

III.8 Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Sotto un profilo di carattere generale, l'attività svolta dall'Ispettorato centrale nel biennio 1995-1996 è stata esercitata non solo nel quadro del programma sistematico di interventi, come definito dal Decreto del 29 settembre 1990, pubblicato sulla G.U., n. 240 del 13 ottobre 1990, emanato di concerto con il Ministero della Sanità, ma anche in attuazione delle direttive impartite dal Ministro delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali nei programmi di indirizzo politico-amministrativo emanati negli anni 1995 e 1996, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 14, comma 1, lett. a) del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29.

Parallelamente all'attività ordinaria, sono state, inoltre effettuate nel biennio considerato alcune azioni straordinarie di controllo in specifici settori merceologici, che hanno interessato l'intero territorio nazionale, alcune delle quali promosse sulla base di disposizioni impartite dalla Commissione dell'U.E. Tali azioni straordinarie, articolate in interventi effettuati alla produzione e/o alla distribuzione commerciale, sono state mirate alla verifica della qualità e/o genuinità dei prodotti destinati al consumatore finale, ivi compresi alcuni prodotti di uso agrario. Nel comparto alimentare dette indagini hanno interessato i vini (anno 1995), e i formaggi freschi a pasta filata (anni 1995 e 1996); nel settore dei prodotti di uso agrario i fertilizzanti (anni 1995 e 1996) ed i mangimi (anno 1996). La loro rendicontazione è dettagliatamente riportata fra i programmi settoriali di monitoraggio.

Nell'ambito delle iniziative assunte per assicurare la conoscenza a livello nazionale della normativa che disciplina i vari settori merceologici oggetto di controllo, negli anni 1995 e 1996, sono stati organizzati seminari ed incontri con gli operatori ed i consumatori in occasione delle principali manifestazioni fieristiche nazionali riguardanti il comparto agroalimentare.

L'attività svolta nel periodo considerato sui prodotti alimentari e sulle bevande è sinteticamente riassunta nelle allegate tabelle III.8 da 1 a 9, ove sono riportati, per annualità, il numero di ditte controllate (Tab. III.8.1), gli interventi ispettivi e le indagini di laboratorio effettuati dagli uffici periferici, le irregolarità accertate ed i conseguenti provvedimenti emessi, in termini di contestazioni amministrative, notizie di reato (tab. III.8.2) e sequestri (tab. III.8.3).

Come si evince dalle tabelle III.8.4 e III.8.5, l'attività ispettiva ed analitica svolta, pur interessando tutti i prodotti merceologici di competenza dell'Ispettorato centrale, tra i quali sono compresi anche i prodotti di uso agrario, non inclusi negli annessi prospetti, è stata incentrata in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario, in ragione dell'elevato numero di operatori presenti (nel solo settore vitivinicolo opera il 48,6% delle ditte complessivamente censite dall'Ispettorato centrale) e dell'importanza, in termini economici ed anche di immagine, che tali settori assumono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

L'esame dei risultati complessivamente ottenuti non ha evidenziato situazioni di particolare allarme relativamente alla tipologia di frodi accertate, anche se le percentuali di irregolarità registrate in alcuni settori merceologici si situano a livelli piuttosto elevati, soprattutto se considerate con riferimento a specifici prodotti oggetto del controllo, quali il riso, alcuni formaggi di pregio, l'olio extravergine di oliva che costituisce pressoché la totalità degli oli di oliva vergini commestibili analizzati (tabella III.8.5 sull'attività di laboratorio svolta negli anni 1995 e 1996).

Gli accertamenti analitici complessivamente effettuati sono stati 10.560 nel 1995 e 10.069 nel 1996, a seguito dei quali la percentuale di irregolarità accertate si è attestata in entrambe le annualità attorno al valore del 15% (15,8% nel 1995 ; 15,2% nel 1996).

Con specifico riferimento ai soli prodotti alimentari ed alle bevande, gli accertamenti analitici effettuati nel 1995 ammontano a 9.012 nel 1995 ed a 8.238 nel 1996, a fronte dei quali la percentuale di irregolarità accertate è stata del 13,8% nel 1995 (tabella III.8.6) e del 12,7% nel 1996 (tabella III.8.7).

Nel biennio considerato l'Ispettorato Centrale ha contribuito, per la parte di competenza, ai controlli in attuazione della raccomandazione comunitaria 95/77/CEE, attraverso l'effettuazione di accertamenti analitici per la verifica della qualità del caffè solubile nonché dei mieli dichiarati monoflorali. I risultati dei controlli sul caffè solubile prelevato alla commercializzazione sono compresi nella voce "altri prodotti" della tabella III.8.5).

SETTORE VITIVINICOLO

L'importanza che riveste la produzione vinicola nel comparto agroalimentare nazionale e la numerosità degli operatori nel settore impongono una costante azione di

vigilanza indirizzata a:

- garantire la qualità e la genuinità delle materie prime e dei prodotti finiti destinati al mercato interno ed estero;
- tutelare le produzioni di qualità;
- prevenire e reprimere le frodi a danno della Comunità.

Nel biennio considerato, notevole è stata la quota di risorse umane destinata alla vigilanza nel settore, tenuto conto che circa il 50% dei controlli effettuati dal personale dell'Ispettorato centrale (oltre 6.200 ditte controllate su 13.800 totali) ha riguardato la filiera della produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli (tab. III.8.1).

Alcune azioni condotte nel periodo della campagna vendemmiale sono state effettuate in concorso con la Guardia di finanza, il Corpo forestale dello Stato, l'Arma dei Carabinieri e la Polizia di Stato, anche mediante la realizzazione di blocchi stradali.

E' stata esercitata una costante vigilanza mirata alla verifica:

- del rispetto degli obblighi in materia di presentazione e compilazione delle dichiarazioni di giacenza e di produzione vitivinicola;
- delle gradazioni alcolimetriche minime naturali e delle rese dei vini designati con denominazioni tutelate;
- della genuinità dei mosti, dei vini e dei prodotti "a rischio" (in particolare dei mosti concentrati rettificati utilizzati per l'arricchimento dei vini), attesa la necessità di prevenire il fraudolento utilizzo di sostanze non consentite nella loro preparazione;
- della regolarità delle operazioni relative all'assolvimento degli obblighi previsti dalla normativa comunitaria in materia di distillazioni, nonché di quelle connesse all'applicazione delle misure volontarie d'intervento previste dal regolamento comunitario n.822/87.

Inoltre, specifici interventi sono stati indirizzati a contrastare l'illecita commercializzazione di:

- vino cosiddetto "fragolino", vale a dire ottenuto da uve prodotte da varietà di viti non classificate fra quelle dalle quali è possibile ottenere vino da tavola, ai sensi della normativa comunitaria;
- vino d'origine extracomunitaria, introdotto temporaneamente in Italia nell'ambito del regime doganale del traffico di perfezionamento attivo.

Le principali irregolarità accertate a seguito di controlli ispettivi sono state nell'ordine:

- omessa o ritardata presentazione o errata compilazione delle dichiarazioni previste dalla vigente normativa;
- irregolare tenuta dei registri;
- errata compilazione dei documenti d'accompagnamento.

Gli accertamenti analitici effettuati hanno riguardato vini (vini da tavola, V.Q.P.R.D., V.S.Q.P.R.D., spumanti, vini speciali), mosti (mosti, mosti concentrati e concentrati rettificati, mosti muti), aceti, bevande a base di vino, sottoprodotti della vinificazione (fecce e vinacce), acquaviti e liquori.

Detti accertamenti analitici sono stati indirizzati alla verifica degli standard di composizione normativamente previsti, allo scopo di tutelare la qualità dei prodotti destinati al consumo anche attraverso il controllo di genuinità dei prodotti vitivinicoli intermedi.

Il maggior numero di controlli analitici è riferibile in entrambe le annualità ai vini (3.435 campioni su un totale di 5.417 nell'anno 1995 e 2.543 campioni su un totale di 4.598 nel 1996), analizzati, nel 1995, in numero sensibilmente superiore rispetto alle altre annualità.

Informazioni sulla percentuale delle irregolarità accertate e sulla tipologia d'illeciti più frequenti nei vari settori merceologici sono riportate nei prospetti consuntivi dell'attività di laboratorio svolta negli anni 1995 (tabella III.8.6) e 1996 (tabella III.8.7).

Le irregolarità più frequentemente accertate all'analisi nei vini sono imputabili a:

- titolo alcolometrico volumico effettivo o totale difforme dai limiti di legge previsti o dal dichiarato (accertati in 64 campioni costituiti da vini da tavola, vini VQPRD, nei vini VSQPRD, e in alcuni mosti);
- per le bevande alcoliche in alcuni liquori ed acqueviti: titolo alcolometrico volumico inferiore al dichiarato o al minimo legale e, limitatamente ai liquori, il contenuto in zuccheri totali inferiore al limite previsto.
- tenore in metalli pesanti (principalmente rame, a volte anche zinco e piombo) superiore ai limiti legali (campioni costituiti da vini da tavola e in qualche caso anche di vini VQPRD);
- vini derivati da ibridi produttori diretti, irregolarità accertata attraverso la ricerca del diglucoside malvosidico, e in qualche caso anche mediante saggio organolettico;
- etichettatura non conforme alla normativa vigente (in vini spumanti e vini VQPRD);
- acidità volatile superiore ai limiti di legge (nei vini da tavola);
- in qualche caso relativo a vini spumanti e frizzanti, pressione afrometrica inferiore al valore minimo legale.

Per le bevande alcoliche, costituite da liquori ed acquaviti, le irregolarità accertate sono state: titolo alcolometrico volumico inferiore al dichiarato o al minimo legale e, limitatamente ai liquori, il contenuto in zuccheri totali inferiore al limite previsto.

Nel biennio considerato, come di consueto in occasione della campagna vendemmiale, sono stati effettuati, in collaborazione con gli Istituti convenzionati e con l'Istituto sperimentale per l'enologia d'Asti, i lavori per la costituzione della banca dati annuale NMR (di risonanza magnetica nucleare) e di massa isotopica, relativa ai modelli analitici dei vini sicuramente genuini prodotti in Italia, di riferimento (determinazione di rapporti isotopici sitospecifici in D/H1 e in O18/O16) per i controlli mirati all'accertamento di frodi per zuccheraggio e/o annacquamento (tab. III.8.8 relativa al 1985 e tab. III.8.9 relativa al 1996).

Tra l'attività svolta nel settore vanno compresi anche:

- i controlli a carico delle ditte che producono, commercializzano o utilizzano sostanze zuccherine, atteso che detti controlli hanno la preminente finalità di assicurare il rispetto delle norme di cui all D.P.R. 162/65 , che vieta utilizzo di dette sostanze nella elaborazione dei prodotti vitivinicoli.
- i controlli volti all'accertamento dell'origine e della destinazione delle uve da mensa, nonché dei mosti e vini da esse derivati, stante anche la necessità di verificare la corretta applicazione delle norme in materia di cui ai decreti ministeriali 30 giugno 1995 e 1 agosto 1995.

SETTORE LATTIERO-CASEARIO

L'attività analitica in tale settore è stata indirizzata prevalentemente al controllo dei formaggi e, all'interno di tale categoria, dei prodotti di pregio (formaggi freschi a pasta filata e formaggi prodotti con latte di bufala, di pecora e di capra, questi ultimi in numero limitato stante la ridotta produzione) che, per la qualità del latte utilizzato, per la zona d'origine e la particolare tecnica di produzione, caratterizzano la produzione lattiero-casearia nazionale. Sono stati effettuati, inoltre, controlli sul latte pastorizzato destinato sia al consumo diretto sia alla trasformazione, al fine di salvaguardare la genuinità ed il mercato di tali prodotti.

Complessivamente, infatti, sul totale dei campioni analizzati nel settore lattiero-caseario (1.242, nel 1995 e 1.423 nel 1996) i formaggi (947 campioni nel 1995 e 1.035 nel 1996) rappresentano rispettivamente il 76% nel 1995 ed il 73% nel 1996 (tab. III.8.5).

I dati conseguiti hanno dunque confermato la frode, commessa a scopo di lucro, dovuta all'impiego nel ciclo produttivo, di materie prime (latte in polvere, caseina, latte vaccino in sostituzione di latte di bufala o di pecora) di minor valore commerciale rispetto a quelle dichiarate.

Nel biennio considerato, durante il periodo estivo nel quale aumenta la richiesta dei formaggi freschi a pasta filata, come di consueto, sono state promosse specifiche indagini straordinarie su tali prodotti, estese a tutto il territorio nazionale.

I risultati di dette azioni unitamente a quelli ottenuti a seguito d'analogue iniziative sono dettagliatamente riportati nella parte IV, relativa ai programmi di monitoraggio.

Gli altri controlli analitici nel settore hanno riguardato la verifica della genuinità e della qualità del latte liquido alimentare (UHT, latte pastorizzato) e del burro, nonché il controllo del latte in polvere per uso umano, per escluderne la derivazione da latte in polvere per uso zootecnico.

Le principali irregolarità accertate all'analisi sono state:

- utilizzo di latte in polvere, caseine, formaggi fusi nella produzione di formaggi, in particolare, di formaggi freschi a pasta filata di latte vaccino;
- sostituzione parziale o totale di latte di bufala di con latte vaccino in formaggi dichiarati di bufala;
- sostituzione totale o parziale di latte di pecora o di latte di capra in formaggi dichiarati pecorini o caprini;
- formaggi a denominazione d'origine privi dei requisiti prescritti dal relativo disciplinare;
- latte con contenuto in grasso inferiore al limite legale;
- presenza di grassi estranei al latte nel burro o nel formaggio.

SETTORE OLEARIO

Nel settore oleario l'attività analitica è stata in larga prevalenza (oltre lo 80% nel 1995 e oltre l'89% nel 1996) indirizzata al controllo degli oli di oliva (832 campioni sul totale di 1.032 nel 1995 e 971 campioni sul totale di 1.085 nel 1996), con particolare riferimento alla categoria degli extravergini (che rappresentano quasi la totalità dei prodotti indicati nella voce oli di oliva vergini commestibili della tab. III.8.5), stante l'importanza che tale produzione riveste nel panorama agroalimentare italiano.

La crescente presenza sul mercato d'oli di provenienza extracomunitaria, venduti a prezzi concorrenziali, e la conseguente difficoltà di commercializzare il prodotto nazionale viene a determinare, infatti, una situazione potenzialmente favorevole alla commissione di frodi.

L'attività ispettiva è stata indirizzata prevalentemente verso i controlli alla commercializzazione ed alla distribuzione, e, in particolare, verso quelle fasi da ritenersi interessate da fenomeni di frode.

Molti campioni, infatti, sono stati prelevati presso punti di vendita (hard discount) che praticano prezzi concorrenziali, nei quali il rapido smaltimento del prodotto rende facile eludere i controlli, e presso esercizi di ristorazione a prevalente andamento stagionale, concomitante con l'affluenza turistica.

La percentuale d'irregolarità complessivamente accertate nel settore (oltre il 19% nel 1995 e oltre il 27% nel 1996), superiore ai valori registrati nel biennio precedente (15% nel 1993 e (16% nel 1994), pur volendo considerare che i controlli sono stati mirati, impone comunque un costante livello di vigilanza, in particolare, nel comparto degli oli d'oliva di qualità, dove gli illeciti accertati (19.5 % nel 1995 e 29% nel 1996) mostrano la persistente diffusione dei fenomeni di frode, favoriti dai conseguenti indebiti proventi economici.

Le irregolarità accertate all'analisi sono state:

- la miscelazione o addirittura la sostituzione d'oli d'oliva (extravergini, vergini e d'oliva e in qualche caso anche olio di sansa) con oli di semi, in particolare con quelli di minor costo, quali l'olio di soia e/o l'olio di colza;
- meno frequentemente la miscelazione d'oli extravergini e vergini con oli raffinati e con oli di sansa e d'oli d'oliva con oli di sansa;
- oli d'oliva di qualità (extravergini e vergini) che per caratteristiche chimiche (acidità superiore al limite) e/od organolettiche (punteggio al panel test) non conformi alla categoria dichiarata sono stati declassati
- oli di semi diversi dal dichiarato, ottenuti con semi di minor valore economico;
- in alcuni casi oli irregolari per ossidazione dovuta ad inadeguata conservazione.

SETTORE CEREALI E DERIVATI

In questo settore, l'attività di laboratorio è stata indirizzata quasi esclusivamente al controllo delle paste secche alimentari, delle materie prime utilizzate per la loro preparazione e del riso (tabella III.8.5).

Le irregolarità accertate all'analisi sono state:

- la parziale sostituzione della semola di grano duro con sfarinati di grano tenero nella produzione di paste secche (dichiarate paste di semola di grano duro);
- il contenuto in vitamine inferiore al dichiarato nelle paste destinate all'esportazione;
- riso di varietà diversa dal dichiarato;
- riso con grani difettosi oltre le tolleranze previste.

I risultati ottenuti testimoniano, a fronte di una bassa incidenza delle frodi nel settore delle paste, generalmente dovute all'impiego di grano tenero nella loro preparazione, un elevato valore percentuale d'irregolarità nel riso alimentare (oltre il 42% dei campioni controllati nel 1995 e oltre il 34% nel 1996), indicando l'opportunità d'assidui controlli su tale prodotto.

SETTORE CONSERVE VEGETALI

L'attività analitica in tale settore (tab. III.8.5) ha interessato, sostanzialmente, i seguenti prodotti: succhi d'agrumi, in particolare succhi d'arancia (che costituiscono quasi la totalità dei prodotti compresi nella voce "altre conserve vegetali" della tab. III.8.5) e, in minor numero conserve di pomodoro (pelati, concentrati, passate, pomodori in pezzi).

Le irregolarità accertate all'analisi sono state:

- succhi d'arancia ottenuti dalla torchiatura drastica dei frutti e con aggiunta di sostanze non consentite;
- conserve di pomodoro con peso sgocciolato inferiore al dichiarato;
- conserve di pomodoro con contenuto in bucce superiore al limite legale.

La notevole percentuale d'irregolarità accertate sui succhi d'agrumi (92% dei campioni irregolari nel 1995) è spiegabile col fatto che sono state condotte indagini mirate, attraverso il prelievo di campioni di semilavorati direttamente presso le industrie di trasformazione.

MIELE

L'attività in questo settore è mirata alla verifica della qualità merceologica del miele, con particolare riferimento al prodotto di pregio, dichiarato monoflorale (miele di castagno, di tiglio,).

Le irregolarità accertate all'analisi dei mieli sono state:

- indice diastasio, tenore in ceneri e/o contenuto in idrossimetil furfurale non conformi;
- miele monoflorale elaborato da piante d'origine botanica diversa dal dichiarato.

Gli accertamenti analitici svolti sia dagli Uffici periferici dell'Ispettorato centrale, sia dall'Istituto agrario di S. Michele all'Adige, nell'ambito di una convenzione di collaborazione tecnico-scientifica, hanno evidenziato anomalie nella composizione chimica

dovute a carenza del corredo enzimatico riconducibile ad inidonea o troppo prolungata conservazione o trattamento termico del prodotto; spesso, infatti, l'immissione sul mercato di un prodotto scadente comporta, infatti, la necessità di sottoporlo a trattamenti, quali la pastorizzazione, che provocano tra l'altro la denaturazione della frazione proteica, con ripercussioni anche sulla frazione enzimatica. Per alcuni mieli monoflorali è stata accertata la non corrispondenza al dichiarato, sulla base dell'esame melissopalinologico, atto a riconoscere l'origine botanica del polline contenuto nel miele.

