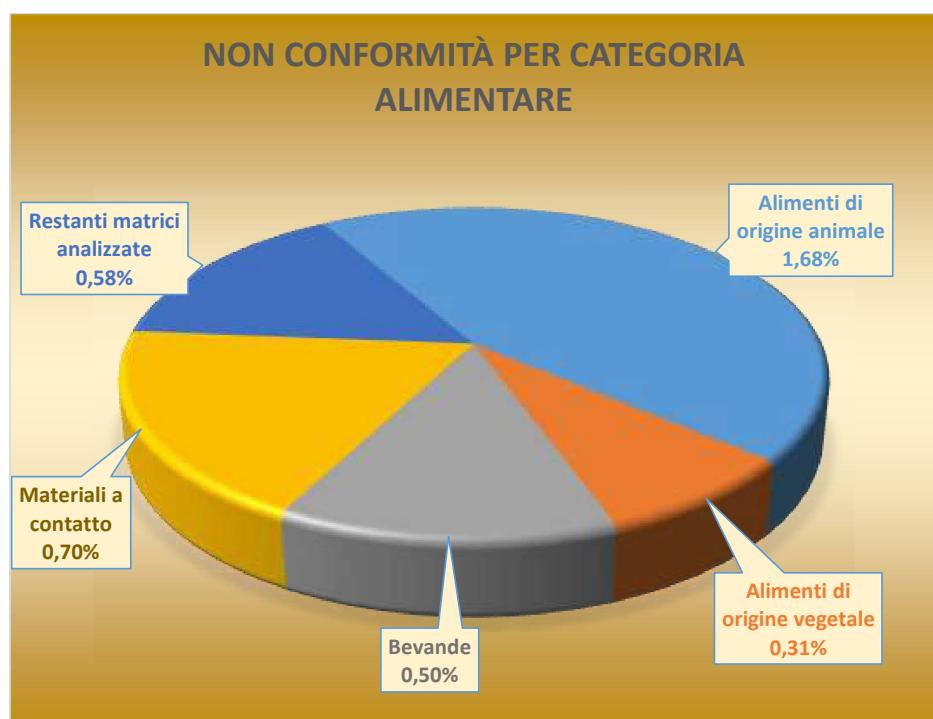


Sul totale delle matrici analizzate, le non conformità rappresentano:

- l'1,68% degli alimenti di origine animale
- lo 0,31% degli alimenti di origine vegetale
- lo 0,50% delle bevande
- lo 0,70% dei materiali a contatto
- lo 0,58% delle restanti matrici analizzate

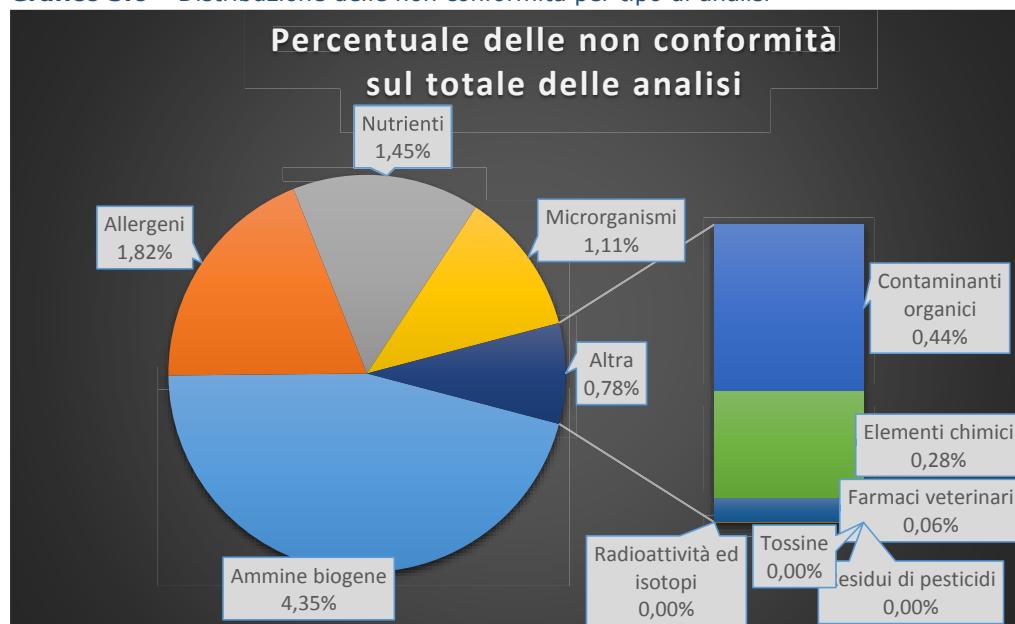
Grafico 3.5 – Ripartizione delle non conformità per categoria alimentare



