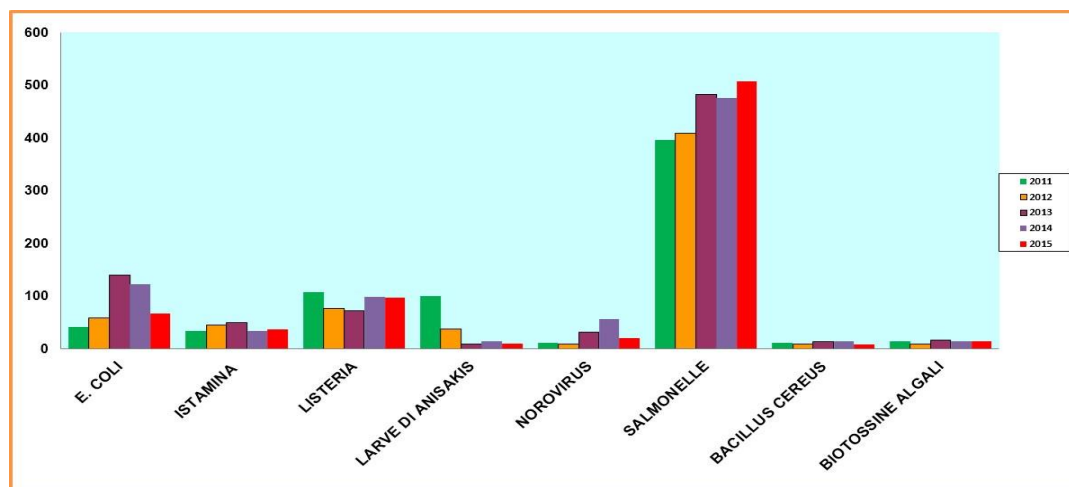


482, 396 e le 338 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la Salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

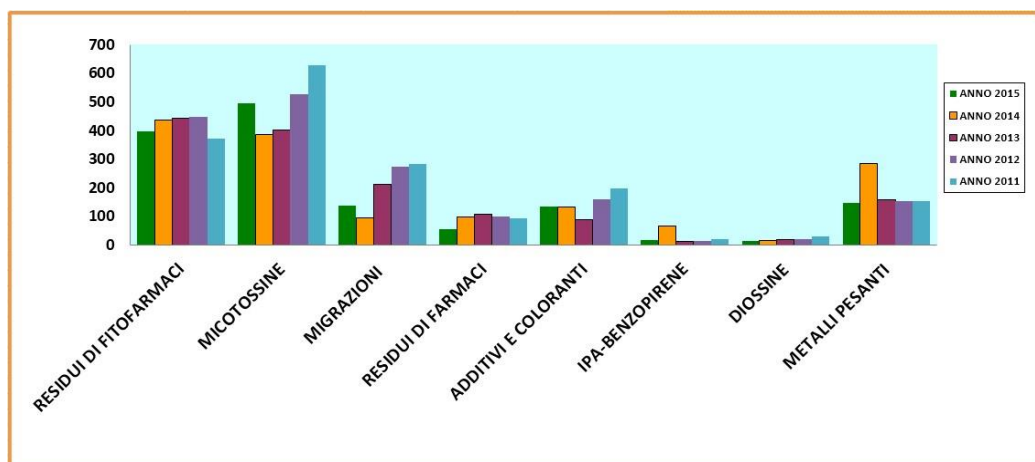
Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per E. coli (67), istamina, casi di sindrome sgombroide (36) e Norovirus (20), quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari. (Figura 41).

