

Sin dal 2009 i rapporti di collaborazione e di coordinamento tra i Reparti del Corpo e le Autorità di controllo competenti sono stati rafforzati con apposite procedure di raccordo.

In questa prospettiva, sono state impartite specifiche direttive per disciplinare tutti i casi in cui le unità operative della Guardia di Finanza, durante lo svolgimento dei servizi istituzionali di polizia economica e finanziaria, acquisiscono elementi e notizie, fonti di prova o indizi relativi alla possibile detenzione per l'immissione sul mercato di alimenti nocivi o rischiosi per la salute.

In tali evenienze, è stato disposto che i Comandi provvedano ad adottare metodologie operative differenziate secondo la necessità o meno di procedere a prelevamento campioni ed analisi merceologiche per l'accertamento di eventuali violazioni.

In particolare:

- nelle ipotesi in cui l'accertamento della possibile adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (o della commercializzazione di prodotti nocivi e pericolosi per la salute pubblica) non possa prescindere dal prelevamento e dall'analisi merceologica di appositi campioni da parte delle Autorità preposte ex art. 2 del citato D.Lgs. 193/2007, i Reparti provvedono a richiedere la collaborazione dei tecnici delle Aziende Sanitarie Locali o delle Province autonome/ Regioni/ Ministero della Salute più vicini;
- se i prodotti alimentari sequestrati presentano dei rischi diretti o indiretti per la salute umana, anche solo potenziali, i Comandi Provinciali competenti provvedono a notificare tempestivamente il Comando Generale, per il successivo inoltro di una segnalazione specifica al Ministero della Salute, attraverso una relazione contenente:
 - una sintetica descrizione dell'attività di servizio;
 - indicazioni sull'A.U.S.L. (eventualmente) interessata per le valutazioni tecniche di competenza;

- la denominazione del prodotto, nome del marchio commerciale, tipologia del prodotto e della confezione;
- altri elementi identificativi del prodotto (lotto, tempo massimo di conservazione e data di produzione);
- elementi d'identificazione dello stabilimento di produzione e dell'impresa di distribuzione o somministrazione.

Nelle Figure 90 e 91 viene riportato il dettaglio delle attività svolte nel settore alimentare.

Figura 90- Attività svolta nel settore alimentare dalla Guardia di Finanza
Quantitativi (espressi in Kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nel periodo 2011 - 2014 per frodi sanitarie e commerciali

Descrizione genere	Unità di misura	2011	2012	2013	2014	TOTALE
ACETO	LT.	0	0	11	48	59
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	16.697	2.133.228	2.571.821	189.247	4.910.993
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LT.	94.973	612	14.799	12.238	122.622
CAFFE' E SUCCEDANEI	KG.	0	135	3	16	154
CARNE	KG.	5.658	33.887	1.142	1.414	42.101
CROSTACEI E MOLLUSCHI	KG.	353	203	1.484	226	2.266
CEREALI	KG.	4.906.637	149	31.935	84.377	5.023.098
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	57.673	787	118	361	58.939
FRUTTA	KG.	11.544	3.181	3.814	31.827	50.366
LEGUMI	KG.	173.660	13	14.741	750.046	938.460
LIQUORI E DISTILLATI	LT.	6	1.372	2.911	50	4.339
MOSTI E UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	9.948	211.972	8.714.342	5	8.936.267
OLIO DI OLIVA	KG.	155.416	8.195.709	898.192	321.722	9.571.039
ORTAGGI	KG.	31.590	23.754	363	7.003	62.710
PANE	KG.	321	718	425	354	1.818
PASTE ALIMENTARI	KG.	0	469	43	2.606	3.118
PASTICCERIA PRODOTTI DELLA	KG.	0	15	46	5.641	5.702