Analisi delle non conformità per tipologia di ricerca analitica

Il grafico sottostante illustra la distribuzione delle non conformità per categoria di analita

Grafico 3.6 – Distribuzione delle non conformità per tipo di analisi



Ricerca di sostanze chimiche

Per quanto riguarda le analisi chimiche, la maggioranza delle ricerche ha interessato i metalli pesanti (Cd, Hg, Pb, Cu, etc) con 13.957 analisi, di cui lo 0,28% irregolari. Seguono le ricerche per sostanze chimiche di natura organica, con 5.501 determinazioni analitiche, di cui lo 0,44% non conformi e farmaci veterinari con lo 0,06% di irregolarità su 3.325 determinazioni analitiche. Nessuna non conformità è stata riscontrata per radionuclidi gamma emettitori, tossine e residui di pesticidi. Occorre precisare che le analisi per la ricerca di prodotti fitosanitari, svolte nell'ambito della vigilanza e controllo di alimenti e bevande, rappresentano solo una parte delle ricerche per tale tipologia di sostanze, per le quali esiste da anni un Piano nazionale di controllo a cui si rimanda per eventuali approfondimenti ulteriori.

Il riscontro negli alimenti di metalli pesanti quali cadmio, piombo, mercurio, arsenico, può derivare da contaminazione ambientale legata ad eventi naturali o ad attività umane. Quest'ultime, in particolare, possono determinare un notevole incremento delle concentrazioni di metalli pesanti nell'ambiente, attribuibile soprattutto alla ricaduta sul suolo di sostanze aerodisperse originate da fonti diverse, quali industrie petrolifere, metallurgiche e chimiche, inceneritori, impianti di riscaldamento domestico, traffico veicolare, ma anche dall'impiego in agricoltura di fertilizzanti chimici, fanghi di



depurazione delle acque reflue urbane, pesticidi e acque con bassi requisiti qualitativi. I processi di lavorazione e stoccaggio degli alimenti possono costituire un'ulteriore fonte di contaminazione. La normativa europea, attraverso il Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i, ha fissato i limiti per la presenza di contaminanti chimici in talune matrici alimentari, mentre, per le acque destinate al consumo umano, la normativa di riferimento è rappresentata dalla Direttiva (CE) 83/1998, recepita nell'ordinamento nazionale col DL.gs 2 febbraio 2001, 31. Infine, per quanto riguarda il nichel, il cromo e il manganese, la loro presenza negli alimenti può derivare da migrazione specifica da materiali a contatto (MOCA), i cui i limiti sono fissati dal D.M. 21/03/1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

Ricerca di Ammine biogene

Dall'esame dei dati analitici riferiti al 2016, la contaminazione da istamina è stata riscontrata prevalentemente nei prodotti ittici, con una percentuale di irregolarità del 4,35% su un totale di 920 analisi. Come è noto le ammine biogene sono composti chimici derivanti dalla decarbossilazione degli aminoacidi ad opera dei batteri e vengono generalmente prodotte durante la lavorazione o le fasi di conservazione di alimenti molto ricchi di proteine o fermentati.

Tra le ammine biogene più conosciute si annoverano le monoammine tra cui l'istamina, la triptamina e la tiramina derivanti, rispettivamente, dalla decarbossilazione degli aminoacidi istidina, triptofano e tirosina.