Figura 41 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici - Confronto anni 2011 - 2015



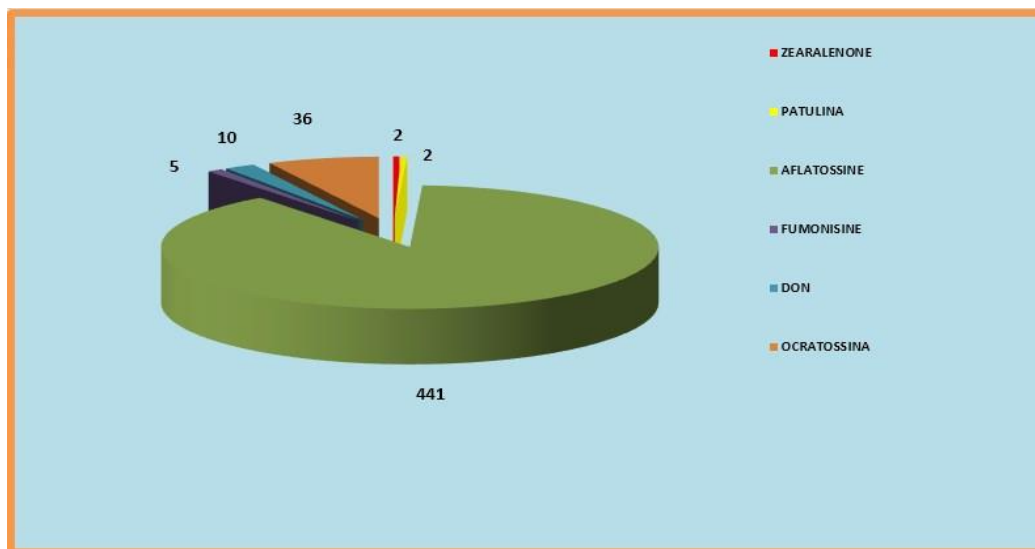
I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (496) e i residui di fitofarmaci (398), questi ultimi in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, oltre che metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e dai residui di farmaci veterinari (Figura 42).

Figura 42 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2011 - 2015



La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine (Figura 43) si riferisce alle aflatoossine, seguite da ocratossine, DON e fumonisine.

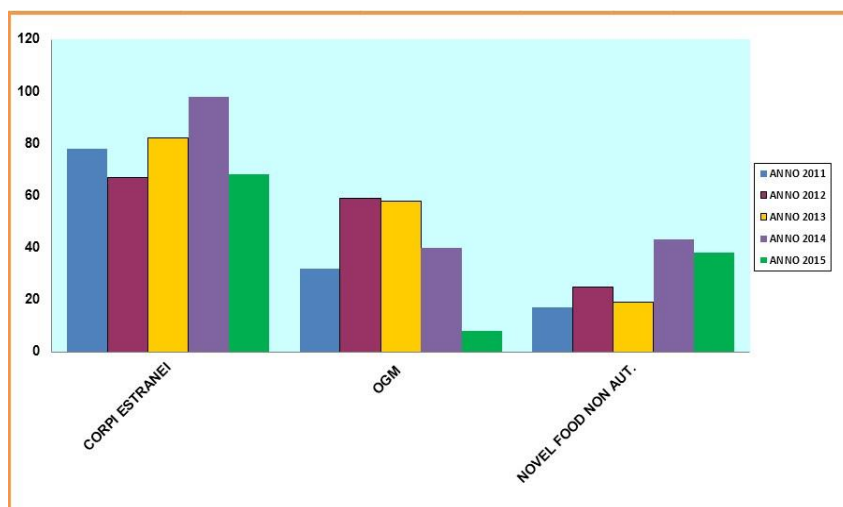
Figura 43 - Notifiche RASFF riguardanti micotossine – anno 2015



Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di novel food e OGM non autorizzati, risultati questi ultimi in diminuzione, considerando le attuali 8 notifiche contro le 40 del 2014.