PESCE	KG.	2.956	1.459	106	1.036	5.557
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. - D.O.C.	KG.	367	10	45	0	422
PRODOTTI (LIQUIDI) D.O.P. - D.O.C.	LT.	2.526	17.680	0	0	20.206
RISO	KG.	0	42.001	12	19	42.032
SALUMI	KG.	45	577	1.038	4.702	6.362
SCATOLAME	KG.	880	769	1.899	2.858	6.406
TE'	KG.	10.868	4	2	21	10.895
VINI E SPUMANTI	LT.	5.071	449.523	27.750.926	514.063	28.719.583
TOTALE	KG.	5.384.613	10.649.040	12.241.571	1.403.481	29.678.705
	LT.	102.576	469.187	27.768.647	526.399	28.866.809

Figura 91 – FRODI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Descrittiva settore										
PERIODO GEN-DIC 2014	Marche	Emilia	Sardegna	Campania	Sicilia	Piemonte	Friuli V.G.	Veneto	TOTALE	
Interventi	2	1	1	2	3	2	3	1	15	
Violazioni	2	1	1	2	3	2	3	1	15	
Delitti	2	0	1	1	1	0	0	1	6	
Contravvenzioni	0	1	0	0	0	0	0	0	1	
Illeciti amministrativi	0	0	0	1	2	2	3	0	8	
Verbalizzati	2	1	1	2	4	2	3	1	16	
Non denunciati	0	0	0	1	2	2	3	0	8	
SEQUESTRI										
Alimentari, altri prodotti	Kg.	0	2.445	0	0	261	0	0	0	2.706
Cereali altri	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	70.000	70.000
Farine di cereali	Kg.	4	0	0	0	0	0	0	0	4
Legumi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	750.000	750.000
Melassi	Kg.	4	0	0	0	0	0	0	0	4
Riso	Kg.	17	0	0	0	0	0	0	0	17
Vini e spumanti	Lt.	0	0	0	0	0	0	59.652	0	59.652
Zucchero, prodotti a base di	Kg.	0	0	0	0	0	0	225	0	225
TOTALE KG.		25	2.445	0	0	261	0	225	820.000	822.956
TOTALE LT.		0	0	0	0	0	0	59.652	0	59.652

Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Controlli alle frontiere

Particolare importanza riveste l'attività di controllo alle frontiere sui prodotti destinati all'alimentazione umana, ove l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli svolge la propria attività di controllo, in coordinamento con i locali PIF ed USMAF, per la tutela della salute e della sicurezza dei consumatori, accertando innanzitutto che allo sdoganamento le merci siano scortate da validi provvedimenti autorizzatori.

Nel settore alimenti sono state effettuate nel 2014 le seguenti importazioni:

- n. 4.066, per un totale di Kg. 54.549.989, di prodotti del capitolo 02 della Tariffa doganale d'uso integrata "carni e frattaglie commestibili";
- n. 45.742, per un totale di Kg. 307.551.608, di prodotti del capitolo 03 "pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici";
- n. 3.086, per un totale di Kg. 17.797.611, di prodotti del capitolo 04 "latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove";
- n. 13.633, per un totale di Kg. 439.672.099, di prodotti del capitolo 07 "ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci";
- n. 29.358, per un totale di Kg. 1.176.272.880, di prodotti del capitolo 08 "frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni";
- n. 54.785, per un totale di Kg. 528.685.368, di prodotti del capitolo 09 "caffè, tè, mate e spezie";
- n. 3.381, per un totale di Kg. 4.637.675.055, di prodotti del capitolo 10 "cereali";
- n. 964, per un totale di Kg. 8.443.956, di prodotti del capitolo 11 "prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento";
- n. 8.389, per un totale di Kg. 1.481.916.183, di prodotti del capitolo 12 "semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi".

Nell'ambito del controllo sugli alimenti è di particolare importanza l'attività dei Laboratori Chimici delle Dogane, le cui operazioni (analisi, certificazioni, ecc.), definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, sono completamente integrate nel sistema informativo doganale, che consente di programmare e seguire in tempo reale l'attività di ciascun laboratorio e di ottimizzare i tempi e le modalità di esecuzione dell'intero processo di lavorazione dei campioni, dal prelievo al risultato finale d'analisi.

