

- dimetoato
- procimidone
- iprodione
- acefate
- dicloran
- aldrin/dieldrin
- fonofos
- metamidofos
- tebuconazolo

nei campioni di frutta:

- difenilammina
- acefate
- imazalil
- vinclozolin
- procimidone
- carbendazim
- paration-metile
- ditiocarbammati.
- clorpirifos
- fosalone
- paration
- quinalfos
- metamidofos
- etion.

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli ortaggi, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- lattuga (7,7%)
- sedano (4,5%)
- scarola (4,1%)

- spinacio (2,9%)
- bietola da foglia (2,7%)
- cicoria (2,5%)
- radicchio (2,4%)
- zucchini (1,9%)
- carota (1,8%)
- patata (1,0%)
- peperone (0,9%)
- pomodoro (0,8%).

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- albicocca (7,2%)
- oliva (3,2%)
- limone (2,7%)
- pompelmo (2,4%)
- fragola (1,8%)
- kiwi (1,7%)
- mela (1,4%)
- mandarino (1,4%)
- clementino (1,3%)
- arancia (1,1%)
- pera (1,0%)
- uva (0,9%)
- pesca (0,3%).

Nella **Tab. IV.1.2** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei 7.356 campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati 4.708 (64,0%), quelli monoresiduo sono stati 1.682 (22,9%), quelli multiresiduo 966 (13,1%).

La Fig. IV.1.3 mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni multiresiduo superiore (20,2%) rispetto agli ortaggi (5,3%).

IV.1.3 Conclusioni

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui d'antiparassitari dell'anno 1997 sono stati analizzati complessivamente 7.356 campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta), raccolti in diversi punti della filiera e di questi 122 sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari al 1,7%.

Confrontando il risultato di irregolarità con quello degli anni precedenti, risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un netto decremento passando dal biennio 1993 (5,6%), 1994 (4,8%) agli anni successivi, continuando a decrescere in maniera costante nel triennio 1995 (2,3%), 1996 (2,1%) e 1997 (1,7%). Questo è frutto sia di una revisione in senso restrittivo operata dal Ministero della Sanità su alcuni impieghi ammessi, sia di una maggiore attenzione da parte delle strutture deputate al controllo ufficiale, nonché di una crescente consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari. Tale risultato, inoltre, è confrontabile e comunque lievemente inferiore a quello rilevato in altri Paesi dell'Unione Europea negli anni precedenti.

Nel corso del 1997 il Ministero della Sanità, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, ha potenziato le attività di indirizzo tecnico, tramite l'emanazione di normativa unica relativa ai limiti legali e tramite la messa a punto di linee guida per l'adozione di metodi standard multiresiduo. Nel 1998 tale intervento andrà completato attraverso l'ulteriore qualificazione dei Laboratori addetti al controllo ufficiale in modo uniforme su tutto il territorio nazionale secondo i requisiti comunitari.

L'indice d'attività per l'anno 1997, inteso come rapporto tra il numero di campioni globali analizzati per 100.000 (centomila) abitanti, è risultato pari a 12,3, valore ben rapportabile agli indici d'attività degli altri Paesi dell'Unione Europea.

Il bilancio relativo alla presentazione sui dati del P.N.R.A. e sulla partecipazione delle strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale è globalmente positivo, ancorché in continua evoluzione, ed offre un quadro complessivo ampio e rispondente agli obiettivi preposti nell'ambito del Sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

IV.2 Programmi di monitoraggio svolti dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Nel presente paragrafo vengono fornite informazioni concernenti indagini di particolare rilievo effettuate nel 1997 a seguito del verificarsi di quelle situazioni contingenti che hanno richiesto la predisposizione da parte dell'Amministrazione centrale di piani di intervento a livello nazionale, oppure la cui realizzazione era comunque prevista dal programma di attività per l'anno 1997.

IV.2.1 Controlli sull'illecita aggiunta di glicerina commerciale ai vini

Nel corso dell'anno in esame, a seguito della ventilata ipotesi che alcuni vini, anche di pregio, destinati ai mercati esteri, sarebbero stati illecitamente addizionati con glicerina commerciale, l'Ispettorato ha predisposto l'effettuazione di una specifica azione di controllo, comprendente anche il prelievo di campioni ai fini di una verifica analitica della irregolarità di cui trattasi. I controlli hanno riguardato ditte vitivinicole notoriamente interessate alla produzione per la successiva commercializzazione all'estero dei suddetti vini.

Detta aggiunta troverebbe il suo scopo nel contributo apportato dalla glicerina ai caratteri di morbidezza e di vellutato, con conseguente miglioramento dell'armonia delle caratteristiche organolettiche dei vini. Altro scopo dell'utilizzo di questa sostanza potrebbe essere l'aumento del valore dell'estratto in vini in cui tale parametro risulti carente, oppure, al pari di altri glicoli già usati in passato, quello di veicolante di antifermentativi la cui aggiunta non è permessa.

La verifica analitica dell'aggiunta di glicerina è stata effettuata applicando una metodica messa a punto dal Laboratorio Chimico di Mainz (Germania), pubblicata su una rivista specializzata del settore enologico, la quale consente di individuare la presenza di sostanze, naturalmente non presenti nell'uva e nel vino, che di solito accompagnano la glicerina commerciale.

Sono stati prelevati complessivamente 335 campioni, sottoposti ad analisi da parte dei laboratori degli Uffici di Asti e Modena, al fine di verificare, su tutto il territorio nazionale, l'eventuale sussistenza ed in tal caso l'entità della frode in argomento.

IV.2.2 Controlli sull'annacquamento dei prodotti vitivinicoli

Poiché la produzione vitivinicola nazionale ottenuta nel corso della campagna 1997 si stava caratterizzando, secondo le stime effettuate da enti qualificati, per la presenza di titoli alcolometrici volumici naturali diffusamente elevati, si era prospettato il rischio che taluni

operatori poco scrupolosi potessero effettuare l'illecito l'annacquamento dei prodotti vitivinicoli, in violazione dell'art. 15, paragrafo 4, del regolamento CEE n. 822/87: tale operazione avrebbe consentito una diminuzione del titolo alcolometrico volumico naturale in seguito nuovamente aumentato con la pratica dell'arricchimento, tramite l'utilizzo di mosti concentrati (m.c.) o di mosti concentrati rettificati (m.c.r.).

Il rischio di effettuare le operazioni di cui sopra poteva trovare adeguato movente e giustificazione, oltre che nell'aumento dei volumi prodotti, anche nel minor costo di produzione dei mosti oggetto di illecito annacquamento, a causa delle quotazioni decisamente inferiori delle uve raccolte in Spagna rispetto a quelle italiane, in ragione della prevista abbondante vendemmia.

Viste le premesse, l'Ispettorato ha disposto nel corso della campagna vendemmiale 1997, capillari e rigorosi controlli sulla genuinità e sulla qualità dei prodotti destinati ad essere arricchiti, ovvero su quelli che avevano già subito l'arricchimento, nonché dei mosti concentrati e dei mosti concentrati rettificati utilizzati per tale pratica, con la raccomandazione di effettuare estese verifiche atte a scongiurare il fenomeno segnalato e le sue possibili implicazioni rispetto alla legittimità degli eventuali aiuti comunitari richiesti dalle ditte e concessi dall'AIMA.

Le verifiche in questione sono state supportate anche dal prelevamento di campioni vitivinicoli di vario tipo, da sottoporre agli opportuni accertamenti analitici, compresi quello del rapporto isotopico $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ dell'ossigeno presente nell'acqua contenuta nel vino (che può contribuire a svelare un'aggiunta di acqua esogena), per la cui determinazione è stato individuato l'Istituto agrario di S. Michele all'Adige, nell'ambito della relativa convenzione di collaborazione tecnico-scientifica in essere con l'Ispettorato.

Complessivamente sono stati effettuati 636 controlli, a carico di 408 ditte, con prelevamento di 551 campioni per le relative analisi di laboratorio.

Considerata l'importanza e l'entità delle verifiche in questione, è stato chiesto il concorso operativo di altre strutture di polizia, conformemente a quanto previsto dall'art. 6 della Legge 7 agosto 1986, n. 462.

IV.2.3 Oli di oliva

Il settore oleario è sempre stato oggetto di particolare attenzione da parte dell'Ispettorato, come d'altronde si evince chiaramente dai dati sui controlli, riferiti al triennio 1994-1996: 18.102 controlli effettuati, 2.889 campioni analizzati di cui 610 (pari al 21%) risultati irregolari. Tale livello di attività è stato sostanzialmente confermato anche nel 1997 durante il quale sono

stati effettuati 6.705 controlli e analizzati 1.088 campioni, 211 dei quali (il 19.4%) sono risultati irregolari.

Ciò che rende i predetti dati maggiormente significativi è la circostanza che essi rappresentano più del 10% dell'attività di controllo complessivamente svolta dall'Ispettorato nel periodo considerato.

Le cifre fornite, seppure di estrema sintesi, indicano chiaramente come nel settore oleario il rischio della commissione di frodi sia particolarmente elevato. Il verificarsi di tale circostanza dipende da ragioni di carattere esclusivamente economico: in tale settore infatti le violazioni risultano particolarmente remunerative proprio in virtù della preferenza accordata dal consumatore (nazionale e non) al prodotto italiano, soprattutto se si tratta di olio extravergine di oliva.

Le suddette considerazioni sono state tenute nel dovuto conto già in sede di stesura del programma di attività per l'anno 1997 nel quale si è fatto specifico riferimento alla necessità di dare impulso al controllo nei grandi impianti di raffinazione operanti sul territorio nazionale, nonché sui flussi di prodotto in arrivo via mare e provenienti da altri Paesi dell'Unione o dai Paesi Terzi che si affacciano sul mediterraneo.

Per il raggiungimento degli obiettivi fissati, ed in particolare per l'effettuazione dei controlli sui prodotti in arrivo via mare, è stata chiesta ed ottenuta la collaborazione del Comando Generale delle capitanerie di porto, rivelatasi preziosa e qualificata.

A seguito della situazione di diffuso malessere esistente nel settore, sfociata nel mese di dicembre in clamorose manifestazioni di piazza, l'Amministrazione si è prontamente attivata e l'attività di controllo svolta dall'Ispettorato ha subito un ulteriore incremento, pur tenendo conto della ristretta disponibilità di uomini e mezzi già più volte lamentata.

Lo stesso Ministro ha ritenuto di inoltrare al Ministero degli Interni la richiesta di convocazione urgente del Comitato nazionale per l'ordine e la sicurezza pubblica, al fine di predisporre un piano coordinato di iniziative mirate a risolvere la difficile situazione venutasi a creare, anche con il concorso delle altre strutture di controllo (Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, Capitanerie di porto ed i competenti servizi del Ministero della sanità).

Il problema è stato affrontato anche a livello politico ed il Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministero, ha approvato un provvedimento legislativo, attualmente all'esame del Parlamento, recante "misure urgenti per la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva e dell'olio di oliva vergine" alla cui stesura l'Ispettorato ha collaborato.

I controlli disposti dall'Ispettorato a seguito della riunione del predetto Comitato (tenutasi l'11 dicembre scorso), sono stati rivolti soprattutto ai porti principalmente interessati al transito

di prodotti oleari, agli stabilimenti di raffinazione ed alle strutture commerciali di più rilevanti dimensioni economiche. In particolare, nella sola seconda quindicina di dicembre, sono state effettuate 323 visite ispettive e prelevati 324 campioni, rappresentativi di oltre 12.000 tonnellate di prodotti appartenenti alle diverse categorie di oli di oliva.

Relativamente all'attività di controllo avviata, l'Ispettorato vi procede sia in via autonoma, nell'esercizio dei propri compiti istituzionali, sia nel quadro di piani operativi la cui realizzazione è coordinata a livello provinciale dalle competenti prefetture. In quest'ultimo caso, gli interventi sul territorio vengono sovente svolti in collaborazione con le diverse Forze di polizia.

La collaborazione offerta dalle Capitanerie di porto ha consentito la programmazione di controlli sul prodotto in arrivo via mare, finalizzati ad accertarne la reale qualità e natura merceologica.

I controlli in questione si sono dimostrati particolarmente onerosi in termini di risorse impiegate: un notevole carico di lavoro è infatti gravato sui reparti ispettivi degli uffici periferici che sono stati impegnati nello svolgimento di verifiche complesse e non prive di rischi, attesa la rilevanza degli interessi in gioco. Non dissimile è risultata la situazione dei laboratori, una quota consistente delle cui capacità operative è stata assorbita dalle analisi dei campioni di olio prelevati nel corso delle indagini. Si tratta infatti di analisi lunghe e complesse, nel corso delle quali è necessario effettuare un elevato numero di determinazioni (oltre trenta per ciascun campione) per giungere ad un giudizio certo circa le caratteristiche del prodotto e, in alcuni casi, la sua reale origine.

In sede di consuntivo dell'attività chimico-analitica finora svolta preme sottolineare come molti campioni prelevati e risultati regolari abbiano presentato parametri analitici con un valore prossimo ai limiti di legge. Tale circostanza, unitamente alla constatazione che un congruo numero di campioni proveniva da stabilimenti dotati di moderne tecnologie (che, tra l'altro, si avvalgono di propri laboratori chimici particolarmente attrezzati) lascia intravedere quanto attualmente sia avanzata la frontiera delle possibili sofisticazioni olearie e come queste ultime siano ben più raffinate rispetto alle grossolane miscele di oli di oliva con oli alimentari di altra natura che fino a pochi anni orsono rappresentavano le tipologie di frode più frequentemente accertate.

Le analisi finora effettuate (che hanno interessato il 50% circa dei campioni complessivamente prelevati) hanno consentito di accertare soltanto irregolarità di natura più semplice rispetto alle frodi ricercate che non sono individuabili allo stato attuale nonostante l'impiego di sofisticati strumenti analitici. In particolare, sono state riscontrate irregolarità per sospetta miscelazione con oli di sansa, per acidità superiore alla categoria merceologica di

appartenenza, per **composizione sterolica anomala**. Alcuni campioni dichiarati di origine comunitaria sono inoltre risultati di origine tunisina.

Per quanto fin qui esposto, considerate la necessità di non allentare la vigilanza e la difficoltà di procedere in alcuni casi all'accertamento della frode attraverso le analisi di laboratorio, appare quanto mai opportuno pianificare scrupolosamente l'attività ispettiva e, nel contempo, pervenire al più presto alla ufficializzazione di nuovi metodi di analisi.

Sulla base dei risultati ottenuti nel 1997 e perdurando la situazione di crisi nel settore, il controllo sugli oli di oliva è stato inserito fra le priorità per l'anno 1998.

IV.2.4 Conserve di pomodoro

Il settore, anche se non inserito tra le priorità del programma 1997, è stato, comunque, oggetto, di vari controlli che hanno interessato, prevalentemente, le conserve di pomodoro (le diverse tipologie di concentrato ed i pelati) sia nella fase produttiva sia in quella di commercializzazione.

Gli accertamenti, condotti preminentemente nelle tipiche aree produttive del meridione, sono stati indirizzati alla verifica dell'intero ciclo di lavorazione, con particolare riferimento alla qualità delle materie prime impiegate.

Le ditte ispezionate sono state complessivamente **202**, e l'attività di controllo si è concentrata nel periodo estivo.

Sono stati prelevati ed analizzati **249** campioni, dei quali solo **10 (4%)** sono risultati non conformi ai requisiti di legge.

Le irregolarità più frequentemente riscontrate hanno riguardato la **qualità dei pomodori** impiegati, il **contenuto di bucce**, di **acidità volatile** e di **residuo secco**, nonché la presenza non dichiarata di **cloruri di sodio e di calcio**.

IV.2.5 Grano duro

Il settore si presenta particolarmente esposto alla commissione di frodi in quanto le vigenti disposizioni nazionali di applicazione della normativa comunitaria relativa alla concessione dell'aiuto supplementare per la produzione di grano duro, hanno reso obbligatorio, a partire dalla campagna di semina 1996/1997, l'impiego di sementi certificate per la concessione di detto aiuto, creando con ciò le premesse per un sensibile incremento sia della domanda di tali sementi

sia del numero delle ditte produttrici autorizzate alla produzione delle stesse, entrambe circostanze che si sono puntualmente verificate.

Si è pertanto proceduto all'effettuazione di controlli a sondaggio sia presso le principali ditte sementiere produttrici di grano duro sia presso gli esercizi di vendita dei prodotti per l'agricoltura: le ditte interessate sono state complessivamente 150.

Presso le ditte selezionatrici di sementi sono state verificate la rispondenza degli impianti disponibili per le lavorazioni richieste dal tipo di semente prodotta, la corretta certificazione delle sementi presenti nei magazzini nonché la regolare tenuta dei previsti registri di carico e scarico.

L'attività di controllo è stata integrata dal prelievo di 47 campioni. Alle analisi di laboratorio effettuate presso gli Uffici periferici di Pisa e Cagliari 7 campioni sono risultati irregolari a causa della scarsa germinabilità o della presenza di semi estranei.

Inoltre, le verifiche amministrativo - contabili hanno consentito di individuare talune partite di grano duro non regolarmente certificate; ciò ha determinato il sequestro sia delle sementi, sia dei cartellini ufficiali rilasciati dall'Ente nazionale delle sementi elette (E.N.S.E.) e non restituiti allo stesso come previsto dalla vigente normativa.

In sintesi, le irregolarità più frequentemente accertate sono state:

- l'irregolare tenuta dei registri di carico e scarico;
- la commercializzazione di sementi certificate con caratteristiche non corrispondenti al dichiarato;
- la mancata restituzione dei cartellini ufficiali di certificazione rilasciati dall'E.N.S.E., a seguito delle ulteriori verifiche effettuate dallo stesso ente.

Per le irregolarità accertate sono state elevate le sanzioni amministrative previste dalla Legge 25 novembre 1971, n. 1096 (recante "Disciplina dell'attività sementiera").

Pur con la dovuta cautela derivante dal limitato numero di campioni analizzati, l'elevata percentuale di campioni irregolari (circa il 15%) sembra portare a concludere che il settore in argomento debba tuttora annoverarsi fra quelli ad alto rischio di frode.

In questo contesto si colloca la convenzione con l'Ente nazionale delle sementi elette di Milano, stipulata negli ultimi mesi del 1997, che prevede l'effettuazione di analisi varietali su 250 campioni di grano duro prelevati dagli uffici periferici dell'Ispettorato.

PAGINA BIANCA

V PARTE
CONCLUSIONI

PAGINA BIANCA

V.1 Conclusioni

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella III Parte, svolte nel settore del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 1997, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Sanità e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

Settore igienico-sanitario - attività analitica

Relativamente ai **Laboratori pubblici** che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Presidi Multizonali di Prevenzione, Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente pari a **211.397**, di cui **7.056** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,3%**, in lieve decremento rispetto al precedente anno (**3,7%**).

L'indice di attività, espresso come numero di campioni analizzati ogni 100.000 abitanti, è risultato pari a **377**, valore ben rapportabile alle attività analitiche degli altri Paesi dell'Unione Europea.

E' stato effettuato un numero estremamente elevato di determinazioni analitiche, pari a **1.894.456**, di cui **17.081** sono risultate irregolari, con una percentuale di irregolarità contenuta, pari allo **0,9%**. Nell'ambito di tali irregolarità sono stati riscontrati con più frequenza i contaminanti di origine biologica.

Gli **Uffici di Sanità Marittima ed Aerea** hanno controllato globalmente **42.373** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **300 (0,7%) di provenienza CEE** e **42.073 (99,3%) di provenienza Paesi terzi**. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,34%**, valore decisamente basso ed in decremento rispetto al precedente anno (**0,67%**).

Nel 1997 sono state introdotte 39.218 partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli **Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.)** è stato di carattere sistematico (100%), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato 31.241 partite, pari al 79,7% del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di tipo laboratoristico sono state 4.205 (10,7%). Sono state respinte 353 partite, lo 0,9% delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari su 366.715 partite segnalate agli **Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.)** il controllo fisico è avvenuto su 9.978 di esse (2,7%). Il controllo di laboratorio ha riguardato 2.831 partite pari allo 0,8% delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente 189 (0,005%).

Settore igienico-sanitario - attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i **Servizi d'Igiene Pubblica** ed i **Servizi Veterinari** delle A.S.L. hanno globalmente controllato 800.029 unità, delle quali 63.681 (8,0%) sono risultate non regolamentari. Le unità controllate sono risultate pari al 60,3% rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante *"atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande"*.

Relativamente alle attività ispettive dei N.A.S., si continuano a rilevare nell'anno 1997, percentuali di irregolarità elevate (33,1%), anche se in forte decremento rispetto al precedente anno (52,4%). A fronte di un numero globale di ispezioni pari a 34.757, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a 11.510, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 1997 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a 10.709, di cui 1.405 sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al 13,1%, in leggero aumento rispetto al precedente anno (12,7%). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (38,7%), lattiero-caseario (12,5%) ed oleario (10,2%). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il 19,4% gli oli, per il 9,6% il latte ed i suoi derivati, per il 4,9% i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività ispettiva

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** nei principali settori d'intervento, sono state controllate 17.136 ditte, il 12,1% rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate pari a 2.959, pari al 17,3%.

Le visite ispettive sono state pari a 20.100, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano. In occasione di tali visite sono stati controllati complessivamente 54.287 prodotti, così ripartiti: 24.568 alla produzione (45,3%), 29.204 alla commercializzazione (53,8%) e 515 nel corso di controlli di qualità alle frontiere (0,9%).

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1997 dai **Laboratori Chimici delle Dogane** del Ministero delle Finanze sono stati in totale 26.026, con una percentuale di irregolarità del 5% .

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, vini ed acqueviti, alimentazione umana ed animale, olio d'oliva.

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della **Guardia di Finanza** ha evidenziato nel corso del 1997 un numero di violazioni pari a 54, con un totale di 60 soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale 37, ed hanno riguardato principalmente olio di semi (24,3%), olio di oliva (21,6%), zucchero, prodotti a base di zucchero (16,2%) e carni macellate (10,8%).

I maggiori quantitativi di merce sequestrata hanno complessivamente riguardato farine di cereali, olio di semi, olio di oliva, ortaggi conservati, vini e spumanti, zucchero e prodotti a base di zucchero.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 1997 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, sono molto elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo- analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

La futura programmazione, a far data dall'anno 1998, da parte delle Amministrazioni interessate in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, dovrà, infine, considerare quanto dettato dalla emanazione della direttiva comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti *"l'igiene dei prodotti alimentari"* e della direttiva 93/99/CEE, concernente *"le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari"*. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono specifici adempimenti riguardanti sia la **sicurezza alimentare**, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (**accreditamento**) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001. I suindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.