

non viene degradata dal calore e non subisce alcuna denaturazione durante i processi di inscatolamento, congelamento e affumicatura. La presenza di tale tipologia di non conformità nei prodotti ittici potrebbe essere attribuita a prassi igieniche non adeguate. Il rispetto delle buone pratiche di produzione (GMP e GHP- Good Manufacturing Practice e Good Hygiene Practice) post cattura può contribuire a prevenire la formazione di istamina, in particolare se tali pratiche sono finalizzate a mantenere la catena del freddo.

Per quanto riguarda le analisi per allergeni nei prodotti alimentari si è registrato il 1,12% di non conformità sul totale, la maggior parte riscontrate negli alimenti di origine animale. La ricerca di allergeni in prodotti alimentari viene effettuata per verificare la corretta etichettatura degli alimenti. La normativa attuale, Regolamento (CE) n. 41/2009, stabilisce che gli alimenti commercializzati sul mercato europeo con la dicitura "senza glutine o gluten free" non devono superare il limite di 20 p.p.m. Per le altre categorie di allergeni, quando compresi tra gli ingredienti degli alimenti (ad es. proteine del latte, uova, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape e sesamo, etc.), il Regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede l'obbligo di riportarne l'indicazione in etichettatura, attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto da quello degli altri ingredienti.

Per quanto riguarda la categoria dei contaminanti organici, a cui appartengono numerose sostanze pericolose per la salute umana in quanto carcinogene, teratogene e genotossiche o in grado di interferire con il sistema endocrino (interferenti endocrini), tra cui pesticidi (fungicidi), composti organoclorurati (DDT e composti analoghi), ftalati, bisfenolo (da materie plastiche), diossine, bifenilipoliclorurati (PCBs), etc., i risultati dei controlli mostrano, su un totale di 9444 analisi, l'assenza di non conformità. Analogamente incoraggiante è il dato relativo alle analisi per i fitofarmaci, che hanno interessato svariate tipologie di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, per un n. totale di 2467 determinazioni analitiche e nessuna non conformità.

ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE – NAS

Nell'anno 2015 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 59.843 controlli, di cui 38.914 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 65 % delle ispezioni totali.

Tabella 14 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	729	90
Alimenti Dietetici	762	90
Alimenti vari	4.265	469
Carni ed Allevamenti	4.169	952
Conservas Alimentari	1.132	426
Farine, Pane e Pasta	6.566	288
Latte e Derivati	2.512	502
Oli Grassi	2.696	689
Prodotti Ittici	2.168	295
Prodotti Fitosanitari	1.077	31
Ristorazione	11.504	147
Vini ed Alcolici	1.334	232
Totale	38.914	4.211

