

Corpo della Guardia di Finanza, con il Corpo Forestale dello Stato, con la Polizia di Stato e con l'Arma dei Carabinieri. L'ultimo esempio in ordine di tempo di tale collaborazione è rappresentato dai controlli straordinari nel settore dell'olio di oliva realizzati a partire dal dicembre scorso, che hanno visto, sotto il coordinamento delle prefetture interessate, l'intervento delle diverse Forze di Polizia a fianco dell'Ispettorato.

Per l'effettuazione delle analisi di laboratorio l'Ispettorato si è avvalso anche di laboratori appartenenti ad Istituti o Enti pubblici, particolarmente qualificati, con i quali sono state stipulate apposite convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica, ai sensi dell'art. 11 del D.L. n. 282 del 18 giugno 1986, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462 (vedi cap.4).

Come di consueto l'Ispettorato ha partecipato alla predisposizione di atti normativi ed amministrativi, nazionali e comunitari, in materia di prevenzione e repressione delle frodi nei settori di competenza e ha intrattenuto, nel contempo, relazioni con i servizi di controllo degli altri Stati membri e della stessa Commissione UE. E', infatti, continuata la collaborazione con gli Organismi omologhi degli altri Paesi dell'Unione Europea, in applicazione dei Regg. CE 2048/89 e 515/97 che riguardano, rispettivamente, le norme generali relative ai controlli nel settore vitivinicolo e la corretta applicazione della regolamentazione doganale o agricola riguardo alle merci risultanti dalla trasformazione di prodotti agricoli.

E' inoltre proseguita l'attività di studio finalizzata all'attuazione delle procedure per la realizzazione del sistema di assicurazione della qualità (conformemente alla norma UNI-CEI-EN 45001, come previsto dalla normativa UE in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari) nei laboratori dell'Ispettorato. Ciò allo scopo di conseguire, nei tempi fissati dalle norme UE di riferimento, l'accreditamento ovvero il riconoscimento in ambito nazionale e comunitario di quei laboratori già dotati delle idonee risorse umane e materiali.

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

www.politicheagricole.it/icrf.

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

Quanto prima la predetta documentazione informativa sarà disponibile per la consultazione su P.C. anche presso tutte le sedi periferiche dell'Ispettorato nel quadro del progetto, tuttora in fase di realizzazione, di estensione anche ai consumatori del servizio di sportello attualmente destinato ai soli operatori economici.

Grazie al contributo finanziario dell'ISMEA è stato inoltre possibile realizzare una nuova edizione di parte della documentazione informativa predisposta (schede prodotto), che è già stata presentata, con notevole successo di pubblico, in alcune delle più importanti manifestazioni di settore tenutesi nei primi mesi del 1998.

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

1670 20320

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

III.8.1 Le convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica

Ai sensi dell'art. 11 della legge 7/8/86, n. 462, l'Ispettorato centrale repressione frodi si avvale della collaborazione di istituti universitari, di ricerca e sperimentazione agraria e di altri istituti pubblici altamente qualificati, tramite convenzioni, di durata triennale e rinnovabili, finalizzate a fornire un supporto all'attività di prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari (Tab. III.8.1.1).

Dette convenzioni hanno i seguenti principali obiettivi:

- effettuazione di analisi specialistiche nei vari settori merceologici;
- svolgimento di attività di ricerca finalizzate alla messa a punto ed aggiornamento di metodi ufficiali di analisi;
- programmazione e realizzazione di corsi di addestramento e aggiornamento del personale operante presso i laboratori dell'Ispettorato sull'impiego di dette metodiche.

Nel 1997 sono state operative 13 convenzioni.

Di seguito viene fornita una sintesi delle attività svolte in seno a ciascuna di esse.

PRODOTTI VITIVINICOLI (3 convenzioni)

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

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

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

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

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

Ciò premesso, appare di tutta evidenza che l'esistenza di banche dati riferite ai valori isotopici attualmente di maggiore interesse (D, ^{13}C , ^{18}O), siano esse già ufficializzate a livello comunitario o in procinto di esserlo, assume notevole rilevanza per il controllo, sempre che sia verificata la validità dei dati in esse contenuti.