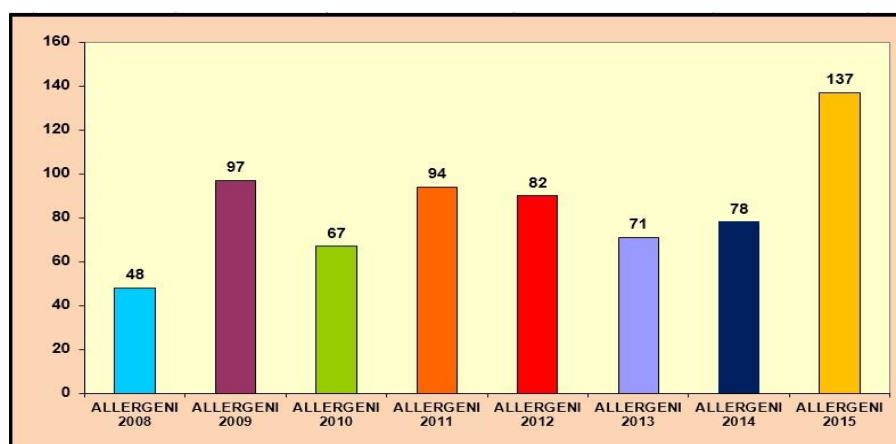
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad una diminuzione delle notifiche rispetto all'anno precedente, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Figura 44).

Figura 44 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati - Confronto anni 2011-2015



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 137 segnalazioni), in aumento rispetto alle segnalazioni riscontrate nell'anno 2014 (Figura 45).

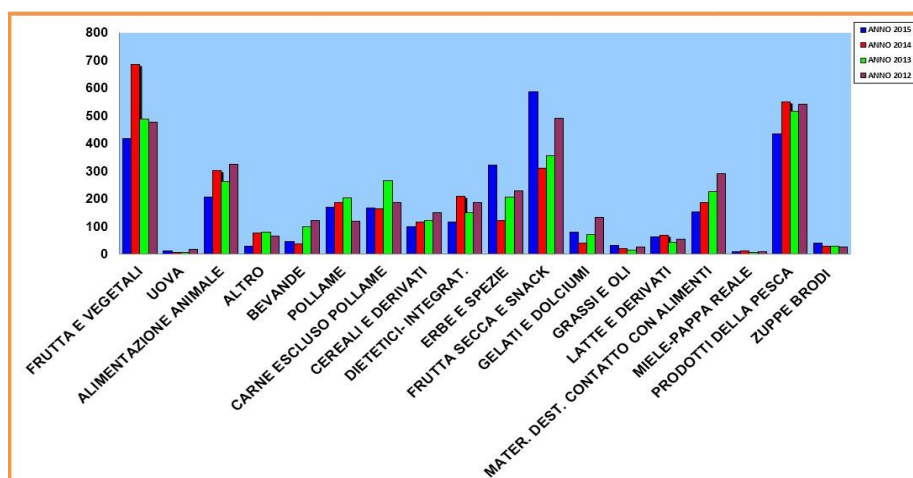
Figura 45 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2008 - 2015



Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai confini), nei prodotti della pesca, erbe e spezie e nell'alimentazione animale, come sarà dettagliato nel seguito di questa relazione.

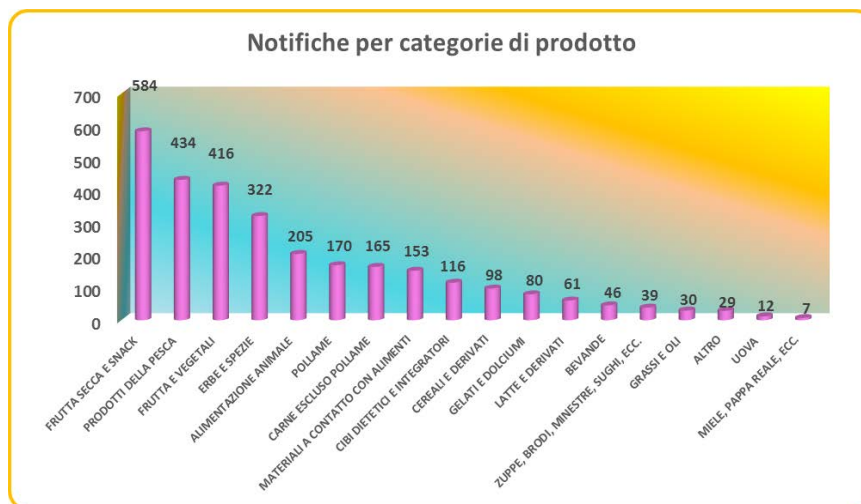
Un confronto del quadriennio 2012-2015 è riportato in Figura 46, dove si evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti la frutta e vegetali e i prodotti della pesca sono comunque risultate in diminuzione rispetto agli anni precedenti.