Figura 21 - ispezioni nei settori del PNI

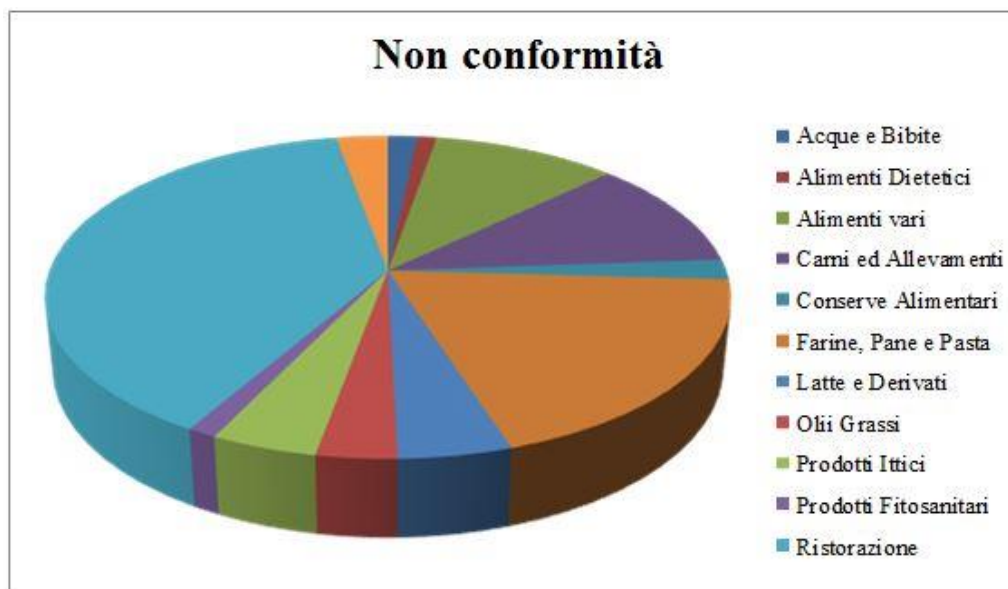


Le verifiche hanno consentito di riscontrare 12.321 non conformità, pari al 32% rispetto ai controlli compiuti.

Tabella 15 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	729	201	27%
Alimenti Dietetici	762	131	17%
Alimenti vari	4.265	1.263	30%
Carni ed Allevamenti	4.169	1.347	32%
Conserve Alimentari	1.132	248	22%
Farine, Pane e Pasta	6.566	2.356	36%
Latte e Derivati	2.512	567	23%
Oli Grassi	2.696	402	15%
Prodotti Ittici	2.168	531	24%
Prodotti Fitosanitari	1.077	147	14%
Ristorazione	11.504	4.776	42%
Vini ed Alcolici	1.334	352	26%
Totale	38.914	12.321	32%

Figura 22 - non conformità rilevate nei settori del PNI



L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (42%), delle farine, pane e pasta (36%) e quello delle carni ed allevamenti (32%);
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.320 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.729 all'Autorità Giudiziaria, nonché di procedere all'arresto di 2 persone.

Sono state, altresì:

- elevate 16.701 sanzioni amministrative, per un valore di € 16.563.837;
- contestate 2.979 sanzioni di natura penale;
- poste sotto sequestro:
- 933.478 confezioni e 23.343.811 kg/litri di alimenti;
- 7.937 confezioni e 4.413 kg/litri di fitosanitari;
- chiuse/sequestrate 1.041 strutture,
- per un valore totale dei sequestri pari a € 439.894.195.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 21% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, adulterazione e contraffazione di alimenti, per il 26% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 72% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 8 % degli illeciti contestati.

Tabella 16

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	valore
Acque e Bibite	166	20	1 ¹	29	260	291.888	3.054.201
Alimenti Dietetici	109	13	0	27	174	237.256	984.660
Alimenti vari	1.012	148	0	228	1.698	1.585.218	64.124.985
Carni ed Allevamenti	1.068	304	1 ²	629	1.735	1.943.779	78.751.485
Conserve Alimentari	236	38	0	70	332	273.578	21.002.635
Farine, Pane e Pasta	2.060	249	0	332	3.272	4.681.262	50.209.922
Latte e Derivati	427	144	0	330	627	619.128	34.525.685
Olii Grassi	345	58	0	123	585	404.760	29.503.979
Prodotti Ittici	396	105	0	167	559	445.680	10.540.855
Prodotti Fitosanitari	110	31	0	36	176	152.947	781.060
Ristorazione	4.125	501	0	774	6.856	5.511.382	105.152.967
Vini ed Alcolici	266	118	0	234	427	416.960	41.261.761
Totale	10.320	1.729	2	2.979	16.701	16.563.837	439.894.195

Alimenti sequestrati:	Kg/litri	Conf.
	23.343.811	933.478

Prodotti fitosanitari sequestrati:	4.413	7.937
------------------------------------	-------	-------

Numero capi sequestrati:	37.168
--------------------------	--------

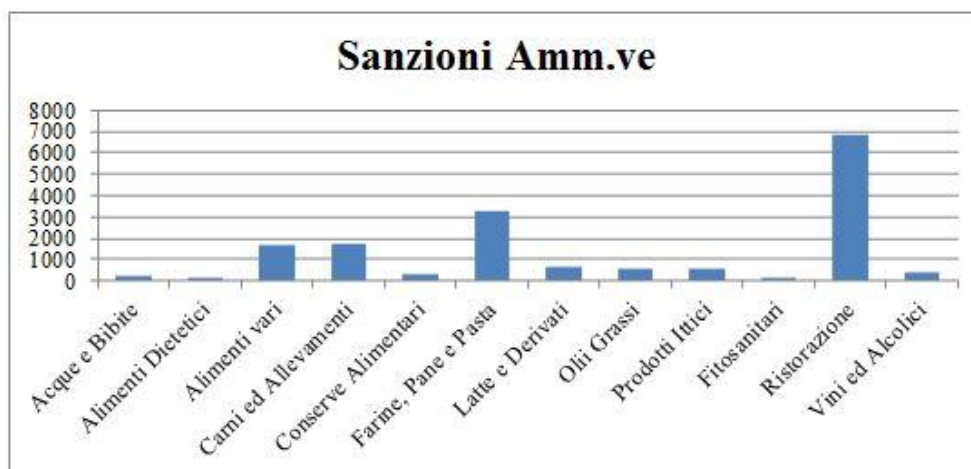
Numero strutture chiuse/sequestrate:	1.041
--------------------------------------	-------

¹ Nas di Bologna: arrestata una persona poiché ritenuta responsabile del reato di "stalking" e contaminazione dolosa di acqua confezionata in bottiglia;

² Nas di Caserta: arrestato il titolare di un allevamento bufalino per furto di energia elettrica.

Figura 23 - sanzioni penali rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori



Figura 24 - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosectori

Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2015

PRODOTTI ITTICI

NAS Genova – prodotti ittici rietichettati (aprile 2015)

Denunciato all’Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un’attività all’ingrosso di alimenti, per aver detenuto e posto in commercio prodotti ittici, conservati e surgelati, ai quali era stata prolungata la data di scadenza mediante apposizione di una nuova etichetta.

Il prosieguo delle verifiche ha consentito di accertare che lo stoccaggio e i processi di conservazione del pescato (congelamento e surgelamento) avvenivano in assenza di autorizzazione, su prodotti scaduti di validità e privi di documentazione attestante la tracciabilità.

Sequestrate 21 tonnellate di prodotti ittici di vario genere e l’intera struttura comprensiva di impianti tecnologici (macchine per il sottovuoto, etichettatrici ecc.), per un valore complessivo di circa 2 milioni di euro.

La successiva verifica documentale ha permesso di vincolare ulteriori 3 tonnellate di prodotti ittici con la data di scadenza prolungata, commercializzati presso rivenditori ubicati in Toscana.

NAS Salerno – alimenti in cattivo stato di conservazione (dicembre 2015)

Presso un deposito di prodotti ittici sono stati sequestrati 900 kg di pesci, molluschi e crostacei di varia natura poiché privi di documentazione atta a stabilirne la tracciabilità, per un valore di € 30.000.

Nel contesto di un servizio coordinato con altri Reparti Speciali dell'Arma, sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un'azienda alimentare ed un suo dipendente, per aver trasportato prodotti ittici privi di documentazione attestante la provenienza, a bordo di un furgone in pessime condizioni igienico-sanitarie. Sequestrati 670 kg di pescato congelato di varia natura, per un valore di € 7.000. La successiva ispezione effettuata presso la sede operativa dell'azienda ha determinato l'ulteriore sequestro di 11.000 kg di pescato congelato e surgelato in avanzato stato di decomposizione e con data di scadenza oltrepassata.

VINI E ALCOLICI**NAS Potenza – produzione clandestina di alcol – Operazione Alcool discount (marzo-luglio 2015)**

Denunciate 9 persone all'Autorità Giudiziaria, titolari di attività commerciali, per aver costituito un'associazione per delinquere dedita alla produzione clandestina di alcool e bevande alcoliche su cui erano stati apposti, per la successiva commercializzazione, contrassegni dello Stato per le accise sugli alcolici ed etichette contraffatti. Denunciati anche 25 negozianti per aver acquistato e posto in vendita i prodotti contraffatti. Sequestrate 264 bottiglie di alcool.

Il prosieguo dell'attività investigativa ha consentito di individuare e sequestrare la tipografia coinvolta nel sodalizio, ubicata in Campania, ove sono stati rinvenuti:

- cliché ed etichette di note marche di bevande alcoliche;
- 100 kg di prodotti dolciari scaduti di validità;
- litri di alcool etilico e 380 litri di alcool metilico; - 8.000 litri di olio extravergine di oliva, di oliva e di semi.

NAS Udine – vino sofisticato – Operazione Sauvignon (settembre 2015)

Nel settembre 2015 è stata avviata un'indagine che ha consentito di indagare 35 persone e sottoporre a verifiche 40 aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia,

dell'Abruzzo e dell'Umbria, per i reati di frode in commercio, vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine e distribuzione per il consumo umano di alimenti ai quali sono stati aggiunti additivi non ammessi.

Ad oggi, si è proceduto a:

- sequestrare:
 - 121 hl di mosto probabilmente sofisticato;
 - 250 hl di vino imbottigliato e sfuso;
 - prodotti chimici e naturali vietati in enologia e trovati in sede di perquisizione presso varie aziende controllate;
- eseguire:
 - 80 attività di campionamento sui mosti, i cui risultati hanno fornito riscontri positivi in ordine alla presenza di sostanze vietate in enologia;
 - 25 perquisizioni.

Congiuntamente a personale dell'Ufficio ICQRF Nord-Est - Area di Udine del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari, sono state avviate attività d'indagine nella zona del cividalese e del goriziano sulla diffusa pratica della sofisticazione di vini della tipologia Sauvignon, aromatizzati con sostanze esogene non ammesse nelle pratiche enologiche.

CARNE ED ALLEVAMENTI

NAS Bologna – prodotti carnei contaminati – Operazioni Hell's Chicken (luglio 2015)

A conclusione di complessa ed articolata attività investigativa sono stati segnalati all'Autorità Giudiziaria 6 medici veterinari dell'ASL e 2 dirigenti di una nota industria di prodotti carnei.

Le indagini, scaturite a seguito dell'attività di campionamento che ha rilevato la ripetuta presenza del batterio della salmonella in prodotti finiti, hanno fatto emergere gravi irregolarità nella conduzione dell'attività industriale ed inadempimenti dei veterinari pubblici incaricati del controllo e della vigilanza sanitaria.

In particolare, è stato accertato che i veterinari pubblici attestavano falsamente di aver proceduto alle attività di controllo e campionamento, di fatto non effettuate, ed omettevano di intraprendere provvedimenti sanitari necessari ed indispensabili per la tutela della salute dei consumatori.

NAS Roma – macellazione clandestina (settembre 2015)

Denunciati all’Autorità Giudiziaria 4 allevatori e 2 operatori agricoli, per aver proceduto all’abbattimento ed alla macellazione di ovini in luoghi non autorizzati e privi dei requisiti minimi volti a garantire l’igiene e la salubrità delle operazioni di taglio, sezionamento e recupero degli scarti di lavorazione.

Le verifiche hanno permesso di sequestrare:

- 9 carcasse di agnelli abbattuti ed in corso di macellazione;
- 1 locale abusivamente adibito alla macellazione;
- 34 ovini privi di marchi auricolari;
- 190 litri di latte ovino crudo.

CONSERVE ALIMENTARI

NAS Bari – conserve alimentari in cattivo stato di conservazione (gennaio 2015)

Presso un’industria conserviera sono stati sequestrati 35.210 kg di conserve alimentari di varia natura in salamoia, poiché contenute in fusti di plastica in evidente stato di alterazione per la presenza di muffe, parassiti ed insetti vivi. I contenitori, non chiusi ermeticamente (diffusa presenza di percolato di salamoia), erano stoccati in un piazzale antistante l’opificio, pertanto esposti agli agenti atmosferici ed alle contaminazioni ambientali.

NAS Salerno – conserve in cattivo stato di conservazione e frode in commercio (ottobre 2015)

Denunciato all’Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un’industria conserviera, per aver stoccato in un piazzale attiguo all’area di produzione, pertanto esposto agli agenti ed ai contaminanti atmosferici, circa 776 tonnellate di pomodoro lavorato (concentrato, pelati e passate confezionati in fusti metallici e cassoni di

legno), poiché detenuto in cattivo stato di conservazione ed insudiciato. Il valore del sequestro ammonta a € 600.000.

Nel medesimo contesto è stata, altresì, individuata una seconda azienda ove erano conservate 330 tonnellate di concentrato triplo di pomodori, risultato in realtà concentrato doppio di pomodoro, peraltro in cattivo stato di conservazione ed insudiciato dalla presenza di muffe ed insetti. Nel proseguo delle attività si è proceduto alla chiusura di un deposito a causa delle gravi non conformità igienico-sanitarie, organizzative e strutturali rilevate, sequestrando ulteriori 2.765 tonnellate di passata di pomodoro e 245 tonnellate di pomodori pelati. L'amministratore delegato dell'azienda e il responsabile di produzione sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria per tentata frode in commercio e detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione ed insudiciati.

ALIMENTI E RISTORAZIONE ETNICA

NAS Milano – importazione illegale di alimenti (dicembre 2015)

Sequestrate 21 tonnellate di alimenti di origine cinese, rivenuti all'interno di un autoarticolato diretto ad un deposito gestito da un cittadino di nazionalità cinese. Gli alimenti, costituiti da prodotti carnei ed ittici, nonché da "uova dei 100 anni" (uova di anatra, pollo e quaglia lasciate fermentare nella terra avvolte in un composto a base di cenere, sale, argilla e bucce di riso), per i quali vige il divieto assoluto di introduzione nell'Unione Europea, erano destinati a ristoranti etnici del territorio meneghino.

SERVIZI DI CONTROLLO IN CAMPO NAZIONALE E MONITORAGGI

L'attività di controllo nel settore della "Sicurezza alimentare" è stata qualificata 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 delle grandi vie di comunicazione, i prodotti della pesca e i molluschi bivalvi, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici e i campeggi, i supermercati e le rivendite di alimenti nelle zone marittime, le mense delle strutture ricettive per anziani e gli agriturismo;
- monitoraggi e controlli in ambito nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato, tra l'altro:
 - la vendita ambulante e itinerante per mezzo di camionbar;
 - le mozzarelle di bufala e di bufala campana DOP;
 - la panificazione e i prodotti da forno;
 - la produzione e la vendita di oli;
 - le conserve alimentari;
 - la produzione e la commercializzazione dei prodotti per la pesca;
 - i prodotti tipici delle festività pasquali/natalizie.

Servizio in campo nazionale "Camionbar" (aprile 2015)

Nel mese di aprile 2015 i NAS hanno eseguito verifiche presso i mercati rionali e i luoghi di assembramento ove stazionavano camion per la vendita ambulante ed itinerante, al fine di accertare la conformità alle norme relative al commercio di alimenti e quelle in tema di codice della strada. L'attività ha consentito di ispezionare 432 veicoli, rilevare 151 infrazioni, sequestrare 6 veicoli e 2.758 kg di alimenti.

Servizio in ambito nazionale “Estate tranquilla” (giugno - agosto 2015)

D'intesa con il Ministero della Salute, è stata avviata un'azione di controllo sull'intera filiera agroalimentare nelle zone di maggior interesse turistico che ha consentito ai NAS di:

- eseguire 5.354 ispezioni;
- elevare 1.787 violazioni alle normative nazionali e comunitarie;
- segnalare 1.226 persone alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie;
- sequestrare 6.230 tonnellate di alimenti di vari natura, stoccati in pessime condizioni igienicosanitarie e privi di indicazioni sulla tracciabilità;
- adottare provvedimenti di chiusura per 92 strutture prive dei requisiti igienico-strutturali.

