

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 36% delle violazioni contestate;
 - frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 54% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 6 % degli illeciti contestati.

Il prospetto riepilogativo delle misure attuate è riportato nella Fig. 62.

La Fig. 63 riporta le sanzioni penali distinte per settore; la Fig. 64 è relativa alle sanzioni amministrative.

Figura 62 - prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori

Descrizione	Persone		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.v	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	valore
Acque e Bibite	262	49	0	87	416	514.591	56.985.893
Alimenti Dietetici	119	15	0	26	217	385.772	6.874.845
Alimenti vari	1.109	164	0	229	1.967	2.392.242	94.597.752
Carni e Allevamenti	1.200	326	3 ¹	648	2.317	2.995.000	123.195.342
Conserve Alimentari	157	31	0	50	238	246.454	44.676.912
Farine, Pane e Pasta	1.988	322	0	454	3.308	3.268.866	90.783.316
Latte e Derivati	479	108	1 ²	214	769	958.247	44.533.012
Oli e Grassi	243	17	0	37	333	243.683	14.858.755
Prodotti Ittici	468	165	6 ³	234	725	763.564	16.466.644
Prodotti Fitosanitari	132	37	0	54	213	402.073	13.324.581
Ristorazione	4.696	711	0	1.034	8.159	8.281.065	283.630.200
Vini ed Alcolici	245	28	0	46	431	474.289	17.175.243
Totale	11.098	1.973	10	3.113	19.093	20.925.846	807.102.495

Alimenti sequestrati	Kg	Litri	Conf.
		7.622.495	4.215.619

N. capi sequestrati:	2.386.317
-----------------------------	-----------

N.strutture chiuse/sequestrate:	1.334
--	-------

1. Titolari di un allevamento arrestati per resistenza a Pubblico Ufficiale
2. Titolare di un caseificio arrestato per furto di corrente elettrica
3. Operazione "Polluted fish", § Operazioni di rilievo