Figura 46 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2012 al 2015



Nel 2015 un aumento di irregolarità, ha riguardato, invece, le erbe e spezie (Figura 47).

Figura 47 - Notifiche RASFF per categorie di prodotto - anno 2015



PROBLEMATICHE SANITARIE PER TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Come pubblicato nel portale del Ministero, al seguente link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema,

sono state analizzate le principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, come di seguito riassunto. Maggiori dettagli sono riportati nella summenzionata relazione.

Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 434, la maggior parte delle segnalazioni sono per elevato contenuto di metalli pesanti (109), seguite da presenza di contaminazioni di natura microbiologica (88), biocontaminanti (49), additivi alimentari (22), residui di farmaci veterinari (20), allergeni (15), parassiti (11), contaminazioni chimiche (9), irraggiamento (6), corpi estranei (3), tossine (1) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (100).

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (98), soprattutto in pesci, cadmio (11), riscontrato soprattutto in molluschi.

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente *Listeria monocytogenes* (37), *E. coli* (20), Norovirus (12) e *Salmonella* (9).

Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 165. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (102), principalmente *Salmonella* (50), *E. coli* (18) e *Listeria monocytogenes* (18).

Pollame

Nel corso del 2015 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 170. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni di natura microbiologica (154), con una netta prevalenza per *Salmonella* (137).

Latte e derivati

Sono pervenute 61 segnalazioni su prodotti a base di latte. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (53), le principali contaminazioni sono: *Listeria monocytogenes* (31), *E. coli* (11) e *Salmonella* (7).

Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, quasi tutte per residui di farmaci veterinari (6).

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è l'Ucraina (3).

Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 416 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (267), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (53). Tra queste, 28 si riferiscono alla *Salmonella* e 8 a Norovirus. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (79), seguita dall'Egitto (45) e dalla Cina (33).

Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 584, la maggior parte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (376) soprattutto aflatossine (355) e ocratossine (20).

Cereali e derivati

Sono state trasmesse 98 notifiche riguardanti questa classe di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono avute per presenza di micotossine (26), soprattutto DON (9) e aflatossine (7), seguite da residui di pesticidi (14) e allergeni (10).

Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 322 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (106, 93 delle quali per Salmonella), seguite da residui di pesticidi (101) e da micotossine (55, 49 per aflatossine e 6 per ocratossine).

Cibi dietetici ed integratori alimentari

116 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari. Le principali irregolarità, comprese nella voce "altro", sono rappresentate da sostanze non autorizzate, contenuto troppo elevato di vitamine e novel food non autorizzati, seguite da contaminanti chimici (15) e metalli pesanti (13).

Gelati e dolci

Le 80 notifiche pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, anche se quasi la metà delle notifiche ha riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34).

Bevande

Sono pervenute 46 segnalazioni per questa categoria di prodotto. Le irregolarità sono varie (altro 13 segnalazioni; additivi alimentari 9; allergeni 6; corpi estranei 5; coloranti 4; chimico 3; residui pesticidi 2; micotossine (patulina) 2; irraggiamento 1; OGM 1).

Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 153 segnalazioni. Il problema principale dei **(MOCA)** è la migrazione (141) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di altre sostanze come ammine aromatiche e formaldeide

Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 12 notifiche. In 3 casi è stata rilevata la presenza di salmonella e in 3 casi la presenza di diossine.

Alimentazione animale

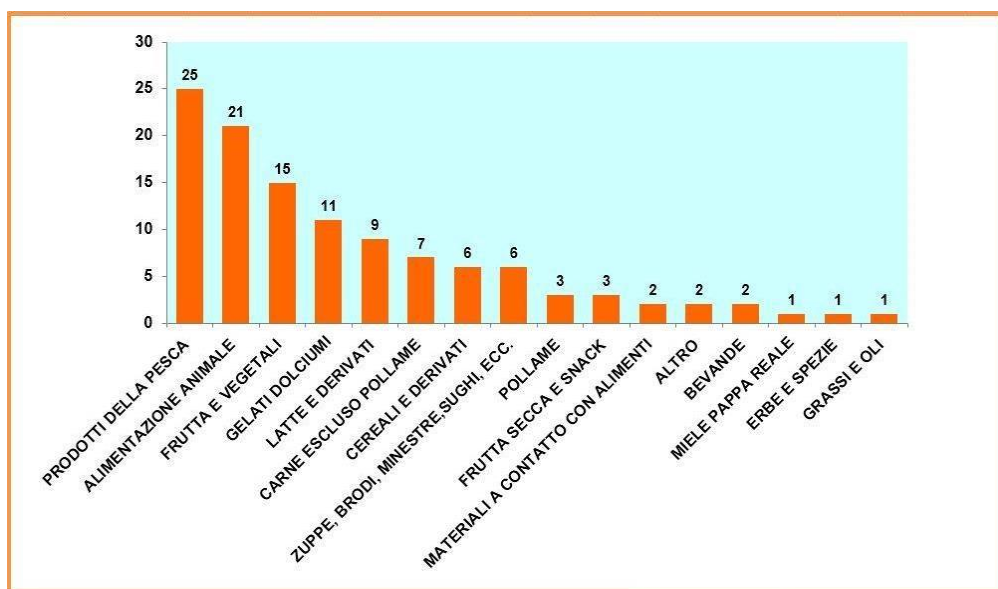
Sono pervenute 205 notifiche; la maggior parte delle segnalazioni ha riguardano problemi di natura microbiologica (116), principalmente Salmonella (105) con origine varia, seguite da Enterobatteri (9). Si segnala, inoltre, il riscontro di micotossine (20, tutte aflatossine) e DNA di ruminanti non consentiti (20), soprattutto in mangime per pesci prodotto in Italia (12).

ALLERTA RIGUARDANTI I PRODOTTI DI ORIGINE NAZIONALE

Per quanto concerne le 115 notifiche riguardanti i prodotti di origine nazionale, si precisa che 62 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

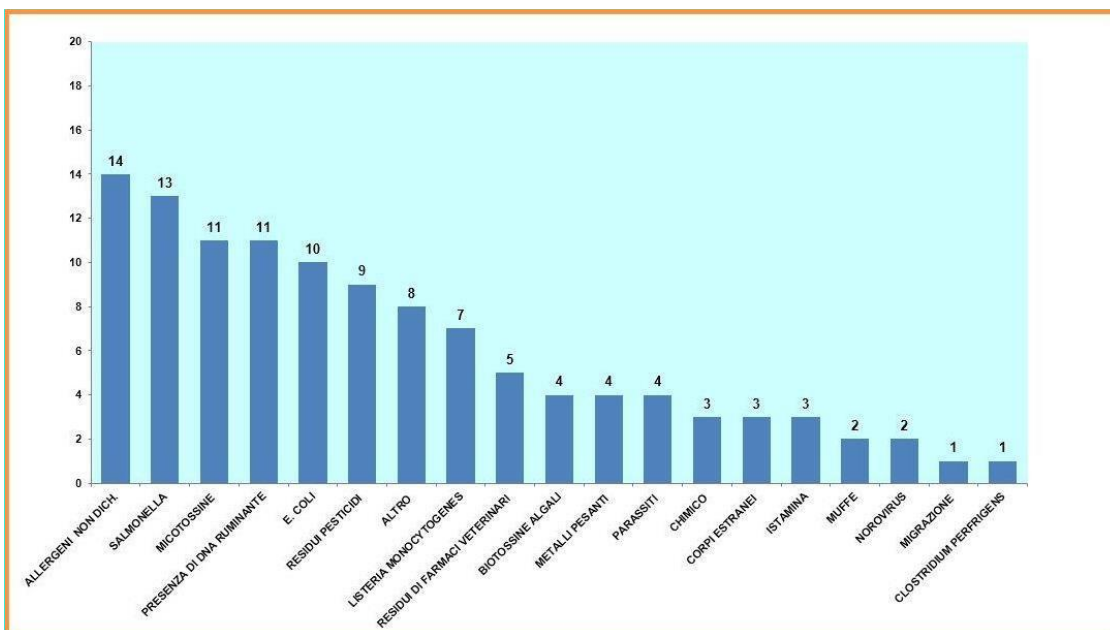
La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, seguiti dall'alimentazione animale e da frutta e vegetali (Figura 48).