ALTRI PRODOTTI

I controlli svolti negli altri settori merceologici, compresi nella voce altri prodotti di cui alla tabella III.8.5, riguardanti il comparto alimentare, si riferiscono principalmente alla verifica della qualità del caffè solubile nella fase commerciale, in attuazione della raccomandazione comunitaria 95/77/CEE ed agli accertamenti analitici su liofilizzati di carne e verdure destinati come aiuti alimentari ai Paesi in via di sviluppo.

III.9 Istituto Superiore di Sanità

Gli accertamenti analitici dell'I.S.S., sia di carattere chimico sia microbiologico, sono stati effettuati prevalentemente a fini di revisione delle analisi di prima istanza effettuate dai P.M.P. e dagli I.Z.S.

Le revisioni d'analisi chimiche sono state 1211 nel 1995 e 966 nel 1996; esse hanno riguardato principalmente additivi, contaminanti e residui, composizione, stato di conservazione.

Le revisioni d'analisi microbiologiche sono state 238 nel 1995 e 149 nel 1996; esse hanno riguardato principalmente carica batterica e micotica, germi patogeni, tossine biologiche, microrganismi indicatori, stato di conservazione.

Complessivamente le revisioni d'analisi sono state 1449 nel 1995 e 1115 nel 1996 (Tab. III.9.1 e III.9.2).

La maggior parte delle analisi hanno riguardato verifiche dei parametri relativi alla sicurezza d'uso degli alimenti, confermando la tendenza degli ultimi anni.

L'Istituto Superiore di Sanità nel biennio 1995-1996 ha espresso inoltre pareri tecnico-scientifici, rispettivamente 554 per l'anno 1995 e 214 per l'anno 1996 (Tab. III.9.3).

L'Istituto Superiore di Sanità ha effettuato nel biennio 1995-1996 altri tipi di controllo, sia a seguito di richieste specifiche della Magistratura o del Ministero della Sanità, sia per indagini specifiche. In particolare per quanto riguarda le analisi chimiche sono state condotte indagini sulla qualità del latte alimentare di produzione alimentare, sulla presenza di micotossine negli alimenti, sui livelli di presenza di cadmio nella carne e negli organi degli equini, ed infine sono presentati i risultati del piano di monitoraggio nazionale sulla contaminazione da mercurio dei prodotti ittici, programmato dal Ministero della Sanità. Per le analisi microbiologiche è stata studiata la presenza della *Listeria* negli alimenti, di batteri appartenenti alla famiglia delle *Vibrionaceae* in molluschi eduli lamellibranchi. I risultati ottenuti in questi settori sono riportati nella parte relativa ai programmi di monitoraggio.

L'Istituto Superiore di Sanità ha svolto nel 1995-1996 attività di tipo ispettivo-autorizzativo (204 ispezioni condotte nel 1995 e 71 nel 1996) ai sensi dei DL 537/92 - DPR 227/92 - DL 530/93 - DL 120/92 - DL 111/92, DPR 578/53.

III.10 Istituti di Ricerca e Sperimentazione Agraria

L'attività analitica di revisione, espletata dagli Istituti di ricerca e sperimentazione agraria negli anni 1995 e 1996 sui campioni analizzati in prima istanza dai laboratori dell'Ispettorato centrale repressione frodi è riportata nella tabella III.icrf.10.

Nel corso del biennio 1995-1996 sono state effettuate globalmente 431 analisi di revisione, che hanno riguardato principalmente il settore viti-vinicolo, il settore oleario ed il settore lattiero-caseario.