Nel 1997 sono risultate in essere nel settore in argomento le seguenti convenzioni (tab. III.8.1.2):

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

Nel periodo considerato sono stati analizzati 140 campioni di alcoli da vino per l'aggiornamento della banca dati NMR relativa ai modelli analitici dei vini di produzione nazionale.

Sono stati complessivamente sottoposti ad analisi NMR 82 campioni inviati dagli Uffici periferici dell'Ispettorato, nessuno dei quali è stato giudicato irregolare.

Le considerazioni svolte in premessa, frutto di una situazione non certo prevedibile l'anno precedente, spiegano la progressiva diminuzione dell'invio di campioni alla sola analisi NMR da parte degli Uffici periferici, fino ai bassi valori registrati nel 1997, contrariamente alla richiesta riferita al 13C e 18O.

Dall'Istituto in argomento è stato svolto, un corso di addestramento ed aggiornamento sulla spettrometria NMR ed il metodo Martin applicato per due chimici operanti nei laboratori dell'Ispettorato.

- 2) Istituto agrario di S. Michele all'Adige - per l'utilizzo dello spettrometro NMR e per l'utilizzo dello spettrometro di massa isotopica

Nel periodo considerato sono stati analizzati n. 588 campioni di alcoli da vino o vini per lo sviluppo delle banche dati isotopiche relative ai modelli analitici dei vini di produzione nazionale.

Sono stati, inoltre, complessivamente sottoposti ad analisi specialistiche 286 campioni, 17 dei quali (5.9%) sono stati giudicati irregolari per aggiunta di zuccheri (di canna e di bietola) e per annacquamento.

Per quanto concerne il settore della ricerca sono continuate le numerose attività promosse già negli anni precedenti e finalizzate ad acquisire elementi conoscitivi per supportare, anche attraverso la determinazione di altri parametri isotopici (^{15}N), la verifica dell'origine geografica dei prodotti vitivinicoli anche in connessione con il clima, i tipi di suoli ed il loro livello nutrizionale, estendendo le possibili applicazioni della spettrometria NMR e della massa isotopica anche su altri prodotti alimentari.

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

Nel periodo considerato sono stati analizzati 154 campioni di alcoli da vino per l'aggiornamento della banca dati NMR relativa ai modelli analitici dei vini di produzione nazionale.

Sono stati complessivamente sottoposti ad analisi NMR 67 campioni inviati dagli Uffici periferici di questo Ispettorato centrale, nessuno dei quali è stato giudicato irregolare.

E' stato svolto, così come previsto dalla convenzione, un corso di addestramento ed aggiornamento sulla spettrometria NMR ed il metodo Martin applicato per due chimici operanti nei laboratori dell'Ispettorato.

OLI E GRASSI

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

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

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

CEREALI E DERIVATI - PRODOTTI LATTIERO CASEARI

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

L'attività scientifica svolta nel periodo 1 gennaio - 31 dicembre 1997 ha riguardato lo studio di parametri analitici per la valutazione del danno termico nella pasta alimentare secca e lo studio di metodologie e parametri analitici per valutare la qualità dei prodotti lattiero - caseari stagionati.

Per quanto riguarda le paste alimentari secche, nell'ambito di un progetto comunitario, è stata condotta una ricerca mirata a correlare la risposta analitica di un metodo immunologico,

per riconoscere la presenza di sfarinati di grano tenero in paste alimentari essiccate ad alta temperatura, con la valutazione del danno termico della pasta stessa. Si prospetta la possibilità di utilizzare i risultati conseguiti per la messa a punto di un metodo comunitario da applicare al controllo di dette paste alimentari.

Nel settore lattiero caseario sono proseguite le ricerche volte a caratterizzare il processo maturativo dei formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano sia per controllarne la corrispondenza allo standard produttivo sia per distinguerli dai prodotti di imitazione.