Monitoraggio “Mozzarella di Bufala” (luglio 2015)

Nel corso della stagione estiva, caratterizzata dall'incremento del flusso di turisti nelle località di villeggiatura e nelle città d'arte, è stato valutato l'aumento della richiesta di prodotti alimentari tipici che identificano l'eccellenza del Made in Italy, tra i quali la mozzarella di bufala.

In tale contesto, è emersa la necessità di porre in essere adeguate misure di controllo dell'intera filiera produttiva della mozzarella di bufala e bufala “*Campana*” D.O.P., onde scongiurare pratiche fraudolente, attraverso l'esecuzione di controlli sulle attività di produzione, deposito, commercializzazione e somministrazione, in particolar modo diretti a verificare:

- la tipologia del latte stoccato presso i centri di raccolta;
- lo stato di conservazione e la tracciabilità dei menzionati prodotti a pasta filata;
- le condizioni igienico-sanitarie dei locali di produzione e commercializzazione.

Sono state, pertanto, eseguite 646 ispezioni, contestate 146 sanzioni, chiuse/sequestrate 7 strutture per carenze igienico-strutturali o per violazioni di norme ambientali, sequestrate 5,5 tonnellate di mozzarelle di bufala e caglio, nonché 100 lt di latte di bufala congelato (aventi etichettatura irregolare e privi di

tracciabilità), segnalate 71 persone alle Autorità Amministrative e 7 alle Autorità Giudiziarie.

Servizio in campo nazionale “Panificazione” (settembre 2015)

Nel mese di settembre 2015 i NAS hanno eseguito controlli sulle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di pane e prodotti da forno, diretti – in via prioritaria – a rilevare la sussistenza di condotte fraudolente e verificare il rispetto dei disciplinari di produzione dei prodotti DOP e IGP, lo stato di conservazione e la tracciabilità degli alimenti, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di produzione e commercializzazione.

Il monitoraggio ha consentito di:

- eseguire 833 ispezioni;
- sequestrare 40 tonnellate di pane, prodotti da forno e alimenti di varia natura, tenuti in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali e in cattivo stato di conservazione;
- contestare:
 - ❖ 24 infrazioni penali (ex art. 5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione; art. 5, lett. d), L.283/1962 - alimenti insudiciati; art. 515 C.P. - frode in commercio; art. 692 C.P. - utilizzo di bilance non conformi);
 - ❖ 554 infrazioni amministrative (art. 6, D. Lgs. 193/2006 - carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 - mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D. Lgs. 109/1992 - etichettatura non regolamentare; art. 41, lett. b), L. 580/1967 - disciplina lavorazione e commercio pane, cereali e sfarinati), per un importo di oltre € 400.000;
 - ❖ segnalare 393 persone, di cui 21 all’Autorità Giudiziaria e 372 all’Autorità Amministrativa;
 - ❖ chiudere/sequestrare 41 strutture (panifici e depositi alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore di circa € 104.000.000.

Nel settore specifico si cita l'attività che ha interessato un particolare prodotto del panorama agroalimentare certificato: il "Pane di Altamura DOP", per il quale tutti i processi della filiera (produzione, trasformazione ed elaborazione) avvengono in una ben determinata area geografica, il territorio del comune di Altamura (BA), nel rispetto del relativo disciplinare standardizzato che elenca anche le materie prime da utilizzare.

La frode scoperta in due distinte indagini ha avuto quale oggetto l'impiego di "lievito di birra", ingrediente non contemplato dal disciplinare, in luogo del lievito madre. Tale pratica illecita si è consolidata tra i panificatori del posto, pressati dalla necessità di sviluppare una produzione su larga scala per soddisfare la domanda di un mercato non solo locale, ma nazionale ed in taluni casi internazionale.