III.11 Laboratori Chimici Delle Dogane

Le tabelle III.11.1 e III.11.2. riportano il quadro complessivo degli accertamenti analitici effettuati nel 1995-96 su campioni di prodotti alimentari dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali del Ministero delle Finanze, con l'osservazione che la tipologia dei prodotti assemblati nella colonna delle matrici alimentari riflettono le diverse esigenze dell'amministrazione delle dogane e delle imposte indirette per la rilevazione dei dati relativi all'attività dei propri laboratori chimici.

I campioni analizzati sono stati in totale 36.415 per l'anno 1995, con una percentuale di irregolarità del 1,4% , e 25.938 per l'anno 1996, con una percentuale di irregolarità del 2,2% (tab. III.11.3 e III.11.4).

Relativamente al 1995 le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- olio d'oliva
- vini – acqueviti
- alimentazione umana ed animale
- prodotti cereali
- birre – bevande
- spiriti
- zuccheri – cacao
- lattiero - caseari
- altri oli e grassi.

Le maggiori percentuali d'irregolarità hanno riguardato, nell'ordine:

- altri oli e grassi (4,0%)
- alimentazione umana ed animale (3,2 %)
- birre – bevande (2,1 %)
- spiriti (1,6 %)
- cereali (1,5 %)
- lattiero – caseari (1,3 %)
- olio d'oliva (0,8 %)
- vini – acqueviti (0,6 %)
- zuccheri – cacao (0,5%).

Per quanto riguarda il 1996 le matrici alimentari maggiormente analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- vini – acqueviti
- alimentazione umana ed animale
- olio d'oliva
- birre – bevande

- prodotti cereali
- spiriti
- zuccheri — cacao
- lattiero — caseari
- altri oli e grassi.

Le maggiori percentuali d'irregolarità hanno riguardato, nell'ordine:

- olio d'oliva (3,8 %)
- lattiero — caseari (3,6 %)
- alimentazione umana ed animale (2,6 %)
- spiriti (2,5 %)
- vini — acqueviti (2,1 %)
- birre — bevande (2,0 %)
- altri oli e grassi (1,8%)
- cereali (0,8 %)
- zuccheri — cacao (0,6%).

IV PARTE

PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NEL

BIENNIO 1995 - 1996

IV.1 Risultati del programma nazionale del controllo ufficiale sui residui di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli relativi agli anni 1995 e 1996 (Ministero della Sanità)

Questa sezione contiene il riepilogo dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Sanità, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli (ortaggi e frutta) relativamente agli anni 1995 e 1996.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23/12/92 e nel D.L.vo del 3/3/93, n° 123.

Il Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

IV.1.1 Risultati del programma per l'anno 1995

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 1995 e trasmessi al S.I.S. è stato pari a 7.611, valore notevolmente superiore (circa il 74%) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a 4.370.

I dati pervenuti hanno riguardato mediamente il 76% del totale dei laboratori del S.S.N.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati 102 su 3.701 (2,8%) per gli ortaggi, e 74 su 3.910 (1,9%) per la frutta (Fig. IV.1.1).

Gli alimenti maggiormente campionati e analizzati sono stati

per gli ortaggi

- pomodoro
- lattuga
- patata
- zucchino
- carota

per la frutta

- mela
- pesca
- pera
- uva
- fragola
- arancia
- limone.

L'incidenza dei residui di pesticidi sull'esito del campionamento risulta chiaramente dalla Tab. IV.1.1 e dalla Fig. IV.1.2, che ci mostra come la percentuale di frutta risultata priva di residui sia pari al 51,3%, contro il 71,7% degli ortaggi, mentre la percentuale degli irregolari ha un andamento diverso, risultando in percentuale maggiori le irregolarità negli ortaggi rispetto alla frutta.

Fra le sostanze attive più frequentemente irregolari troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- clorotalonil
- ditiocarbammati
- carbendazim
- clorprofam
- iprodione
- procimidone
- captafol
- esaclorobenzene
- tiofanato-metile

nei campioni di frutta:

- acefate
- cianazina
- carbendazim
- procimidone
- ditiocarbammati.