In particolare, tali ricerche hanno evidenziato che modifiche del gradiente di furosina permettono di riconoscere l'uso di materie prime diverse dal latte crudo e di tecnologie non rispettose dei Disciplinari di produzione.

Per quanto riguarda i controlli effettuati sui 39 campioni di paste alimentari di semola di grano duro pervenuti all'Istituto convenzionato, in un caso è stata accertata l'irregolare presenza di sfarinati di grano tenero.

Le determinazioni analitiche eseguite su 216 prodotti lattiero-caseari hanno consentito di accertare irregolarità in 40 di essi (18.5%).

In particolare, la determinazione del contenuto in lisinoalanina in formaggi freschi a pasta filata, parametro che consente di evidenziare l'illecito utilizzo di caseina, caseinati e formaggi fusi nella preparazione di detti formaggi, ha permesso di individuare 30 campioni irregolari (11%) su un totale di 188 campioni di mozzarella e altri formaggi freschi a pasta filata complessivamente sottoposti ad analisi.

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

- l'illecito utilizzo degli sfarinati di grano tenero nella produzione di paste alimentari secche è in ulteriore riduzione come già evidenziato lo scorso anno e risulta, nel corrente anno, del tutto marginale, pur con le dovute cautele legate al limitato numero di campioni analizzati;
- nel settore lattiero caseario è ancora rilevante l'utilizzo di grassi di origine non lattiera nella produzione di burro e soprattutto di formaggio; questa frode è comunque facilmente riconoscibile applicando il Metodo Ufficiale Europeo basato su dosaggio dei trigliceridi e può essere combattuta aumentando la frequenza dei controlli;
- altamente significativo è il numero di formaggi freschi a pasta filata contraffatti con caseina, caseinati ed altri derivati di origine lattiera non consentiti; queste frodi rappresentano una grave turbativa di mercato e deprimono la qualità ed il valore economico del prodotto. L'elevata frequenza di queste sofisticazioni è dovuta alla impossibilità di accertarle analiticamente fino allo scorso anno; l'attuale indice di

lisinoanalina, messo a punto nell'ambito della convenzione in argomento che consente di evidenziarle con grande sensibilità e l'intensificazione dei controlli per il prossimo futuro potrebbe risultare risolutiva.

SUCCHI DI AGRUMI

La convenzione stipulata con la Stazione sperimentale per le industrie delle essenze e dei derivati dagli agrumi di Reggio Calabria è scaduta nel mese di aprile 1997 e non è stata rinnovata.

Nel periodo gennaio-aprile 97 sono stati analizzati 26 campioni di succhi di agrumi. Le determinazioni eseguite hanno riguardato l'accertamento del contenuto in glucosio, fruttosio, saccarosio, flavonoidi totali, limonina e del rapporto glucosio/fruttosio. I campioni irregolari sono risultati n. 11 per valori di flavonoidi totali e zuccheri al di fuori dei limiti riportati in letteratura, circostanza questa riconducibile ad una eccessiva spremitura dei frutti. Nell'ambito della convenzione è stato tenuto un corso di aggiornamento della durata di 3 settimane, cui hanno partecipato due chimici dell'Ispettorato.

RISO DA SEME E DA CONSUMO

La convenzione con l'Ente Nazionale Risi di Milano è finalizzata al controllo del riso da seme e da consumo per accertare la corrispondenza merceologica del prodotto alla categoria dichiarata nonché per verificarne la qualità attraverso l'individuazione e la determinazione numerica di difetti ed imperfezioni dei chicchi di riso.

Allo scopo sono stati analizzati nel periodo considerato 239 campioni di riso destinato al consumo umano di cui 76 (il 31.8%) sono risultati non conformi alla normativa vigente per sostituzione totale o parziale di riso di varietà pregiata con altro di minor valore commerciale, per la presenza di rotture in percentuali superiori ai limiti di legge o per eccesso di difetti.

In generale, rispetto alle precedenti annate, si è comunque registrata una diminuzione delle violazioni degli artt. 4 e 5 della legge 325/58 e successive modifiche (miscela di varietà e sostituzioni delle stesse).

Per quanto riguarda il risone destinato alla semina sono pervenuti 42 campioni dei quali 5 (l'11.9%) sono risultati irregolari.

SETTORE MANGIMI E PRODOTTI DIETETICI

L'attività tecnico-scientifica svolta dal Centro studi e ricerche di vitaminologia del Dipartimento di biochimica dell'Università degli Studi di Bologna, nell'ambito del 3° anno di operatività della specifica convenzione, risulta in linea con il programma previsto dalla convenzione medesima.

In merito, dal punto di vista qualitativo, l'accertamento analitico è stato condotto sui campioni di mangime destinati sia agli animali da reddito sia a quelli da compagnia, rispondenti alle tipologie individuate al punto 1) dell'art.2 della convenzione, ed è stato indirizzato prioritariamente al controllo dell'integrazione vitaminica, al fine di verificare la qualità merceologica degli alimenti, obiettivo di interesse dell'Ispettorato.

L'elevato costo di alcune vitamine e lo specifico fine nutrizionale correlato alle fasi di sviluppo connesse al ciclo produttivo dell'animale, costituiscono un incentivo per frodi a scopo di lucro.

Dall'esame dei dati contenuti nella documentazione in questione, si evidenzia una significativa percentuale di irregolarità (circa 65%) calcolata in riferimento alle determinazioni che hanno accertato un contenuto di vitamine inferiore al dichiarato; circostanza questa che testimonia il persistere di tale frode economica, tra l'altro con andamento costante nel tempo tale da giustificare la necessità di proseguire tali controlli.

Dal punto di vista quantitativo, sono stati analizzati 240 campioni di mangime, per complessive 776 determinazioni analitiche.

PRODOTTI FITOSANITARI

Nel mese di settembre è stata stipulata una convenzione con l'Istituto di merceologia della Facoltà di economia e commercio dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" per l'effettuazione di analisi specialistiche nel settore dei prodotti fitosanitari mediante l'impiego del sistema integrato di gas cromatografia - spettrometria di massa (SC/MS) ad alta risoluzione. Per ogni anno di convenzione è stata prevista l'effettuazione di analisi su 150 campioni di prodotti fitosanitari.

III.8.2 Analisi dei risultati

Per un'analisi più dettagliata dei risultati conseguiti nell'anno 1997 si fa presente quanto segue (Tab. III.8.2.1. e Fig. III.8.2.1):

- i campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposti ad analisi di laboratorio sono stati 10.709
- i campioni irregolari sono risultati 1.405 (13,1%).

Quanto all'attività ispettiva (Tab. III.8.2.2, Tab. III.8.2.3 e Fig. III.8.2.2) si evidenzia che i prodotti controllati sono stati complessivamente 54.287, così ripartiti: 24.568 alla produzione, 29.204 alla commercializzazione, 515 nel corso di controlli di qualità alle frontiere. Ampio spazio è stato quindi riservato all'attività preventiva, com'è facilmente desumibile dalla circostanza che il 45,3% circa delle verifiche complessivamente poste in essere si è concentrato nella fase della produzione. Fra queste rivestono assoluta prevalenza in termini numerici quelle effettuate nel settore vitivinicolo. Tale informazione è chiaramente desumibile dalla tabella che segue:

Controlli alla produzione - incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Numero controlli	% sul totale
Vitivinicolo	17.589	71.6
Lattiero-caseario	2.217	9.0
Oli e grassi	1.183	4.8

dalla quale emerge, inoltre, la conferma della assoluta preminenza che rivestono i controlli alla produzione (Fig. III.8.2.3) nei tre comparti considerati che ammontano all'85,4% del totale (tale percentuale è praticamente identica a quella registrata nel 1996, pari all'85,5%).

In linea con quanto si verifica di solito, anche nel caso dell'attività di vigilanza alla commercializzazione il maggior numero di controlli si è registrato nei settori sopra considerati, come si desume dall'esame della tabella seguente e dalla Fig. III.8.2.4.

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

Controlli alla commercializzazione – incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Controlli effettuati	% sul totale
Vitivinicolo	6.480	22.2
Lattiero-caseario	3.815	13.1
Oli e grassi	5.456	18.7
Paste	1.172	4.0
Mangimi	2.096	7.2
Fertilizzanti	2.334	8.0
Sementi	1.420	4.9

Va peraltro evidenziata una diversa distribuzione degli interventi fra i diversi settori merceologici.

I controlli di qualità alle frontiere sono risultati complessivamente 515 ed una parte consistente di essi è stata effettuata nel quadro di un'operazione mirata a contrastare la commercializzazione sui mercati nazionali di agrumi provenienti da Paesi extracomunitari, illecitamente introdotti nel nostro Paese dove è tuttora in vigore uno specifico divieto di importazione che riguarda tali prodotti (Fig. III.8.2.5).

Non diversamente da quanto accaduto negli scorsi anni, i controlli mirati a contrastare le frodi a danno della U.E. hanno rappresentato una fetta importante dell'attività dell'Ispettorato nel 1997, come dimostra il fatto che su 54.287 controlli complessivamente posti in essere ben 5.495 (pari al 10,2%) sono da ricondursi a tale specifica attività. I controlli più frequenti in tale ambito operativo sono risultati quelli sulle prestazioni viniche e sugli arricchimenti, per quanto concerne il settore vitivinicolo, e quelli sulla regolare utilizzazione di burro oggetto di aiuti comunitari per il settore lattiero-caseario (Fig. III.8.2.6).

III.8.3 Conclusioni

Nonostante l'impegno profuso in fase preventiva, l'attività di vigilanza ha portato all'accertamento di violazioni di carattere penale ed amministrativo a carico del 17,3% delle ditte complessivamente sottoposte a verifica.

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

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

Come illustrato nelle precedenti tabelle, nulla è mutato per quanto concerne i settori sui quali si è maggiormente concentrata l'attività di controllo. Si tratta infatti dei settori vitivinicolo, lattiero-caseario e oleario che, come ormai più volte fatto presente, rivestono una particolare importanza per la filiera agroalimentare italiana in termini di immagine e, considerazione certo non trascurabile, di importanza socio-economica, atteso l'elevatissimo numero di addetti. Il settore vitivinicolo in particolare assorbe da solo una quota rilevante delle risorse disponibili in materia di controllo (tanto per fare alcuni esempi il 31,5% delle ditte controllate, il 38,7% dei campioni analizzati, il 43,3% delle visite ispettive complessivamente effettuate - valori percentuali riferiti al 1997). La ripartizione geografica dell'attività svolta nei principali settori d'intervento con indicazioni riguardo il numero delle ditte controllate e delle ditte risultate non in regola è riportata in Fig. III.8.3.1 ed in Fig. III.8.3.2.

III.8.4 Le priorità previste dal programma 1997

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

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

VINI DI QUALITA'

Per il settore vitivinicolo, gli obiettivi ed i programmi da attuare per l'anno 1997 da parte dell'Ispettorato, hanno fatto individuare come prioritari i controlli a livello di produzione, circolazione e presentazione finale al consumatore dei vini di qualità e cioè dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita (D.O.C.G.), a denominazione d'origine controllata (D.O.C.) e ad indicazione geografica tipica (I.G.T.).

Al riguardo, gli Uffici periferici hanno proceduto al controllo dei vini di qualità della propria circoscrizione, verificandone la conformità a quanto stabilito in merito dalle disposizioni generali ed a quelle contenute nei rispettivi disciplinari di produzione.

I controlli hanno preminentemente interessato gli stabilimenti di elaborazione dei prodotti in questione, integrati da verifiche alla commercializzazione, in particolare, presso le ditte acquirenti e venditrici di vini di qualità allo stato sfuso successivamente imbottigliati fuori dalla zona delimitata dal disciplinare.

I riscontri fisici e documentali sono stati completati con il prelievo di campioni da analizzarsi presso il laboratorio di ciascun Ufficio periferico. In merito, è stato disposto che il relativo controllo analitico avvenisse attraverso la verifica di più parametri di conformità, che, oltre alle analisi routinarie, permettessero una più ampia gamma di informazioni riferite alla composizione dei vini in questione, influenzata da quanto previsto dai relativi disciplinari di produzione. Ciò per un più capillare accertamento della "qualità" di detti prodotti, attraverso più parametri compositivi utili per l'individuazione di eventuali frodi.

Il giudizio di genuinità e la verifica della corrispondenza all'origine geografica dichiarata dei campioni è stata supportata, quando necessario, dagli accertamenti del contenuto sitospecifico di deuterio dell'alcool e di ^{13}C nonché di ^{18}O dell'acqua, svolti dagli Istituti convenzionati.

L'analisi dei dati relativi ai controlli sopramenzionati ha consentito di evidenziare che l'Ispettorato ha posto un impegno di tutto rilievo nel controllo dei vini in parola e, segnatamente, dei vini a denominazione d'origine, al fine di conseguire gli obiettivi della programmazione.

A supporto di tale affermazione appare opportuno evidenziare che:

- per quanto riguarda i controlli sui vini, n.6.257 controlli su di un totale di n. 16.455, cioè il 38%, hanno riguardato prodotti a denominazione d'origine; parimenti, i campioni prelevati nel corso dei citati controlli hanno riguardato vini a denominazione d'origine in n. 975 casi su n. 2.603, cioè nel 37,4% dei casi; in altre parole, i vini a

denominazione d'origine sono stati controllati, in proporzione, più del doppio di quanto siano rappresentati nell'ambito della produzione vitivinicola nazionale (il 16% dei vini prodotti in Italia sono vini a denominazione d'origine), pur essendo stato tutt'altro che trascurato il controllo degli altri vini;

- i controlli sui vini a denominazione d'origine hanno riguardato prodotti appartenenti a n. 201 denominazioni su n. 271 esistenti all'inizio del 1997, mentre quelli relativi ai vini ad indicazione geografica hanno riguardato prodotti appartenenti a 61 indicazioni su 120 esistenti.

Circa l'esito dei controlli di cui trattasi, sembra potersi evidenziare il carattere preventivo complessivamente esplicito dalle azioni poste in essere: le irregolarità accertate, sono risultate di entità limitata e prevalentemente hanno comportato la violazione di norme sanzionate amministrativamente.

Al riguardo, i dati disponibili indicano che:

- nel settore vitivinicolo globalmente considerato, le ditte non in regola sono risultate il 21,2% di quelle controllate, mentre per quanto riguarda il settore dei vini di qualità tale percentuale è risultata pari al 10,2%;
- i campioni di vini di qualità risultati irregolari alle analisi di laboratorio sono stati pari al 4,7% di quelli analizzati, mentre quelli del settore vitivinicolo sono risultati pari al 4,9%; si evidenzia quindi una percentuale di irregolarità piuttosto contenuta che potrebbe essere, almeno in parte, spiegata anche con l'eccezionale qualità delle uve, dei mosti e dei vini ottenuti nel corso dell'ultima vendemmia conseguenza del favorevole decorso stagionale.

FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA

Il settore lattiero-caseario è uno dei più importanti nel panorama agroalimentare italiano, e come tale è sempre stato oggetto di particolare attenzione da parte dell'Ispettorato che, ormai da anni, effettua indagini straordinarie, estese a tutto il territorio nazionale, espressamente mirate alla tutela della qualità dell'intera filiera produttiva dei formaggi freschi a pasta filata e, in particolare, delle mozzarelle e dei formaggi a denominazione di origine protetta quale ad esempio la "mozzarella di bufala campana".

Al fine di mantenere il livello del controllo al passo con i tempi vengono finanziate, nell'ambito di una convenzione di collaborazione con l'Università di Milano, ricerche per la messa a punto di moderne metodiche analitiche atte ad accertare l'illecito impiego di materie

prime quali il latte in polvere, le caseine ed i grassi estranei al latte, nella preparazione di detti formaggi. I nuovi metodi, una volta validati, vengono applicati al controllo analitico nei laboratori dell'Ispettorato.

Dai dati relativi al monitoraggio effettuato sui formaggi freschi a pasta filata negli anni (1994-1997), si evince che l'illecito impiego di materie prime lattiere diverse dal latte liquido alimentare si attesta intorno ad un valore medio dell'8% del totale delle analisi condotte in laboratorio, con la tendenza ad un incremento significativo negli ultimi anni (9,6% nel 1996, 10% nel 1997). Occorre precisare in proposito che tale incremento non è da collegarsi necessariamente con un aumento della commissione di frodi, potendo ricondursi ad un contemporaneo aumento del numero di controlli, nonché alla disponibilità di nuove e più efficaci metodiche analitiche.

Come da programma ministeriale, nel 1997 è stata effettuata un'azione di controllo, estesa a tutto il territorio nazionale, avente come obiettivo la tutela della qualità dei formaggi freschi a pasta filata, anche attraverso specifiche indagini indirizzate alla verifica della corretta etichettatura ed utilizzazione delle preparazioni alimentari a base di caseina.

Dette preparazioni alimentari, aventi denominazioni di fantasia - quali ad es. preparati per pizza, paste filanti, mozzarella analogs - per le loro caratteristiche di composizione (sostanzialmente derivati lattieri, quali latte in polvere, caseine, caseinati, altre proteine del latte e grassi idrogenati), si prestano ad essere illecitamente impiegate in sostituzione dei formaggi, in particolare di quelli freschi a pasta filata. Si tratta, infatti, di succedanei dei formaggi ottenibili a costo concorrenziale.

Non v'è dubbio che detti preparati alimentari, se conformi alle norme in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, di cui al D.Lgs 27 gennaio 1992 n.109, di recepimento delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, nonché alla direttiva di base 79/112/CEE, da ultimo modificata dalla direttiva 97/4/CE possano essere legittimamente prodotti e commercializzati.

Allo stesso modo deve considerarsi legittima l'utilizzazione di detti preparati come ingredienti di specialità alimentari (pizze, toast ecc.), a condizione che il prodotto finale sia conforme al dichiarato. Al contrario, il loro impiego in specialità alimentari dichiarate a base di formaggio a pasta filata, e/o addirittura reclamizzate per contenere mozzarella - prodotto quest'ultimo particolarmente apprezzato dal consumatore italiano - configura, oltre a violazioni alle norme comunitarie e nazionali sull'etichettatura, un illecito di carattere penale, per frode in commercio (ex artt. 515 e 516 c.p.).

L'azione di controllo dell'Ispettorato ha comportato ispezioni alla produzione (presso produttori di formaggi freschi a pasta filata ed in alcuni casi di paste filanti e di formaggi fusi),

alla commercializzazione (sia al dettaglio sia all'ingrosso) e presso gli utilizzatori (esercizi di ristorazione ed industrie che impiegano formaggi freschi a pasta filata e/o paste filanti per produrre specialità alimentari). Ciò allo scopo di verificare, anche attraverso il prelevamento e l'analisi di campioni, la conformità dei prodotti al dichiarato in etichetta nonché di accertare l'eventuale detenzione presso caseifici di sostanze non consentite.

In particolare, l'indagine si è concretizzata nell'espletamento di visite ispettive presso oltre 700 ditte, equamente ripartite tra produttori (32% dei controlli), distributori commerciali (34%), senza, peraltro, trascurare sopralluoghi alla ristorazione, nonché presso le industrie alimentari (34%) che utilizzano, quali ingredienti di alimenti preparati, sia i formaggi freschi a pasta filata sia i prodotti sia abbiamo prima definito come "analoghi" degli stessi. Ciò anche al fine di verificare la conformità dei prodotti controllati al dichiarato in etichetta e/o all'impiego fattone.

Nel corso delle verifiche effettuate nel 1997 si è proceduto ad un controllo della documentazione amministrativo-contabile, al prelevamento di circa 400 campioni ed alla ricerca di eventuali prodotti lattieri detenuti illecitamente nei caseifici o locali annessi. Le irregolarità accertate, che sostanzialmente sono da ricondursi all'impiego di materie prime non consentite, si sono attestati su di una percentuale elevata (superiore al 10%) dei campioni analizzati. Tale circostanza è riconducibile alla diffusione degli illeciti in argomento ed all'effettuazione di prelievi mirati.

Le analisi finora eseguite sui campioni prelevati, nonché i risultati delle verifiche effettuate nel corso dell'indagine, hanno comportato:

1. sequestri, convalidati o ordinati dall'Autorità giudiziaria:

- di prodotti e/o sostanze (quali ad esempio caseina e caseinati) detenuti presso caseifici senza l'autorizzazione prescritta ai sensi del Reg. CEE 2204/90;
- di impianti di fusione di formaggi presso caseifici non autorizzati alla produzione di formaggi fusi;
- di preparati alimentari, per i quali a seguito dei controlli documentali e delle ispezioni in loco è stato accertato l'illecito impiego, in sostituzione dei formaggi, come prodotti finiti o come ingredienti di specialità alimentari.
- di formaggio fuso dichiarato "mozzarella leggera" ottenuto in uno stabilimento produttore di preparati alimentari, risultato di fatto all'analisi un preparato alimentare.

2. denunce a carico di operatori del settore, a seguito di irregolarità accertate all'analisi su campioni di:

- formaggi per presenza di caseina, caseinati, grassi estranei al latte;
 - specialità alimentari (ad esempio pizze surgelate e cordon bleu), poiché ottenute con l'impiego di preparati alimentari (composti da acqua, proteine del latte, margarina, oli vegetali) e non, come dichiarato in etichetta, con l'impiego di formaggi fusi o a pasta filata.
3. denunce a carico di operatori a causa di irregolare etichettatura di specialità alimentari ottenute con l'impiego di preparati alimentari senza l'indicazione dei relativi ingredienti.

L'indagine effettuata ha evidenziato l'opportunità di definire a livello comunitario, norme che disciplinino le preparazioni alimentari in argomento, allo scopo di evitare la commissione di illeciti del tipo di quelli segnalati.

Nell'attuale stato di vuoto normativo, infatti, la presentazione e le denominazioni di fantasia utilizzate per tali prodotti, che spesso, anche per assonanza richiamano quelle dei formaggi a pasta filata, sono tali da indurre in errore il consumatore.

FORMAGGI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Con il Reg. CEE 2081/92 è stato istituito un regime di protezione in ambito comunitario delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

A partire dall'estate del 1996, con la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee dei primi due elenchi riportanti le Denominazioni di Origine Protetta (D.O.P.) e le indicazioni Geografiche Protette (I.G.P.) registrate nell'ambito della procedura di cui all'art. 17 del predetto Reg. (CEE) 2081/92 tale regime è divenuto operativo. I prodotti italiani riconosciuti alla data del 31.12.97 risultavano 86 di cui ben 30 erano rappresentati da formaggi.

In considerazione sia dell'importanza economica del settore in argomento sia del crescente interesse del consumatore verso prodotti di qualità, nel corso dell'anno 1997 è stata effettuata una vasta e articolata azione di controllo sui formaggi a D.O.P.

Detta azione di controllo promossa per garantire la corretta applicazione della vigente normativa in materia, ed in particolare il rispetto del disciplinare di produzione previsto per ciascuna delle D.O.P. considerate, si è sviluppata attraverso 1.216 visite ispettive che hanno riguardato 987 ditte (interessate alla produzione, alla commercializzazione e alla somministrazione al pubblico - esercizi di ristorazione e catering) di formaggi a D.O.P., 38 delle quali sono risultate irregolari.