

1.1 Introduzione

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;

le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;

i prodotti semilavorati;

i prodotti finiti;

i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;

i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;

l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;

i mezzi e le regole di conservazione.

Sono molteplici, sia a livello centrale sia territoriale, gli Organismi responsabili di diversi aspetti del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Ai livelli governativi nazionali e regionali, oltre ai compiti normativi nell'ambito delle diverse competenze, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero della Salute** opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici di Confine Terrestre e negli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, opera il Comando **Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

A livello centrale opera l'**Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.)**, sia per una serie di compiti tecnico-scientifici che per l'effettuazione delle analisi di revisione.

A livello territoriale operano le **Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano**, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.), nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, i **Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (P.M.P./A.R.P.A.)** e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane – Area centrale verifiche e controlli tributi doganali, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'anno 2005, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della **legge 7 agosto 1986, n. 462** recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Il presente rapporto è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti (D.S.P.V.N.S.A.), Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (D.G.S.A.N.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica, S.I.P. (o strutture ad essi subentrati, Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione, S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari, S.V., dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
- il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari
- il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Comando Generale della Guardia di Finanza e Agenzia delle Dogane

1.1.1 Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio (Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori dei S.S.N., da quelli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, dai Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi) e le informazioni sulle risultanze delle indagini di settore da altri organi di controllo (Nuclei Antisofisticazione dell'arma dei Carabinieri, Corpo della Guardia di finanza, Polizia di Stato, Corpo Forestale dello Stato, Organi dell'amministrazione finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna).

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, per l'anno 2004 sono stati utilizzati, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione (Modelli A e Modelli B) al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'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". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti

alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari

1.1.2 Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE, in quanto oggetto di altri flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992*)
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

2.1 Risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale effettuate nel 2005 dai diversi organismi competenti

2.1.1 Attività ispettiva - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Ogni anno si chiede alle Regioni/Province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi Veterinari (S.V.) separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), utilizzando il predisposto Modello A relativo all'attività ispettiva e tipologia delle infrazioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

Pertanto, per ogni Regione/Provincia autonoma vengono forniti due modelli A.

Le ispezioni riguardano:

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

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

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

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

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

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

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

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

Nel modello vengono riportati:

il **numero di unità** operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionata più volte durante l'anno;

il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il **totale di campioni prelevati** ,

i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale*: relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- *igiene*: relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*: comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, delle adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*: controllo delle etichette e delle confezioni
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

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

Il modello A riepilogativo nazionale dell'attività ispettiva effettuata dai S.I.A.N. per l'anno 2005 è riportato come **Tabella 1**, mentre quello elaborato dai S.V. è riportato come **Tabella 5**.

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., nella **Tabella 2** viene evidenziato il numero delle unità operative che sono state controllate nel 2005, sia riepilogativo che differenziato in base ai diversi settori di attività (produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione).

Viene anche indicato il numero delle unità operative ispezionate in cui state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

Come si vede, i S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **225.506** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **24,2%** del numero di unità totali (**932.110**) prospettate sul territorio. Delle unità ispezionate, il **17,3%** ha manifestato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nel settore *ristorazione* e nella categoria dei *produttori e confezionatori (dettaglianti e non)*.

Quanto esposto dalla Tabella 2 viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

La distribuzione percentuale delle diverse tipologie di infrazioni riscontrate viene messa in evidenza nella **Tabella 3**, dalla quale risulta che la maggior frequenza di illeciti si riscontra nell'ambito dell'igiene in generale (del personale, delle strutture, HACCP, ecc.).

La **Tabella 4** fa riferimento ai provvedimenti (amministrativi e di reato) adottati per l'anno 2005 nei diversi settori.

Riferendoci ai risultati esposti dai **Servizi Veterinari** delle A.S.L., osserviamo che le unità controllate sono state **313.384** (il 58% di quelle totali indicate sul territorio), il **6,7%** delle quali ha fatto riscontrare non conformità durante le ispezioni (**Tabella 6**). La maggior frequenza di non conformità è stata registrata nella categoria dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio*.

Le **Tabelle 7 e 8**, e i grafici corrispondenti, analizzano gli stessi parametri considerati nelle analoghe tabelle viste per i S.I.A.N.

Anche in tal caso le infrazioni maggiori provengono dal settore dell'igiene generale (personale, strutture, HACCP, ecc.), come si evince dalla Tabella 7.

2.1.2 Attività analitica – Laboratori pubblici

Ogni anno si chiede gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e alle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) di fornire la sintesi dei risultati dell'attività analitica, utilizzando il predisposto Modello B relativo all'analisi dei campioni. Tale modello ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito dei controlli analitici sui campioni.

Vengono forniti, pertanto, due modelli B, uno degli I.Z.S. e uno delle A.R.P.A.

Il modello B riporta il **totale dei campioni analizzati** durante l'anno, e quelli di questi risultati **irregolari** a causa di una o più non conformità (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta nella colonna "irregolari", ma ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente delle infrazioni, cui somma compare poi nella colonna relativa al "totale infrazioni").

Tra le infrazioni rientrano quelle relative alle **contaminazioni microbiologiche** (da Salmonella, Listeria Monocytogenes, ecc.), **chimiche e diverse** (da micotossine, metalli pesanti, sostanze estranee, ecc.), alla composizione (es. presenza di sostanze non consentite o in quantità non consentita), all'**etichettatura** e **presentazione** (es. non conformità sulla composizione, affermazioni ingannevoli, ecc.).

Gli alimenti vengono distinti in base alla **classe di appartenenza**. Citando solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione, abbiamo:

- *prodotti lattiero-caseari*: esclusi gelati e dessert (indicati nella specifica categoria)
- *uova o ovoprodotti*: esclusi i prodotti trasformati contenenti uova, come dessert e salse (citate alle voci corrispondenti)
- *grassi e oli*: esclusi i grassi del latte (inclusi nei prodotti lattiero-caseari)
- *zuppe, brodi, salse*: inclusi aceto, mostarda, maionese
- *erbe e spezie*: incluso il sale e suoi succedanei;
- *piatti preparati*: inclusi i panini farciti.

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **A.R.P.A** e dagli **I.Z.S.** durante il 2005 sono riportati nell'appositi Modelli B di rilevazione dei dati, di cui in **Tabella 9** e **Tabella 12**, rispettivamente.

Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari, i quali sono oggetto di trasmissione separata.

Riguardo i controlli analitici effettuati dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale**, i campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **65.673**, di cui **1.902** sono risultati *non regolamentari*, segnando un percentuale di irregolarità del **2,9%**.

Nella **Tab. 10** (e nel relativo grafico) viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Esse hanno interessato principalmente le contaminazioni biologiche diverse da Salmonella e Listeria monocytogenes e, in misura minore, la presenza di contaminanti chimici diversi da micotossine e metalli pesanti.

La **Tabella 11** mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (e relativa percentuale) di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento.

Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato sui grassi e oli, sulla frutta secca e spuntini, sulle carni e relative preparazioni.

Quanto esposto dalla Tabella 11 viene anche illustrato graficamente nei corrispondenti grafici.

Relativamente ai dati presentati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali**, si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2005 sono stati complessivamente **64.119**. Tra i campioni analizzati, **1.962** sono risultati non regolamentari.

Le **Tabelle 13** e **14** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli **I.Z.S.** si riscontano maggiori influenze quantitative di infrazioni riguardanti casi di contaminazione biologica e, in misura inferiore, chimica di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Limitatamente alle classi di alimenti, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato principalmente su frutta e verdura.

Tabelle e Grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organismi deputati a tale attività.

2.1.3 Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (**P.I.F.**) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2005 sono riportati nella **Tabella 15** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tabella 16** per gli Uffici Veterinari Periferici.

La **Tabella 15** riporta in sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF, su cui sono stati effettuati i previsti controlli documentali, d'identità e materiali, compreso l'analitico. Durante il 2005 gli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera** hanno controllato globalmente **46.314** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **193** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **5,15%** e la percentuale dei campioni irregolari è risultata dello **0,42%**.

I **Grafici 15a e 15b** descrivono le quantità di partite presentate ai controlli e il numero delle analisi effettuate, rappresentando graficamente quanto riportato in tabella 15.

Il **Grafico 15c** evidenzia la percentuale di irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.

I **Grafici 15d e 15e** individuano le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli **Uffici Veterinari Periferici**, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Come tracciato a grandi linee nella Tabella 16, nel 2005 sono state introdotte **49.044** partite da Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **23.056** partite, pari al **47,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.610 (3,3%)**. Sono state respinte **295** partite, lo **0,6%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione, cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **599.082** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **10.626** partite, pari al **1,7%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **3.648** partite, pari allo **0,6%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **202 (0,03%)**.

2.1.4 COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **37.326** ispezioni, registrando **3.181** infrazioni penali.

I settori operativi più ispezionati risultano essere quello della ristorazione, quello delle carni e allevamenti, e quello riguardante le farine e suoi prodotti derivati.

Nella **Tabella 17** viene riassunta l'attività operativa svolta dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute nell'anno 2005 nel settore degli alimenti e delle bevande. Vengono illustrati i dati statistici riassuntivi delle infrazioni rilevate, delle denunce e degli arresti, delle chiusure e dei sequestri.

OPERAZIONI DI RILIEVO

ACQUE MINERALI E BIBITE

05.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il titolare di un deposito all'ingrosso di bevande per aver stoccato all'aperto, bottiglie di acqua minerale, esposte direttamente ai raggi solari ed agli agenti atmosferici. Sequestrate confezioni di acqua minerale per complessivi litri 11.500 per un valore di 300 mila euro circa.

04.08.2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver mantenuto un deposito all'ingrosso di acque minerali in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 500 mila euro circa. Sequestrate 98.926 confezioni di acqua minerale.

20.09.2005

Il N.A.S. di Potenza, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato un deposito all'ingrosso di bevande privo delle prescritte autorizzazioni e peraltro in gravissime condizioni igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a 200 mila euro circa.

30.09.2005

Il N.A.S. di Roma, in quella provincia, in esecuzione di decreto emesso dal G.I.P. del locale Tribunale, ha sequestrato lo stabilimento e i pozzi di un'industria di acqua minerale e segnalato alla medesima la legale responsabile per avere riattivato l'impianto in assenza della prescritta concessione regionale

sospesa in precedenza nonché commercializzato acqua minerale contenente composti organoalogenati.
Valore del sequestro 500 mila euro circa

25/10/2005

Il N.A.S. di Napoli, in quella provincia, ha segnalato alla competente Autorità Sanitaria il titolare di un'attività commerciale per aver attivato 3 depositi privi di autorizzazione sanitaria e con gravissime carenze igienico strutturali. Personale medico dell'A.S.L. territorialmente competente, intervenuto sul posto a richiesta dei militari operanti, ha disposto l'immediata chiusura delle strutture abusive per motivi di salute pubblica dell'intera struttura il cui valore ammonta a oltre un milione di euro. Sequestrate 7.000 bottiglie di acqua minerale detenute in cattivo stato di conservazione in quanto esposte all'azione diretta dei raggi solari ed agli agenti atmosferici.

15.11.2005

Il N.A.S. di Padova, ha segnalato alla competente Autorità Giudiziaria il presidente di un'azienda che distribuisce acqua potabile ed il titolare di impresa che produce refrigeratori e gassatori di acqua potabile, per aver il primo consentito al secondo di installare tali attrezzature in scuole, uffici pubblici e strutture per anziani, i predetti apparecchi, nonostante i pareri negativi delle competenti Autorità Sanitarie, che avevano accertato la non conformità degli erogatori alle leggi vigenti. Sequestrate 7 macchine erogatrici il cui valore ammonta € 10.000 circa.

CARNI ED ALLEVAMENTI

08.01.2005

Il N.A.S. di Perugia, in quella provincia, ha segnalato alla competente A.G. il titolare di una fattoria per avere utilizzato a fini abitativi la citata struttura in assenza del prescritto certificato di agibilità nonché attivato nr.6 celle frigorifero prive di autorizzazione sanitaria. Nel contesto sequestrate cautelativamente nr.201.000 uova di galline rinvenute marce e/o ammuffite per un valore complessivo di 30 mila euro circa. Successivamente, nel prosieguo delle indagini, in data 14 gennaio personale della Sezione di P.G. e del N.A.S. di Perugia, in esecuzione di decreto emesso dalla locale A.G. hanno sottoposto a sequestro preventivo l'intero immobile nonché un locale esterno adibito ad impianto termico e generatore di corrente nonché convertito il precedente sequestro cautelativo delle uova in sequestro penale. Il titolare della struttura è stato segnalato per avere posto in commercio sostanze alimentari nocive per la salute pubblica. Valore complessivo del sequestro 1 milione di euro circa.

10.01.2005

Il N.A.S. di Genova, in quella provincia, unitamente a personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G. presso due distinti allevamenti ovi-caprini ha rilevato l'omessa attuazione delle misure relative alla prevenzione della brucellosi nonché la mancata

identificazione degli animali. Posti, nella circostanza, sotto vincolo sanitario complessivi 43 capi per un valore complessivo di 13 mila euro circa.

11.01.2005

Il N.A.S. di Potenza, presso un allevamento sito nella provincia di Matera, in collaborazione con personale medico veterinario, ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario nr.16 capi suini poiché non sottoposti al piano di risanamento per la malattie infettive. Valore dei capi sequestrati 7 mila euro circa.

13.01.2005

Il N.A.S. di Reggio Calabria, in quella provincia, unitamente a militari dell'Arma territoriale competente e personale del competente Servizio Veterinario, nel contesto di indagini delegate dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro cautelativo sanitario 40 capi bovini e 200 ovi-caprini poiché sprovvisti di marche auricolari e non annotati sul registro di carico e scarico. Sequestrata contestualmente l'intera struttura per un valore complessivo di 160 mila euro circa.

18.01.2005

Il N.A.S. di Torino, in quella provincia, in esecuzione di un decreto emesso dalla locale A.G., ha sottoposto a sequestro preventivo complessivi nr.312 capi bovini stallati presso due distinti allevamenti per un valore complessivo di 150 mila euro circa. Il provvedimento è stato originato dall'illecita movimentazione di 78 bovini sottoposti a sequestro sanitario perché riscontrati positivi alla tubercolosi bovina per i quali ne aveva falsamente denunciato il furto in realtà trasferiti presso altro allevamento.

21.01.2005 (4 arresti)

Il N.A.S. di Salerno, in quella provincia, a conclusione di articolate indagini nel settore delle carni ha eseguito quattro ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari e 5 misure cautelari dell'obbligo di dimora nei confronti di altrettante persone responsabili di associazione a delinquere finalizzata alla commercializzazione di carni infette provenienti da suini affetti da malattie infettive e falsità ideologica in atti pubblici nonché per abuso d'ufficio.

14.03.2005

Il N.A.S. di Ragusa, nella provincia di Caltanissetta, ha segnalato alla competente A.G. i titolari di quattro distinti allevamenti per non avere ottemperato all'ordinanza di abbattimento di capi di bestiame risultati affetti da "brucellosi". Nel contesto sequestrati 754 capi ed una cisterna frigorifera contenente 306 litri di latte per un valore complessivo di 100 mila euro circa.

24.03.2005

Il N.A.S. di Brescia, a seguito sfavorevoli esiti analitici su campioni di parti anatomiche prelevati da un suino proveniente da un allevamento suinicolo sito nella provincia di Lecco, per presenza di