Figura 63 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

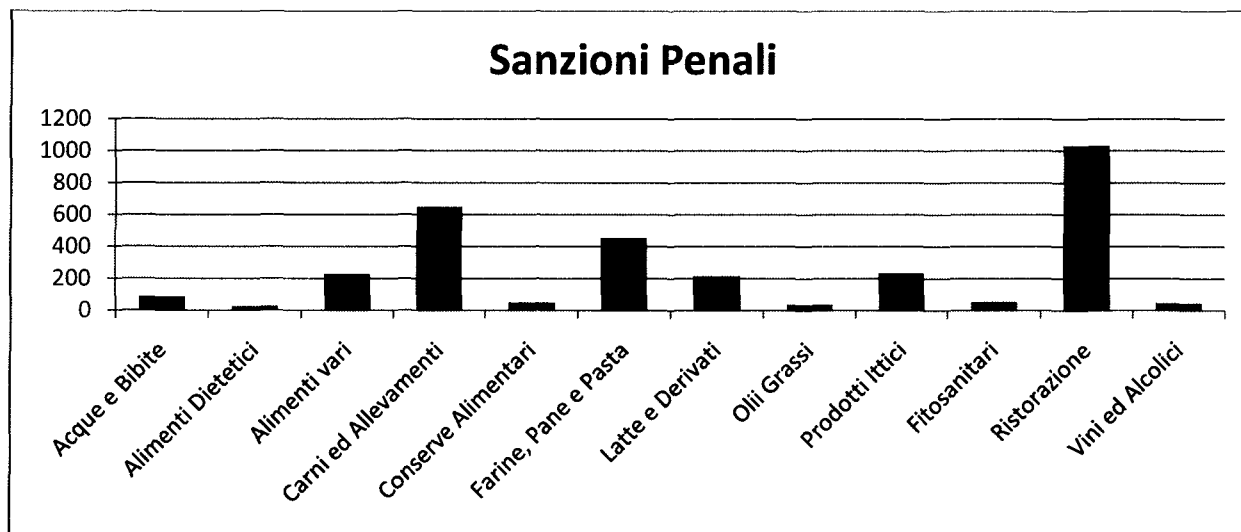
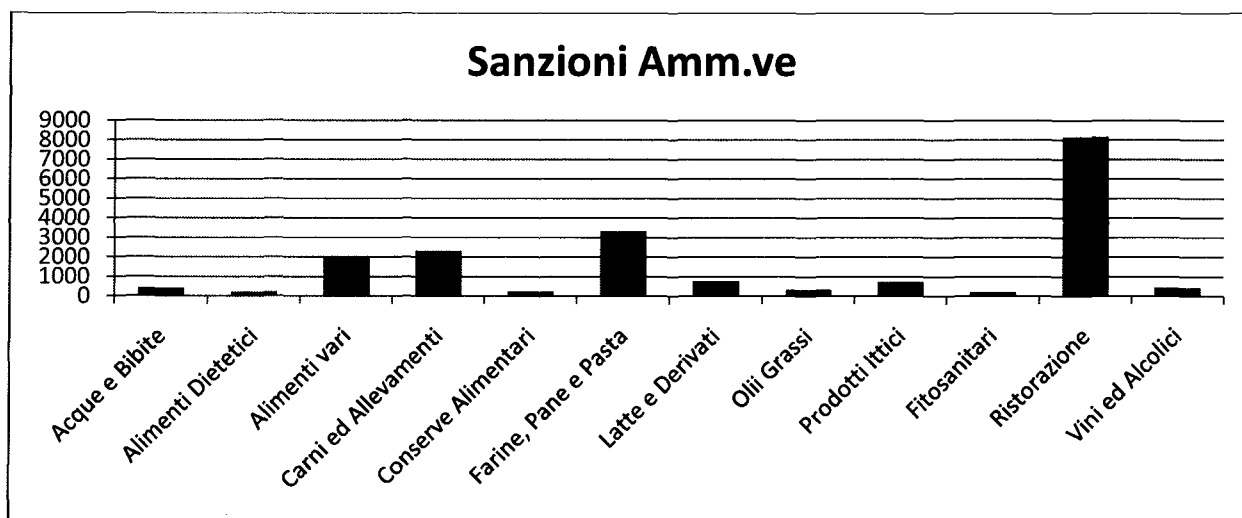


Figura 64 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori



Nel comparto della “sicurezza alimentare”, il confronto dei dati dell’ultimo biennio evidenzia un:

- incremento delle ispezioni, pari al 14%
- un decremento delle sanzioni penali rilevate, pari al 6%
- un aumento delle sanzioni amministrative contestate, pari all’8%

Si rileva, comunque, la sostanziale omogeneità delle infrazioni accertate rispetto all’anno precedente, con conseguente concentrazione delle attività del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute nelle aree ove sono state registrate le maggiori

non conformità (ristorazione – farine, pane e paste – carni ed allevamenti).

Il periodo temporale oggetto dell'analisi è stato scelto in considerazione che nel 2009 la piattaforma della banca dati in uso al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute è stata modificata, pertanto un confronto di dati con gli anni antecedenti sarebbe risultato disomogeneo.

L'attività di controllo nel settore della "Sicurezza alimentare" è stata incrementata attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "*Estate Tranquilla*", che ha avuto come obiettivi i posti di ristoro autostradali e le grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici ed i campeggi, le strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;
- monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:
 - gli integratori alimentari - prodotti antisbornia;
 - gli alimenti etnici - *ethnic food*;
 - i prodotti tipici delle festività pasquali;
 - la commercializzazione e la vendita di alimenti "*dal campo alla tavola*";
 - i prodotti tipici delle festività natalizie.