La natura delle analisi eseguite comprende le seguenti metodiche: gascromatografia, spettrofotometria, UV-VIS, esame organolettico, HPLC, densimetria, titolazione, spettrometria per assorbimento atomico, polarimetria, gravimetria, volumetria, rifrattometria, determinazione biometrica.

Figura 92- CAMPIONI ANALIZZATI ANNO 2014

	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	
ALIM. UMANA & ANIM.		71	5	3249	124	2333	319		1715	25	1176	95	9112
OLI E GRASSI	338		84	994			601	373		13		336	2739
BIRRE - BEVANDE		85	35			29	58			97		144	448
CEREALI			8	145		25	14				237		429
LATTIERO - CASEARI		231								19			252
D.G.M.				203									203
SPIRITI		721	32		122	241	222			344	241		1923
VINI - ACQUEVITI		630	229		602	145	590			1305	643	1563	5707
ZUCCHERI - CACAO		197	9	124		66	66			118		118	698
Totale complessivo	338	1935	402	4715	848	2841	1870	373	1715	1921	2297	2256	21511

L'Agenzia esegue, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali, anche

per le previsioni recate dal Reg. CE n. 206/2009, relative all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale, collaborando con gli uffici veterinari di confine e collazionando i dati dei sequestri di carni e latticini relativi (art. 10 del Reg. CE 206/2009).

Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell'anno 2014, sono stati effettuati 46.218 controlli sui passeggeri internazionali.

Mangimi

Nel settore dei mangimi sono state effettuate nel 2014 n. 4.443 importazioni, per un totale di Kg.2.814.429.506,33 di prodotti definiti nel capitolo 23 della Tariffa doganale d'uso integrata "residui e cascami delle industrie alimentari - alimenti preparati per gli animali".

Sanità animale

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2014 n. 2.131 importazioni, per un totale di Kg. 423.594,99 di prodotti definiti nel capitolo 01 della Tariffa doganale d'uso integrata "animali vivi". L'Agenzia ha accertato la presenza e la validità dei provvedimenti di carattere autorizzatorio, rilasciati dalle competenti autorità, in particolare soffermandosi sulle certificazioni veterinarie.

Alimenti

Le importazioni degli alimenti sono state sottoposte ai controlli previsti dal cd. circuito doganale di controllo che ha selezionato per il controllo documentale/fisico/scanner partite di merci - riportate di seguito per capitolo TARIC - sulle quali sono state rilevate difformità alla normativa doganale riportate in corsivo:

- capitolo 02 della TARIC, 664 controlli, *7 difformità accertate*;
- capitolo 03 della TARIC, 6.710 controlli, *72 difformità accertate*;
- capitolo 04 della TARIC, 241 controlli, *8 difformità accertate*;
- capitolo 07 della TARIC, 2.865 controlli, *65 difformità accertate*;
- capitolo 08 della TARIC, 4.728 controlli, *77 difformità accertate*;

- capitolo 09 della TARIC, 2.380 controlli, *55 difformità accertate*;
- capitolo 10 della TARIC, 963 controlli, *35 difformità accertate*;
- capitolo 11 della TARIC, 161 controlli, *5 difformità accertate*;
- capitolo 12 della TARIC, 1.261 controlli, *32 difformità accertate*;

Laboratori Chimici

Nell'ambito dei controlli degli alimenti e bevande svolti dai Laboratori Chimici delle Dogane, le principali categorie merceologiche oggetto di non conformità nel corso del 2014 sono risultate: olio d'oliva, acquaviti, alcol etilico denaturato e non, birra, fecce vinose, liquori, prodotti a base di zuccheri, frumento duro e tenero, pasta alimentare, concentrati di pomodoro, integratori alimentari, riso.

