 30.000 litri. Tali soluzioni zuccherine nottetempo venivano trasferite all'interno di uno stabilimento enologico, per la successiva lavorazione e conseguente occultamento mediante miscelazioni con altro prodotto.

Durante le attività sono stati posti sotto sequestro oltre 31.000.000 litri tra mosti d'uva, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, vini e succhi d'uva, oltre 300.000 chilogrammi di zucchero semolato e 90.000 litri di miscele zuccherine. Il valore dei sequestri ammonta a oltre 30 milioni di euro.

I successivi accertamenti analitici hanno confermato le condotte e le ipotesi di reato formulate a carico degli indagati. Nel corso delle stesse attività, oltre alle violazioni penali, sono stati contestati ai soggetti ritenuti responsabili anche decine di illeciti amministrativi inerenti all'irregolare gestione della contabilità di cantina, alla detenzione e all'utilizzo di sostanze atte a sofisticare prodotti vitivinicoli, all'impiego di pratiche tecnologiche non ammesse nei processi di cantina.

Sono state elevate sanzioni amministrative per un ammontare pari a circa 10 milioni di euro.

Vino - Operazione MAX

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Ravenna in co-delega con il Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Ravenna.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito da personale dell'Ufficio Emilia Romagna e Marche alla fine di ottobre 2014, mentre le operazioni tecniche (perquisizioni e sequestri) sono state eseguite nel mese di luglio 2015.

Le attività investigative hanno evidenziato un sistema di sofisticazione di mosti d'uva (peraltro illecitamente destinati alla fermentazione alcolica al di fuori del periodo di vendemmia) e di vini nonché al traffico di mosti d'uva, probabilmente ottenuti anche da uve da tavola, manipolati mediante tecnologie e/o pratiche enologiche non consentite.

Durante le attività sono stati posti sotto sequestro circa 10.000.000 di litri di mosti d'uva, vini e sottoprodotti e derivati di lavorazione, per un valore commerciale di oltre 5 milioni di euro.

Anche in tal caso gli accertamenti analitici hanno confermato le condotte e le ipotesi di reato formulate a carico degli indagati.

Nel corso delle stesse attività, oltre alle violazioni penali, sono state contestate ai soggetti ritenuti responsabili anche decine di illeciti amministrativi concernenti, tra l'altro, l'irregolare gestione della contabilità di cantina, la detenzione e l'utilizzo di sostanze sofisticanti per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli, l'impiego di pratiche tecnologiche non ammesse nella gestione dei processi di cantina.

Sono già state elevate sanzioni amministrative per un ammontare di circa 100.000 euro.

Vino - Operazione IN VINO VARIETAS

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Roma ed eseguita in co-delega con i militari del Nucleo Antifrode Carabinieri (NAC) di Roma.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito da personale dell'Ufficio Toscana e Umbria a fine 2014 mentre le operazioni tecniche (oltre 90

perquisizioni e sequestri in diverse Regioni) sono state eseguite nel mese di febbraio 2015.

Le attività investigative hanno evidenziato un articolato e capillare sistema di contraffazione di vini comuni, bianchi e rossi, illecitamente designati con l'indicazione varietale e in taluni casi con i nomi protetti riservati a produzioni a denominazione di origine e a indicazione geografica.

Gli illeciti rilevati dall'ICQRF nel corso degli accertamenti ispettivi e analitici sono sia di carattere amministrativo che penale. Stante la pressoché totale depenalizzazione delle violazioni in materia agroalimentare, gli illeciti più frequentemente accertati sono di natura amministrativa.

Le violazioni di natura penale sono in genere ascrivibili a frodi in commercio (art. 515 C.P.).

Viene riportata una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori: vitivinicolo, lattiero caseario, ortofrutta, carne e prodotti a base di carne, cereali e derivati, uova, conserve vegetali, miele, bevande spiritose e sostanze zuccherine.

CONTROLLI UFFICIALI SULLA QUALITÀ MERCEOLOGICA DI ALIMENTI E BEVANDE GENERICI

Principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori

Vitivinicolo

Principali illeciti accertati:

- Presenza di zuccheri estranei all'uva;
- Acidità volatile superiore ai limiti di legge;
- Annacquamento;
- Irregolare tenuta della documentazione obbligatoria di cantina;
- Violazione delle disposizioni di etichettatura;
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o marchio;
- Contenuto in alcol non conforme ai limiti legali o non corrispondente al dichiarato.

Lattiero caseario

Principali illeciti accertati:

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una DOP, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto;
- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità;
- Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi generici;
- Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente.

Ortofrutta

Principali illeciti accertati:

- Irregolare etichettatura su prodotti ortofrutticoli, per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza, qualità e altre indicazioni obbligatorie;
- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute di prodotti ortofrutticoli;

- Rinvenimento di prodotti ortofrutticoli di dubbia provenienza per mancanza di informazioni inerenti la rintracciabilità.

Carne e prodotti a base di carne

Principali illeciti accertati:

- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute;
- Irregolare etichettatura, per omissione o errata indicazione degli ingredienti utilizzati per la fabbricazione o preparazione di prodotti a base di carne;
- Impasto di salame con presenza di nitriti non consentiti.

Cereali e derivati

Principali illeciti accertati:

- Commercializzazione di riso di varietà diversa dal dichiarato o con difetti superiori alle tolleranze di legge;
- Pane parzialmente cotto o surgelato venduto senza alcuna specificazione in etichetta;
- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute.

Uova

Principali illeciti accertati:

- Commercializzazione di uova della categoria extra oltre il termine consentito;
- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative;
- Detenzione di ovo-prodotti privi di tracciabilità e in cattivo stato di conservazione;
- Irregolarità a carico di centri d'imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e qualità prescritte per legge o per classificazione in assenza della prescritta autorizzazione;
- Commercializzazione di uova con codice identificativo, stampato sul guscio, errato o incompleto;

- Commercializzazione di uova sfuse prive delle informazioni obbligatorie previste.

Conserve vegetali

Principali illeciti accertati:

- Mancata indicazione del luogo di origine o provenienza nelle passate di pomodoro;
- Usurpazione o evocazione di prodotti a DOP o IGP in succhi e marmellate di arancia;
- Conserve di olive contenenti additivi non consentiti;
- Confetture extra di fragole con presenza di conservanti non dichiarati;
- Conserve di tartufo contenenti spore di tartufo di specie diverse dal dichiarato, talora anche non consentite;
- Conserve di pomodoro con residuo secco non conforme ai limiti di legge.