Operazioni di rilievo

- Conserve alimentari

- Nas di Foggia – alimenti in cattivo stato di conservazione (febbraio 2011)

Sequestrati, in un'industria conserviera, 410 tonnellate di prodotti semilavorati (carciofini, olive, peperoni, pomodori, funghi e cipolline, destinati al commercio nazionale ed estero) stoccate all'aperto in fusti privi di etichettatura ed interessati da escrementi di volatili e muffe. Sospesa l'attività aziendale.

- Nas di Latina - alimenti in cattivo stato di conservazione (settembre 2011)
Sequestrate, all'interno del deposito di un'industria conserviera, 45 tonnellate di passata di pomodoro confezionata in contenitori di vetro ed in contenitori metallici arrugginiti e recanti evidenti rigonfiamenti dovuti a proliferazioni batteriche. I barattoli, diffusamente insudiciati e contaminati da escrementi di volatili, erano, in parte, pronti per la commercializzazione in mercati comunitari ed in parte ancora da etichettare per la successiva immissione in commercio. Denunciato il titolare, chiuso lo stabilimento e sequestrate cautelativamente altre 51 tonnellate di prodotti finiti e semilavorati a base di pomodoro.

- Prodotti dolciari

Nas di Salerno - alimenti scaduti e rietichettati (aprile 2011)

Individuato un laboratorio a carattere industriale che riforniva circa 200 esercizi commerciali dislocati in gran parte del territorio nazionale, all'interno del quale sono stati rinvenuti:

- materie prime (creme, farine, marmellate, etc.) scadute di validità;
- circa due tonnellate di cornetti e residui degli stessi, stipati in contenitori insudiciati, pronti per la rilavorazione;
- oltre un quintale di salumi e prosciutti cotti con etichette rimosse e/o manipolate per evitare di individuarne l'origine.

Sequestrata l'intera struttura produttiva, per un valore di € 1.500.000 circa e oltre 75 tonnellate di materie prime, prodotti semilavorati e finiti (per un valore di mercato che si aggira sul milione di euro). Denunciato il titolare del deposito.

- Latte e derivati

Nas di Bari - alimenti in cattivo stato di conservazione (maggio 2011)

Sequestrate, presso un caseificio, circa 60 tonnellate di cagliata detenuta in cattive condizioni igieniche, priva delle indicazioni di rintracciabilità ed abusivamente congelata. Il semilavorato del latte avrebbe consentito la produzione di circa 90

tonnellate di mozzarella di scarsa qualità. Il titolare del caseificio è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Bari.

- Prodotti ortofrutticoli

Nas di Cosenza – false etichette (luglio 2011)

Denunciato il titolare di un deposito di alimenti surgelati che acquistava prodotti in grande quantità e pezzatura, per poi immetterli nella filiera commerciale dopo averli riconfezionati ed etichettati con marchi di fantasia.

Sequestrati il laboratorio utilizzato per l'illecita attività, due tonnellate di prodotti ortofrutticoli ed ittici nonché centinaia di buste prestampate con marchio inesistente.

Chiuso dall'Autorità Sanitaria anche il deposito per gravi carenze igieniche.

I prodotti recanti il marchio di fantasia sono stati rinvenuti e sequestrati in un discount della provincia di Cosenza.

- Prodotti ittici

· Nas di Milano – frode in commercio di prodotti ittici (settembre 2011)

Sequestrate, in un deposito abusivo, circa 30.000 confezioni di “*surimi al sapore di granchio precotto e surgelato*” ed oltre tre tonnellate di salmone. Il pesce congelato, di provenienza cinese e scaduto di validità, veniva riconfezionato e rietichettato con scadenze prolungate di 18 mesi rispetto all'originale, senza alcuna verifica sulla genuinità e salubrità. L'attività, inoltre, era svolta in locali non autorizzati e versanti in precarie condizioni igieniche, senza il rispetto della “catena del freddo”. Denunciato il titolare per i reati di frode nell'esercizio del commercio e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione. Sequestrate la struttura, una bilancia elettronica (utilizzata per l'emissione delle etichette), vari flaconi di prodotti smacchianti e numerose etichette adesive, per un importo complessivo di € 3.000.000 circa.