Le non conformità riscontrate sono state determinate prevalentemente dai seguenti parametri analitici: cere, stigmastadieni, esteri, valutazione organolettica, acidi grassi, steroli, zuccheri totali, titolo alcolometrico volumico, K232, rame, alcol metilico, ferrocianuri, denaturanti, grado plato, cloruro di sodio, cloruro di litio, origine botanica, materia grassa, quantità di burro, tenore di impurezze, acidità volatile, grado brix, caratteristiche biometriche.

Passeggeri

Nello svolgimento delle attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali, nell'anno 2014, sono risultati non conformi 3.362 controlli nello specifico settore di prodotti alimentari, carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari trasportati a seguito dei passeggeri internazionali, col conseguente sequestro di 23.758 Kg e 1.501.882 lt. di prodotti di origine animale (1.711 pezzi). A tal proposito l'Agenzia delle dogane e dei monopoli fornisce annualmente al Ministero della Salute i dati relativi alle scorte illegali di prodotti di origine animale trasportati a seguito dei passeggeri, rinvenute nell'ambito dei controlli doganali effettuati.

Mangimi

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 538 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 12 difformità alla normativa doganale.

Sanità animale

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 109 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, e non sono state rilevate difformità alla normativa doganale.

Sportello unico doganale

Nel 2014 sono proseguiti i lavori per la completa implementazione dello sportello unico doganale ai sensi del DPCM, n. 242 del 4 Novembre 2010, recante la “definizione dei termini di conclusione dei procedimenti amministrativi che concorrono all’assolvimento delle operazioni doganali di importazione e di esportazione”, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 14 gennaio 2011, ed entrato in vigore il successivo 29 gennaio. Come noto, il decreto attuativo dello sportello unico doganale dispone il coordinamento per via telematica dei procedimenti che fanno capo alle diverse amministrazioni che intervengono nelle operazioni doganali (art. 5 del DPCM 242/2010). Tale coordinamento si realizza attraverso un sistema di interoperabilità tra il sistema informativo doganale e i sistemi informativi delle altre amministrazioni.

Il dialogo telematico tra le amministrazioni coinvolte nel processo di sdoganamento è attivato sulla base dei dati, opportunamente codificati, contenuti nella dichiarazione doganale, in particolare dei documenti a sostegno richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale da indicare nella casella 44 della dichiarazione stessa.

Il dialogo con il Ministero della Salute si realizza secondo il cd. “Modello di interoperabilità Agenzia delle Dogane - Ministero della Salute”, condiviso nell’ambito del tavolo funzionale - procedurale tra le due amministrazioni, che ha definito i processi per l’attuazione dello sportello unico doganale e le relative fasi di realizzazione. Il modello definito produce immediati benefici riducendo i tempi e i costi di sdoganamento: la dichiarazione doganale

può essere trasmessa senza attendere il rilascio del nulla osta/certificato sanitario/veterinario e l'esecuzione degli eventuali controlli sanitari sulla merce può avvenire contestualmente agli eventuali controlli doganali, nel rispetto della normativa sanitaria vigente, con evidenti benefici in termini di riduzione dei tempi e dei costi di sdoganamento, miglioramento della qualità dei controlli e riduzione dei costi per le amministrazioni.

La documentazione di competenza del Ministero della Salute appartiene ai cd. procedimenti contestuali, elencati nella tabella B del predetto DPCM 242/2010.

In tale contesto, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e il Ministero della Salute hanno proseguito nel 2014 la collaborazione volta alla concreta realizzazione dell'interoperabilità telematica. Numerosi sono stati gli uffici delle dogane ove nel 2014 è stato attivato lo sportello unico doganale relativamente alle materie di competenza del Ministero della Salute.

Formazione

L'Agenzia delle dogane e dei monopoli presta una particolare attenzione alla crescita e alla qualificazione professionale del personale doganale, per mezzo dell'erogazione della formazione prevista dal relativo Piano, assicurando la partecipazione dei dipendenti a corsi interni/esterni di carattere specialistico.