Miele

Principali illeciti accertati:

- Omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo di locuzioni ingannevoli o indicazione non conforme del termine minimo di conservazione o della denominazione di vendita nel sistema di etichettatura;
- Illecito utilizzo di zuccheri estranei nella produzione di miele;
- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità;
- Indebito uso commerciale di una denominazione protetta;
- Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di miele uniflorale risultato di origine botanica e caratteristiche organolettiche non rispondenti alla categoria dichiarata.

Bevande spiritose

Principali illeciti accertati:

- Liquori e acquaviti con composizione non conforme ai valori legali o al dichiarato;
- Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti;
- Omissione in etichetta di indicazioni obbligatorie, utilizzo di locuzioni ingannevoli, indicazione non conforme della denominazione di vendita nella designazione e presentazione di liquori e acquaviti.

Sostanze zuccherine

Principali illeciti accertati:

- Mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico;
- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità.

QUALITÀ E GENUINITÀ DEGLI OLI DI OLIVA NAZIONALI - PROGRAMMA DI CONTROLLI

Nell'ambito del programma (Tabella 34) sono risultati irregolari il 14,9% degli operatori controllati (oltre 3.560), l'8,3% dei prodotti oggetto di verifica (7.860) e il 4,5% dei campioni analizzati (961 campioni). Il 3,2% dei campioni (10) sottoposti a valutazione organolettica (panel test) è risultato irregolare comportando, nella maggior parte dei casi, il declassamento di olio di oliva dichiarato extravergine a vergine o lampante.

Solo per 2 campioni risultati irregolari per le caratteristiche organolettiche sono state accertate anche non conformità di parametri chimici.

Le irregolarità accertate hanno prodotto 46 notizie di reato, 289 contestazioni amministrative e 44 sequestri, per un valore di circa 300.000 €, senza portare alla luce frodi di particolare rilevanza economica.

Nessuna violazione penale è stata rilevata a carico degli oli a DOP e a IGP.

Le più diffuse contraffazioni degli oli extravergini di oliva (37 notizie di reato, pari a oltre l'80% del totale) sono riconducibili a olio di oliva dichiarato extravergine 100% italiano ma risultato all'analisi una miscela con olio di oliva raffinato o con oli di semi.

Le contestazioni amministrative hanno riguardato, principalmente:

- Violazioni degli obblighi di registrazione nei registri di carico e scarico (omissioni, inesattezze, ritardi o mancata detenzione del registro);
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una DOP, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto;
- Indebito uso commerciale di una DOP (in mancanza di certificazione di conformità o per violazione del disciplinare di produzione);
- Irregolare utilizzazione delle indicazioni facoltative o della designazione dell'origine;
- Omissione di indicazioni obbligatorie o utilizzo di indicazioni ingannevoli per il consumatore;
- Olio extravergine di oliva italiano risultato all'esame organolettico olio vergine di oliva;

- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità;
- Mancato assolvimento, da parte dei produttori di oli extravergine a DOP, degli obblighi pecuniari nei confronti degli OdC e/o dei Consorzi di tutela.

Nell'ambito della protezione degli oli a DOP a seguito di controlli in *e-commerce*:

- Interessato il DEFRA (*Department of Environment, Food and Rural Affairs*) per i successivi accertamenti circa la commercializzazione sul sito www.belazu.com e in numerosi esercizi commerciali nel Regno Unito di olio extra vergine di oliva "Ligurian Taggiasca" prodotto dalla società "Belazu the fresh olive ltd" evocante l'olio italiano "Riviera Ligure DOP";
- Segnalata la vendita on-line, sul sito britannico http://www.vallebona.co.uk/, di oli extra vergine di oliva denominati "Ligurian Extra Virgin Olive oil" e "Lemon Sardinian EVO" con il marchio Vallebona", evocanti le denominazioni di origine protette "Riviera Ligure DOP" e "Sardegna DOP".

Tabella 34 - Programma di controllo oli di oliva

	Programma di controllo Oli di oliva 2015	TOTALE Oli di oliva controllati	di cui: Oli extravergini di oliva	di cui: Oli extravergini di oliva italiani
Attività di controllo	Controlli (n)	6.291	6.022	5.299
	Operatori controllati (n)	3.562	3.367	2.765
	Operatori irregolari (%)	14,9	14,3	16,5
	Prodotti controllati (n)	7.862	7.230	5.696
	Prodotti irregolari (%)	8,3	8,3	9,6
	Campioni analizzati (n)	961	914	413
	Campioni irregolari (%)	4,5	4,4	6,3
Risultati operativi	Notizie di reato (n)	46	41	37
	Contestazioni amministrative (n)	289	275	249
	Sequestri (n)	44	43	28
	Valore dei sequestri (Euro)	€ 298.684,0	€ 275.584,00	149.763,0
	Diffide (n)	331	292	284

Operazione MAMMA MIA

Dopo indagini sviluppatesi per tutto il 2015, nei primi giorni di febbraio 2016, valorizzando le informazioni acquisite attraverso il registro SIAN, l'ICQRF, con la preziosa collaborazione della Guardia di Finanza, ha condotto una vasta operazione coordinata dalla Procura della Repubblica di Trani, che ha portato al blocco di un esteso e collaudato sistema di frode, radicato in Puglia e Calabria, nel settore oleario.

L'indagine, nella quale sono 8 gli indagati accusati di frode agroalimentare e di reati fiscali, ha consentito di bloccare la commercializzazione di oltre 2.000 tonnellate di olio extravergine di oliva falsamente fatturato italiano, ma in realtà proveniente da Grecia e Spagna, per un valore di oltre 13 milioni di euro.

Il complesso sistema di frode prevedeva il ruolo di imprese "cartiere" pugliesi e calabresi che emettevano falsa documentazione attestante l'origine nazionale di olio extravergine di oliva, in realtà spagnolo e/o greco, che – mediante artifizi e triangolazioni documentali – arrivava presso ignari soggetti imbottigliatori già designato come *made in Italy*, pronto per il confezionamento e la distribuzione sul mercato.

Controlli ufficiali sulle produzioni di qualità: Azione a tutela del made in Italy di qualità in ambito europeo e internazionale

Con oltre 800 prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, che fanno dell'Italia il Paese leader nel campo delle eccellenze agroalimentari, è evidente la necessità di destinare buona parte delle potenzialità di controllo all'attività per la salvaguardia dell'origine e dell'identità delle vere produzioni di qualità italiane.

In questo contesto, l'ICQRF rappresenta il principale riferimento per la difesa del *made in Italy* agroalimentare, operando su diversi fronti in ambito europeo e mondiale, oltre che nazionale:

- in qualità di Autorità italiana *ex officio* (Art. 16 decreto MIPAAF 14 ottobre 2013, in attuazione dell'art. 13, par. 3, Regolamento (UE) n. 1151/2012), l'ICQRF agisce per far cessare l'uso illegale delle indicazioni geografiche

italiane in Europa, ma anche per tutelare tutte le DOP e IGP europee sul territorio italiano;

- come Organismo di contatto italiano (Decreto MIPAAF 19 giugno 2014, in attuazione dell'art. 82, par. 2, Regolamento (CE) n. 555/2008) con gli altri Stati membri, in materia di controlli nel settore vitivinicolo;
- attraverso l'azione di controllo ufficiale svolta dagli Uffici territoriali e dai Laboratori dell'ICQRF;
- esercitando l'attività di vigilanza sulle strutture di controllo pubbliche e private che certificano le produzioni di qualità regolamentata;
- attraverso la collaborazione con i principali *player* mondiali del commercio elettronico e il controllo dei prodotti commercializzati sul Web.

A proposito di quest'ultima tipologia di attività, dopo i successi del 2014, conseguiti grazie all'efficace collaborazione con e-Bay, nel 2015 è stata avviata l'attività di controllo dei prodotti commercializzati sul portale Alibaba, intervenendo come soggetti legittimati attraverso le segnalazioni sul sistema di protezione delle proprietà intellettuali "Aliprotect".

Complessivamente, nel corso del 2015, l'ICQRF ha avviato 561 procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni, delle quali 462, pari all'82%, sono state chiuse con successo. In dettaglio:

- 220 segnalazioni hanno riguardato prodotti in vendita sul market place e-Bay, 65 quelle su Alibaba
- 63 come Autorità ex-officio
- 213 come Organismo di contatto per il settore vitivinicolo. Tra queste ultime, 4 hanno interessato paesi extra EU e, per tale ragione, è stato richiesto l'intervento della Commissione Europea.

Tra tutte le segnalazioni relative a usurpazioni/evocazioni, 285 casi (51%) hanno riguardato prodotti offerti ai consumatori attraverso i portali di commercio elettronico e-Bay e Alibaba e sono stati bloccati grazie all'utilizzo dei programmi VeRO (*Program Verified Rights Owner*) e Aliprotect. Questi programmi consentono ai titolari dei diritti di proprietà intellettuale di segnalare inserzioni pubblicitarie lesive di tali diritti e hanno permesso la rimozione di tutti gli annunci segnalati, relativi alla commercializzazione di ingenti quantitativi di prodotti.

Ad esempio, sono stati bloccati flussi di commercio di falso Parmigiano per 99.000 tonnellate al mese, ovvero 11 volte la produzione mensile di quello autentico.

Protezione Vini

È proseguito il contrasto all'irregolare commercializzazione su siti web irlandesi e svedesi, di wine kit evocanti le denominazioni Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti, Piemonte, Vino Nobile di Montepulciano e Amarone della Valpolicella.

L'intensa attività di protezione del Prosecco ha impegnato l'ICQRF su più fronti:

Regno Unito e Irlanda dove è stata contrastata l'irregolare commercializzazione in pub e ristoranti del "prosecco alla spina" con il diretto intervento delle locali competenti Autorità di controllo;

Germania, Austria, Danimarca, Paesi Bassi e Irlanda dove su siti web era offerto ai consumatori il Prosecco rosé o il Prosecco in lattina;

Croazia, Lussemburgo, Slovenia e Polonia in cui generici vini spumanti e frizzanti erano commercializzati illecitamente come "Prosecco".

Protezione formaggi DOP

Grazie alla collaborazione con e-Bay è stata rimossa l'inserzione che offriva in vendita ingenti quantità di falso Parmigiano Reggiano grattugiato ad opera di una compagnia statunitense.

In un caso di pubblicità e commercializzazione sul sito Internet www.kanegrade.com di formaggi generici in polvere congelati evocanti e usurpanti i prodotti a denominazione di origine protetta "Parmigiano Reggiano" e "Pecorino Romano", a seguito della richiesta di intervento da parte dell'Autorità britannica, tutti gli illeciti riferimenti sono stati rimossi.

Segnalazione all'autorità olandese di un caso di offerta in vendita di formaggio generico in scaglie denominato "Grana Padano", usurpante l'omonima denominazione protetta sul sito internet olandese www.noordhoekkaas.nl, a sua volta segnalato all'ICQRF, dall'autorità finlandese "Finnish Food Safety Authority (EVIRA).

Protezione Aceti

È stata segnalata al sistema Aliprotect l'irregolare commercializzazione di numerosi aceti di riso su Alibaba.com denominati "Balsamic vinegar Modena" e successivamente rinominati con la denominazione commerciale corretta.

Protezione Oli a DOP

Interessato il DEFRA (UK Department of Environment, Food and Rural Affairs) per i successivi accertamenti circa la commercializzazione sul sito www.belazu.com e in numerosi esercizi commerciali nel Regno Unito di olio extra vergine di oliva "Ligurian Taggiasca" prodotto dalla società "Belazu the fresh olive ltd", evocante l'olio italiano "Riviera Ligure DOP".

Segnalata la vendita on-line, sul sito britannico http://www.vallebona.co.uk/, di oli extra vergine di oliva denominati "Ligurian Extra Virgin Olive oil" e "Lemon Sardinian EVO" con il marchio Vallebona", evocanti le denominazioni di origine protette "Riviera Ligure DOP" e "Sardegna DOP", rispettivamente.

Azione a tutela del made in Italy di qualità in ambito nazionale: settori d'intervento

Si riportano di seguito i risultati dell'attività di controllo espletata nel corso dell'anno 2015 dall'ICQRF su:

prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli oli d'oliva);

prodotti a DOP,IGP,STG (esclusi i vini e gli oli d'oliva);

vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT.

Attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli oli d'oliva)

Analogamente all'attività condotta sui prodotti alimentari generici, i controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato sulle produzioni da agricoltura biologica consistono in accertamenti effettuati lungo tutta la filiera, nelle fasi di *commercio, trasformazione, preparazione* e *produzione,* e in verifiche documentali sugli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

Tabella 35 - Controlli ICQRF

Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2015 sui prodotti da agricoltura biologica

Attività ispettiva	Controlli (n.)	1.356
	Operatori controllati (n.)	1.101
	Operatori irregolari (n.)	86
	Operatori irregolari (%)	7,8
	Prodotti controllati (n.)	1.875
	Prodotti irregolari (n.)	106
	Prodotti irregolari (%)	5,7
	Sequestri (n.)	4
	Valore sequestrato (€)	32.016,8
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	455
	Campioni irregolari (n.)	18
	Campioni irregolari %	4,0
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	84
	Notizie di reato (n.)	24
	Diffide	40

I controlli sui prodotti sono finalizzati sia all'accertamento della conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica sia alla verifica della loro rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che disciplinano, per ogni specifica categoria merceologica di prodotto, identità, qualità e genuinità. Nel corso dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, nonché accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, si prelevano dei campioni per successive verifiche di laboratorio.

I controlli analitici prevedono sia la ricerca dell'eventuale presenza di residui di prodotti fitosanitari non consentiti sia l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

L'azione di controllo complessivamente svolta nel 2015 sui prodotti da agricoltura biologica ha comportato: 84 contestazioni amministrative, 24 notizie di reato, 4 sequestri di prodotti, per un valore complessivo di 32.000 € e 40 diffide.

L'attività analitica di seconda istanza svolta sui prodotti da agricoltura biologica nel 2015 dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, ha riguardato:

Tabella 36

Prodotti da agricoltura biologica analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Vitivinicolo	1	1
Cereali e derivati	2	1
Conserve vegetali	1	1
Totale	4	3

Tabella 37

Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2015 sui prodotti a DOP, IGP e STG

Attività ispettiva	Controlli (n.)	2.015
	Operatori controllati (n.)	1.532
	Operatori irregolari (n.)	263
	Operatori irregolari (%)	17,2
	Prodotti controllati (n.)	2.469
	Prodotti irregolari (n.)	368
	Prodotti irregolari (%)	14,9
	Sequestri (n.)	14
	Valore sequestrato (€)	308.793,0
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	798
	Campioni irregolari (n.)	14
	Campioni irregolari %	1,8
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	119
	Notizie di reato (n.)	15
	Diffide	119

I controlli sulle produzioni a DOP, IGP e STG consistono in accertamenti effettuati lungo le filiere di tali produzioni, principalmente nelle fasi di commercio e trasformazione, e in verifiche documentali, in particolare sulla tracciabilità, a carico degli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

I controlli sono finalizzati sia all'accertamento della conformità del prodotto al relativo disciplinare di produzione sia alla verifica della rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano le specifiche caratteristiche merceologiche. L'attività comporta, dunque, verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione, accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi e, talora, il prelievo di campioni per il successivo controllo analitico.

Detto controllo analitico prevede sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione sia, più in generale, l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

Nel complesso, l'azione di controllo svolta nel 2015 nel comparto dei prodotti a DOP, a IGP e a STG, diversi dai vini e dagli oli d'oliva, trattati separatamente, ha comportato 119 contestazioni amministrative, 15 notizie di reato e 14 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 310.000 €.

I prodotti controllati sono stati per il 71,4 % DOP e per oltre il 28,4% IGP, mentre quelli a STG sono stati solo lo 0,2%. Nell'ambito dei prodotti a DOP controllati, la ripartizione per settore ha interessato: i formaggi (oltre il 62%), le carni e i derivati di carne (circa il 27%) e l'ortofrutta (l'8%), mentre per percentuali inferiori gli aceti (1,3%), i cereali e derivati e il miele (1,1%).

I controlli sulle IGP hanno interessato esclusivamente 4 formaggi, uno dei quali risultato irregolare.

Come si evince dalla tabelle che seguono, anche i controlli analitici sono stati dedicati principalmente alle produzioni a DOP e a IGP, interessando in larga prevalenza (oltre il 92%) formaggi.

Tabella 38

Prodotti a DOP, IGP e STG - campioni analizzati e irregolari per settore merceologico

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
Lattiero-caseario	735	11	1,5
Carne e derivati	9	0	0
Ortofrutta	4	1	25,0
Cereali e derivati	15	1	6,7
Conserve vegetali	4	1	25,0
Miele	1	0	0
Aceti	30	0	0
Totale	***798***	***14***	***1,8***

L'attività analitica di seconda istanza svolta nel 2015 sui prodotti a DOP, IGP e STG dal Laboratorio di Roma, incaricato dell'analisi di revisione, ha riguardato 4 campioni (3 di formaggi e 1 di ortofrutta), per 2 dei quali è stata confermata l'irregolarità accertata in prima istanza.

Tabella 39

Prodotti a DOP, IGP e STG analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Lattiero-caseario	3	2
Ortofrutta	1	0
Totale	4	2

Attività di controllo sui vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Tabella 40

	Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2015 sui vini a DOCG, a DOC e a IGT	
Attività ispettiva	Controlli (n.)	5.955
	Operatori controllati (n.)	4.272
	Operatori irregolari (n.)	1.164
	Operatori irregolari (%)	27,2
	Prodotti controllati (n.)	8.764
	Prodotti irregolari (n.)	1.830
	Prodotti irregolari (%)	20,9
	Sequestri (n.)	141
	Valore sequestrato (€)	17.932.401,0
Attività analitica	Campioni analizzati (n.)	1.248
	Campioni irregolari (n.)	89
	Campioni irregolari %	7,1
Attività sanzionatoria	Contestazioni amministrative (n.)	916
	Notizie di reato (n.)	29
	Diffide	675

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'ICQRF sui vini a DO e a IGT consistono in accertamenti effettuati lungo la filiera, nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio, e in verifiche documentali a carico degli operatori del settore.

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva, comporta l'analisi dei prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

I controlli su ogni singolo prodotto, ispettivi e analitici, sono finalizzati sia ad accertarne la conformità al relativo disciplinare di produzione sia, più in generale, a verificarne la rispondenza alle disposizioni della normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano identità, genuinità, qualità e specifiche caratteristiche merceologiche, in relazione alla categoria dichiarata.