- Nas di Udine – mitili privi di etichettatura (ottobre 2011)

Sequestrate due tonnellate di mitili, provenienti dalla Slovenia, privi di bollo sanitario e di documentazione di trasporto, destinati ad un'azienda italiana.

Le cozze, presumibilmente destinate ad essere vendute come prodotto italiano, sono state disperse in mare dopo il controllo dell'ASS locale.

- Nas di Napoli – Operazione “*Polluted fish*” (novembre 2011)

Eseguite sei ordinanze di custodia cautelare (1 in carcere e 5 agli arresti domiciliari), nei confronti di altrettanti gestori di pescherie e centri di spedizione/depurazione di molluschi, poiché ritenuti responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita alla commercializzazione di prodotti ittici che, per le modalità di reperimento e conservazione, sono stati ritenuti altamente pericolosi per la salute pubblica (pescato abusivamente congelato, mitili allevati in acque inquinate). Chiuse 8 pescherie e sequestrate 25 tonnellate di prodotti ittici nonché un peschereccio utilizzato per le attività illegali.

- Nas di Roma – ricettazione di prodotti ittici (dicembre 2011)

Sequestrata oltre una tonnellata di pesce, peraltro detenuto in cattivo stato di conservazione, provento di un furto perpetrato presso una piattaforma alimentare. Denunciati all'Autorità Giudiziaria un dipendente della società proprietaria della merce trafugata ed un autotrasportatore nonché altri due soggetti per aver detenuto, per la successiva vendita, prodotti alimentari di provenienza delittuosa.

- Carni e allevamenti

Reparto Analisi – allevamenti di galline ovaiole (aprile 2011)

Il Reparto Analisi di questo Comando, collaborato dai locali N.A.S., ha proceduto al controllo di 13 allevamenti di galline ovaiole dislocate nelle Regioni del centro-nord, sequestrando oltre 2.000.000 capi detenuti in gabbie sovraffollate (talvolta

fino al 50% in più del consentito) o comunque in violazione della normativa di settore.

- Ovoprodotti

Nas di Salerno - uova in cattivo stato di conservazione (maggio 2011)

Sequestrate, all'interno di un'azienda, 5.400 uova prive di etichettatura e scadute di validità nonché materie prime e semilavorati. Disposta la chiusura della struttura per le gravissime carenze igienico-strutturali accertate, tra cui la presenza di insetti, roditori ed escrementi.

Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di euro.

- Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

- Integratori alimentari - prodotti antisbornia (gennaio 2011)

Sequestrati, sul territorio nazionale, circa 20.000 confezioni di bevanda “*anti sbornia*” presentata come disintossicante e digestivo istantaneo. Il prodotto, di provenienza estera (Francia e Svizzera), non conforme per l'utilizzo di nuovi ingredienti non notificati al Ministero della Salute, induceva in errore i giovani che ritenevano di poter eludere i controlli degli etilometri.

- Operazione Pasqua Sicura (marzo 2011)

Nel corso di un servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

.. ispezionate 853 attività di settore, di cui 32 chiuse per carenze igienico-sanitarie ed autorizzative;

- .. segnalate alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 316 persone;
- .. rilevate 466 sanzioni amministrative e penali;
- .. sequestrate oltre 19 tonnellate di prodotti dolciari, materie prime ed alimenti vari.

· Alimentazione etnica - Operazione “Etnic Food” (marzo 2011)

Nel corso di un monitoraggio sulle attività commerciali specializzate nell'alimentazione “*etnica*”, teso alla verifica delle condizioni igienico-strutturali, sono state:

- .. ispezionate 1000 attività di settore, di cui 62 chiuse per carenze igienico-sanitarie e/o autorizzative;
- .. segnalate alle competenti Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 445 persone;
- .. rilevate 700 violazioni amministrative e penali;
- .. sequestrate circa 15 tonnellate di alimenti.