Alla tematica dell'importazione dei prodotti biologici, trattata con particolare attenzione nel 2014, l'Agenzia ha dedicato un'apposita sezione nell'ambito del Corso di formazione "I controlli doganali", tenutosi a Roma dal 27 al 29 maggio 2014 e dal 23 al 25 settembre 2014. Inoltre l'Agenzia ha preso parte a diverse attività seminariali, tra le quali la Food Fraud conference, organizzata presso il Ministero della salute il 23 e 24 ottobre 2014.

L'attività istituzionale di controllo svolta dall'Autorità doganale alle frontiere sulle merci e la collaborazione con le altre autorità nazionali hanno efficacemente rafforzato il presidio a protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, mediante l'esecuzione di controlli mirati selezionati sulla base di criteri di rischio.

All'importazione di prodotti di interesse del MANCP, nei casi di difformità non sanabili, gli Uffici delle dogane, in collaborazione con quelli sanitari di confine, hanno adottato i previsti provvedimenti per il respingimento all'estero o per la loro distruzione presso strutture abilitate.

Nella specifica materia c'è un trend tendenzialmente costante delle conformità alle relative norme di settore dei prodotti importati, anche grazie alle attività formative, informative e di sensibilizzazione condotte, anche congiuntamente, dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli e dal Ministero della Salute.

Le attività formative organizzate, anche congiuntamente con il Ministero della Salute, sono funzionali non solo alla sensibilizzazione del personale doganale alle problematiche di carattere sanitario ed alla relativa conoscenza normativa e consentono un'utile occasione per lo scambio informativo tra le differenti amministrazioni per la soluzione di criticità emerse nel corso delle attività di controllo.

Il livello di coordinamento tra le amministrazioni a vario titolo coinvolte nello sdoganamento dei prodotti di interesse del PNI si può ritenere assolutamente soddisfacente, in considerazione anche della completa implementazione dello sportello unico doganale relativamente alla documentazione veterinaria e sanitaria da presentare all'importazione, così come il sistema di comunicazione tra le due Autorità per la diffusione agli Uffici delle dogane delle istruzioni operative connesse ai diversi allerta sanitari diramati dal Ministero della Salute.

In particolare, nel quadro della collaborazione tra l'Agenzia delle dogane e dei Monopoli e Ministero della Salute, tenuto conto del potenziale ed elevato rischio per la salute pubblica, sono state diramate agli uffici delle dogane una serie di istruzioni operative, come ad es. rafforzamento dei controlli alle frontiere per malattia da Virus Ebola in Africa Occidentale oppure le misure per la prevenzione dell'introduzione del virus nell'Unione Europea per afta epizootica in Nord Africa.

L'attività di controllo svolta dall'Autorità doganale ed i risultati conseguiti hanno continuato a testimoniare il forte impegno dell'Agenzia sia nel settore merci che in quello passeggeri internazionali.

La progressiva implementazione dello sportello unico doganale nei settori di competenza del Ministero della Salute (coerentemente alla "Dichiarazione di Venezia in materia di dogana elettronica e implementazione dello Sportello Unico nell'Unione Europea" sottoscritta dai Direttori Generali delle dogane degli Stati Membri dell'UE il 14 e 15 ottobre 2014) ha confermato i benefici in termini di riduzione di tempi e costi di sdoganamento, il

miglioramento della qualità dei controlli da parte di entrambe le amministrazioni, che ora possono concentrare in un solo momento le attività di verifica, con evidenti vantaggi per tutti gli operatori. L'Agenzia inoltre si è resa promotrice di diverse iniziative di promozione dello sportello unico, a livello nazionale ed internazionale.

L'attività svolta è poi risultata generalmente in linea con la programmazione effettuata, denotando anzi un incremento di circa il 17% dei controlli per quanto riguarda i passeggeri e di percentuali fino al 10% per quanto riguarda le altre tipologie di controlli effettuati nei settori doganale ed accise.