Figura 48 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2015



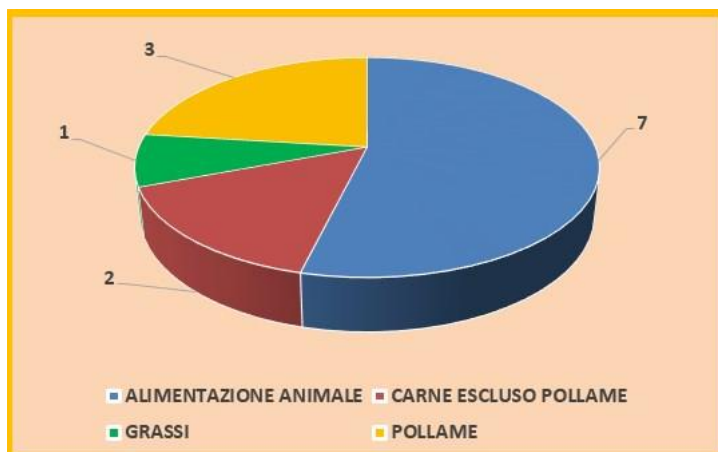
Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea (Figura 49), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le notifiche per presenza di Salmonella (13 segnalazioni), E. coli (10 segnalazioni) e Listeria monocytogenes (7 notifiche). Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per allergeni non dichiarati in etichetta (14), micotossine (11 notifiche), presenza di DNA di ruminante in alimentazione animale (11) e residui di fitofarmaci (9). Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le aflatossine (9), zearalenone (1) e il DON (1).

Figura 49 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2015



La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti di origine nazionale, soprattutto in prodotti per l'alimentazione animale e in pollame (Figura 50).

Figura 50 - Salmonella nei prodotti di origine nazionale - RASFF 2015



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

CONTROLLI UFFICIALI SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

Viene riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di violazioni riscontrate nel corso dei controlli svolti nel 2015 sulle produzioni di qualità.

Illeciti accertati sui prodotti da agricoltura biologica

Le violazioni penali riscontrate sono dovute a frodi in commercio e, talora, a falsità della documentazione attestante la conformità al metodo di produzione da agricoltura biologica.

I controlli analitici hanno accertato la presenza di residui di principi fitosanitari non consentiti in campioni di prodotti falsamente dichiarati da agricoltura biologica.

Le violazioni di carattere amministrativo più frequentemente rilevate sui prodotti da agricoltura biologica sono imputabili alle stesse irregolarità riscontrate sui prodotti generici, riconducibili al sistema di etichettatura e/o presentazione, o a parametri di composizione non conformi rispetto alla categoria merceologica dichiarata.

Tra i principali illeciti accertati, si citano i seguenti:

- Vini da agricoltura biologica con presenza di residui di fitosanitari
- Presenza di principi attivi in campioni di prodotti alimentari dichiarati da agricoltura biologica.

Di particolare rilievo sono i risultati dell'operazione "Vertical Bio - fase 3", volta al contrasto della contraffazione dei falsi prodotti da agricoltura biologica.

Illeciti accertati sui Prodotti a DOP a IGP e STG (esclusi i vini e gli oli di oliva)

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità
- Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi a DOP

- Presenza di latte vaccino in mozzarelle di latte di bufala e in Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mancato assolvimento, da parte dei produttori di formaggi a DOP, degli obblighi pecuniari nei confronti degli OdC e/o dei Consorzi di tutela.

Illeciti accertati di particolare rilievo sui Vini a DO e a IGT

Su delega della Procura della Repubblica di Pavia, l'ICQRF, il Comando Provinciale Corpo Forestale dello Stato e il Nucleo Polizia Tributaria Guardia di Finanza di Pavia, hanno eseguito un sequestro di falsi vini a Denominazione di Origine Controllata e a Indicazione Geografica Protetta risultati contraffatti per qualità e origine.

Il valore del prodotto sequestrato ammonta a circa 17 milioni di euro.

Altri illeciti accertati sui Vini a "Denominazione di Origine" (vini a DOCG, a DOC) e a IGT

Tra i principali illeciti accertati si citano i seguenti:

- Violazione delle disposizioni di etichettatura nei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica
- Utilizzo di indicazioni false e ingannevoli circa l'origine, la natura e la qualità essenziali dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica
- Produzione, vendita o distribuzione di vini DOP o IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione
- Mancato assolvimento, da parte dei produttori di vini a denominazione di origine o a indicazione geografica, degli obblighi pecuniari nei confronti degli OdC e/o dei consorzi di tutela
- Non conformità classificate gravi nei piani di controllo per violazioni alle disposizioni contenute nei disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica.

QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI GENERICI

Vino - Operazione HYDRIAS

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Bologna in co-delega con il Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Bologna.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito nel mese di ottobre 2014 da personale dell'Ufficio Emilia Romagna e Marche e dell'Ufficio PREF I, mentre le operazioni tecniche (perquisizioni e sequestri) sono state eseguite nei mesi di giugno e luglio 2015.

Le attività investigative sono state condotte utilizzando gli strumenti delle intercettazioni telefoniche e ambientali, senza peraltro tralasciare la classica modalità dell'OCP (osservazione controllo pedinamento), in particolare in orario notturno.

Le indagini hanno portato alla scoperta di uno stabilimento occulto di rilevanti dimensioni, base di una vera e propria centrale di sofisticazione di prodotti vitivinicoli, all'interno del quale erano presenti sacconi di zucchero semolato, acque di vegetazione e strumentazione atta alla preparazione di miscele zuccherine all'interno di una vasca della capacità di circa 30.000 litri. Tali soluzioni zuccherine nottetempo venivano trasferite all'interno di uno stabilimento enologico, per la successiva lavorazione e conseguente occultamento mediante miscele con altro prodotto.

Durante le attività sono stati posti sotto sequestro oltre 31.000.000 litri tra mosti d'uva, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, vini e succhi d'uva, oltre 300.000 chilogrammi di zucchero semolato e 90.000 litri di miscele zuccherine. Il valore dei sequestri ammonta a oltre 30 milioni di euro.

I successivi accertamenti analitici hanno confermato le condotte e le ipotesi di reato formulate a carico degli indagati. Nel corso delle stesse attività, oltre alle violazioni penali, sono stati contestati ai soggetti ritenuti responsabili anche decine di illeciti amministrativi inerenti all'irregolare gestione della contabilità di cantina, alla detenzione e all'utilizzo di sostanze atte a sofisticare prodotti vitivinicoli, all'impiego di pratiche tecnologiche non ammesse nei processi di cantina.

Sono state elevate sanzioni amministrative per un ammontare pari a circa 10 milioni di euro.

Vino - Operazione MAX

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Ravenna in co-delega con il Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Ravenna.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito da personale dell'Ufficio Emilia Romagna e Marche alla fine di ottobre 2014, mentre le operazioni tecniche (perquisizioni e sequestri) sono state eseguite nel mese di luglio 2015.

Le attività investigative hanno evidenziato un sistema di sofisticazione di mosti d'uva (peraltro illecitamente destinati alla fermentazione alcolica al di fuori del periodo di vendemmia) e di vini nonché al traffico di mosti d'uva, probabilmente ottenuti anche da uve da tavola, manipolati mediante tecnologie e/o pratiche enologiche non consentite.

Durante le attività sono stati posti sotto sequestro circa 10.000.000 di litri di mosti d'uva, vini e sottoprodotti e derivati di lavorazione, per un valore commerciale di oltre 5 milioni di euro.

Anche in tal caso gli accertamenti analitici hanno confermato le condotte e le ipotesi di reato formulate a carico degli indagati.

Nel corso delle stesse attività, oltre alle violazioni penali, sono state contestate ai soggetti ritenuti responsabili anche decine di illeciti amministrativi concernenti, tra l'altro, l'irregolare gestione della contabilità di cantina, la detenzione e l'utilizzo di sostanze sofisticanti per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli, l'impiego di pratiche tecnologiche non ammesse nella gestione dei processi di cantina.

Sono già state elevate sanzioni amministrative per un ammontare di circa 100.000 euro.

Vino - Operazione IN VINO VARIETAS

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Roma ed eseguita in co-delega con i militari del Nucleo Antifrode Carabinieri (NAC) di Roma.

Le indagini sono scaturite da un controllo amministrativo eseguito da personale dell'Ufficio Toscana e Umbria a fine 2014 mentre le operazioni tecniche (oltre 90

perquisizioni e sequestri in diverse Regioni) sono state eseguite nel mese di febbraio 2015.

Le attività investigative hanno evidenziato un articolato e capillare sistema di contraffazione di vini comuni, bianchi e rossi, illecitamente designati con l'indicazione varietale e in taluni casi con i nomi protetti riservati a produzioni a denominazione di origine e a indicazione geografica.

Gli illeciti rilevati dall'ICQRF nel corso degli accertamenti ispettivi e analitici sono sia di carattere amministrativo che penale. Stante la pressoché totale depenalizzazione delle violazioni in materia agroalimentare, gli illeciti più frequentemente accertati sono di natura amministrativa.

Le violazioni di natura penale sono in genere ascrivibili a frodi in commercio (art. 515 C.P.).

Viene riportata una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori: vitivinicolo, lattiero caseario, ortofrutta, carne e prodotti a base di carne, cereali e derivati, uova, conserve vegetali, miele, bevande spiritose e sostanze zuccherine.

CONTROLLI UFFICIALI SULLA QUALITÀ MERCEOLOGICA DI ALIMENTI E BEVANDE GENERICI

Principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nei diversi settori

Vitivinicolo

Principali illeciti accertati:

- Presenza di zuccheri estranei all'uva;
- Acidità volatile superiore ai limiti di legge;
- Annacquamento;
- Irregolare tenuta della documentazione obbligatoria di cantina;
- Violazione delle disposizioni di etichettatura;
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o marchio;
- Contenuto in alcol non conforme ai limiti legali o non corrispondente al dichiarato.

Lattiero caseario

Principali illeciti accertati:

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una DOP, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto;
- Mancato adempimento degli obblighi di rintracciabilità;
- Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi generici;
- Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente.

Ortofrutta

Principali illeciti accertati:

- Irregolare etichettatura su prodotti ortofrutticoli, per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza, qualità e altre indicazioni obbligatorie;
- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute di prodotti ortofrutticoli;

- Rinvenimento di prodotti ortofrutticoli di dubbia provenienza per mancanza di informazioni inerenti la rintracciabilità.

Carne e prodotti a base di carne

Principali illeciti accertati:

- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute;
- Irregolare etichettatura, per omissione o errata indicazione degli ingredienti utilizzati per la fabbricazione o preparazione di prodotti a base di carne;
- Impasto di salame con presenza di nitriti non consentiti.

Cereali e derivati

Principali illeciti accertati:

- Commercializzazione di riso di varietà diversa dal dichiarato o con difetti superiori alle tolleranze di legge;
- Pane parzialmente cotto o surgelato venduto senza alcuna specificazione in etichetta;
- Usurpazione o evocazione delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche riconosciute.

Uova

Principali illeciti accertati:

- Commercializzazione di uova della categoria extra oltre il termine consentito;
- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imbballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative;
- Detenzione di ovo-prodotti privi di tracciabilità e in cattivo stato di conservazione;
- Irregolarità a carico di centri d'imbballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e qualità prescritte per legge o per classificazione in assenza della prescritta autorizzazione;
- Commercializzazione di uova con codice identificativo, stampato sul guscio, errato o incompleto;