· Operazione Buone vacanze (giugno-agosto 2011)

Per tutto il periodo estivo i controlli sono stati indirizzati sulle strutture della filiera alimentare maggiormente interessate dal flusso turistico/vacanziero.

Le verifiche effettuate su tutto il territorio nazionale, hanno consentito di:

- .. ispezionare oltre 4.000 obiettivi (con irregolarità in circa 1/3 delle strutture);
- .. sequestrare/chiudere 123 aziende per gravi carenze igienico-sanitarie;
- .. sottrarre alla rete distributiva oltre 2.000 tonnellate di alimenti e bevande irregolari o potenzialmente pericolosi per la salute umana (in cattivo stato di conservazione, alterati, invasi da parassiti, non correttamente etichettati, detenuti in strutture non autorizzate e/o da aziende prive di autocontrollo o di sistema di rintracciabilità), per un valore di circa 3,5 milioni di euro.

· Produzioni conserviere (ottobre 2011)

Effettuato, su tutto il territorio nazionale, nel comparto delle conserve alimentari, un monitoraggio teso alla verifica delle irregolarità di settore. Sono stati/e:

- .. ispezionati 457 opifici, 110 dei quali (24%) risultati non in regola con le normative;
- .. rilevate 172 violazioni amministrative e penali;
- .. segnalate 118 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa, alle quali sono state elevate sanzioni amministrative per circa 160 mila euro;
- .. sequestrate/chiusure 22 strutture in pessime condizioni igienico sanitarie;
- .. sottratte alla rete distributiva 1.200 tonnellate di conserve alimentari detenute in cattivo stato di conservazione e/o recanti in etichettatura indicazioni manipolate al fine di truffare il consumatore.

Il valore dei sequestri ammonta a 1.6 milioni di euro circa.

· Operazione Natale sicuro – “Jingle Bells” (dicembre 2011)

Eseguite ispezioni su tutto il territorio nazionale nei confronti di aziende dedite alla produzione/vendita di prodotti alimentari tipici delle festività natalizie nonché di negozi di giocattoli e luminarie. Sono state/i:

- .. controllate oltre 1.500 strutture delle quali 452 sono risultate irregolari per violazioni di natura igienico-sanitaria e/o autorizzativa, determinando 39 provvedimenti di chiusura;
- .. sequestrati/e:
 - ... 250 tonnellate di alimenti di cui oltre 50 tonnellate di pesce, per un valore di circa 3 milioni di euro;
 - ... 170 mila giocattoli;
 - ... 20 mila luminarie;
 - ... 2 depositi clandestini;
- .. segnalate 500 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa.

Emergenza E. coli

Nel mese di maggio 2011 la proliferazione di un ceppo aggressivo del batterio di

Escherichia coli (O104:H4) in prodotti alimentari ha causato lo sviluppo di diversi focolai di infezioni alimentari nelle popolazioni dei paesi del nord Europa.

Nella gestione dell'emergenza, il Comando CC per la Tutela della Salute, su indicazione del Ministero della Salute, ha avviato una serie di controlli presso grandi depositi e mercati ortofrutticoli al fine di accertare l'eventuale presenza di prodotti ortofrutticoli provenienti da Germania, Olanda e Danimarca (probabile fonte della contaminazione), procedendo al sequestro cautelativo sanitario di oltre 5 tonnellate di prodotti agricoli ed al prelievamento di 15 campioni, le cui analisi sono risultate regolamentari.

Tale attività si è conclusa con:

- il controllo di 1.136 punti vendita;
- la rilevazione di 151 irregolarità, pari al 13 % sui controlli effettuati;
- la contestazione di 149 violazioni amministrative;
- il deferimento in stato di libertà all'Autorità Giudiziaria di due OSA.

A seguito di Allerta comunitaria tramite il sistema "RASFF", analoghe verifiche, di concerto con le Aziende Sanitarie Locali, sono state compiute su un insaccato di cervo prodotto da una ditta toscana. Le analisi, eseguite dall'I.S.S. nella veste di Laboratorio Nazionale di Riferimento, hanno escluso la presenza del batterio incriminato.