Nel corso dei controlli vengono dunque svolte verifiche della tracciabilità, etichettatura e/o presentazione e accertamenti sulla regolare tenuta della documentazione prevista per legge e sulla conformità dei processi produttivi prelevando, talora, anche campioni per il controllo analitico.

Nel complesso l'azione di controllo svolta nel 2015 sui vini a DOCG, DOC e a IGT ha comportato 916 contestazioni amministrative, 29 notizie di reato e 141 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 18 milioni di euro.

I controlli analitici prevedono sia la verifica della rispondenza ai parametri stabiliti dal disciplinare di produzione sia l'accertamento della conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato e alle disposizioni di legge.

Tabella 41

Vini a DOCG, a DOC e a IGT
campioni analizzati e irregolari per tipologia di produzione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni irregolari (n)	Campioni irregolari (%)
DOCG	125	10	8,0
DOC	431	32	7,4
IGT	542	45	8,3
Totale	1.098	87	7,9

L'attività analitica ha interessato i vini a IGT (circa il 49,4% del totale dei vini di qualità analizzati) seguiti da quelli a DOC (circa il 39,2%), mentre sui vini a DOCG si è attestata all'11,4%. L'incidenza delle irregolarità accertate è stata dell'8,3% nei vini a IGT, seguiti dalla categoria dei vini a DOCG (8%) e da quelli a DOC (7,4%).

Tabella 42

Campioni di vini a DOCG a DOC e a IGT
analizzati in revisione

Settore	Campioni analizzati (n)	Campioni con esito confermato (n)
Vini a DOC	7	7
Vini a IGT	7	7
Totale	14	14

L'ICQRF programma annualmente la propria attività di controllo, anche quella sulle produzioni di qualità: prodotti da agricoltura biologica, su quelli a DOP, IGP, STG e sui vini a DOCG, a DOC e a IGT.

Prodotti da agricoltura biologica

Le tabelle seguenti riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica (esclusi gli oli di oliva) in relazione al programmato.

Tabelle 43 e 44

Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti da agricoltura biologica		
Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
1.456	1.356	93,1

Realizzazione dell'attività analitica sui prodotti da agricoltura biologica		
Campioni analizzati		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
477	455	95,4

Nel complesso il livello di realizzazione è stato solo lievemente minore al programmato sia per i controlli (oltre il 93%) che per le verifiche analitiche (95,4%).

Prodotti a DOP a IGP e a STG (esclusi i vini e gli oli di oliva)

Le tabelle seguenti riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP, IGP e STG (esclusi i vini) in relazione al programmato, che risultano lievemente superiori per i controlli e in linea con la pianificazione per i campioni sottoposti ad analisi.

Tabelle 45 e 46

Realizzazione dell'attività di controllo sui prodotti a DOP IGP e STG

Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
1.974	2.015	102,1

Realizzazione dell'attività analitica sui prodotti a DOP IGP e STG

Campioni analizzati		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
732	798	109,0

Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Le tabelle seguenti riportano i principali indicatori di realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT.

Tabelle 47 e 48

Realizzazione dell'attività di controllo sui vini a DOCG, a DOC e a IGT		
Controlli		
Programmato (n.)	Realizzato (n.)	Realizzato (%)
6.070	5.955	98,1

Realizzazione dell'attività analitica sui vini a DOCG, a DOC e a IGT		
Totale campioni di vini Programmati (n.)	Totale campioni di vini analizzati (n.)	Realizzato (%)
1.201	1.248	103,9

Nel complesso il livello di realizzazione dell'attività è stato in linea col programmato per i controlli (oltre il 98%) e lievemente superiore per le verifiche di laboratorio (104%).

Scostamenti rispetto al programmato dei controlli ispettivi e analitici realizzati nell'ambito delle produzioni di qualità

Gli scostamenti dei controlli realizzati sui prodotti di qualità rispetto al programmato sono imputabili al fatto che non tutte le attività che l'ICQRF è chiamato a svolgere annualmente sono prevedibili.

In particolare, rientrano nei controlli non programmabili a inizio anno le indagini di polizia giudiziaria, delegate dalle competenti Procure della Repubblica, svolte sia autonomamente che in concorso con altri organi di controllo.

Inoltre sono necessarie in corso d'opera rimodulazioni al rialzo o al ribasso, nella maggior parte dei casi di lieve entità, dell'attività programmata in relazione a specifiche esigenze emerse in relazione alle competenze attribuite all'ICQRF illustrate nel capitolo dedicato ai controlli sugli alimenti generici (andamenti anomali dei prezzi, situazioni di crisi di mercato, …).

GUARDIA DI FINANZA

ATTIVITÀ SVOLTA DALLA GUARDIA DI FINANZA NEL SETTORE DELLE FRODI AGROALIMENTARI

L'impegno della Guardia di Finanza nel settore agroalimentare trova fondamento nelle specifiche competenze di polizia economico-finanziaria e di polizia giudiziaria affidate al Corpo dal vigente quadro normativo.

Nelle sue linee generali, l'azione dell'Istituzione si sviluppa attraverso:

- il controllo economico del territorio;
- la vigilanza sulle movimentazioni doganali delle merci;
- le attività investigative in senso stretto, tese queste ultime alla ricostruzione della filiera del falso ed alla disarticolazione dei gruppi criminali coinvolti.

In linea con le primarie responsabilità operative affidatele dalla legge, la Guardia di Finanza è impegnata prioritariamente nel contrasto alle falsificazioni e alle contraffazioni alimentari e, solamente in via incidentale, perlopiù in occasione dello sviluppo di risultanze operative emerse nel corso di altre attività investigative, nelle sofisticazioni ed adulterazioni, ambiti rispetto ai quali sussiste una competenza preminente di altre Forze di Polizia e dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (I.C.Q.R.F.), con i quali il Corpo intrattiene costanti rapporti di collaborazione operativa.

In particolare, i comportamenti delittuosi che, per i loro riflessi economico-finanziari, rientrano a pieno titolo nella competenza della Guardia di Finanza, sono riconducibili essenzialmente alle condotte di:

- importazione e immissione in commercio di prodotti con la falsa indicazione "made in Italy" o, comunque, con fallaci indicazioni di origine, provenienza e qualità;
- commercializzazione di prodotti che riportano ingannevolmente una denominazione di origine o una indicazione geografica protetta (indebito utilizzo dei marchi D.O.P., I.G.P., etc.);
- contraffazione di marchi e di segni distintivi dei prodotti.

Analogamente, nell'espletamento delle funzioni di vigilanza dei traffici di merci nell'ambito degli spazi doganali i Reparti del Corpo agiscono in sinergia con le articolazioni territoriali dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Posto che le frodi nel settore agroalimentare sovente presentano risvolti in termini di falsificazione di documentazione contabile o di accompagnamento delle merci, le specifiche competenze di polizia economica e finanziaria del Corpo risultano particolarmente efficaci ai fini dell'approfondimento delle implicazioni di carattere fiscale, patrimoniale e finanziario, oltre che per i profili direttamente attinenti all'uso distorto di marchi o denominazioni di qualità o di origine.

Dal punto di vista organizzativo, il contrasto all'insieme dei fenomeni in argomento è assicurato da un dispositivo dinamico, flessibile e coordinato che agisce:

- a livello centrale, attraverso i Reparti Speciali, ognuno dei quali è competente in relazione a specifiche materie, per lo sviluppo di attività di analisi di rischio mediante le banche dati a disposizione e lo studio di filoni investigativi di ampia portata quantitativa e territoriale, al fine di predisporre piani d'intervento mirati su specifiche tipologie di fenomeni illeciti di rilevante impatto, anche sulla scorta delle best practice sperimentate sul territorio;
- a livello periferico, mediante la Componente territoriale articolata su oltre 700 Reparti tra Nuclei di polizia tributaria, Gruppi, Compagnie, Tenenze e Brigate.

La crescente attenzione dei Reparti operativi della Guardia di Finanza verso i fenomeni illeciti che interessano questo specifico settore è testimoniata dai risultati conseguiti nel 2015.

In tale periodo, infatti, sono stati complessivamente sequestrati oltre 8.800 tonnellate di prodotti agroalimentari solidi e oltre 31 milioni di litri di generi alimentari liquidi, oggetto di frode commerciale e/o sofisticazione (Tabella 49).

Tabella 49 - Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'anno 2015 per frodi sanitarie e commerciali

Descrizione genere	Unità di misura	Sequestri
Aceto	Lt.	14
Alimentari, altri prodotti	Kg.	44.351
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	22.356
Caffè e succedanei	Kg.	307
Carne	Kg.	180
Crostacei e molluschi	Kg.	253

Descrizione genere	Unità di misura	Sequestri
Cereali	Kg.	7.443.219
Formaggi e latticini	Kg.	4.490
Frutta	Kg.	30.351
Latte e creme di latte	Lt.	24
Legumi	Kg.	226
Liquori e distillati	Lt.	14
Mosti e uve parzialmente fermentati	Kg.	0
Olio di oliva	Kg.	17.461
Olio di semi	Kg.	85
Ortaggi	Kg.	220.545
Pane	Kg.	922
Paste alimentari	Kg.	1.016.961
Pasticceria prodotti della	Kg.	23.594
Pesce	Kg.	8.424
Prodotti (liquidi) d.o.p. - d.o.c.	Lt.	346
Prodotti (solidi) d.o.p. - d.o.c.	Kg.	28
Riso	Kg.	464
Salumi	Kg.	1.255
Scatolame	Kg.	3.024
Te’	Kg.	322
Vini e spumanti	Lt.	31.094.941
TOTALE	Kg.	8.816.462
	Lt.	31.117.695

I sequestri più consistenti hanno riguardato, nell'ordine, il vino e gli spumanti (oltre 31 milioni di litri), i cereali (7.400 tonnellate), le paste alimentari (oltre 1.000 tonnellate) e gli ortaggi (oltre 220 tonnellate).

Il confronto tra i valori percentuali dei sequestri eseguiti nel 2015 per le principali tipologie di prodotto solido evidenzia la prevalenza di cereali (oltre l'84%), seguiti dalle paste alimentari (oltre l’11%) e dagli ortaggi (oltre il 2,5%).

Tra i prodotti liquidi, oltre il 99% dei sequestri totali eseguiti ha interessato il vino.

Dal punto di vista territoriale, la maggior parte dei sequestri eseguiti nel 2015 è stata registrata nelle regioni del Nord e Sud Italia (Tabella 50).

Il primato dei sequestri dei prodotti solidi spetta alla Basilicata con oltre 7.400 tonnellate, seguita dalla Liguria con circa 1.000 tonnellate e dalla Sicilia con più di 216 tonnellate. Tali quantità corrispondono rispettivamente al 84,6%, 11% e 2,5% sul totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 8.800 tonnellate).

Per quanto riguarda i prodotti liquidi, la maggior parte dei sequestri è stata eseguita in Lombardia (oltre 214.000 ettolitri), seguita dall'Emilia Romagna (oltre 95.000 ettolitri). Tali quantità corrispondono rispettivamente al 68,8% e 30,5% sul totale sequestrato sull'intero territorio nazionale (oltre 311.000 ettolitri).

Tabella 50 - Ripartizione territoriale dei prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali

	2015		%	
	Kg	Litri	Kg	Litri
Comando regionale Abruzzo	0	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Basilicata	7.454.577	16	84,6%	0,0%
Comando regionale Calabria	26.034	3.778	0,3%	0,0%
Comando regionale Campania	18.322	962	0,2%	0,0%
Comando regionale Emilia Romagna	3.482	9.500.215	0,0%	30,5%
Comando regionale Friuli V.G.	1.243	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Lazio	2.859	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Liguria	972.148	14.146	11,0%	0,0%
Comando regionale Lombardia	3.567	21.421.862	0,0%	68,8%
Comando regionale Marche	50.627	195	0,6%	0,0%
Comando regionale Molise	478	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Piemonte	602	161.603	0,0%	0,5%
Comando regionale Puglia	28.000	2.963	0,3%	0,0%
Comando regionale Sardegna	5.082	9	0,1%	0,0%
Comando regionale Sicilia	216.330	1.403	2,5%	0,0%
Comando regionale Toscana	95	3.391	0,0%	0,0%
Comando regionale Trentino A.A.	30	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Umbria	33	0	0,0%	0,0%
Comando regionale Veneto	32.953	7.152	0,4%	0,0%
Totale complessivo	**8.816.462**	**31.117.695**	**100%**	**100%**

Si segnalano, di seguito, due attività di servizio di rilievo eseguite dai Reparti del Corpo nel 2015, a contrasto delle frodi nel settore in argomento.

Operazione "Hydrias"

L'operazione, condotta dal Nucleo di polizia tributaria di Bologna con la collaborazione dell'Unità Investigativa Centrale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, trae origine da una verifica fiscale nei confronti di un'azienda agricola operante nel settore vitivinicolo ed ha permesso di disvelare un sofisticato sistema fraudolento attraverso il quale venivano commercializzati vini da tavola e mosti, anche concentrati, sofisticati.

Il sistema fraudolento si sostanziava nella miscelazione dei prodotti vitivinicoli con zucchero di barbabietola e di canna preventivamente trattati termicamente con l'aggiunta di acqua e acidi, al fine di ottenere un incremento della massa del prodotto finito e del relativo volume alcolico.

L'indagine ha permesso di individuare una vera e propria centrale di sofisticazione, all'interno della quale venivano stoccati e lavorati ingenti quantitativi di zucchero, anche di origine ignota, utilizzati successivamente per alterare le qualità dei vini commercializzati.

L'indagine, complessivamente, ha portato:

- al sequestro di 310.000 ettolitri tra mosti, vini e succhi d'uva, circa 900 quintali di zucchero liquido, 2.730 quintali di zucchero in sacchi di iuta e di strumenti utilizzati per la sofisticazione del vino, per un valore commerciale pari ad oltre 30 milioni di euro;
- alla denuncia di 4 soggetti all'Autorità Giudiziaria per il reato di frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.) e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.).

Operazione "Cana"

L'attività d'indagine, condotta dal Nucleo di polizia tributaria di Pavia in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato e l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (I.C.Q.R.F.), ha permesso di scoprire un'articolata frode nel settore vitivinicolo posta in essere da una nota cantina della provincia di Pavia che commercializzava vino di qualità diversa da quella dichiarata.

L'attività illecita, peraltro, veniva perpetrata anche mediante l'emissione di false fatturazioni, utilizzate non solo per l'evasione di imposta, ma anche per l'approvvigionamento meramente cartolare di uva e vino pregiati "I.G.T." o "D.O.C.”. Infatti, la produzione dei prodotti falsamente etichettati "I.G.T." e "D.O.C." veniva incrementata attraverso la predisposizione di documentazione attestante falsamente la qualità delle uve conferite dai soci.

Il sistema fraudolento prevedeva, inoltre, la simulazione del pagamento ai soci conferitori del corrispettivo indicato sulle false fatture, superiore a quello spettante per le uve effettivamente conferite, dietro restituzione, solitamente in contanti, della differenza tra il reale valore dell'uva fornita e quella fittiziamente indicata in fattura.

L'indagine, complessivamente, ha portato:

- al sequestro di 170 mila ettolitri di vino sfuso e di circa 700 mila bottiglie;
- alla denuncia all'Autorità Giudiziaria dei responsabili della cantina vitivinicola per associazione a delinquere finalizzata alla commissione dei reati di frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.) e di truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche (art. 640 - bis c.p.).

AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

IMPORTAZIONI - CONTROLLI AD HOC SVOLTI

Prodotti della pesca

Nel settore dei prodotti derivati dalla pesca, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (CE) n.1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008, che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha proseguito, in collaborazione con il competente Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'attività di verifica sul corretto adempimento delle formalità all'importazione e assicurato il proprio apporto ai lavori svolti in sede europea dalla Commissione UE e dalla European Fisheries Control Agency.

Nel corso del 2015 si è provveduto ad evadere le varie richieste provenienti dalla DG MARE riguardanti i certificati di cattura e i documenti ad essi allegati al fine di contrastare la pesca illegale. In particolare sono stati coinvolti gli Uffici periferici nell' attività di controllo dei certificati di cattura provenienti dai seguenti Paesi: Kenya, Taiwan, Yemen, Papua Nuova Guinea, Isole Salomone.

Inoltre sono state predisposte delle misure di controllo dei certificati di cattura in caso di respingimento all'estero per motivi sanitari. In particolare nei casi di respingimento all'estero dei prodotti ittici per motivi sanitari, gli Uffici hanno verificato se il prodotto ittico respinto necessitava di certificato di cattura e in caso positivo hanno effettuato il controllo, adottando tutte le misure previste dal Regolamento(CE) n. 1005/2008, dal Regolamento(CE) n. 1010/2009 nonché dalla circolare 4/D del 2010.

Si è preso inoltre parte alle varie riunioni tenutesi presso Vigo e Bruxelles sull'implementazione del Regolamento e sono state evase richieste di assistenza di altre autorità comunitarie (ungheresi e spagnole) relativamente alle importazioni di polpo di origine marocchina.

Frodi alimentari

Come nei precedenti anni, è proseguita, da parte dell'Agenzia, l'attività di contrasto alla contraffazione dei prodotti alimentari che anche nel 2015 ha portato al conseguimento di importanti risultati.

In via preliminare, al fine di corrispondere correttamente agli obiettivi e finalità perseguite dal Comitato tecnico, istituito presso il Ministero della Salute, al quale l'Agenzia prende parte, l'Ufficio Intelligence della Direzione Centrale Antifrode e Controlli nel 2015, nel settore agro-alimentare ha concentrato e indirizzato i propri accertamenti prevalentemente sugli aspetti relativi alla tutela della qualità e dell'origine dei prodotti alimentari, puniti e sanzionati ai sensi degli art.li 515 (frode nell'esercizio del commercio) e 517 c.p. (vendita di prodotti industriali con segni mendaci), connessi con il delitto falso di cui all'art. 483 c.p. (falsa dichiarazione di privato in atto pubblico).

In particolare, per quanto riguarda gli aspetti strettamente legati ai controlli sanitari, si è provveduto ad inoltrare al competente Comando Carabinieri - Tutela della Salute (NAS), le liste degli operatori economici, con precedenti specifici, individuati e già sanzionati dall'Agenzia per frode in commercio nel settore oleario, al fine di poter effettuare controlli mirati e compiere gli ulteriori approfondimenti di competenza, connessi specificatamente ai profili sanitari e alla tutela della salute del consumatore.