Servizio in campo nazionale "Conserve alimentari" (ottobre 2015)

Nel mese di ottobre 2015 i NAS hanno ispezionato le aziende di produzione, importazione, commercializzazione e vendita di conserve alimentari, con particolare riferimento ai prodotti derivati dal pomodoro, al fine di verificare il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture utilizzate per la lavorazione delle conserve, la provenienza delle materie prime, controllandone la rintracciabilità e la rispondenza ai parametri di legge, con particolare riguardo a quelle provenienti da Paesi extra UE, la conformità dei prodotti da esse ottenute, nonché la regolare commercializzazione di tali conserve e la corretta etichettatura.

Nel corso del servizio sono state:

- eseguite 821 ispezioni;
- sequestrati oltre 4.000 kg/confezioni di conserve alimentari, tra cui passate, pelati e concentrati di pomodoro, nonché confetture di frutta e vegetali vari, poiché mantenute in cattivo stato di conservazione, detenute in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali o di origine diversa da quella dichiarata;
- contestate:
 - ❖ 41 infrazioni penali (art.5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione; art.5, lett. d), L. 283/1962 - alimenti insudiciati; art. 515 C.P. - frode in commercio);

- ❖ 229 infrazioni amministrative (art. 6, D. Lgs. 193/2006 - carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 - mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D. Lgs. 109/1992 - etichettatura non regolamentare), per un importo di oltre € 176.000; - segnalate 183 persone, di cui 19 all’Autorità Giudiziaria e 164 all’Autorità Amministrativa.

Nel corso delle citate attività ispettive sono state chiuse/sequestrate 18 strutture (stabilimenti di trasformazione e depositi alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o requisiti igienico-strutturali.

Il valore complessivo dei beni immobili e dei materiali sottoposti a sequestro ammonta a circa € 11.500.000.

Monitoraggio “Prodotti della pesca” (novembre-dicembre 2015)

Nel novembre-dicembre 2015, di concerto con il Ministero della Salute, i NAS hanno svolto mirati servizi in ambito nazionale volti al controllo della filiera commerciale dei prodotti della pesca, in particolare presso i mercati all’ingrosso e gli “impianti collettivi per le aste”, per verificare le condizioni igienico-strutturali degli ambienti, la tracciabilità e la corretta etichettatura dei prodotti confezionati, l’esposizione delle informazioni di legge per il pescato non trasformato, lo stato fisico dei prodotti (congelato/surgelato/fresco), il mantenimento della catena del freddo, nonché l’effettiva corrispondenza delle specie ittiche dichiarate. Le attività svolte hanno determinato:

- l’esecuzione di 931 ispezioni;
- il sequestro di 16.422 kg di prodotti ittici di varia natura, di cui:
 - ❖ 11.500 kg in cattivo stato di conservazione;
 - kg conservati in strutture carenti dei requisiti igienico-strutturali;
 - ❖ 670 kg di provenienza illecita;
- la contestazione di:
 - ❖ 51 infrazioni penali;
 - ❖ 265 violazioni amministrative, per un importo di € 189.824;
- la denuncia di 29 persone alle Autorità Giudiziarie;

- il deferimento di 189 persone alle Autorità Amministrative;
- la chiusura/sequestro di 3 strutture (depositi e laboratori) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore complessivo di circa € 11.000.000.

Operazione “Natale sicuro” (dicembre 2015)

Su tutto il territorio nazionale sono stati eseguiti mirati controlli per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari tipici delle festività natalizie.

Nel contesto sono state eseguite 831 ispezioni, accertate 372 violazioni e segnalate 265 persone alle Autorità competenti. Inoltre, sono state sequestrate 13 strutture (stabilimenti di produzioni dolciari, laboratori e depositi) e 1.800 kg di alimenti di ignota provenienza, con etichette manipolate e stoccati in ambienti con insufficienti condizioni igienico-sanitarie.