Peraltro, giunta notizia della contaminazione di prodotti carnei surgelati, importati dalla Francia da una catena di supermercati hard-discount, con sedi anche nel territorio nazionale, è stata avviata un'attività ispettiva presso le piattaforme distributive italiane, procedendo al prelievo di 66 campioni, risultati successivamente regolamentari, ed al sequestro di 97.315 Kg (pari a 102.115 confezioni) di hamburger e polpette surgelate.

Con l'emanazione di Follow-up relativo alla presunta intossicazione dal batterio in esame a seguito di ingestione di germogli contenenti lenticchie, semi di erba medica, fieno greco e fagioli azuki prodotti da aziende italiane, il Comando CC per la Tutela della Salute ha proceduto all'immediata verifica delle ditte in questione, sequestrando 47 tonnellate di prodotti e prelevando 38 campioni, le cui analisi di laboratorio non hanno rilevato la presenza del ceppo del batterio di Escherichia coli ricercato.

Il “sistema di gestione” della crisi, attivato con celerità, ha visto una pronta e puntuale valutazione dei rischi ed un’attenta adozione di procedure di intelligence ed operative.

Inoltre, i risultati conseguiti e la rapidità di comunicazione di essi alle Autorità coinvolte, hanno evidenziato l’efficacia e l’efficienza del sistema nonché la perfetta sinergia con il Ministro della Salute ed i suoi Organi periferici.

Sebbene le informazioni ricevute dalle Autorità sanitarie europee giungessero frammentarie e talvolta discordanti, l’impegno profuso, anche in orario notturno e nei giorni festivi, ha permesso di acclarare l’estraneità delle aziende italiane coinvolte e, inoltre, di scongiurare l’eventuale esistenza di casi di intossicazioni nel nostro Paese.

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI-
DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA
QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
(ICQRF)**

I settori di intervento nei quali opera l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari sono:

Prodotti alimentari

- ✓ Vitivinicolo
- ✓ Olio e grassi
- ✓ Prodotti lattiero caseari
- ✓ Ortofrutta
- ✓ Carni (etichettatura) e prodotti a base di carne
- ✓ Cereali e derivati
- ✓ Uova
- ✓ Conserve vegetali
- ✓ Miele
- ✓ Sostanze zuccherine
- ✓ Bevande spiritose

Settori trasversali

- ✓ Prodotti a denominazione d'origine (V.Q.P.R.D., IGT, DOP, IGP, STG)
- ✓ Prodotti da agricoltura biologica

Mezzi tecnici

- ✓ Mangimi

Attività di controllo

Si riportano di seguito i principali risultati dell'attività di controllo espletata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari nel corso dell'anno 2011. In particolare, nell'anno sono state effettuate oltre 25.000 visite ispettive, nel corso delle quali sono stati controllati più di 21.000 operatori e oltre 52.000 prodotti alimentari. Relativamente alle attività analitiche, i Laboratori dell'Ispettorato hanno analizzato complessivamente circa 5.700 campioni. Nel complesso, durante le azioni di controllo sono stati eseguiti 323 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 8 milioni di euro.

Sono state elevate circa 5.000 contestazioni amministrative e inoltrate all'autorità giudiziaria 210 notizie di reato. La Fig. 65 mostra nel dettaglio l'attività del Dipartimento nel corso del 2011.

