

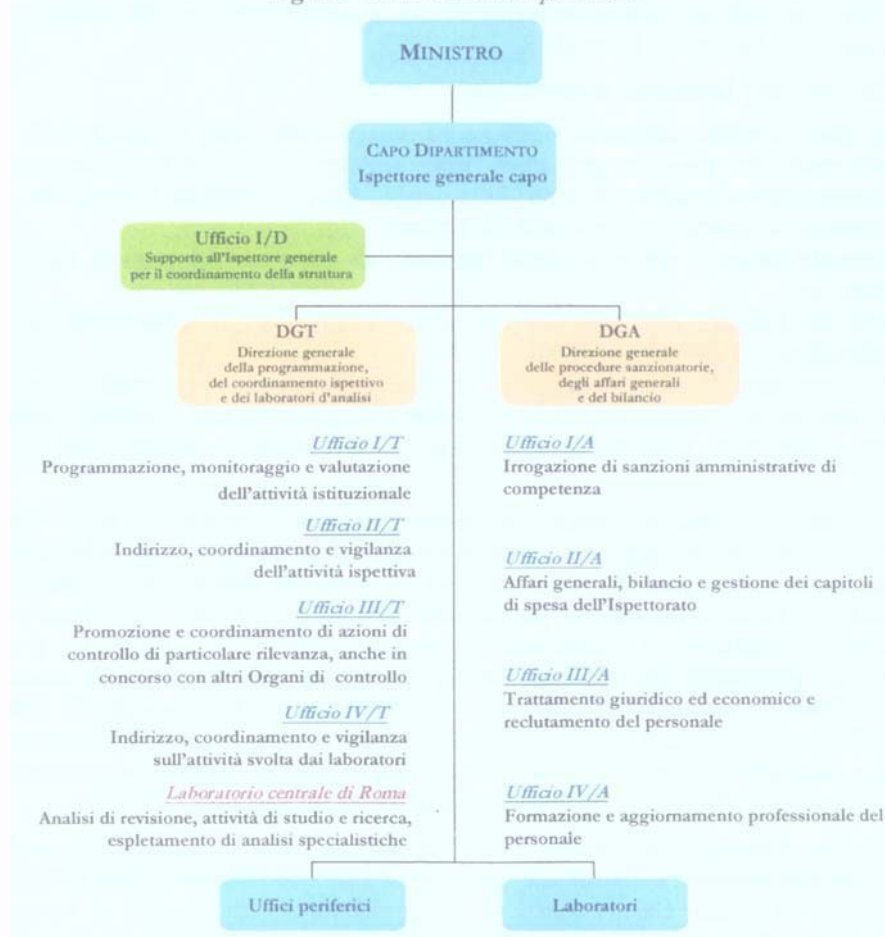
Il primo Comitato, del quale fanno parte i rappresentanti delle Regioni e Province autonome, ha consentito di instaurare forme sistematiche di cooperazione con le Amministrazioni regionali e di raccordare la programmazione degli interventi alle specifiche problematiche di controllo esistenti a livello territoriale, al fine di esercitare con maggiore efficacia l'attività istituzionale.

Nell'ambito del secondo Comitato, composto dai rappresentanti di tutti gli organi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato a cooperare in forza dell'art. 6, comma 7, della legge 7 agosto 1986, n. 462, si è proceduto ad avviare con sistematicità la concertazione di azioni comuni nel comparto agroalimentare, con l'obiettivo di amplificare l'effetto dei controlli istituzionali, evitando sovrapposizioni degli interventi ed utilizzando in modo più razionale le risorse disponibili per la lotta alle frodi.

Con legge n. 231 del 11 novembre 2005 l'Ispettorato ha assunto struttura dipartimentale articolata in due Direzioni generali, l'una incaricata della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori d'analisi, l'altra delle procedure sanzionatorie, degli affari generali e del bilancio.

Con successivo DM 19 dicembre 2005 è stato definito l'assetto organizzativo della struttura (Fig. 35).

Fig. 33 - Struttura dell'Ispettorato



Oltre ai 12 Uffici periferici dirigenziali, l'Ispettorato dispone di 15 sedi distaccate: Asti, Genova, Brescia, Verona, Udine, S. Michele all'Adige, Modena, Pisa, Perugia, Pescara, Salerno, Potenza, Campobasso, Lecce e Catania.

Sotto il profilo funzionale, l'Amministrazione centrale ha il compito di indirizzare e coordinare l'attività operativa predisponendo orientamenti generali e linee guida per la programmazione annuale dei controlli, individuando talune azioni a carattere prioritario, assicurando che i programmi operativi proposti dagli Uffici e dai Laboratori siano formulati coerentemente con le linee guida fornite, monitorando sistematicamente l'andamento dei controlli espletati, nonché valutando l'attività operativa sia in fase di svolgimento che dopo l'acquisizione dei risultati complessivi.

A livello periferico, invece, spetta a ciascun Ufficio ed a ciascun Laboratorio dirigenziale elaborare il programma annuale dei controlli nei vari settori e di tradurlo sul piano operativo.

L'attività di controllo svolta nel 2006

L'attività operativa, effettuata nell'anno 2006, ha comportato lo svolgimento di controlli, articolati lungo i diversi segmenti delle filiere, in tutti i settori merceologici di competenza relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura, nonché la realizzazione di tre programmi mirati di controllo riguardanti:

- i fertilizzanti e biostimolanti, al fine di contrastare la commercializzazione di prodotti con titoli in elementi della fertilità inferiori al dichiarato o ai limiti di legge, o aventi composizione diversa dal dichiarato e/o con irregolarità nell'etichettatura;
- le sementi di mais e soia onde verificare la presenza di eventuali OGM;
- la verifica della corretta etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari posti in commercio, per favorire il rispetto del diritto dei consumatori alla corretta informazione, contrastare il ricorso alla pubblicità ingannevole e verificare la regolarità, la veridicità e la completezza delle indicazioni riportate sulle etichette di taluni prodotti alimentari.

Sono state inoltre espletate, in conformità di quanto previsto da specifiche disposizioni normative, le seguenti azioni a carattere prioritario:

- piano annuale di controllo nel settore oleario, secondo quanto previsto dall'art. 8 del D.M. 4 giugno 2004 di attuazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004, recante "disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Reg. CE 1019/2002"
- programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004
- i controlli di cui al Reg. CEE 4045/89, demandati anche all'Ispettorato ai sensi del D.M. 23 marzo 2006, precedentemente citato.

Inoltre, nell'ultimo trimestre del 2006, gli Uffici coinvolti nell'attività di vigilanza sui Consorzi di tutela dei vini VQPRD (competenti nel territorio ove hanno sede detti Consorzi), hanno svolto un'azione preliminare conoscitiva che si è concretizzata nel reperimento e nell'analisi di tutta la documentazione detenuta presso i Consorzi medesimi, ai fini della programmazione dell'attività di vigilanza da espletare nel 2007.

Nella **Fig. 36** sono sintetizzati i risultati dell'attività complessivamente svolta dall'Ispettorato nel corso del 2006:

oltre 36.000 sopralluoghi nei confronti di più di 27.000 operatori, 3.486 dei quali, pari al 12,9%, sono risultati irregolari;

oltre 90.000 prodotti controllati e più di 11.000 campioni analizzati;

4.094 contestazioni amministrative elevate, 458 notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria e 520 sequestri effettuati, per un valore economico di più di 8 milioni e seicentomila euro.

Fig. 36 - Riepilogo attività svolta - Anno 2006

Principali indicatori dell'attività svolta nel 2006	
Sopralluoghi (n°)	36.391
Operatori controllati (n°)	27.046
Operatori irregolari (n°)	3.486
Operatori irregolari (%)	12,9
Prodotti controllati (n°)	90.744
Campioni analizzati (n°)	11.256
Campioni irregolari (n°)	1.010
Campioni irregolari (%)	9,0%
Sequestri (n°)	520
Valore del sequestro (€)	8.685.970
Notizie di reato (n°)	458
Contestazioni amministrative (n°)	4.094

La Fig. 37 illustra l'attività di controllo espletata nei principali settori d'intervento, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura.

Fig. 37 - Attività di controllo svolta nei principali settori di intervento – Anno 2006

Settore	Visite ispettive (n.)	Operatori			Campioni prelevati (n.)	Contestazioni (n.)	Notizie di reato (n.)	Sequestri	
		controllati (n.)	irregolari (n.)	irregolari (%)				(n.)	Valore (€)
Vitivinicolo	9.817	7.254	952	13,1%	2.483	1.388	23	19-3	4.502.752
Lattiero caseario	5.767	4.842	450	9,3%	1.096	417	131	32	120.020
Oil e grassi	6.428	5.479	454	8,3%	1.079	397	72	82	359.821
Cereali e derivati	4.124	3.865	203	5,3%	707	194	7	11	5.079
Ortofrutta	4.031	3.649	135	3,7%	115	132	7	23	12.764
Conserven vegetali	2.834	2.575	168	6,5%	520	111	1	8	310.092
Uova	2.044	1.888	170	9,0%	-	219	-	20	205.761
Miele	1.345	1.220	76	6,2%	288	79	1	25	295.929
Carni e prodotti a base di carne	2.776	2.558	147	5,7%	20	134	-	1	91
Mangimi	2.706	2.423	236	9,7%	1.604	108	183	14	10.722
Sementi	1.235	974	103	10,6%	707	106	11	31	2.449.727
Fertilizzanti	2.447	2.063	208	10,1%	1.882	357	9	42	113.190
Prodotti fitosanitari	578	525	76	14,5%	146	95	3	11	184.176

La quota più rilevante di controlli, in termini di sopralluoghi ispettivi presso le ditte (19% del totale) e di campioni prelevati (23%), è stata dedicata al settore vitivinicolo, seguito dal settore oli e grassi e dal lattiero caseario, che hanno assorbito, rispettivamente, il 13% ed l'11% del totale dei sopralluoghi ed entrambi il 10% dei campioni prelevati. Nell'ortofrutticolo e nel comparto cereali e derivati i sopralluoghi si sono attestati attorno all'8% e nel settore delle conserve al 6% di quelli complessivamente effettuati. I controlli sull'ortofrutta, sui prodotti a base di carne e sulle uova sono stati prevalentemente ispettivi (comportando, rispettivamente, l'8%, il 5% ed il 4% dei sopralluoghi totali).

Per quanto concerne i mezzi tecnici di produzione, l'attività svolta ha interessato in modo particolare i settori dei fertilizzanti (5% dei sopralluoghi e 17% dei campioni prelevati) e quello dei mangimi (5% dei sopralluoghi e 15% dei campioni prelevati).

L'attività dedicata alle **produzioni di qualità registrata** si è concretizzata in 8.320 prodotti controllati lungo la filiera dei vini a D.O. ed IGT, 3.583 produzioni a denominazione registrata controllate (costituite principalmente da formaggi, oli extravergini di oliva, cereali e derivati, conserve di carne ed ortofrutticoli a DOP o a IGP) e da 2.427 prodotti da agricoltura biologica controllati, comprensivi dei mezzi tecnici (sementi, mangimi e fertilizzanti) per tale tipo di produzione.

Le violazioni amministrative contestate hanno riguardato principalmente il settore vitivinicolo, seguito dai comparti lattiero-caseario ed oleario, dai fertilizzanti e dalle uova. Il maggior numero di notizie di reato si è rilevato nel settore dei mangimi, seguiti dal comparto lattiero-caseario. L'incidenza percentualmente maggiore di sequestri si è registrata, fra i prodotti agroalimentari nel settore vitivinicolo (37%), nel comparto oli e grassi (16%) e nel lattiero-caseario (6%), fra i mezzi tecnici, nel settore dei fertilizzanti (8%) e delle sementi (6%).

La **Fig. 38** riassume i dati riguardanti i controlli analitici effettuati nei vari settori merceologici.

Fig. 38 - Attività dei laboratori nei principali settori di intervento – Anno 2006

Settore	Laboratori dell'Ispettorato			Laboratori Istituti convenzionati		
	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (n.)	Irregolarità (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (n.)	Irregolarità (%)
Vitivinicolo	2.172	110	5,1%	184	20	10,9%
Lattiero caseario	1.483	158	10,7%	13	-	0,0%
Oli e grassi	1.085	85	7,8%	17	2	11,8%
Cereali e derivati	588	38	6,5%	146	27	18,5%
Ortofrutticolo	122	-	0,0%	-	-	0,0%
Conserve vegetali	593	21	3,5%	8	-	0,0%
Bevande spiritose	176	20	11,4%	10	6	60,0%
Miele	357	26	7,3%	2	-	0,0%
Carni e prodotti a base di carne	47	-	0,0%	-	-	0,0%
Prodotti dolciari	80	3	3,8%	-	-	0,0%
Prodotti dietetici	62	-	0,0%	-	-	0,0%
Bevande analcoliche	26	-	0,0%	-	-	0,0%
Fertilizzanti	1.767	260	14,7%	-	-	0,0%
Mangimistico	1.849	184	10,0%	1	-	0,0%
Prodotti fitosanitari	147	5	3,4%	-	-	0,0%
Sementi	244	32	13,1%	35	-	0,0%
Altri settori *	40	11	27,5%	2	2	100,0%
Totale	10.838	953	8,8%	418	57	13,6%

* I dati si riferiscono a: Additivi e coadiuvanti, Bevande nervine e surrogati, Sostanze zuccherine, Integratori alimentari.

Complessivamente le verifiche di laboratorio hanno interessato oltre 11.200 campioni, dei quali oltre il 96% (10.838) analizzati dai Laboratori dell'Ispettorato ed il restante 4% (418), oggetto di particolari determinazioni analitiche, da Istituti convenzionati. Complessivamente circa il 9% dei campioni sottoposti ad analisi (pari ad oltre 1.000 campioni) è risultato irregolare. Il maggior numero di campioni analizzati ha riguardato il settore vitivinicolo (21% del totale), seguito dai mangimi e dai fertilizzanti (entrambi 16%), dal lattiero-caseario (13%), dagli oli e grassi (10%).

Le percentuali di irregolarità accertate all'analisi nei principali settori sono state: 6% nel vitivinicolo, 11% nel lattiero caseario, 8% nell'oleario, 9% nel comparto dei cereali e derivati, 10% nel settore dei mangimi, 11% in quello delle sementi, facendo rilevare il valore più elevato nel settore dei fertilizzanti, 15%.

Programmi mirati

Tali azioni, condotte sulla base dell'esperienza maturata negli anni precedenti, al fine di massimizzare i risultati dell'attività in termini di prevenzione e repressione delle frodi, si basano su una chiara individuazione dei settori e dei prodotti oggetto di controllo e sull'utilizzo congiunto delle risorse umane dedicate alle verifiche sull'intero territorio nazionale.

Programma mirato: fertilizzanti e biostimolanti

Tale programma mirato, indirizzato alla tutela merceologica dei fertilizzanti e dei prodotti ad azione biostimolante ed alla verifica della loro corretta etichettatura, si è articolato in oltre 2.400 sopralluoghi, a carico di più di 2.000 operatori, nel controllo di circa 4.400 prodotti e nell'analisi di oltre 1.700 campioni. Le irregolarità accertate nei confronti del 10% degli operatori complessivamente controllati ed in circa il 15% dei campioni analizzati hanno comportato 357 contestazioni amministrative, 9 notizie di reato e 42 sequestri.

Programma mirato: sementi di mais e soia per la verifica della presenza di OGM

Il programma è stato condotto in collaborazione con l'Ense (Ente nazionale sementi elette) e l'Agenzia delle Dogane (con la quale ha collaborato anche l'Osservatorio fitosanitario del Friuli Venezia Giulia), come previsto dai Decreti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 novembre del 2003 e del 13 febbraio 2004.

In particolare l'Ispettorato, con gli Uffici di Bologna, Conegliano, Milano e Torino, è intervenuto in fase di stoccaggio effettuando il campionamento (355 campioni di mais e 19 campioni di soia) di tutte le partite di sementi rinvenute, provenienti sia da Paesi comunitari che terzi.

I campioni prelevati sono stati successivamente inviati all'Ense per le verifiche di laboratorio tese ad accertare l'eventuale contaminazione da Ogm, da effettuarsi sia dai laboratori dello stesso ente che dal laboratorio La Ras dell'Università di Bologna.

A seguito della suddetta attività, è stata accertata una ridotta percentuale di irregolarità (complessivamente 1,5%) dovuta alla contaminazione da Ogm sia nei controlli svolti dall'Ispettorato (0,3% di campioni di mais) che dagli altri organi di controllo (1,5 e 2,6% rispettivamente per mais e soia).

Nei casi in cui si è rilevata la presenza di Ogm, si è proceduto al sequestro penale delle partite irregolari e alla relativa informativa di reato all'Autorità giudiziaria (rispettivamente 33 sequestri di sementi di mais, per un quantitativo di circa 433 t e 7 sequestri per le sementi di soia, per un quantitativo di 278 t).

Programma mirato: etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Tale azione è stata realizzata effettuando controlli indirizzati alla verifica della legittimità, correttezza e veridicità delle indicazioni riportate nel sistema di etichettatura e presentazione di svariati prodotti alimentari offerti al consumo, nonché attraverso il prelievo di campioni, oggetto di verifiche analitiche volte ad accertare l'effettiva conformità della composizione quali-quantitativa al dichiarato.

I controlli hanno comportato circa 2.000 sopralluoghi e verifiche di laboratorio su 334 campioni, interessando un totale di oltre 13.000 prodotti, rappresentati principalmente da cereali e derivati (2.909 prodotti controllati pari al 22,3% del totale) carni fresche e prodotti a base di carne (2.328 prodotti controllati pari al 17,6% del totale), conserve vegetali (2.165 prodotti controllati pari al 17,0% del totale), lattiero caseari (2.075 prodotti controllati pari al 15,9% del totale) ortofrutta e funghi (796 prodotti controllati pari al 6,1% del totale), vini (525 prodotti controllati pari al 4,0% del totale) miele (317 prodotti controllati pari al 2,4% del totale) e uova (154 prodotti controllati pari al 1,2% del totale). Sono stati inoltre oggetto di verifica anche salse e spezie, bevande analcoliche e prodotti dolciari. Complessivamente sono state riscontrate 195 violazioni amministrative.

AZIONI DI CONTROLLO RICHIESTE DA NORMATIVA SPECIFICA

Tali programmi di controllo, che vengono predisposti a seguito di quanto previsto da normativa specifica, nazionale e comunitaria, per particolari comparti del settore dell'agroalimentare, nel 2006 hanno riguardato:

- Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore dei mangimi secondo i criteri di cui al Reg. CE 882/2004;
- Piano annuale di controllo nel settore oleario (art. 8 del D.M. 4 giugno 2004 recante disposizioni applicative del controllo di dette norme di cui al Reg. (CE) n. 1019/2002);
- Controlli di cui al Reg. CEE 4045/89.

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore dei mangimi

In attuazione di tale programma, indirizzato alla verifica della qualità merceologica, della sicurezza e della corretta etichettatura degli alimenti per gli animali, sia familiari che da reddito, sono stati effettuati oltre 2.700 sopralluoghi a carico di oltre 2.400 operatori della filiera dei mangimi, controllando più di 5.600 prodotti ed analizzando 1.850 campioni.

Le irregolarità accertate hanno riguardato circa il 10% degli operatori controllati ed il 10% dei campioni analizzati, comportando 108 contestazioni amministrative, 183 notizie di reato e 14 sequestri.

Piano annuale di controllo nel settore oleario

Tale programma, finalizzato ad assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, nello specifico, ha comportato controlli ispettivi (oltre 4.100 sopralluoghi e 690 campioni analizzati), condotti presso esercizi commerciali, frantoi ed imprese di condizionamento, allo scopo di verificare la legittimità e correttezza delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate nel sistema di etichettatura, con particolare riferimento alla designazione di origine, dei processi produttivi adottati e delle caratteristiche merceologiche degli oli delle diverse categorie.

Gli illeciti accertati in fase di commercializzazione sono stati complessivamente 224 (200 per via ispettiva e 24 a seguito di analisi, dei quali 184 riconducibili a violazioni amministrative e 40 ad illeciti penali). Le violazioni di carattere penale sono in massima parte riferite ad oli extravergini di oliva risultati miscele con oli di semi o con oli di oliva di categoria inferiore al dichiarato.

Gli illeciti accertati presso i frantoi ed i confezionatori sono stati complessivamente 189 (173 per via ispettiva e 16 a seguito di analisi,) in larga misura (181) attribuibili a violazioni di carattere amministrativo e solo in 8 casi a violazioni penali. Anche in questo caso gli illeciti penali sono generalmente ascrivibili ad oli dichiarati extravergini (7), o in un caso ad olio di oliva, risultati miscele con oli di semi.

Controlli di cui al Reg. CEE 4045/89

L'attività di controllo di cui al Reg. Cee 4045/89, di competenza dell'Ispettorato dal luglio del 2006 (D.M. 23 marzo 2006) ha interessato tutti gli uffici periferici dell'Ispettorato, seppur con incidenze diverse.

L'azione dei controlli è stata rivolta alla verifica della realtà e della regolarità delle operazioni che riguardano i finanziamenti del fondo FEOGA, sezione garanzia, in cooperazione con la Polizia Tributaria competente per territorio.

Le verifiche hanno interessato circa 156 ditte, di cui 114 come controlli relativi alle ditte beneficiarie dei finanziamenti e 42 controlli incrociati.

I settori di controllo sono stati in prevalenza quelli ortofrutticolo (46% del totale dei controlli) e dello sviluppo rurale (27%), seguiti dal settore oleario (17%) e dal tabacco (7%).

ATTIVITA' SANZIONATORIA

L'Ispettorato ha competenza sanzionatoria per le violazioni, da chiunque accertate, alle norme vigenti in materia agroalimentare.

In considerazione di ciò l'Ispettorato svolge l'attività di istruzione dei procedimenti e di emissione delle ordinanze di ingiunzione di pagamento o di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ai sensi dell'art. 17 della Legge 689/81.

L'istruzione dei procedimenti sanzionatori è un'attività estremamente complessa e delicata, anche in considerazione del fatto che l'attività non si conclude con l'emissione del provvedimento ingiuntivo. Infatti, in considerazione degli importi spesso rilevanti di cui viene ingiunto il pagamento, i provvedimenti vengono opposti dagli interessati presso l'Autorità competente, con la necessità quindi di provvedere alla difesa in giudizio dell'Amministrazione, cui molto spesso provvedono direttamente i funzionari dell'Ispettorato, di iniziativa o su delega dell'Avvocatura di Stato.

Inoltre, spesso, oltre all'emissione del provvedimento ingiuntivo ed alla eventuale difesa in giudizio dell'Amministrazione, a seguito di mancato pagamento spontaneo, da parte dei contravventori, delle sanzioni comminate, occorre istruire i procedimenti per l'iscrizione a ruolo delle somme dovute, ossia per la loro riscossione coattiva.

A seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria in capo all'Amministrazione centrale dell'Ispettorato (D.M. 27 gennaio 2005), tutti i procedimenti sanzionatori, dal 1° febbraio 2005, affluiscono all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.

L'attività svolta nel 2006 viene evidenziata nella **Fig. 39**, che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate e le ordinanze di archiviazione emesse.

Fig. 39 - Attività sanzionatoria – Anno 2006

Norme di riferimento		Ordinanze d'ingiunzione (n.)	Ordinanze d'archiviazione (n.)
Legge n. 898 del 23/12/1986	<i>Indebita percezione di aiuti comunitari</i>	643	520
Legge n. 460 del 4/11/1987	<i>Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti dispo- sti da regolamenti comu- nitari in materia agricola</i>	89	34
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	<i>Disposizioni sanzionatorie in applicazione del rego- lamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivi- nicolo</i>	1.066	208
Altre norme*		50	9
Totale		1.848	771
* L.125/1954; L.1526/1956; L. 281/1963; D.P.R. 162/1965; L. 1096/1971; L. 419/1971; L. 748/1984; L. 164/1992; D.Lgs 297/2004; L. 82/2006			

GUARDIA DI FINANZA

La Guardia di Finanza è uno speciale Corpo di Polizia che dipende direttamente dal ministro dell'Economia e delle Finanze, è organizzato secondo un assetto militare e fa parte integrante delle Forze Armate dello Stato oltre che della Forza Pubblica.

I compiti principali della Guardia di Finanza consistono nella *prevenzione, ricerca e denuncia delle evasioni e delle violazioni finanziarie*, nella *vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di interesse politico-economico* e nella *sorveglianza in mare per fini di polizia finanziaria*.

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla Guardia di Finanza, sono individuabili cinque "aree operative" all'interno delle quali si collocano le diversificate attività di servizio, di natura tributaria ed extratributaria, cui quotidianamente attendono i reparti dislocati su tutto il territorio nazionale:

- attività di polizia finanziaria
- attività di polizia economica, finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari
- attività di polizia giudiziaria
- attività di polizia di sicurezza
- il Programma Operativo "Sicurezza per lo sviluppo del Mezzogiorno d'Italia"

Le **Fig. 40** e **41** riportano il riepilogo nazionale dell'attività svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2006 sono state 40, con un totale di 67 soggetti verbalizzati.

Nelle Figure vengono mostrati il numero degli interventi, i tributi evasi, le pene pecuniarie minime, le violazioni, i verbalizzati. Inoltre sono anche elencati i generi sequestrati/consumati in frode nell'ambito dei diversi settori controllati.

Fig. 40 - Sofisticazioni su prodotti alimentari e agricoli		
INTERVENTI (NUMERO)		38
	VIOLAZIONI RISCONTRATE (NUMERO)	
	DELITTI	12
	CONTRAVVENZIONI	4
	ILLECITI AMMINISTRATIVI	24
	ALTRE VIOLAZIONI	0
	TOTALE	40
	SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)	
	NON DENUNZIATI ALL' A.G.	27
	ARRESTATI	1
	A PIEDE LIBERO	36
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
	IGNOTI	3
	TOTALE	67
TRIBUTI EVASI (EURO)		0
PENA PEC. MINIMA (EURO)		8,613

Fig. 41 - Elenco generi sequestrati/consumati in frode

GENERE	MISURA	SEQUESTRI	CONSUMI IN FRODE
ACETO	LITRI	14	0
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	1.941	0
ANIMALI VIVI ALTRI	NUMERO	228	0
AUTOVEICOLI, TRASPORTO PERSONE O MERCI	NUMERO	1	0
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI	2.126	0
BULBI E TUBERI	KG	19	0
CARNI MACINATE	KG	2	0
CEREALI ALTRI	KG	25.870	0
FORMAGGI E LATTICINI	KG	247.490	0
FRUMENTO	KG	90.000	0
FRUTTA SCIROPATA E SOTTO SPIRITO	KG	6	0
INDUSTRIE FARMACEUTICHE, PRODOTTI	EURO	1	0
LATTE E CREME DI LATTE CONSERVATI	LITRI	5	0
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	4	0
MOSTI UVE PARzialmente FERMENTATI	KG	59.000	32.180
OLIO DI OLIVA	KG	393	0
OLIO DI SEMI	KG	2.178	0
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	KG	4	0
SALUMI	KG	11	0
UVA	KG	0	138.140
VINI E SPUMANTI	LITRI	13.428	0
VOLATILI DA CORTILE MORTI	KG	4	0
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG	450	0

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

I Laboratori Chimici dell'Agenzia delle Dogane, nati come organo consultivo dell'amministrazione finanziaria, o meglio doganale, italiana e deputati a compiti di ricerca e di analisi merceologica rivolti soprattutto alla sfera dell'import-export come pure ad importanti produzioni industriali nazionali (tabacchi, sali, zuccheri, e poi anche prodotti petroliferi, alcoli), rappresentano oggi una figura *super partes* a tutela della qualità e della conformità dei prodotti, al servizio tanto delle aziende quanto dei consumatori.

Le prove di laboratorio rappresentano uno strumento essenziale per valutare in modo oggettivo le caratteristiche e le prestazioni di materiali e di prodotti, per verificarne ed attestarne la rispondenza a norme, specifiche tecniche, regole e prescrizioni in genere, al fine di facilitarne la commercializzazione e di difendere l'immagine dei prodotti di qualità. La figura che viene a profilarsi in questo mercato è *super partes*, caratterizzata cioè da una garanzia di legalità ed imparzialità che le deriva naturalmente dalla sua radice storica di stampo istituzionale. Ed è proprio questa stessa radice a permetterci di poter porre l'accento sulla notevole esperienza e sulla elevata professionalità del personale dei Laboratori Chimici dell'Agenzia delle Dogane, nonché sulla validità e completezza delle attrezzature, tecnologicamente all'avanguardia, di cui sono forniti.

Tutte le attività inerenti a prove e misure vengono svolte nel massimo rigore ed in stretto accordo con le normative nazionali, comunitarie ed internazionali vigenti. Ogni azione, dall'analisi di fattibilità preliminare fino alla redazione "normalizzata" dei rapporti di prova, è conforme alle procedure contenute nel Manuale della Qualità di ogni laboratorio. Ciò consente, attraverso la uniformità dei comportamenti e delle metodologie di prova, di ottenere risultati certi e ripetibili.

I Laboratori delle Dogane sono infatti accreditati, secondo la norma UNI EN ISO/IEC 17025, presso il SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

Fig. 42 - Controlli effettuati nell'anno 2006

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	792	21
Bologna	2.482	44
Cagliari	1.061	1
Catania	65	0
Genova	1.832	45
Livorno	1.050	0
Milano	773	24
Napoli	3.136	109
Palermo	1.385	2
Roma	612	17
Savona	939	6
Torino	924	53
Trieste	692	11
Venezia	1.466	6
Verona	1.695	12
TOTALI	18.904	351

I controlli analitici effettuati dai Laboratori doganali nel settore degli alimenti e delle bevande sono riassunti nella **Fig. 42**.

I campioni di prodotti alimentari analizzati sono stati in totale 18.904, di cui 351 risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del 1,8%, pari a quella dell'anno 2005.

Purtroppo non è stato possibile ottenere una tabella dettagliata sulla tipologia degli alimenti sottoposti a controllo e delle relative irregolarità.

CONCLUSIONI

Si può rilevare che nell'anno 2006 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, soddisfacenti e in linea con quanto previsto nel DPR 14 luglio 1995. La notevole 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 per 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.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, iniziare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni europee definite "Pacchetto Igiene", operative dal 1 gennaio 2006, che costituiscono un ulteriore riferimento legislativo a garanzia della sicurezza alimentare. Precisamente si tratta del regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, del regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, del regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, del regolamento n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute ed il benessere degli animali. Tra essi, il Regolamento (CE) n. 882 del 2004 in materia di controllo ufficiale degli alimenti, è sicuramente quello di maggiore impatto per gli Stati membri, poiché incide non solo sulla modalità di esecuzione dei controlli, ma anche sulla complessiva organizzazione dei relativi sistemi nazionali, dovendosi provvedere a predisporre ed assicurare la programmazione e l'esecuzione dei controlli sugli alimenti, sia per gli aspetti sanitari che per quelli di carattere commerciale, merceologico e produttivo, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di Controllo (MANCP).

Particolare attenzione dovrà essere rivolta :

- ⇒ alla corretta applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP, sono ancora numerose, nonostante l'entrata in vigore del D.Legislativo 155 nel 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che la cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare sia ampliata.
- ⇒ all'adeguamento (accreditamento) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025.

I sopraindicati 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.

Una valutazione sui risultati scaturiti nella gestione delle allerta evidenzia che a livello di aziende alimentari, le procedure adottate per prevenire la contaminazione involontaria dei prodotti dovranno essere riadattate, implementando sistemi di prevenzione che tengano in considerazione non soltanto il processo produttivo in quanto tale, ma piuttosto l'intera filiera di produzione, dall'acquisto delle materie prime alla verifica dei fornitori. Un efficace strumento di controllo è il mantenimento della rintracciabilità dei prodotti; la certezza della conformità sanitaria delle materie prime, attraverso controlli analitici da parte degli operatori del settore, può garantire l'assenza di componenti indesiderate nei prodotti finali.

Un ulteriore aspetto da evidenziare riguarda le schede di rilevazione dei dati, in particolare quelle che riportano i risultati analitici (utilizzati dai Laboratori del controllo ufficiale).

Per poter avere un riscontro dettagliato riguardo le principali contaminazioni, sarà necessario, come avviene in ambito Europeo nel sistema di allerta, riformulare le suddette schede. Infatti questi modelli raggruppano nella voce “altro” una notevole tipologia di contaminanti, sia chimici che biologici. Si ritiene che la modifica di questi modelli, anche per conformarla a problematiche recenti, quali ad esempio gli OGM, che attualmente sono oggetto di una specifica attività di controllo, sia una esigenza che coinvolgerà, a più livelli, sia le amministrazioni centrali sia gli Assessorati alla sanità ed i laboratori che effettuano il controllo ufficiale. Questa esigenza, già emersa in passato, sarà oggetto di incontri tecnici e di revisione dei sistemi informativi, soprattutto per migliorare i flussi e la raccolta dei dati.

La complessità, purtroppo, delle procedure non permetterà comunque una soluzione in tempi brevi.

Per alcune Amministrazioni, ad es. la Guardia di Finanza e i Laboratori Chimici delle Dogane, non è stato possibile ottenere dettagli sulla tipologia degli alimenti sottoposti a controllo e delle relative irregolarità.

Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello

A cura di:

Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta
D.ssa Paola Picotto (Direttore - Dirigente Medico Veterinario)
Dott. Raffaello Lena (Dirigente Farmacista)
Dott. Gerardo Califano (Dirigente Chimico farmaceutico)

In collaborazione con :

Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari delle A.S.L.
Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale
Uffici territoriali del Ministero della Salute (P.I.F., U.V.A.C. e U.S.M.A.F.)

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
Comando Carabinieri per la Sanità – Roma

Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)

Ministero dell'Economia e delle Finanze
Comando Generale della Guardia di Finanza - Roma
Laboratori Chimici delle Dogane