CONCLUSIONI

I risultati descritti nei precedenti capitoli fanno riferimento al tipo di controllo svolto dalle ASL ed al numero di campioni di alimenti e bevande analizzati dai laboratori pubblici del controllo ufficiale.

Le unità operative controllate sono risultate essere 287.823 contro le 327.021 del 2013, le 319.650 del 2012 e le 358.196 del 2011. Le unità con infrazioni sono state 50.720. Nel 2013 le unità con infrazioni sono state 52.39, 50.780 nel 2012 e 53.180 nel 2011. La percentuale del 17,6% di unità con infrazioni del 2014 è aumentata rispetto a quella del 2013, ed in costante aumento dal 2010. Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nel settore della ristorazione e dei produttori e confezionatori.

Ancora numerose sono le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP. Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte sia dalle ASL che dal comando carabinieri per la tutela della Salute che ha attivato il sistema di allerta principalmente per via di lamentele dei consumatori. Nel corso della raccolta dei dati si è ancora constatata la trasmissione di modelli di rilevazione a volte non completi dovuti, in taluni casi, all'unificazione dei servizi tra SIAN e SV o all'uso di diversi sistemi informativi regionali adottati per le loro rendicontazioni. Complessivamente sono stati adottati 66.628 provvedimenti amministrativi e 1.115 notizie di reato e coinvolgono principalmente la ristorazione, la distribuzione e l'attività di produzione e confezionamento.

Anche un'analisi dei trend sulle ispezioni effettuate negli ultimi sette anni indica una diminuzione delle stesse, particolarmente nei settori dei produttori e dei trasformatori.

Pertanto, per il futuro, è auspicabile che vengano rese disponibili ulteriori risorse.

Analogamente, i laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 64.921 campioni (110.017 nel 2013, 124.846 nel 2012 e 117.185 nel 2011) con un totale di irregolarità pari al 2,3%, in aumento rispetto a quella degli ultimi tre anni (1,8%, 1,4% e 1,3% rispettivamente).

I dati raccolti e analizzati in questo rapporto sono stati inviati attraverso la compilazione dei classici Modelli A e B. Solo cinque Regioni hanno trasmesso i dati analitici attraverso il sistema NSIS.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, oltre a *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, si è evidenziato che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni (*E. coli*, Stafilococchi) in prodotti a base di latte. Sono emerse contaminazioni da Stafilococchi ed *E. coli* anche nei prodotti della pesca. Numerose irregolarità hanno, inoltre, riguardato istamina in prodotti della pesca e la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta principalmente in prodotti a base di carne.

Per le contaminazioni chimiche, invece, le maggiori irregolarità rilevate, oltre alle micotossine e ai metalli pesanti, sono rappresentate principalmente da problematiche a carattere merceologico per i grassi ed oli seguiti dai residui di fitofarmaci nella categoria frutta e verdura. Diverse non conformità si riferiscono alla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

Infine, relativamente all'analisi dei trend degli ultimi anni, per le contaminazioni microbiologiche si evidenziano alcune variazioni.

Per la *Listeria monocytogenes* si osserva un incremento soprattutto nei prodotti lattiero caseari, nei piatti preparati e nella carne e prodotti a base di carne.

Per la *Salmonella*, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova. Si assiste, inoltre, ad un aumento rispetto al 2013 nei vegetali (come peraltro evidenziato anche dall'analisi delle notifiche di allerta RASFF), nonché nei prodotti della carne e in piatti preparati.

Infine, relativamente ai contaminanti chimici si è evidenziato quanto segue. Per le micotossine, rispetto al 2013, vi è una diminuzione di non conformità nella frutta secca e cereali e prodotti di panetteria. Per i metalli pesanti si assiste, oltre a non conformità nei prodotti della pesca, ad un aumento di non conformità rilevate nella categoria erbe, spezie e vegetali.