Figura 65 - Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2011 nei settori del comparto alimentare

	Visite ispettive (n)	25.482
	Operatori controllati (n)	21.431
	Operatori irregolari / Operatori controllati (%)	17,2
Attività di controllo	Prodotti controllati (n)	52.532
	Prodotti irregolari (%)	9,1
	Sequestri (n)	323
	Prodotti sequestrati (n.)	422
	Valore dei sequestri (€)	8.294.817
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	5.675
	Campioni irregolari (%)	9,7
Attività sanzionatoria	Notizie di reato (n)	210
	Contestazioni amministrative (n)	4.796

I controlli svolti da ciascun Ufficio periferico dell'Ispettorato consistono in ispezioni, condotte attraverso verifiche ed accertamenti, fisici e documentali, sulla conformità dei processi produttivi, sulla regolare tenuta della documentazione prevista dalla legge, sulla correttezza e veridicità delle informazioni riportate nell'etichetta dei prodotti; se ritenuto necessario si procede al prelievo di campioni dei prodotti oggetto di controllo.

I controlli normalmente vengono effettuati principalmente nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio. La Fig. 66 illustra la ripartizione dell'attività di controllo svolta nei diversi settori alimentari.

Figura 66 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori del comparto alimentare*

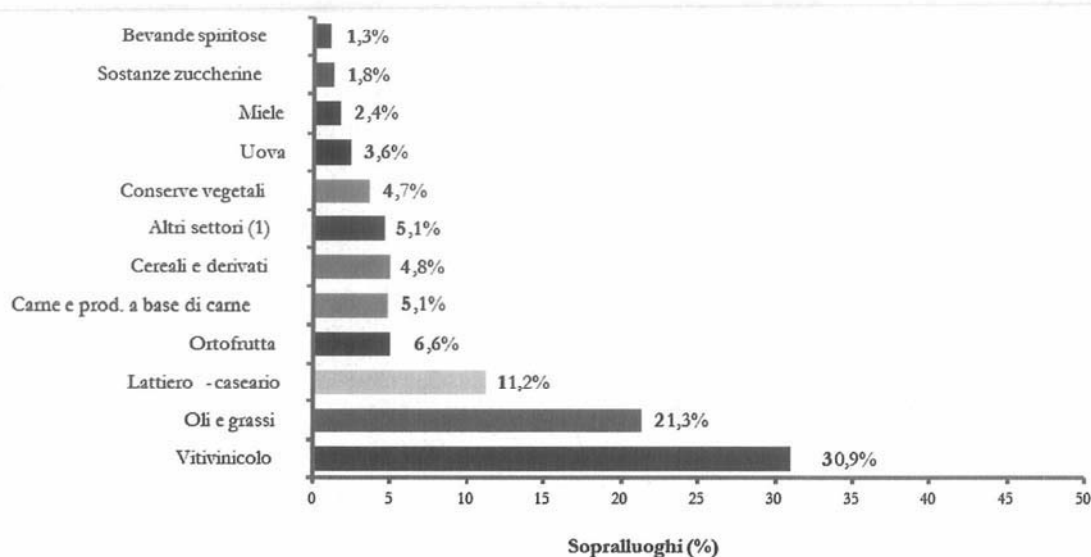
Settore	Ispezioni (n)	Operatori controllati (n)	Prodotti controllati (n)	Campioni prelevati (n)
Vitivinicolo	8.440	6.798	18.299	1.856
Oli e grassi	5.825	4.692	9.513	1.084
Lattiero-caseario	3.061	2.629	6.076	890
Ortofrutta	1.387	1.280	4.055	222
Carne e prodotti a base di carne	1.314	1.349	2.783	60
Cereali e derivati	1.381	1.204	3.151	605
Uova	660	558	1.365	-
Conserven vegetali	994	816	2.008	396
Miele	479	423	984	218
Sostanze zuccherine	349	271	604	7
Bevande spiritose	312	218	726	74
Altri settori ⁽¹⁾	1280	1193	2.788	157
Totale	25.482	21.431	52.352	5.569

¹⁾ Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

* I dati sono comprensivi dei controlli sui prodotti da agricoltura biologica e su quelli di qualità regolamentata

Si evidenzia che i controlli hanno riguardato principalmente i seguenti settori: 1) vitivinicolo per circa il 31%; 2) gli oli e grassi per il 21% (in misura prevalente gli oli di oliva); 3) il comparto lattiero caseario per l'11%; 4) l'ortofrutta per circa il 7%; 5) le carni, i prodotti a base di carne e i cereali e derivati per il 5%; 6) le conserve vegetali e le uova per circa il 4% (Fig. 67).

Figura 67 - Distribuzione percentuale dei sopralluoghi nei settori del comparto alimentare



Nella Fig. 68 sono riportati, per ciascun settore del comparto alimentare, i dati relativi agli operatori controllati dagli Uffici e a quelli risultati irregolari.

Figura 68 - Operatori controllati e irregolari nei settori del comparto alimentare

Settore	Operatori controllati (n)	Operatori irregolari (n.)	Operatori irregolari (%)
Vitivinicolo	6.798	1.568	23,1
Oli e grassi	4.692	579	12,3
Lattiero-caseario	2.629	302	11,5
Ortofrutta	1.280	173	13,5
Carne e prodotti a base di carne	1.349	360	26,7
Cereali e derivati	1.204	178	14,8
Uova	558	143	25,6
Conserven vegetali	816	73	8,9
Miele	423	25	5,9
Sostanze zuccherine	271	33	12,2
Bevande spiritose	218	37	17,0
Altri settori ⁽¹⁾	1.193	206	17,3
Totale	21.431	3.677	17,2

La Fig. 69 riporta l'attività di controllo svolta dagli Uffici dell'Ispettorato sulle produzioni di qualità regolamentata, distinte in: prodotti da agricoltura biologica, produzioni vinicole di qualità e altri prodotti di qualità registrata (DOP, IGP, STG).

Figura 69 - Attività di controllo svolta dagli Uffici nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata

Settore	Ispezioni (n)	Operatori (n)	Prodotti (n)	Campioni (n)
Prodotti da Agricoltura Biologica	2.126	1.978	3.540	629
Produzioni a DOP, IGP e	2.090	2.119	3.012	362
Produzioni V.Q.P.R.D. e	6.228	5.330	11.148	1.324

Nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata, inoltre, la verifica delle conformità dei processi produttivi e dei prodotti ai metodi e, ove previsto, ai

disciplinari di produzione, nonché l'attività di certificazione, è affidata a strutture di controllo pubbliche e private autorizzate dal Ministero.

La Fig. 70 riepiloga i controlli effettuati, nel corso del 2011, da dette strutture sulle organizzazioni in possesso di un disciplinare autorizzato da questa Amministrazione.

Figura 70- Attività di controllo svolta dalle Strutture di controllo operanti nell'ambito delle Produzioni di qualità regolamentata

Autorità pubbliche			
	Numero di operatori assoggettati	Numero di Visite effettuate	Campioni prelevati
Produzioni V.Q.P.R.D. (Vini a DOP)	34.891	5.932	2.053
Produzioni a Denominazione registrata	10.976	4.651	2.214
Etichettatura facoltativa delle carni	45	49	-
Organismi di controllo			
Produzioni V.Q.P.R.D. (Vini a DOP)	105.068	24.755	2.136
Produzioni a Denominazione registrata	72.909	65.738	11.085
Produzioni da agricoltura biologica	49.272	63.585	5.222
Etichettatura facoltativa delle carni	16.321	1.887	695
Totale	289.482	166.597	23.405

L'attività analitica dei Laboratori dell'ICQRF, a completamento di quella ispettiva degli Uffici, è finalizzata all'accertamento della conformità dei prodotti campionati alle disposizioni previste dalle normative vigenti.

Gli stessi Laboratori sono inoltre impegnati nell'acquisizione di metodiche analitiche specialistiche (per settore e/o per specifici prodotti), nonché nell'individuazione e ricerca di nuovi metodi di analisi atti ad accertare fenomeni fraudolenti altrimenti non individuabili, al fine di rendere più efficace, incisiva ed efficiente l'azione di controllo a tutela dei produttori da comportamenti fraudolenti e lesivi della concorrenza e a difesa dei consumatori.