

Sono stati prelevati 194 campioni per 191 dei quali sono disponibili i risultati delle analisi. I campioni irregolari sono risultati 17 (9%).

A seguito dei controlli effettuati sono state inoltrate alle competenti autorità giudiziarie 23 notizie di reato ed emesse 16 contestazioni amministrative.

Le irregolarità accertate sono state:

- la messa in vendita di prodotti a D.O.P. senza il previsto marchio di identificazione (Grana Padano- Toma Piemontese);
- la presenza di latte vaccino in formaggi per la cui produzione è previsto il solo utilizzo di latte di bufala ed il contenuto in sostanza grassa inferiore a quanto previsto (Mozzarella di bufala campana);
- la presenza di latte di vacca in formaggi per la cui produzione è previsto il solo utilizzo di latte di pecora (Pecorino siciliano - Fiore sardo);
- l'umidità superiore ai limiti di legge (Grana padano).

AGRUMI: SUCCHI E PRODOTTO PER CONSUMO ALLO STATO FRESCO

Il settore riveste una posizione di rilievo, logica conseguenza del ruolo di primo piano occupato, nel panorama internazionale e soprattutto mediterraneo, dalla agrumicoltura italiana. Similmente a quanto accade per altre colture tipiche dell'area mediterranea non va inoltre sottovalutata l'importanza dell'agrumicoltura per gli operatori di estese aree del nostro territorio, che ricavano da essa la quota prevalente dei redditi da lavoro agricolo.

Di conseguenza, si è ritenuto opportuno intensificare la vigilanza nel settore, attraversato da una crisi profonda derivante dalle difficoltà di collocamento sul mercato del prodotto nazionale, inserendolo tra le priorità del programma 1997.

SUCCHI DI AGRUMI

In aderenza alle linee operative definite dall'Amministrazione centrale, sono stati svolti, nelle aree geografiche maggiormente interessate, specifici controlli presso le industrie di trasformazione e confezionamento, al fine di verificare la rispondenza ai requisiti di legge dei succhi di agrumi e loro derivati.

In particolare, gli accertamenti sono stati indirizzati al riscontro:

- della qualità della materia prima impiegata;

- della regolare composizione e genuinità dei prodotti;
- dell'eventuale detenzione, negli stabilimenti, di sostanze non ammesse dalla vigente normativa e il loro illecito impiego nella preparazione di detti succhi e loro derivati.

Naturalmente, l'attività di controllo è stata svolta preminentemente dagli Uffici periferici di Catania, Palermo e Cosenza, nelle cui circoscrizioni di competenza ricadono la gran parte dei territori a vocazione agrumicola e delle imprese di trasformazione.

L'attività di laboratorio è stata affidata ai soli Uffici periferici di Catania e S. Michele all'Adige che hanno maturato una particolare competenza nel settore. Le analisi hanno portato all'accertamento di irregolarità legate essenzialmente alla torchiatura drastica dei frutti utilizzati e all'aggiunta di sostanze non consentite.

AGRUMI FRESCHI

Le vigenti direttive comunitarie, recepite da ultimo dal decreto dell'allora Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali del 31 gennaio 1996, fanno espresso divieto di introduzione, commercializzazione e detenzione, sul territorio italiano, di frutti di agrumi - ad eccezione dei pompelmi - di origine extracomunitaria.

Le predette disposizioni sono state dettate da motivazioni di carattere preminentemente fitosanitario, nell'ottica della protezione delle colture e della produzione nazionale dalla eventuale introduzione e diffusione di organismi nocivi dei vegetali e dei prodotti vegetali.

Nonostante la competenza all'effettuazione dei controlli in materia, vista la finalità degli stessi, sia dei Servizi fitosanitari regionali, anche l'Ispettorato, nel quadro dell'attività istituzionale mirata alla tutela economica dei prodotti agricoli, svolge una costante attività di controllo volta ad individuare le partite di agrumi illecitamente introdotte nel territorio nazionale, ovvero provenienti da altri Paesi e commercializzati come prodotti in Italia, al solo scopo di salvaguardare la correttezza degli scambi ed impedire il verificarsi di turbative di mercato.

In tale contesto operativo, nell'anno 1997, sono stati effettuati oltre 300 accertamenti, prevalentemente presso i principali mercati ortofrutticoli nazionali, nel corso dei quali si è proceduto al sequestro di numerose partite di frutti di origine sudamericana e sudafricana - in prevalenza limoni ed arance.

Fra le altre irregolarità emerse è stato possibile risalire a "triangolazioni commerciali" aventi per oggetto agrumi originari del Sudamerica o del Sudafrica, giunti in Italia attraverso Paesi comunitari (Spagna e Olanda) responsabili della "nazionalizzazione" degli agrumi stessi.

Ciò ha consentito di inoltrare formale richiesta agli organi di controllo della Spagna e dell'Olanda, al fine di promuovere idonei accertamenti per impedire l'arrivo in Italia di prodotti di provenienza extracomunitaria per opera di ditte spagnole ed olandesi che modificano gli imballaggi in modo da far ritenere tali prodotti di provenienza comunitaria.

La collaborazione delle competenti amministrazioni spagnole ed olandesi è stata richiesta anche attraverso i normali canali diplomatici.

MIELE

La maggiore richiesta interna, dovuta al risvegliato interesse del consumatore verso i mieli di qualità ed il conseguente aumento delle importazioni dall'estero, per lo più dall'Argentina, dall'Ungheria e dalla Cina, hanno indotto l'Amministrazione ad inserire il settore tra le priorità del programma 1997.

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

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

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

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

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

Nell'anno considerato, la vigilanza, realizzata a largo spettro, sia alla produzione sia alla commercializzazione, non ha, comunque, trascurato altri tipi di verifiche quali quelle

riguardanti la regolare tenuta dei registri di carico e la corretta etichettatura del prodotto posto in commercio.

INDAGINE SULLA QUALITA' DEI MANGIMI: RISCHIO DA BSE

Il controllo in questione, già individuato come priorità nel 1996 e confermato come tale anche per il 1998, costituisce un classico esempio di come situazioni contingenti, e pertanto imprevedibili in sede di programmazione dell'attività, comportino la necessità di riconsiderare le ipotesi di lavoro formulate, assumendo talvolta un significato che va ben al di là del semplice controllo della qualità merceologica dei prodotti per le preminenti implicazioni di origine igienico-sanitaria ad esse connesse.

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

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

Il metodo, visto il perseverare del rischio BSE e la necessità di adattare il procedimento analitico allo specifico accertamento quali-quantitativo della presenza di farine di carne, è stato oggetto, negli ultimi mesi, di ulteriore aggiornamento scientifico, sempre da parte dei microscopisti dell'Ufficio di Modena, con l'introduzione di alcune innovazioni formali e tecniche, queste ultime riferite all'introduzione di una formula di calcolo per esprimere quantitativamente il risultato.

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

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

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

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

Per quanto concerne l'attività del 1997 si fa presente che, similmente a quanto accade ormai ogni anno da quando è scoppiata l'emergenza BSE, l'Ispettorato ha condotto, come da programma, un attento monitoraggio dei mangimi e materie prime destinati all'alimentazione dei ruminanti e non, mirando il prelievo dei campioni, per circa il 70% dei casi, alle tipologie destinate all'alimentazione delle specie animali a rischio ed orientando il medesimo anche verso le aziende zootecniche che producono per autoconsumo.

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

I dati complessivi sull'operazione BSE possono così sintetizzarsi:

- 1.773 controlli effettuati con o senza prelievo di campioni
- 34 notizie di reato inoltrate all'Autorità giudiziaria
- 87 contestazioni amministrative elevate
- 11 sequestri effettuati per un totale di 108.000 kg di merce sequestrata
- 500 campioni prelevati ed analizzati destinati all'alimentazione dei ruminanti (BSE)

- 105 irregolari di cui 82 per presenza di proteine derivanti da tessuti animali come sintetizzato nella tabella che segue.

Suddivisione dei campioni irregolari sulla base del contenuto in farine animali

Fasce di irregolarità	N. campioni irregolari	% di irregolarità
Contenuto di farine animali pari od inferiore allo 0,02%	20	24,4%
Contenuto di farine animali compreso tra lo 0,02% e lo 0,1%	47	57,3%
Contenuto di farine animali compreso tra lo 0,1% e l'1%	14	17,1%
Contenuto di farine animali superiore all'1%	1	1,2%

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

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

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

III.9 Istituto Superiore di Sanità

Presso il laboratorio Alimenti dell'Istituto Superiore di Sanità, come è consuetudine, gli alimenti vengono studiati e caratterizzati principalmente sotto l'aspetto della sicurezza d'uso e, secondariamente, per le caratteristiche di conformità aventi riflesso sanitario solo marginale.

Oltre le valutazioni concernenti i grandi settori dei contaminanti chimici e biologici, particolare importanza hanno quelle concernenti gli additivi e coadiuvanti tecnologici ed alcuni micronutrienti (vitamine, oligoelementi, biomolecole a significato sanitario) coinvolti in situazioni di intolleranza o responsabili, direttamente o indirettamente, di aspetti carenziali importanti.

La valutazione delle caratteristiche di conformità coinvolge particolarmente l'analisi dei macronutrienti, la composizione secondo specie, la valutazione organolettico-bromatologica, e simili.

Tutte queste attività vengono in gran parte affrontate nell'ambito di situazioni strutturali derivanti dall'applicazione di specifiche normative, in parte minore nell'ambito di situazioni contingenti di emergenza che richiedono per la loro rilevanza nazionale l'intervento di esperti del settore particolarmente qualificati.

Particolarmente degne di considerazione sono poi le attività di ricerca applicata, essenzialmente rivolte a migliorare la sicurezza d'uso degli alimenti nelle più diverse circostanze di assunzione. E' importante ricordare che tali attività comportano anche lo studio delle interazioni tra fattori intrinseci ed estrinseci (microambientali o ambientali) agli alimenti durante l'intero ciclo produttivo-distributivo, con specifiche applicazioni di conoscenze di tecnologia alimentare. Fra i prodotti più rilevanti occorre citare il miglioramento delle conoscenze epidemiologiche ed etiopatogenetiche relative ad alcuni agenti patogeni e la messa a punto di metodiche di analisi di riferimento a livello nazionale.

I risultati, insieme alle conoscenze acquisite presso altre istituzioni di ricerca, vengono anche utilizzati come supporto per l'elaborazione nel settore degli alimenti di nuove specifiche normative. Infatti uno dei compiti più rilevanti del laboratorio è quello di collaborare con il Ministero della Sanità nell'ambito di diverse Commissioni e Gruppi di studio, per la definizione di interventi settoriali e per il recepimento o la formulazione di articolati normativi tecnici.

L'attività di partecipazione a commissioni e gruppi di studio si estende inoltre alla partecipazione ad organismi tecnico-sanitari di rilevante importanza nazionale o internazionale (Consiglio Superiore di Sanità, Codex Alimentarius, IAEA, Consiglio d'Europa, Commissioni CE, ecc.).

Fra i compiti istituzionali occorre in particolare menzionare l'attività ispettiva presso gli stabilimenti di produzione e presso i laboratori di analisi, derivante dall'applicazione di normative nazionali e comunitarie ed il lavoro iniziato in collaborazione con il Ministero della Sanità e con la partecipazione del Laboratorio di Medicina Veterinaria concernente la formulazione di disposizioni generali e di linee guida sui requisiti minimi e sull'attività ispettiva da effettuarsi presso i laboratori di analisi inclusi nell'elenco di quelli riconosciuti idonei a

coadiuvare l'attività di autocontrollo prevista dalle stesse normative. Il recente D.Lvo 155 del 26-5-1997, recepimento della direttiva CEE 93/43 sull'Igiene dei prodotti alimentari, pone infatti l'obbligo per le imprese di individuare ogni fase potenzialmente critica per la sicurezza d'uso degli alimenti, con la prescrizione che siano individuate, applicate ed aggiornate le procedure di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.

Non affatto secondaria è l'attività didattica, basata sia sulle formulazioni propositive della Direzione del Laboratorio, che sulle esigenze emerse volta per volta da parte delle specifiche istituzioni che hanno richiesto la collaborazione del Laboratorio stesso (Servizi di Igiene Pubblica e Veterinari delle aziende USL, Università, Scuole, Istituzioni diverse con finalità comuni nell'ambito della Sanità Pubblica). In tale attività può essere inclusa anche la formazione del personale ospite e contrattista del Laboratorio.

Emerge da un esame generale la notevole e complessa articolazione dei compiti del laboratorio, sia derivati da normative nazionali ed internazionali connesse con la produzione, somministrazione, commercializzazione di alimenti (controllo ufficiale, attività ispettive, alimenti dietetici, attività di coordinamento, ecc.), che non regolati da normative specifiche (Cooperazione scientifica, Gruppi di esperti UE sui contaminanti, attività di validazione, ecc.).

Il laboratorio Alimenti riveste poi un ruolo particolare in quanto Laboratorio nazionale di riferimento per la ricerca dei residui negli animali vivi e nei loro prodotti.

Nel corso del 1997 è proseguita l'attività ispettiva ai sensi del D.Lvo 27-01-1992 n.111, relativa alla verifica dell'idoneità degli stabilimenti di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

Particolarmente rilevante è risultato l'impegno nelle Commissioni e Gruppi di studio a carattere propositivo in materia di elaborazione di norme tecniche (Consiglio Superiore di Sanità, Commissioni Ministeriali, Codex Alimentarius, Commissione Interregionale ecc.).

Il numero dei controlli ufficiali è risultato elevato, pari a 993 (Tab. III.9.1), di cui 628 (63,2%) hanno riguardato le analisi di revisione. A tali controlli ufficiali si dovrebbero tuttavia aggiungere quelli particolarmente complessi, svolti attualmente nell'ambito della ricerca (ad es. virus HAV), che hanno la potenzialità di trasformarsi in veri e propri controlli istituzionali.

Tra le emergenze è da segnalare il controllo di **spore e tossine botuliniche** in campioni biologici ed alimentari relativi a casi di sospetto botulismo verificatisi nel nostro Paese.

Nel corso delle attività del 1997 sono stati formulati 123 qualificati pareri tecnici (Tab. III.9.1) di cui 116 sono stati richiesti sia dal Ministero della Sanità, sia da altre Istituzioni pubbliche, sia dal ministero della Ricerca Scientifica sui progetti di innovazione dei Parchi

Scientifici e Tecnologici, mentre i rimanenti 8 sono stati espressi a seguito di interrogazioni Parlamentari.

Nell'ambito della commissione UNI sulla "Microbiologia degli alimenti" è stato perfezionato ed avviato il progetto "Normalizzazione metodi di analisi microbiologici" in collaborazione con la Camera Di Commercio di Torino.

Occorre qui evidenziare la considerevole presenza nel settore produttivo scientifico dovuta alle attività di ricerca applicata, con un'elevata partecipazione a manifestazioni congressuali.

Una notevole sezione delle attività ha riguardato la messa a punto e la valutazione di metodologie analitiche rapide o comunque alternative rispetto a quelle tradizionali, talvolta nell'ambito di circuiti di qualificazione e/o validazione a livello nazionale o internazionale. Il coinvolgimento in circuiti di tal genere, sia a livello di promozione-coordinamento che di effettiva partecipazione, si situa in realtà a cavallo tra ricerca e attività istituzionale, comportando sia modalità tipiche dell'attività speculativo-applicativa che finalità pratiche rivolte all'indispensabile aggiornamento delle metodologie di controllo.

I temi specifici di studio vanno da un impiego di colture cellulari o di biosensori per la determinazione delle **biotossine algali** (in particolare ac. okadaico: tali metodi dovrebbe permettere di eliminare l'impiego di animali), ai metodi per la ricerca di **ocratossina** e di **altre micotossine** in particolari matrici alimentari, ai test sui metodi relativi agli alimenti a matrice lipidica, all'impiego della **PCR** per il riconoscimento di alcuni alimenti transgenici di origine vegetale (per alcuni di tali prodotti sono stati elaborati protocolli per la valutazione della sicurezza d'uso), allo studio di sistemi di identificazione microbiologica di **residui di antibiotici e sulfamidici**. Ancora, nel settore microbiologico, sono stati realizzati metodi di determinazione del **virus HAV** assai sensibili basati sull'uso della nested-PCR, e, in seguito ad una serie di esperienze, parzialmente effettuate in collaborazione con l'IZS (sez. di Teramo), è stato evidenziato che il metodo per la ricerca di **Salmonella** in prodotti carnei che impiega il terreno MSRV, quando paragonato ad altri metodi, anche di immunocattura (VIDAS-ICS), risulta essere semplice, rapido, economico e sufficientemente sensibile.

Un'ulteriore sezione ha riguardato lo studio di metodologie atte a valutare l'assunzione di contaminanti chimici con la dieta, al fine di individuare eventuali aree di rischio. In tale settore sono stati portati avanti gli studi sulle assunzioni con la dieta dei **metalli pesanti**, nonché concernenti problemi particolari connessi con la Sanità Pubblica Alimentare (contaminazione da cadmio nella specie equina, cessione di piombo alle bevande collocate in contenitori di cristallo, accumulo di cromo nei tessuti bovini e nelle uova).

Per quanto concerne il settore **additivi** sono stati avviati studi (in collaborazione con INN ed Università) sull'assunzione con la dieta di solfiti, benzoati, sorbati, edulcoranti intensivi, nitriti e nitrati.

Nel settore degli studi speculativi concernenti la dinamica e gli effetti delle sostanze desiderate o indesiderate presenti negli alimenti ricordiamo quelli (recentemente avviati) sulla valutazione della correlazione tra livelli di **ocratossina** in alimenti e nella popolazione, quelli sul ruolo stabilizzante dei **polifenoli** e sull'attività in vitro e in vivo degli **antiossidanti** naturali dell'olio d'oliva, oltre all'avvio di uno studio sulla presenza di composti volatili organici negli alimenti a matrice lipidica.

Lo studio dei microrganismi agenti di Tossinfezioni Alimentari è proseguito con ulteriori ricerche sul **botulismo** (studio di alimenti non convenzionalmente coinvolti, studio di casi di botulismo infettivo) e sulla **listeriosi** (allestimento di protocolli per la raccolta di campioni in gravidanza e in età neonatale, tipizzazione molecolare di ceppi provenienti da alimenti e da pazienti, ecc.)

Nell'ambito delle **tematiche nutrizionali** sono stati iniziati studi volti a stabilire l'influenza della dieta su specifiche patologie (cardiomiopatie, malattie metaboliche) e l'adeguatezza di particolari regimi dietetici. E' proseguita inoltre l'attività di ricerca sulla prevenzione e cura dell'obesità e dei disturbi del comportamento alimentare.

E' stato infine avviato il progetto pilota destinato alla creazione di un Centro informativo e di assistenza per le **Malattie Trasmesse da Alimenti** (approvato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento della Funzione Pubblica). Le numerose difficoltà di ordine amministrativo incontrate in fase di avvio ne hanno tuttavia imposto la proroga all'anno 1998.

III.10 Laboratori Chimici delle Dogane

La **Tab. III.10.1** riporta il quadro complessivo degli accertamenti analitici effettuati nel 1997, a fini fiscali, 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 di prodotti alimentari analizzati sono stati in totale **26.026**, con una percentuale di irregolarità del **5%**.

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

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

PAGINA BIANCA

IV PARTE

**PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 1997**

PAGINA BIANCA

IV.1 Risultati del programma nazionale del controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Sanità)

Questa sezione contiene una sintesi 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 all'anno 1997.

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. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità tenutasi nel mese di giugno 1998.

IV.1.1 Risultati del programma per l'anno 1997

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 1997 e trasmessi al S.I.S. è stato pari a **7.356**, valore notevolmente superiore (circa il **68%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **77%** del totale dei laboratori del S.S.N.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **70** su **3.486** (**2,0%**) per gli ortaggi, e **52** su **3.870** (**1,3%**) per la frutta (Fig. IV.1.1).

Gli alimenti maggiormente campionati e analizzati sono stati

per gli ortaggi

- pomodoro
- patata
- lattuga
- zucchini

- carota
- finocchio
- melanzana
- peperone
- sedano
- scarola

per la frutta

- mela
- pera
- pesca
- fragola
- uva
- arancia
- limone
- kiwi
- banana
- albicocca.

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 53,0%, contro il 76,2% degli ortaggi, mentre la percentuale degli irregolari ha un andamento diverso, risultando maggiori le irregolarità negli ortaggi rispetto alla frutta.

Fra le sostanze attive più frequentemente irregolari troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- clorotalonil
- ditiocarbammati
- clorprofam
- oxadixil
- endosulfan