In particolare, relativamente al "latte e derivati", "miele ed altri prodotti dell'alveare", ad ogni buon fine, si rappresenta che l'Agenzia aveva già svolto negli anni passati - 2013 e 2014 - specifiche attività di analisi e monitoraggio dei flussi di tali prodotti, effettuando specificatamente controlli diretti alla tutela della denominazione di origine (DOP) del parmigiano reggiano, del grana padano e pecorino, predisponendo controlli mirati sia sulle spedizioni dichiarate presso gli Uffici doganali territoriali, nonché presso le sedi delle aziende produttrici.

Le informazioni con gli elementi di valutazione ed analisi di rischio emersi, oltre che agli Uffici doganali territoriali, infine, sono state partecipate anche al MIPAAF - ICQRF e alle FF.PP. specialistiche per la valutazione degli eventuali ulteriori profili istituzionali di competenza, a seguito delle quali sono scaturite attività di

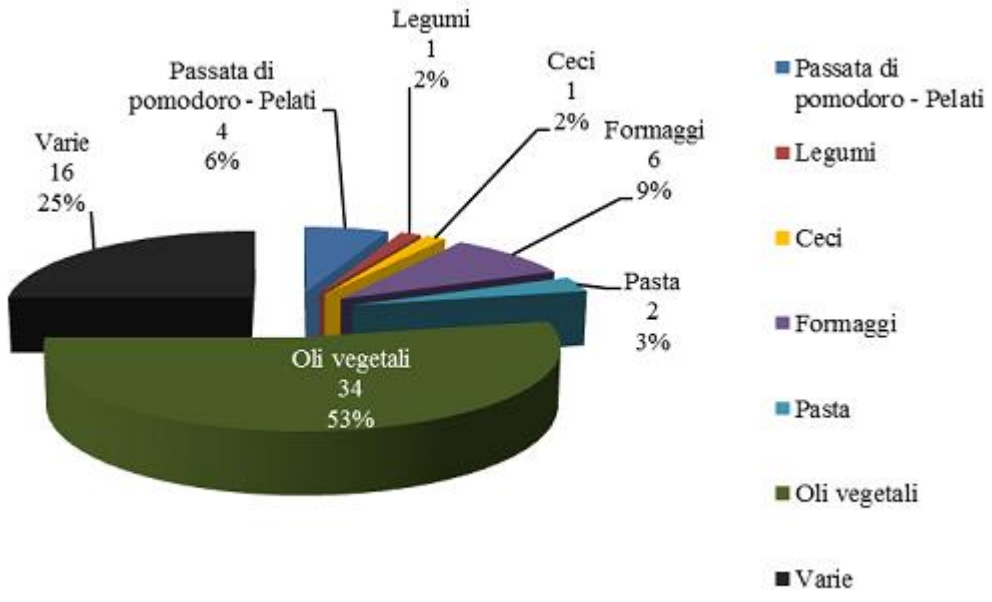
collaborazione e approfondimenti investigativi congiunti, di cui alcuni tutt'ora in corso, anche su delega della A.G. competente.

OPSON IV – Operazione congiunta per la lotta alla contraffazione dei prodotti alimentari a denominazione di origine protetta e controllata.

Sempre in tale ambito per il suo grande rilievo, si segnala l'operazione denominata OPSON IV, condotta con INTERPOL e EUROPOL per la lotta alla contraffazione dei prodotti alimentari a denominazione di origine protetta e controllata ed incentrata sul controllo e sequestro di spedizioni illecite alle frontiere portuali, nonché attività investigativa sulle correlate ipotesi criminose.

Le attività di controllo sono state condotte dall'Agenzia in collegamento con l'INTERPOL e si sono svolte tra la fine del 2014 e gennaio 2015, riguardando 14 spedizioni in importazione e 50 in esportazione interessando i settori alimentari indicati nel grafico seguente:

Figura 51 - Settori alimentari controllati



Ciascuna operazione di controllo effettuata dalle Strutture doganali territoriali è stata supportata direttamente dall'Ufficio Intelligence, secondo gli standard operativi definiti per la Sala Analisi dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Il quantitativo totale delle merci sottoposte a controllo nell'ambito dell'operazione congiunta è stata pari ad oltre 900.000 Kg., per un valore di circa 3.000.000 di Euro.

Prodotti da agricoltura biologica

Nel 2015 è proseguita l'attività di controllo nel settore dei prodotti da agricoltura biologica, sulla base delle disposizioni previste dalla Circolare 13/D del 02.08.2013 in stretta collaborazione con l'autorità nazionale competente, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Sono poi proseguiti, congiuntamente ai competenti servizi del MIPAAF, i lavori per l'implementazione dello sportello unico doganale nel particolare settore.

Infine l'Agenzia ha preso parte a specifiche attività comunitarie, nell'ambito delle quali ha promosso la dematerializzazione della certificazione necessaria per l'importazione di prodotti bio (certificato d'ispezione), allo scopo di accelerare gli adempimenti e assicurare la corretta esecuzione dei relativi controlli. Tale processo di dematerializzazione è stato avviato coinvolgendo, in fase di test, alcuni uffici doganali pilota di un numero limitato di Stati membri, tra cui l'Italia, che partecipa al test con gli Uffici delle dogane di Ravenna e Verona.

GLOSSARIO

APPA	- Azienda provinciale per l'ambiente
ARPA	- Azienda regionale per l'ambiente
ASL	- Azienda sanitaria locale
ATECO	- Codici di classificazione delle attività economiche
ATS	- Azienda territoriale per la salute
DOC	- Denominazione di origine controllata
DOCG	- Denominazione di origine controllata e garantita
DOP	- Denominazione di origine protetta
EFSA	- Agenzia europea per la sicurezza alimentare
GHP	- Good hygiene practice
GMP	- Good manufacturing practice
HACCP	- Hazard analysis and critical control points
ICQRF	- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi
IGP	- Indicazione geografica di provenienza
IGT	- Indicazione geografica tipica
IZS	- Istituto zooprofilattico sperimentale
MIPAAF	- Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali
MPN	- Most probable number
NAC	- Nucleo anti frode dei Carabinieri
NAS	- Comando Carabinieri per la tutela della salute
NSIS	- Nuovo sistema informativo sanitario
PIF	- Posti di ispezione frontaliera
RASFF	- Rapid alert sistem, food and feed
SIAN	- Servizi igiene degli alimenti e nutrizione
SINTESIS	- Sistema integrato per gli scambi e le importazioni
STG	- Specialità tradizionale garantita
SV	- Servizi veterinari
USMAF	- Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera
UVAC	- Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari