

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la *Salmonella*, la *Listeria*, il riscontro di *larve di Anisakis* in prodotti della pesca e di *Campylobacter* per lo più in prodotti a base di carne.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di *micotossine*, *metalli pesanti* e *migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti*.

Le principali irregolarità sono state riscontrate nella *frutta secca* (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei *prodotti della pesca*, seguiti dalla *frutta e vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale*.

Nelle **fig. 47** sono riportate le Regioni che, nel corso dell'attività di vigilanza, hanno attivato il sistema di allerta comunitario.

La **Fig. 48** riporta, invece, le Regioni di origine dei prodotti nazionali risultati irregolari e commercializzati all'estero.

**Fig. 42 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva condotta dai S.I.A.N. e dai S.V.**

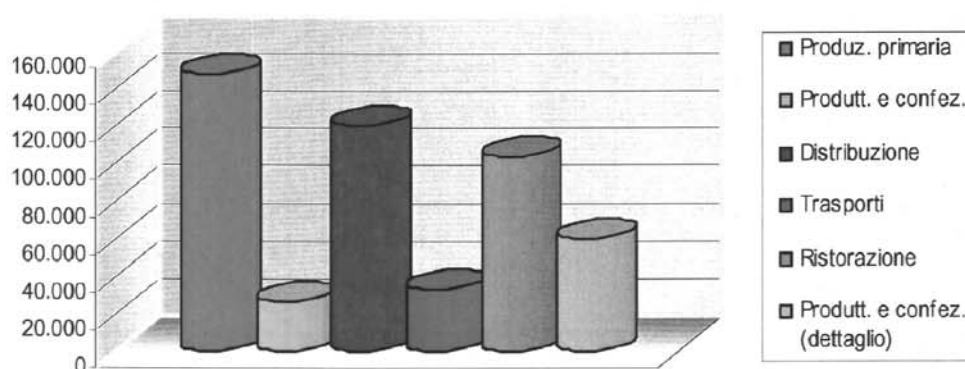
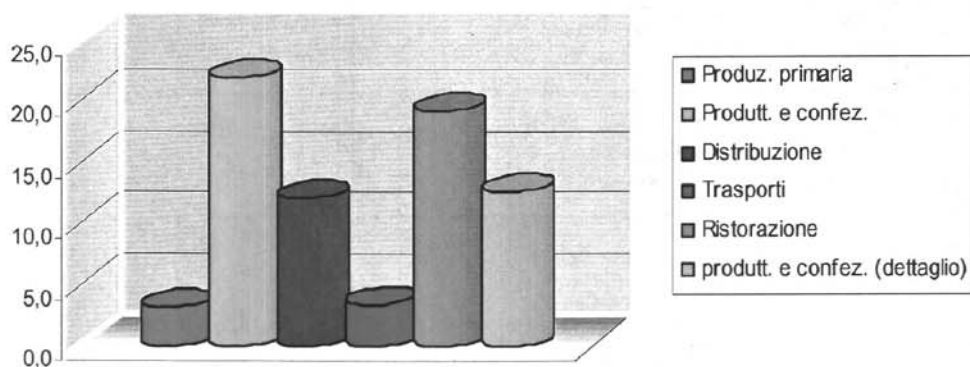
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	361.373	48.838	36.110	285.032	34.445	50.665	348.144	53.308	133.154	<b>1.351.069</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	148.905	27.090	14.197	106.821	12.638	21.143	81.938	22.173	60.018	<b>494.923</b>
NUMERO DI ISPEZIONI	459.397	231.133	63.979	154.184	13.601	19.753	97.620	26.410	72.344	<b>1.138.421</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4.770	5.978	1.963	12.835	479	693	16.205	3.915	7.650	<b>54.488</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	395.661	74.972	9.044	34.808	160	2.792	6.702	7.639	13.574	<b>545.352</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.369	1.132	233	903	4	11	390	129	544	<b>4.715</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2.297	4.401	1.086	6.901	265	326	9.975	2.327	4.100	<b>31.678</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.819	4.180	1.200	6.128	284	337	9.487	1.998	3.951	<b>29.384</b>
c) Composizione	68	95	19	92	0	1	31	13	50	<b>369</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	205	111	41	143	25	3	55	15	45	<b>643</b>
e) Etichettatura e presentazione	139	319	152	881	13	65	236	29	365	<b>2.199</b>
f) Altro	842	901	574	1.512	144	101	2.526	461	3.106	<b>10.167</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	4.243	8.448	2.368	12.113	336	425	20.264	5.665	8.972	<b>62.834</b>
b) Notizie di reato	191	369	116	696	127	18	459	189	363	<b>2.528</b>

**Fig. 43 - Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite dalle A.R.P.A. e dagli I.Z.S.**

CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	17.393	654	11	36	404	10	8	16	156	4	20	665
2. Uova e ovoprodotti	1.321	18	10	0	2	0	0	6	0	0	0	18
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	24.231	684	227	139	177	1	4	91	30	14	37	720
4. Pesci, crostacei, molluschi	13.095	453	32	22	164	3	85	70	29	10	54	469
5. Grassi e oli	2.977	108	0	1	0	0	0	57	40	21	0	119
6. Zuppe, brodi, salse	2.775	52	3	2	33	0	3	7	6	7	7	68
7. Cereali e prodotti della panetteria	10.829	354	22	3	179	13	3	74	21	38	37	390
8. Frutta e verdura	6.558	69	0	1	20	2	2	42	6	7	1	81
9. Erbe, spezie, caffè, tè	1.828	28	2	0	3	1	13	3	6	1	2	31
10. Bevande non alcoliche	2.470	52	1	3	14	1	0	31	7	2	11	70
11. Vino	2.351	29	0	0	0	2	5	45	5	6	0	63
12. Bevande alcoliche escluso il vino	502	6	0	0	0	0	0	1	2	1	2	6
13. Gelati e dessert	1.886	29	6	0	30	0	0	0	0	0	1	37
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	412	3	0	0	1	1	0	0	0	1	0	3
15. Dolciumi	1.318	43	0	0	14	0	0	6	11	4	10	45
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2.009	134	0	0	14	113	0	7	3	1	0	138
17. Piatti preparati	9.338	191	9	21	170	0	2	3	6	0	15	226
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1.502	23	0	0	5	0	0	7	6	7	3	28
19. Additivi	139	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	6.182	96	0	4	32	0	52	3	5	0	1	97
21. Altri alimenti	1.657	21	0	0	8	0	0	10	3	0	2	23
<b>TOTALE</b>	<b>110.773</b>	<b>3.047</b>	<b>323</b>	<b>232</b>	<b>1.270</b>	<b>147</b>	<b>177</b>	<b>479</b>	<b>342</b>	<b>124</b>	<b>203</b>	<b>3.297</b>

**Fig. 44 - Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e dai S.V.**

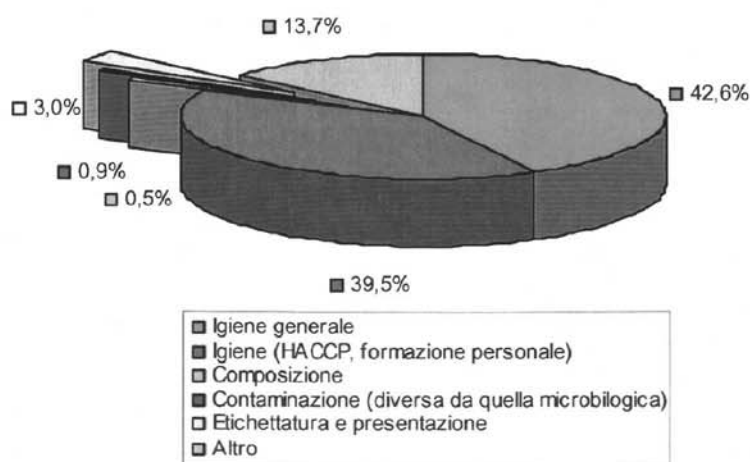
	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	148.905	27.090	121.018	33.781	104.111	60.018	<b>494.923</b>
n° di unità con infrazioni	4.770	5.978	14.798	1.172	20.120	7.650	<b>54.488</b>
% di unità irregolari	3,2	22,1	12,2	3,5	19,3	12,7	<b>11,0</b>

**N° di unità controllate****Incidenza percentuale delle unità con infrazioni**

**Fig. 45 - Attività ispettiva: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni**

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	31.678	29.384	369	643	2.199	10.167	74.440
% delle infrazioni	42,6	39,5	0,5	0,9	3,0	13,7	

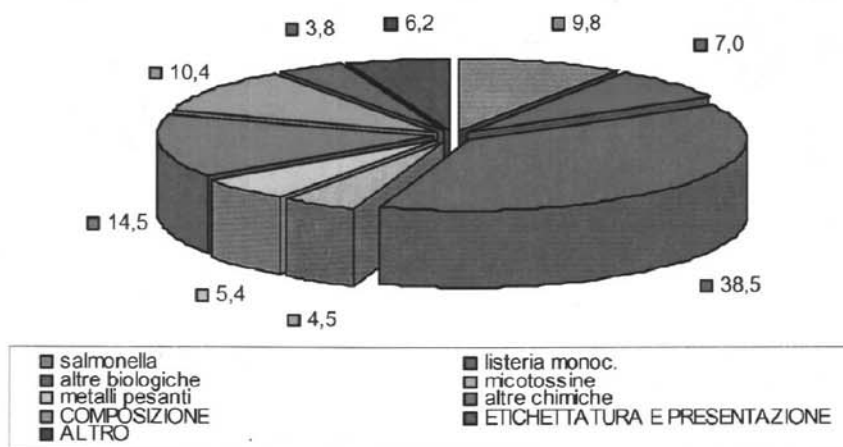
Tipologia e ripartizione delle infrazioni



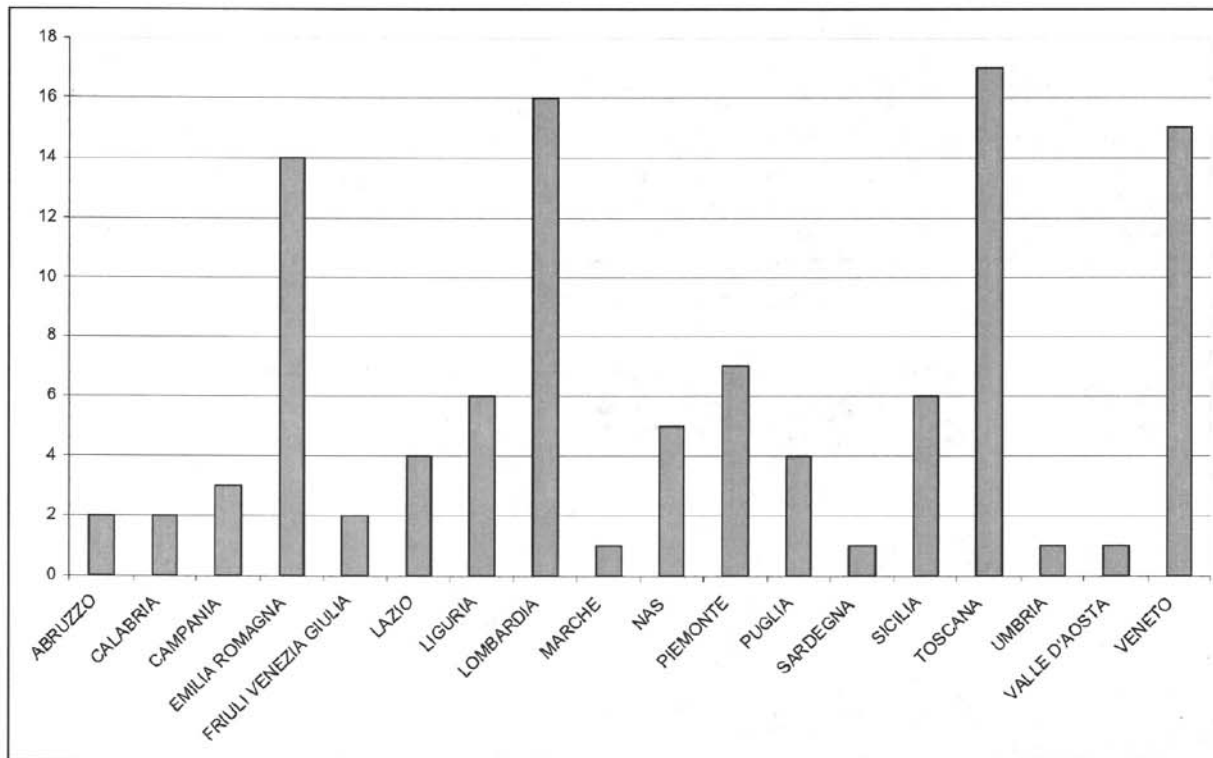
**Fig. 46 - Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni**

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	323	232	1.270	147	177	479	342	124	203	3.297
% infrazioni	9,8	7,0	38,5	4,5	5,4	14,5	10,4	3,8	6,2	

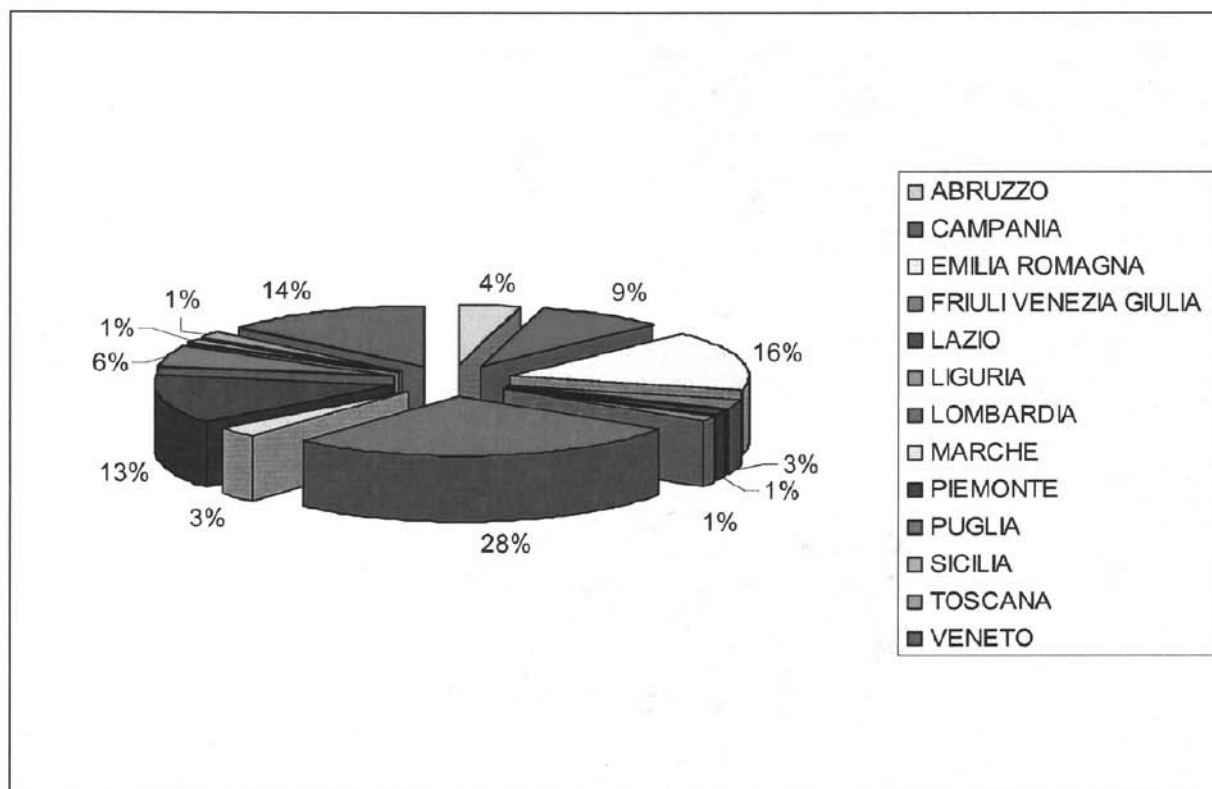
Riepilogo nazionale delle analisi dei campioni: distribuzione delle infrazioni (%)



**Fig. 47** - Regioni che, nel corso dell'attività di vigilanza, hanno attivato il sistema di allerta comunitario



**Fig. 48** - Regioni di origine dei prodotti nazionali risultati irregolari e commercializzati all'estero



## ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (ICQ)

L' Ispettorato centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), istituito dall'art. 10 della Legge 462/86, è l'organo di controllo ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

A tali funzioni istituzionalmente demandate all'Ispettorato, di tipo tradizionale, si sono aggiunti, di recente, nuove competenze, quali:

- ⇒ la predisposizione di programmi straordinari di controllo, volti a contrastare possibili fenomeni fraudolenti, sulle produzioni agricole colpite da crisi di mercato;
- ⇒ l'effettuazione di controlli finalizzati al contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi comunitari ed extracomunitari;
- ⇒ l'esercizio della vigilanza sui Consorzi di tutela autorizzati per i V.Q.P.R.D. (D.M. 04/08/06) nonché sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati operanti nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata, ai sensi della legge finanziaria 2007.

L'azione istituzionale di prevenzione e contrasto alle frodi nel comparto agroalimentare e dei mezzi tecnici per l'agricoltura ha comportato l'espletamento di visite ispettive articolate nelle diverse filiere agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola, nonché di verifiche di laboratorio sui campioni di prodotti prelevati nel corso delle ispezioni.

Nel 2007, l'Ispettorato ha effettuato oltre 39.000 sopralluoghi<sup>(1)</sup>, controllato più di 29.600 ditte, delle quali il 12,9% sono risultate irregolari. Sono stati controllati 92.000 prodotti ed analizzati oltre 10.300 campioni, di cui 964 sono risultati irregolari (Fig. 49).

Sono state elevate, inoltre, circa 4.700 contestazioni amministrative ed inoltrate più di 480 notizie di reato all'Autorità Giudiziaria, sono stati effettuati oltre 730 sequestri, per un valore economico complessivo superiore ai 20 milioni di euro.

### ATTIVITÀ ISPETTIVA

Fig. 49 - Attività di controllo svolta dall'Ispettorato nel 2007

Visite ispettive (n)	39.479
Ditte controllate (n)	29.643
Ditte irregolari (n)	3.812
Ditte irregolari / ditte controllate (%)	12,9
Prodotti controllati (n)	91.951
Campioni prelevati (n)	10.600
Campioni analizzati (n)	10.379
Campioni irregolari (n)	964
Sequestri (n)	733
Valore del sequestro (€)	22.691.996
Notizie di reato (n)	487
Contestazioni amministrative elevate dall'ICQ (n)	4.680

<sup>(1)</sup> Il dato include anche i controlli volti a verificare la conformità alle norme previste da talune organizzazioni comuni di mercato (OCM).

Con riferimento ai settori merceologici, i controlli hanno interessato principalmente il comparto vitivinicolo per il 21%, gli oli e grassi per il 15% (in misura nettamente prevalente gli oli di oliva), il lattiero caseario per il 10%, l'ortofrutta e i cereali e derivati per il 7%, le conserve vegetali e la carne e prodotti a base di carne per il 5% e, fra i mezzi tecnici, i mangimi ed i fertilizzanti per il 5% (Fig. 50).

**Fig. 50 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici più significativi**

Settore	Visite ispettive		Ditte controllate		Prodotti controllati		Campioni prelevati	
	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)	(n.)	(%)
Vitivinicolo	10.944	21,4%	7.616	17,6%	21.314	23,2%	2.477	23,4%
Lattiero-caseario	5.261	10,3%	4.670	10,8%	9.056	9,8%	1.008	9,5%
Mangimi e integratori	2.327	4,5%	2.079	4,8%	5.149	5,6%	1.573	14,8%
Oli e grassi	7.515	14,7%	6.372	14,7%	11.664	12,7%	1.110	10,5%
Cereali e derivati	3.381	6,6%	3.135	7,2%	5.296	5,8%	754	7,1%
Sementi	1.259	2,5%	947	2,2%	2.672	2,9%	677	6,4%
Uova	1.766	3,5%	1.650	3,8%	2.184	2,4%	-	-
Conserve vegetali	2.688	5,3%	2.453	5,7%	5.362	5,8%	473	4,5%
Fertilizzanti	2.489	4,9%	2.203	5,1%	4.816	5,2%	1.480	14,0%
Miele	1.545	3,0%	1.441	3,3%	2.673	2,9%	354	3,3%
Carne	2.874	5,6%	2.749	6,3%	5.268	5,7%	21	0,2%
Ortofrutta	3.639	7,1%	3.339	7,7%	7.751	8,4%	164	1,5%

\* Il numero di visite ispettive rappresenta gli accertamenti che hanno riguardato ciascun settore merceologico. Per cui se durante un sopralluogo sono stati controllati prodotti appartenenti a diversi settori, il numero di visite ispettive conteggiate equivale al numero di settori esaminati.

I settori dove più intensa è stata l'attività ispettiva, in termini di controlli effettuati, ditte e prodotti controllati, sono stati il vitivinicolo e l'oleario; il maggior numero di campioni è stato prelevato nei settori vitivinicolo, mangimistico e dei fertilizzanti.

La percentuale maggiore di contestazioni di carattere amministrativo, rispetto alle ditte controllate, ha riguardato il settore vitivinicolo (24%), seguito dal settore dei fertilizzanti (17,2%). Tali contestazioni hanno riguardato principalmente violazioni delle disposizioni previste dall'OCM vino in materia di etichettatura e della regolare tenuta dei registri di carico e scarico per il settore vitivinicolo; composizione non corrispondente al dichiarato per i fertilizzanti. Tra i risultati operativi si segnala, inoltre, l'inoltro di 157 notizie di reato nel settore dei mangimi e l'elevato numero di sequestri operati nei settori vitivinicolo e oleario (Fig. 51).

Relativamente alla distribuzione dell'attività di controllo effettuata sulle produzioni di qualità regolamentata, la maggior parte dell'attività è stata indirizzata verso i prodotti a Denominazione di origine protetta (3.539 prodotti a DOP, 507 a IGP e 8 a STG), in particolare, verso quelli afferenti al settore lattiero-caseario. Complessivamente sono state accertate irregolarità su 158 prodotti, di cui 128 DOP e 30 IGP.

Le principali irregolarità riscontrate hanno riguardato: non conformità giudicate gravi nel piano di controllo per le denominazioni protette, mancato assolvimento agli obblighi pecuniari del soggetto immesso nel sistema di controllo e usurpazioni, imitazioni o evocazioni delle denominazioni protette stesse.

Per quel che riguarda le produzioni di V.Q.P.R.D. e vini a IGT, l'attività di controllo si è concentrata in maggior misura sui prodotti a DOC (6.187 vini a DOC, 4.090 vini a IGT ed i 1.358 vini a DOCG). In totale 1.204 vini sono risultati irregolari, dei quali 522 a DOC, 529 IGT e 153 DOCG.

**Fig. 51 - Distribuzione e risultati dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici più rappresentativi**

Settore	Sopral- luoghi	Ditte controllate	Contestazioni amministrative		Notizie di reato		Sequestri	
	(n.)	(n.)	(n.)	% su ditte controllate	(n.)	% su ditte controllate	(n.)	% su ditte controllate
Vitivinicolo	10.944	7.616	1.817	23,9	38	0,50	276	3,6
Lattiero- caseario	5.261	4.670	393	8,4	91	1,95	23	0,5
Mangimi e integratori	2.327	2.079	93	4,5	157	7,55	7	0,3
Oli e grassi	7.515	6.372	566	8,9	96	1,51	225	3,5
Cereali e derivati	3.381	3.135	188	6,0	7	0,22	19	0,6
Sementi	1.259	947	93	9,8	22	2,32	46	4,9
Uova	1.766	1.650	130	7,9	2	0,12	3	0,2
Conserve vegetali	2.688	2.453	173	7,1	1	0,04	18	0,7
Fertilizzanti	2.489	2.203	380	17,2	-	-	18	0,8
Miele	1.545	1.441	84	5,8	-	-	3	0,2
Carne	2.874	2.749	162	5,9	2	0,07	10	0,4
Ortofrutta	3.639	3.339	133	4,0	43	1,29	19	0,6

Accanto ad alcuni casi di accertata contraffazione di prodotti a D.O ed a I.G.T., le principali irregolarità riscontrate, anche in questo caso, hanno riguardato le violazioni delle disposizioni in materia di etichettatura e le violazioni degli obblighi in materia di registri di carico e scarico.

Nel corso del 2007, inoltre, sono stati effettuati specifici programmi nel settore dei mangimi (previsti nel "protocollo d'intesa 2007 – controlli sugli alimenti per animali ai fini della prevenzione BSE" tra Ispettorato e Ministero della Salute), in quello oleario (Piano annuale dei controlli previsto dal D.M. 4 giugno 2004, per la verifica delle norme di commercializzazione degli oli di oliva di cui al Reg. CE 1019/02), delle sementi di mais e soia, per la verifica della eventuale presenza di materiale OGM (ai sensi del D.M. 27 novembre 2003).

E' stata condotta, inoltre, un'attività mirata su etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

Inoltre, a seguito del verificarsi di particolari fenomeni congiunturali, sono state svolte attività di controllo, non espressamente previste nella programmazione iniziale delle attività per l'anno 2007, che hanno interessato l'olio di oliva, i vini novelli e, nell'ambito del Piano di azione antispeculazione promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dal Ministero delle attività produttive, la filiera dei cereali e del latte.

#### ATTIVITÀ ANALITICA

Relativamente all'attività analitica svolta complessivamente dai laboratori, il numero di campioni analizzati è stato pari a 9.690, dei quali 9.178 analizzati dai Laboratori dell'Ispettorato e 512 dagli Istituti convenzionati.

In merito ai settori nei quali maggiormente si è concentrata l'attività di prelievo ed analisi, si vuole evidenziare come siano state rilevate un numero significativo di irregolarità soprattutto nel comparto dei fertilizzanti (16%) e dei mangimi (10%) (Fig. 52).

**Fig. 52 - Analisi eseguite (numero certificati emessi) dai Laboratori e dagli Istituti convenzionati e relative analisi risultate irregolari per settore**

Settore	Analisi per settore		Analisi irregolari	
	(n.)		(n.)	(%)
Additivi e coadiuvanti	5		-	-
Altre bevande	7		1	14%
Bevande analcoliche	11		-	-
Bevande nervine e surrogati, spezie	4		-	-
Burro CEE	4		-	-
Carni	1		-	-
Cereali	77		6	8%
Conserven carne	2		-	-
Conserven di pesce, molluschi e crostacei	1		-	-
Conserven vegetali	380		39	10%
Fertilizzanti	1.424		231	16%
Frutta	104		44	42%
Integratori alimentari	2		-	-
Lattiero caseario	1.427		106	7%
Liquori e acqueviti	153		6	4%
Mangimi e integratori	1.491		143	10%
Miele	269		28	10%
Oli e grassi	1.157		80	7%
Ortaggi	44		-	-
Pane	26		-	-
Paste	287		10	3%
Pesce, molluschi e crostacei	6		2	33%
Presidi sanitari	109		3	3%
Prodotti dietetici	10		-	-
Prodotti dolciari	93		4	4%
Prodotti non definiti	8		1	13%
Riso	221		51	23%
Sementi e piante	235		11	5%
Sostanze zuccherine	8		-	-
Vitivinicolo	2.231		163	7%
<b>Totale</b>	<b>9.797</b>		<b>929</b>	<b>9%</b>

Nel settore della frutta, inoltre, su un totale di 104 campioni analizzati, costituiti per la maggior parte da agrumi, 44 hanno presentato irregolarità (42%), dovute alla presenza di guazatina e/o al trattamento dei frutti con additivi non consentiti dalla normativa europea.

In termini assoluti, il maggior numero di irregolarità sono state accertate nel settore vitivinicolo, nel quale è risultato frequente il riscontro di grado alcolico inferiore al dichiarato, nei fertilizzanti e nei mangimi, in particolare per composizione chimico - fisica difforme dal dichiarato, nel settore lattiero-caseario, per l'impiego di grassi estranei o di latte di specie diversa da quella dichiarata per i formaggi bufalini e pecorini. Ancora, frequenti sono state le verifiche di caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche difformi da quelle previste per la categoria dichiarata negli oli vergini ed extra vergini di oliva, o anomalie nella composizione chimica del miele.

Nella Fig. 53 sono riportati i dati sull'attività sanzionatoria distinta per laboratorio.

Fig. 53 - *Attività sanzionatoria svolta dai Laboratori*

Laboratori	Contestazioni di competenza	Contestazioni non di competenza	Notizie di reato
	(n.)	(n.)	(n.)
Catania	51	14	51
Conegliano	132	1	66
Modena	60	18	48
Perugia	117	25	97
Salerno	99	17	69
<b>Totale</b>	<b>459</b>	<b>75</b>	<b>331</b>

### ATTIVITÀ 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.

Si riporta di seguito un quadro sintetico dell'attività sanzionatoria svolta dall'Ispettorato nel 2007 (Fig. 54).

Fig. 54 - *Riepilogo per Ufficio delle ordinanze emesse e del relativo valore*

Ufficio	Ordinanze di ingiunzione	Valore	Ordinanze di archiviazione
	(n.)	(€)	(n.)
Bari	46	318.336	7
Bologna	686	726.579	28
Conegliano	129	247.273	9
Cosenza	1	26.957	-
Firenze	7	13.831	10
Milano	246	390.889	14
Roma	10	38.866	4
Torino	540	299.257	48
UFFICIO I/A	900	37.768.422	111
<b>Totale</b>	<b>2.565</b>	<b>39.830.411</b>	<b>231</b>

**GUARDIA DI FINANZA**

**L**a 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".

**Fig. 55 - Risultati statistici periodo Gennaio – Dicembre 2007\***

Descrittiva settore	Sofisticazioni su prodotti alimentari e agricoli														
	Calabria	Emilia Romagna	Friuli V. G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	Veneto	Totale
INTERVENTI	3	1	1	5	2	1	2	4	3	6	6	9	5	3	51
TRIBUTI EVASI (EURO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERE PECUNIARIE MINIME €	516	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.865.856	0	0	1.866.372
VIOLAZIONI	2	1	1	3	2	1	2	2	0	5	5	5	3	3	35
DELITTI	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	2	0	7
CONTRAVVENZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3
ILLECITI AMMINISTRATIVI	1	1	1	3	2	1	2	2	0	1	4	3	1	3	25
ALTRE VIOLAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VERBALIZZATI	2	1	1	3	2	1	3	2	0	6	6	5	3	3	38
NON DENUNCIATI	1	1	1	3	2	1	3	2	0	1	4	3	1	3	26
ARRESTATI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	4
PERE DI LIBERO	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	1	0	8
ARRESTO PRETORILE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IGNOTI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

\* Dati forniti dal Sistema Informativo della Guardia di Finanza

Fig. 56 - Risultati statistici periodo Gennaio – Dicembre 2007\*

Descrizione genere	Unità misura	Sequestri													
		Calabria	Emilia Romagna	Friuli V.G.	Lazio	Liguria	Molise	Piemonte	Trentino A.A.	Umbria	Lombardia	Sicilia	Puglia	Toscana	TOTALE
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35
BEVANDE ALCOLICHE AROMATIZZATE	LT.	0	0	0	0	0	0	2.957	0	0	0	0	0	2.957	
BULBI E TUBERI	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
CAVIALE, SALMONE, TONNO, ECC.	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	308	0	0	308
FORMAGGIE LATTICINE	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91.413 (1)	105.000 (2)	0	0	196.413
OLIO DI OLIVA	Kg.	1	30	3	1.283	388	13.472	40	0	5.893	0	0	67.081 (3)	2.676	90.867
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA ORDINARIA	Kg.	305	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	305
UVA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43.000 (4)	43.000
VINI E SPUMANTI	LT.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67.700 (4)	67.700
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	178

\* Dati forniti dal Sistema Informativo della Guardia di Finanza

(1) Nell'ambito di un servizio di controllo del territorio, una pattuglia in forza al Comando Compagnia della Guardia di Finanza di Cremona sottoponeva a controllo un autoarticolato che trasportava formaggio in manifesto stato di putrefazione. Veniva immediatamente effettuata una ricognizione presso lo stabilimento di produzione, dove veniva sequestrato l'ingente quantitativo di formaggio.

(2) A seguito di un'attività investigativa, venivano individuati in località Castelvetro (TR) 2 depositi abusivi riconducibili ad una nota società operante nel settore lattiero-caseario, contenenti circa 105 tonnellate di pecorino in palese, avanzato stato di alterazione.

(3) A seguito di un'attività investigativa a contrasto della sofisticazione alimentare, la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Brindisi disponeva il sequestro di olio extravergine d'oliva presumibilmente contaminato da una sostanza denominata "Promicidone".

(4) Un militare in forza alla Tenenza della Guardia di Finanza di Poggibonsi, libero dal servizio, notava un soggetto intento ad acquistare un ingente quantitativo di zucchero. Insospettito, attivava la Sala Operativa del Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Siena, al fine di rilevare l'intestatario dell'automezzo. Contestualmente, il suddetto Comando identificava il soggetto quale titolare di un'azienda agricola. A seguito di accesso effettuato presso i locali aziendali, venivano rinvenuti Kg 178 di zucchero e Kg 35 di acido tartarico. La locale Autorità Giudiziaria disponeva il sequestro dell'intera produzione vinicola dell'annata 2007.

Le **Fig. 55 e 56** riportano i prospetti riepilogativi dell'attività di controllo svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli nel periodo gennaio–dicembre 2007.

Si rappresenta, inoltre, che la Direttiva Generale per l'azione amministrativa e la gestione per l'anno 2008 del Ministro dell'Economia e delle Finanze non individua, per la Guardia di Finanza, specifiche linee di intervento nel settore in argomento.

Tuttavia, il Corpo, nell'ambito dello svolgimento dei peculiari compiti di polizia economica e finanziaria, continua ad assicurare il proprio contributo con riguardo all'attività di vigilanza e controllo sui prodotti alimentari.

Le violazioni segnalate nell'anno 2007 sono state 35, con un totale di 38 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 nell'ambito dei diversi settori controllati.

## LABORATORI CHIMICI DELL'AGENZIA DELLE DOGANE

L' **A**genzia delle Dogane svolge, in base alle pertinenti norme comunitarie e nazionali, tutte le funzioni ed i compiti ad essa attribuiti dalla legge in materia di dogane, circolazione delle merci e di fiscalità interna connessa agli scambi internazionali, nonché in materia di accise e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Nel settore extratributario, l' **A**genzia opera, per quanto di competenza, sulla base delle normative che prevedono l'intervento ed il presidio doganale anche a tutela della salute e della sicurezza della collettività.

Nell'esercizio di tali funzioni quale autorità e amministrazione doganale, e nel perseguimento della propria missione e dei propri scopi istituzionali, l' **A**genzia esercita le proprie attribuzioni assicurando controlli in tempo reale selezionati in base alle più evolute tecniche di analisi dei rischi.

L' **A**genzia delle Dogane concorre, in particolare, insieme ad altre Autorità, al mantenimento di adeguati livelli di controllo nel settore dei prodotti destinati al consumo umano.

Per far fronte ai propri compiti, con sempre maggiore efficienza ed efficacia, l' **A**genzia ha modificato la propria organizzazione, istituendo sul territorio gli Uffici delle dogane, integrando così la funzionalità dei preesistenti Uffici doganali e Uffici Tecnici di Finanza in un unico Ufficio, al fine di fornire un miglior servizio all'utenza, espletare controlli di crescente qualità, razionalizzare le risorse umane e strumentali impiegate, anche ricorrendo all'ausilio delle più moderne tecnologie a supporto dell'attività di controllo ed ad una generale automazione dei processi di lavoro.

In tale ambito, l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) risultano organicamente definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, è completamente integrata nel sistema informativo doganale, in maniera tale da verificare in tempo reale ogni relativo dato e seguire l'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato d'analisi.

L'alta professionalità del personale addetto, unitamente all'elevato standard tecnologico della strumentazione tecnica di cui si dispone, hanno conferito ai Laboratori Chimici delle Dogane una rilevanza strategica nel settore della vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande.

Il rafforzamento dei controlli all'importazione, svolti congiuntamente con le Autorità competenti, quale momento che immediatamente precede l'immissione in consumo dei prodotti, ha permesso di fronteggiare adeguatamente gli allarmi che periodicamente interessano il settore dell'alimentazione.

L' **A**genzia delle Dogane effettua controlli in materia di organismi geneticamente modificati (OGM), nonché controlli per contrastare e reprimere fenomeni criminali di sofisticazione o contraffazione degli alimenti (es: pomodori, olio di oliva), innalzando le capacità di risposta, in ragione delle accresciute esigenze di tutela della salute pubblica.

L' **A**genzia delle Dogane coopera costantemente con le altre Autorità di controllo ed i dati nazionali relativi al numero dei campioni analizzati nell'anno 2007, nei settori individuati dal Piano Pluriennale Nazionale Integrato dei controlli di cui al Reg. CE 882/2004, confermano tale impegno.

I controlli analitici effettuati dai laboratori doganali nel settore degli alimenti e delle bevande sono riassunti nella **Fig. 57**.

I campioni di prodotti alimentari analizzati sono stati in totale 22.214, di cui 726 risultati non conformi al dichiarato, con una percentuale di irregolarità del 3,26%, superiore a quella dell'anno 2006 (1,85%).

I cereali e le birre e bevande sono le categorie merceologiche che hanno fatto registrare maggiori percentuali di non conformità.

Fig. 57 - Controlli effettuati nell'anno 2007 dai Laboratori Chimici delle Dogane

Campioni anno 2007

Pervenuti totali 55.327

Analizzati totali 55.505

CATEGORIE MERCEOLOGICHE	Laboratorio Chimico																												Pervenuti	Analizzati	N.C.		
	BA		BO		CA		CT		GE		LI		MI		HA		PA		RM		SV		TO		TS		VE					VR	
	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN	PE	AN				PE	AN
Lattiero-caseari	0	0	170	153	1	1	0	0	0	1	0	0	1	4	0	0	0	0	0	1	0	0	109	110	0	0	0	0	2	2	283	272	5
Cereali	0	0	0	3	10	11	0	0	124	151	0	0	0	0	112	104	14	14	0	8	121	121	21	40	197	203	0	0	0	0	599	655	110
Oli e grassi	366	398	0	10	38	38	18	23	718	732	1	1	4	4	0	0	286	286	361	252	0	0	0	0	0	0	3	3	245	257	2040	2004	4
Alimentazione umana e animale	3	3	172	170	3	3	2	4	2221	2341	0	2	1	3	2264	2359	61	62	111	101	1732	1728	401	394	55	53	0	0	471	462	7497	7685	150
Zuccheri - cacao	0	0	146	120	0	0	2	0	45	67	0	0	0	24	94	93	3	3	8	9	85	85	913	919	0	0	0	0	81	78	1377	1398	58
Birre - bevande	0	0	87	51	42	42	0	0	5	33	87	84	15	9	100	97	29	29	2	2	0	0	278	270	0	0	0	0	117	120	762	737	74
Vini - acqueviti	0	0	2072	2002	144	371	0	0	3	9	227	246	0	0	45	52	1612	1634	0	2	0	0	1080	1131	677	675	0	3	1079	1156	6939	7281	265
Spiriti	0	0	501	410	2	2	0	0	0	0	175	181	1	9	425	418	298	300	5	6	0	0	442	422	168	191	0	1	209	242	2226	2182	60
<b>TOTALI</b>	<b>369</b>	<b>401</b>	<b>3148</b>	<b>2919</b>	<b>240</b>	<b>468</b>	<b>22</b>	<b>27</b>	<b>3116</b>	<b>3334</b>	<b>498</b>	<b>514</b>	<b>22</b>	<b>53</b>	<b>3040</b>	<b>3123</b>	<b>2303</b>	<b>2328</b>	<b>487</b>	<b>381</b>	<b>1938</b>	<b>1934</b>	<b>3244</b>	<b>3286</b>	<b>1897</b>	<b>1122</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2204</b>	<b>2317</b>	<b>21723</b>	<b>22214</b>	<b>726</b>

PE= campioni pervenuti in analisi

AN= campioni analizzati

NC= Campioni che all'analisi sono risultati non conformi al dichiarato.

N.B. = Il numero dei campioni pervenuti non coincide con quello degli analizzati a causa delle giacenze dell'anno precedente presenti in laboratorio.

## CONCLUSIONI

La notevole mole di dati riportati nella presente relazione consente, a tutte le Amministrazioni interessate, di disporre di numerose informazioni sulle diverse problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. La conoscenza di tali problematiche, e delle criticità emerse, risulta estremamente utile per adottare le eventuali azioni correttive e programmare in modo efficace, annualmente, le attività di controllo, sia quelle ispettive che quelle analitiche. Questa necessaria programmazione dei controlli emerge anche dalle nuove disposizioni europee definite “Pacchetto Igiene”. 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, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di Controllo (MANCP). Nell'anno 2008, infatti, l'Italia dovrà redigere ed inviare alla Commissione Europea i risultati del Piano Nazionale Pluriennale di Controllo, compresa la programmazione successiva dei controlli su tutta l'intera filiera alimentare, e le eventuali azioni correttive emerse dall'analisi delle criticità evidenziate. Gli altri riferimenti normativi del “Pacchetto Igiene” sono il regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, il regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed il regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Una valutazione dei risultati dei controlli ufficiali svolti nel corso dell'anno 2007 pone in evidenza una serie di problematiche sanitarie ricorrenti.

In particolare è necessario che sia garantita dagli operatori del settore alimentare la 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 tali principi siano entrati in vigore sin dal 1997. Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessaria una maggiore cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare. Queste carenze sono emerse, infatti, nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, in particolare nei settori dei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio e nel settore della ristorazione.

Anche una valutazione relativa alla gestione delle allerta ha evidenziato che a livello di aziende alimentari, le procedure adottate per prevenire la contaminazione involontaria dei prodotti dovranno essere migliorate, implementando sistemi di autocontrollo 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 ed indispensabile strumento di controllo è il mantenimento della tracciabilità 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. In taluni casi, invece, i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro o richiamo dei prodotti non conformi).

Per quanto riguarda il numero delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, questi, rapportati alla popolazione italiana, risultano soddisfacenti ed in linea con quelli dei recenti anni.

Un ulteriore aspetto critico da evidenziare riguarda le schede di rilevazione dei dati.

Per far fronte a specifiche nuove esigenze di programmazione regionale, senza tuttavia trascurare le richieste della Commissione europea, si renderà necessario apportare delle modifiche ai modelli A e B in uso, anche per ottimizzare i flussi informativi annuali relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

E' necessario rivedere il Modello A (attività ispettiva) in funzione dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene" (che prevede monitoraggio, sorveglianza, ispezione, verifica, audit e campionamenti).

In modo particolare, la compilazione del Modello B di rilevazione dati (analisi dei campioni) costituisce esclusivamente un adempimento burocratico in quanto non è effettivamente utilizzabile come strumento di rendicontazione dell'attività analitica svolta a livello regionale. La scheda B, infatti:

- ⇒ non fornisce informazioni dettagliate sulla tipologia di contaminazione microbiologica o chimica riscontrata, eccetto le poche voci espressamente definite, poiché inglobate in generici campi definiti "altre contaminazioni"
- ⇒ non permette di evidenziare in modo puntuale criticità legate a determinate tipologie di alimenti, utili per la impostazione della programmazione annuale dell'attività di controllo;
- ⇒ non permette di rendicontare tutte le attività analitiche relative al controllo ufficiale, come ad es. quelle relative agli OGM, radiazioni, coloranti, allergeni, microinquinanti, ecc.

Il Modello di rilevazione dati andrà, quindi, completamente revisionato perché, allo stato attuale, non è possibile un'analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Questa esigenza, già emersa lo scorso anno, sarà oggetto di incontri tecnici attraverso un gruppo di lavoro misto Ministero della Salute – Istituto Superiore di Sanità-Regioni/Province autonome. Questo obiettivo sarà accompagnato anche da una revisione dei sistemi informativi al fine di migliorare i flussi dei dati sul controllo ufficiale degli alimenti, permettendo anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare.