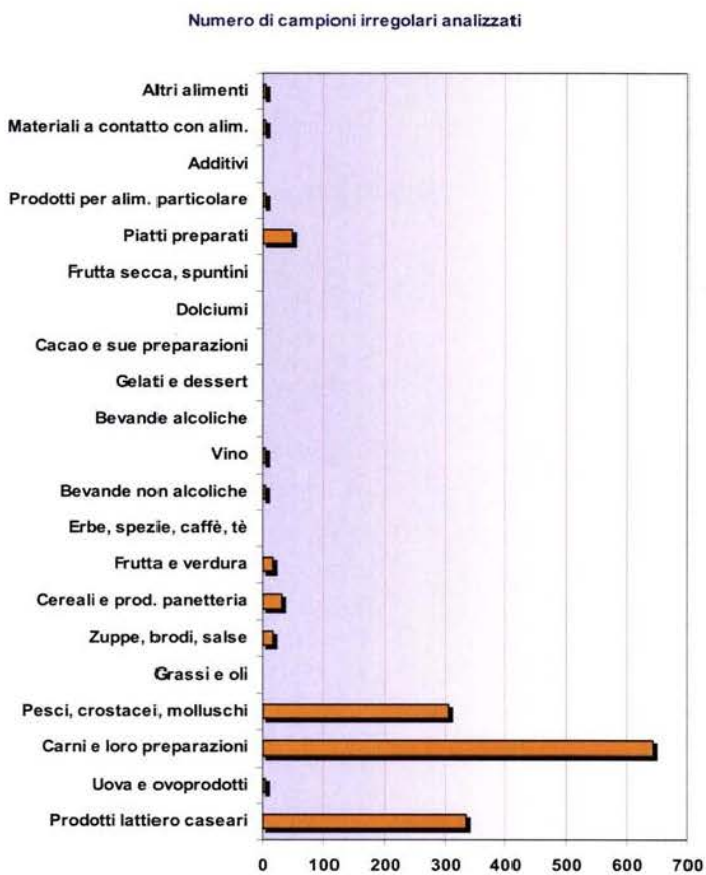
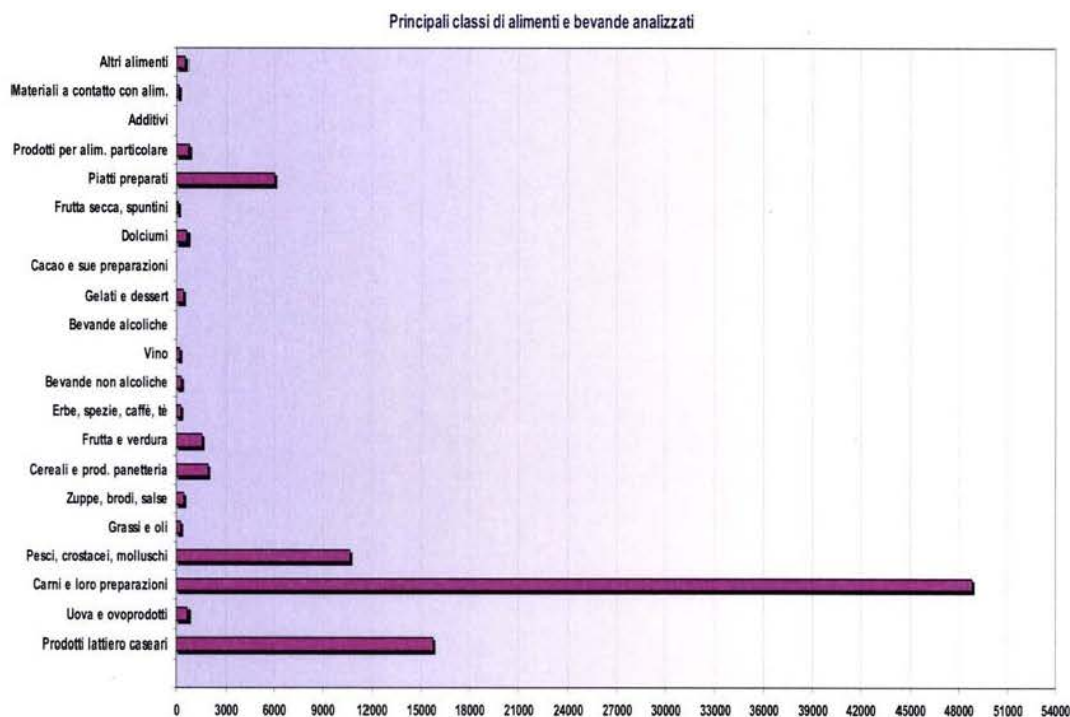
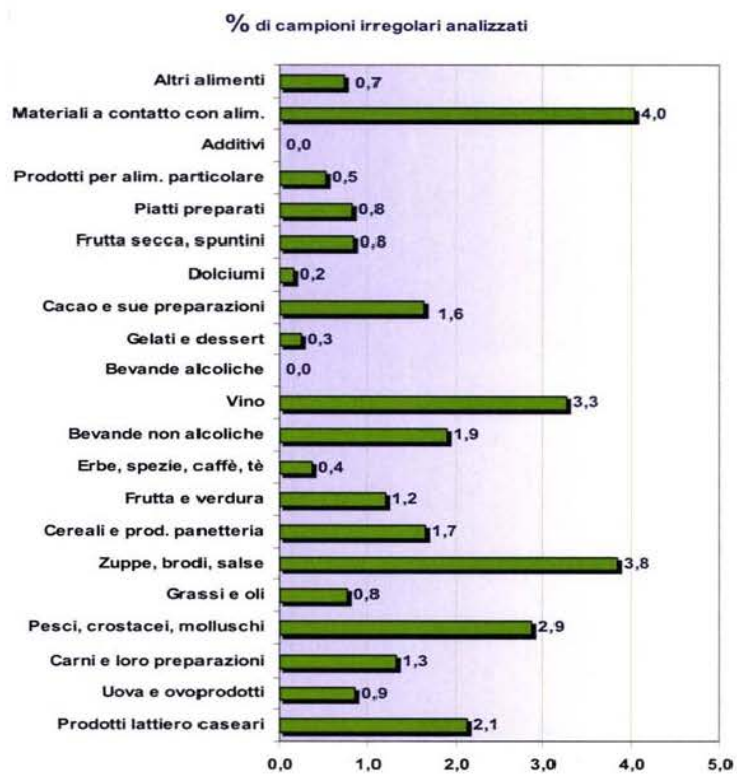


Figura 32 – IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti 2013

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	15.745	335	2,1
Uova e ovoprodotti	699	6	0,9
Carni e loro preparazioni	48.826	643	1,3
Pesci, crostacei, molluschi	10.715	307	2,9
Grassi e oli	261	2	0,8
Zuppe, brodi, salse	468	18	3,8
Cereali e prod. panetteria	1.873	31	1,7
Frutta e verdura	1.494	18	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	269	1	0,4
Bevande non alcoliche	315	6	1,9
Vino	184	6	3,3
Bevande alcoliche	29	0	0,0
Gelati e dessert	395	1	0,3
Cacao e sue preparazioni	61	1	1,6
Dolciumi	636	1	0,2
Frutta secca, spuntini	118	1	0,8
Piatti preparati	5.996	50	0,8
Prodotti per alim. particolare	749	4	0,5
Additivi	33	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	149	6	4,0
Altri alimenti	546	4	0,7
TOTALI	89.561	1.441	1,6





DETTAGLIO DELLE VOCI "ALTRO"

[illegible]

RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2013 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DEI LABORATORI PUBBLICI ED ANALISI DEI TREND

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività analitiche svolte dai laboratori del controllo ufficiale nel corso del 2013.

Le schede pervenute attraverso il modello B (**Fig. 34**) indicano che i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati **110.017** (**124.846** nel 2012) di cui **1.975** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari all'**1,8%**, in aumento rispetto a quella del 2012 (**1,4%**).

Come negli anni passati, il maggior numero di infrazioni (per un totale di 2201) ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 35**). Questo trend è riscontrabile anche attraverso le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF. Tra i contaminanti microbiologici un elevato numero di notifiche infatti riguarda la *Salmonella*, seguita dalla *Listeria monocytogenes*.

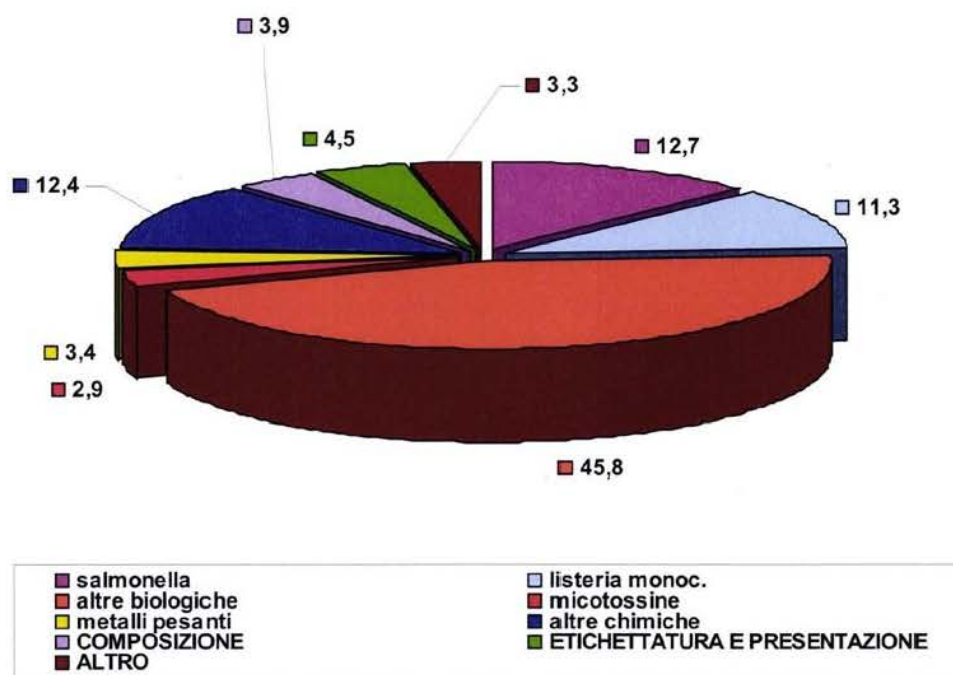
Fig. 34- Riepilogo nazionale delle analisi sui campioni alimentari eseguite dalle ARPA, LSP e IZS

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	16.188	344	6	32	275	22	0	23	3	0	2	363
2. Uova e ovoprodotti	748	6	5	0	0	0	0	2	0	0	0	7
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	49.023	645	242	152	257	0	0	53	28	34	2	768
4. Pesci, crostacei, molluschi	10.881	310	14	23	103	0	39	116	13	6	3	317
5. Grassi e oli	1.182	19	0	1	0	0	0	2	4	1	17	25
6. Zuppe, brodi, salse	1.438	45	1	0	5	0	0	3	4	19	19	51
7. Cereali e prodotti della panetteria	6.296	202	5	1	127	25	1	12	22	15	17	225
8. Frutta e verdura	4.654	60	1	0	30	1	3	19	2	0	4	60
9. Erbe, spezie, caffè, tè	945	16	0	0	17	0	0	1	0	1	0	19
10. Bevande non alcoliche	1.251	22	0	0	11	0	0	5	0	4	2	22
11. Vino	1.134	14	0	0	0	0	1	6	1	5	1	14
12. Bevande alcoliche escluso il vino	209	6	0	0	1	0	0	0	0	5	0	6
13. Gelati e dessert	912	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	236	6	0	0	4	0	0	0	0	1	1	6
15. Dolciumi	809	7	0	0	4	0	0	1	2	0	0	7
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1.012	18	0	0	3	15	0	0	0	0	0	18
17. Piatti preparati	9.532	173	6	39	153	0	0	0	1	3	2	204
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.510	9	0	0	1	0	1	2	1	3	1	9
19. Additivi	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	878	51	0	0	0	0	29	23	4	0	0	56
21. Altri alimenti	1.097	15	0	0	10	0	1	4	0	1	1	17
TOTALE	110.017	1.975	280	248	1.008	63	75	272	85	98	72	2.201

Figura 35– Riepilogo nazionale dell'attività analitica

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	280	248	1.008	63	75	272	85	98	72	2.201
% infrazioni	12,7	11,3	45,8	2,9	3,4	12,4	3,9	4,5	3,3	100,0

Percentuale delle distribuzioni delle infrazioni



Analisi dei trend

Le figure seguenti mostrano per alcuni contaminanti o irregolarità di altro tipo (composizione, etichettatura) i trend riferiti al periodo 2007 – 2013. Al riguardo, per ciascuna tipologia di alimenti analizzata, tenendo conto dei dati fruibili, viene mostrato come indicatore il rapporto percentuale tra il numero di campioni irregolari per uno specifico contaminante per il totale dei campioni irregolari in quella classe di alimenti.

	microbiologiche													
	salmonella							listeria						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	1,7	0,7	1,1	2,3	5,9	1,8	1,7	5,5	2,8	10,6	6,6	14,5	20,3	9,3
2. Uova e ovoprodotti	55,6	57,1	16,7	100,0	40,0	83,3	83,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	33,2	32,8	38,5	39,7	42,5	39,8	37,5	20,3	24,4	26,1	30,3	22,8	28,4	23,6
4. Pesci, crostacei, molluschi	7,1	4,1	8,7	6,0	4,2	8,6	4,5	4,9	9,2	7,5	6,5	20,1	6,1	7,4
5. Grassi e oli	0,0	6,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	2,5	0,0	7,4	5,3
6. Zuppe, brodi, salse	5,8	2,2	4,2	0,0	0,0	11,8	2,2	3,8	4,4	0,0	5,3	5,6	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	6,2	8,1	6,3	9,5	1,7	0,7	2,5	0,8	2,1	4,1	2,7	0,0	4,2	0,5
8. Frutta e verdura	0,0	0,8	4,0	12,7	3,8	10,4	1,7	1,4	4,9	5,0	3,2	3,8	0,0	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	7,1	9,1	3,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10. Bevande non alcoliche	1,9	0,0	0,0	0,0	16,1	0,0	0,0	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11. Vino	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13. Gelati e dessert	20,7	12,2	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15. Dolciumi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	4,7	12,8	12,3	6,5	7,2	12,0	3,5	11,0	8,6	11,8	4,1	21,7	22,9	22,5
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
19. Additivi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	4,7	0,0	0,0	0,0
21. Altri alimenti	0,0	1,6	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,8	0,0	10,5	0,0
% totale	10,6	9,8	11,9	11,2	14,1	13,9	14,2	7,6	8,0	11,3	10,4	15,0	15,3	12,6

	chimiche e diverse													
	micotossine							metalli pesanti						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	1,5	0,8	2,0	0,6	0,0	4,8	6,4	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Uova e ovoidotti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,8	2,9	1,3	0,7	0,0
4. Pesci, crostacei, molluschi	0,7	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	18,8	17,3	11,4	12,8	8,9	15,5	12,6
5. Grassi e oli	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6. Zuppe, brodi, salse	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,8	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7. Cereali e prodotti della panetteria	3,7	3,0	2,2	1,8	4,2	13,2	11,6	0,8	0,0	0,0	0,9	0,8	0,0	0,5
8. Frutta e verdura	2,9	0,0	7,9	1,6	0,0	6,3	1,7	2,9	4,9	0,0	3,2	0,0	2,1	5,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	3,6	31,8	7,7	12,5	3,4	5,3	0,0	46,4	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10. Bevande non alcoliche	1,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	0,0	0,0	0,0	2,2	2,3	0,0	0,0	0,0
11. Vino	6,9	0,0	0,0	0,0	38,5	0,0	0,0	17,2	14,3	13,0	0,0	3,8	5,9	7,1
12. Bevande alcoliche escluso il vino	0,0	0,0	0,0	37,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13. Gelati e dessert	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	33,3	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15. Dolciumi	0,0	10,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	84,3	91,2	282,4	28,6	92,0	169,2	83,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0,0	4,2	0,0	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,1
19. Additivi	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	54,2	15,3	18,8	8,1	31,3	20,0	56,0
21. Altri alimenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,1
% totale	4,8	5,3	3,3	0,8	2,6	3,8	3,1	5,8	2,7	2,3	2,8	3,3	4,0	3,8

	Altro													
	composizione							etichettatura e presentazione						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1. Prodotti lattiero caseari	23,9	3,0	4,0	4,2	25,9	2,8	0,9	0,6	3,3	4,8	5,3	17,3	0,0	0,0
2. Uova e ovoprodotto	0,0	28,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	4,4	6,3	13,2	5,5	10,1	6,8	4,3	2,0	9,2	2,3	0,9	3,6	0,2	5,3
4. Pesci, crostacei, molluschi	6,4	3,1	1,4	7,0	2,3	3,9	4,2	2,2	0,5	1,2	0,0	2,3	1,7	1,9
5. Grassi e oli	37,0	10,0	12,5	20,0	85,2	70,4	21,1	19,4	26,9	38,9	7,5	3,7	0,0	5,3
6. Zuppe, broci, salse	11,5	11,1	12,5	0,0	0,0	35,3	8,9	13,5	6,7	8,3	0,0	50,0	17,6	42,2
7. Cereali e prodotti della panetteria	5,9	15,3	15,6	5,9	7,6	4,2	11,1	10,7	3,6	7,0	10,5	6,8	16,7	7,5
8. Frutta e verdura	8,7	13,0	10,9	0,0	0,0	0,0	3,3	10,1	3,3	1,0	4,8	7,7	0,0	0,0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	21,4	4,5	3,8	8,3	13,8	0,0	0,0	3,6	4,5	0,0	25,0	65,5	21,1	6,3
10. Bevande non alcoliche	13,5	14,7	13,0	2,3	3,2	0,0	0,0	3,8	14,7	4,3	4,7	6,5	26,9	18,2
11. Vino	17,2	28,6	30,4	18,5	19,2	11,8	7,1	20,7	20,4	47,8	37,0	19,2	11,8	35,7
12. Bevande alcoliche escluso il vino	33,3	14,3	40,0	37,5	50,0	0,0	0,0	16,7	42,9	60,0	25,0	50,0	100,0	83,3
13. Gelati e dessert	0,0	4,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	0,0	0,0	0,0	12,5	100,0	0,0	0,0	33,3	0,0	33,3	12,5	0,0	0,0	16,7
15. Dolciumi	25,6	8,1	30,0	27,8	30,0	25,0	28,6	9,3	2,7	0,0	22,2	10,0	0,0	0,0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0
17. Piatti preparati	3,1	4,8	0,0	0,0	5,8	0,0	0,6	0,0	0,0	2,5	0,0	2,9	0,0	1,7
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26,1	29,2	9,1	69,6	12,5	27,3	11,1	3,0	29,2	18,2	8,7	50,0	27,3	3,0
19. Additivi	0,0	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	5,2	0,0	0,0	2,3	28,1	13,3	8,0	0,0	3,4	0,0	1,2	18,8	2,2	0,0
21. Altri alimenti	14,3	7,8	10,5	9,5	50,0	0,0	0,0	9,5	20,3	5,3	4,8	25,0	15,8	7,1
% totale	11,2	6,6	7,6	5,6	12,8	5,7	4,3	4,1	5,6	5,0	4,1	9,2	3,3	5,0

Contaminanti microbiologici: relativamente ai contaminanti microbiologici si può evidenziare il trend degli ultimi sette anni. Per la *Listeria* si osserva un aumento negli anni soprattutto per i piatti preparati, carne e prodotti a base di carne. Negli ultimi due anni, invece, si evidenzia una diminuzione nei prodotti lattiero caseari. Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, mentre si assiste ad una diminuzione, negli ultimi anni, nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché in zuppe e brodi e in piatti preparati.

Contaminanti chimici: per le micotossine, le maggiori variazioni si osservano per i cereali e prodotti di panetteria. Vi è una diminuzione per la frutta secca e snack, rispetto al 2012. Per i metalli pesanti si assiste generalmente ad una diminuzione di non conformità rilevate nei prodotti della pesca e un aumento per le migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e nella frutta e verdura.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE**N**

ell'anno 2013 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 60.921 controlli, di cui 39.308 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 65 % delle ispezioni totali (Fig. 36).

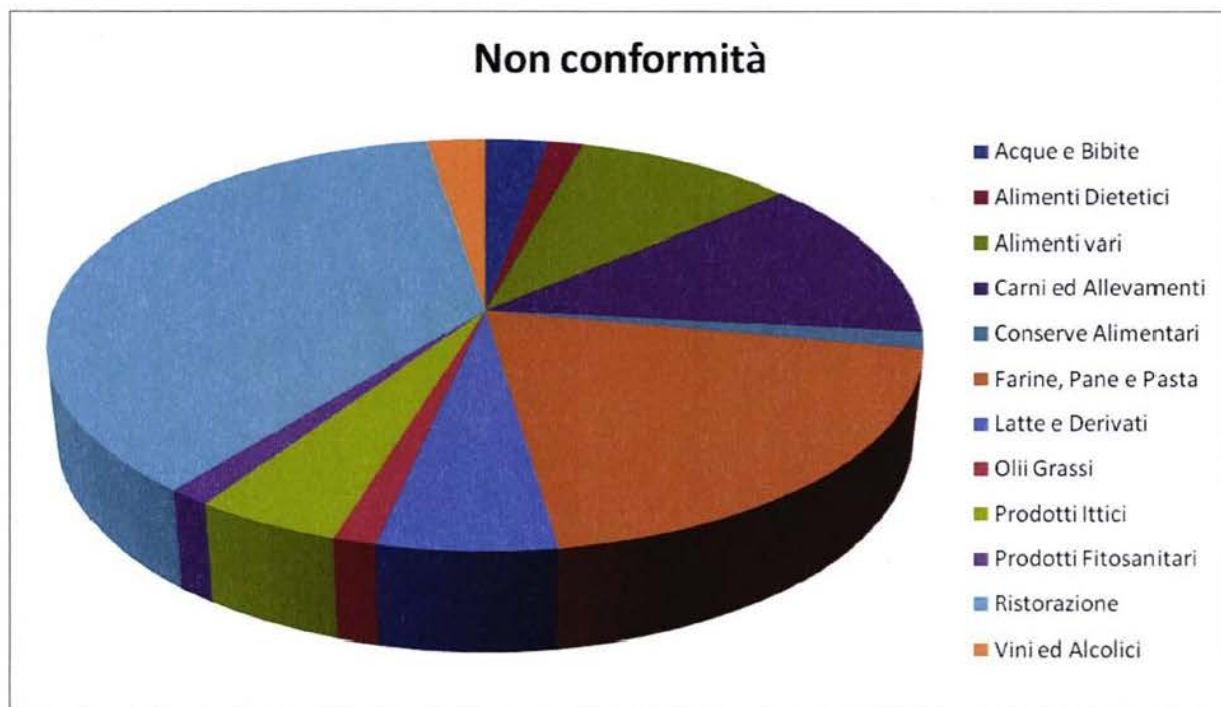
Figura 36- Ispezioni nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	1.212	182
Alimenti Dietetici	829	83
Alimenti vari	3.771	605
Carni ed Allevamenti	5.377	1.093
Conserve Alimentari	746	307
Farine, Pane e Pasta	7.166	423
Latte e Derivati	2.524	383
Olii Grassi	1.113	127
Prodotti Ittici	2.299	277
Prodotti Fitosanitari	1.181	70
Ristorazione	11.873	144
Vini ed Alcolici	1.217	275
Totale	39.308	3.969

Le verifiche hanno consentito di riscontrare 13.255 non conformità, pari al 34% rispetto ai controlli compiuti (Figura 37).

Figura 37- prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	1.212	365	30%
Alimenti Dietetici	829	201	24%
Alimenti vari	3.771	1.260	33%
Carni ed Allevamenti	5.377	1.707	32%
Conserve Alimentari	746	174	23%
Farine, Pane e Pasta	7.166	2.621	37%
Latte e Derivati	2.524	746	30%
Olii Grassi	1.113	179	16%
Prodotti Ittici	2.299	612	27%
Prodotti Fitosanitari	1.181	180	15%
Ristorazione	11.873	4.877	41%
Vini ed Alcolici	1.217	333	27%
Totale	39.308	13.255	34%



L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (37%), degli alimenti vari (33%) e quello dei vini ed alcolici (35%);
- le non conformità sono determinate, perlopiù, dalla responsabilità degli operatori di settore;
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Operazioni di rilievo

Carni ed allevamenti

Nas di Palermo – Alimenti in cattivo stato di conservazione (gennaio 2013)

Sequestrati, presso uno stabilimento di macellazione interessato da gravissime carenze igienico strutturali, 1.500 kg di carni e frattaglie ovine stoccate, in pessimo stato di conservazione, in un vano congelatore di un furgone utilizzato per la distribuzione illegale degli alimenti a “bancarelle” abusive dedite alla vendita di interiora arrostate (c.d. stigghiole).

Alimenti vari

Nas di Roma – Alimenti insudiciati ed in cattivo stato di conservazione (febbraio 2013)

Sequestro di 2.600 kg di cibi di varia natura (riso e preparati per pastella e panature), stoccati, presso una industria alimentare, in ambienti mantenuti in gravissime condizioni igienico-strutturali per la presenza, in forma massiva, di escrementi di topo e volatili.

Nas di Bologna – Alimenti scaduti e privi di rintracciabilità (settembre 2013)

Sequestro di 30 tonnellate di alimenti di origine vegetale ed animali, di provenienza anche estera, detenuti in cattivo stato di conservazione e privi di etichettatura presso

un'azienda di trasformazione mantenuta, peraltro, in pessime condizioni igienico-strutturali.

Nas di Bari – Alimenti scaduti e rietichettati (novembre 2013)

Denunciato il legale responsabile di una rivendita al dettaglio di generi alimentari per aver posto in vendita alimenti di vario tipo (pasta, formaggi, biscotti per bambini e dolci) scaduti di validità (in alcuni casi anche da più di un anno) applicando, illegalmente, nuove etichette con date di scadenza posticipate.

Nas di Bari – Materie prime ed additivi alimentari (dicembre 2013)

Sequestro di 140 tonnellate di materie prime (in prevalenza fecola di patate, amido di mais e glucosio) ed additivi alimentari (principalmente clorofilla e bicarbonato d'ammonio) destinati a laboratori di pasticceria e panifici, stoccati presso un'industria chimica in promiscuità con sostanze chimiche per uso industriale e, pertanto, con grave pericolo di contaminazione.

Conserve alimentari

Nas di Napoli – Conserve alimentari prive di rintracciabilità (aprile 2013)

Sequestro di 4 tonnellate circa di ciliegie in "bagno d'alcool" destinate ad aziende dolciarie, prodotte e commercializzate da un'industria conserviera in assenza di documentazione attestante la provenienza della materia prima e di altre indicazioni necessarie alla rintracciabilità dell'alimento.

Prodotti dolciari

Nas di Lecce – Cioccolato in polvere in cattivo stato di conservazione (aprile 2013)

Sequestro di circa 5 tonnellate di cioccolato in polvere, la maggior parte del quale scaduto di validità, destinato alla produzione di uova pasquali, poiché detenuto presso

un'industria dolciaria in locali abusivi ed interessati da gravi carenze igienico-sanitarie (muffe, infiltrazioni d'acqua ecc.);

NAS di Alessandria – Gelati e prodotti dolciari scaduti di validità (agosto 2013)

Sequestro di 3,5 tonnellate di gelati e decine di panettoni di Natale con temine minimo di conservazione superato anche da 2 anni.

NAS di Milano – Gelati e prodotti dolciari scaduti di validità (agosto 2013)

Presso una società dedicata al commercio (all'ingrosso e al dettaglio) di prodotti dolciari, la cui attività è stata sospesa per gravi carenze igienico-sanitarie, strutturali e gestionali, sono state sottratte al consumo circa 15 tonnellate di prodotti per gelateria (semifreddi, gelati, torte, pasticcini) rinvenuti scaduti di validità da circa due anni.

Prodotti lattiero-caseari

Nas di Udine – Latte adulterato, operazione “Cospalat” (giugno 2013)

Disarticolata un'associazione per delinquere finalizzata alla frode, all'adulterazione ed al commercio di alimenti nocivi ed eseguite 7 misure cautelari (1 in carcere, 5 agli arresti domiciliari e 1 obbligo di dimora). Le indagini hanno consentito di accertare che una cooperativa lattiero casearia, in concorso con alcuni allevatori ed un laboratorio di analisi microbiologiche, produceva formaggio “Montasio DOP” raccogliendo parte del latte da aziende agricole prive di certificazione, in violazione del disciplinare, con livelli di contaminazione da micotossine (sostanze cancerogene) superiori ai limiti di legge e, pertanto, inidoneo al consumo umano. Nel corso delle attività sono state eseguite 86 perquisizioni ad allevamenti, caseifici, centri raccolta latte ed un laboratorio analisi, ubicati nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Umbria, Campania e Puglia.

Nas di Torino – Latte in polvere impiegato per la produzione di formaggio DOP (aprile 2013)