Generalmente il contenuto di ammine biogene presenti in un prodotto alimentare tende ad aumentare con la diminuzione della qualità igienico sanitaria. Per questo secondo alcuni studi le concentrazioni di ammine potrebbero essere utilizzate come parametro di igiene dei processi e per valutare il grado di deterioramento/qualità degli alimenti.

Le ammine biogene considerate di maggiore rilevanza sanitaria sono l'istamina e, in misura ridotta, la tiramina. Secondo il parere di EFSA, se si prendono in esame i dati disponibili sul contenuto medio delle due suddette ammine, le categorie alimentari di maggiore rilevanza sanitaria sono, in ordine decrescente, per l'istamina: acciughe essiccate, salsa di pesce, vegetali fermentati, formaggio, altri pesci e prodotti ittici, insaccati fermentati, mentre, per la tiramina: insaccati fermentati, salsa di pesce, formaggio, pesci fermentati e vegetali fermentati.

Ai fini di una valutazione quantitativa del rischio sono tuttavia necessari ulteriori dati sulle ammine biogene, prese singolarmente e in combinazione nelle matrici alimentari, come pure informazioni sulla tossicità e il consumo di alimenti fermentati. Attualmente a livello europeo gli unici criteri di sicurezza fissati dalla normativa si riferiscono alle concentrazioni di istamina nei prodotti ittici. Il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, stabilisce i criteri di sicurezza per prodotti della pesca freschi e sottoposti a maturazione enzimatica, ottenuti dalle specie appartenenti alle famiglie Scombridae, Clupeidae,



Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombridae che sono associate con un elevato tenore di istidina. Nelle suddette matrici alimentari i limiti massimi da non superare per l'istamina sono pari a 200 mg/kg (ppm) di prodotto fresco, mentre per i prodotti che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, il limite massimo è di 400 mg/kg (ppm).

Nelle persone sane l'assunzione con la dieta di basse concentrazioni di istamina è priva di effetti collaterali in quanto gli enzimi presenti nell'organismo provvedono ad inattivare e catabolizzare detta sostanza. L'attività degli enzimi può tuttavia essere compromessa da fattori ereditari, dal consumo di alcool e da determinati farmaci.

Per quanto concerne le strategie di controllo per contenere lo sviluppo di tale sostanza, si differenziano a seconda della tipologia di prodotto. E' noto che nei prodotti ittici freschi, l'istamina può formarsi durante i fenomeni di deterioramento microbico che seguono alla cattura dei pesci. Il trattamento termico delle conserve a base di pesce, come pure il congelamento e l'affumicatura, non sono in grado di degradare l'istamina. Per questo motivo l'osservanza delle buone pratiche di produzione e di igiene (Good Manufacturing e Good Hygiene Practice) potrebbe rivelarsi uno strumento utile in termini preventivi. In particolare, il raffreddamento rapido del pescato, il mantenimento della catena del freddo dalla cattura sino allo stabilimento di trasformazione, unitamente all'igiene scrupolosa della lavorazione, del personale, delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, possono contribuire a mantenere sotto controllo detto pericolo. Per quanto riguarda gli alimenti fermentati, secondo EFSA l'accumulo di ammine biogene è un processo complesso in cui entrano in gioco diversi fattori interagenti fra di loro. In linea generale potrebbe essere utile tenere sotto controllo le condizioni igieniche generali delle materie prime, e laddove possibile, implementare ulteriori controlli di natura microbica. In particolare gli starter microbici utilizzati nei processi di fermentazione degli alimenti devono avere la caratteristica di non produrre ammine biogene e di sopravvivere sul microbiota autoctono alle comuni condizioni di produzione e stoccaggio.

Ricerca di Allergeni e nutrienti

Per quanto riguarda la ricerca di allergeni nelle diverse categorie alimentari, la percentuale di irregolarità è risultata pari all'1,82% su un totale di 660 analisi. Le non conformità più frequentemente riscontrate hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, rappresentati da crostacei e uova in alimenti di origine animale, frutta a guscio in alimenti di origine vegetale, latte e prodotti a base di latte nelle bevande, allergeni uova in piatti pronti e infine latte e prodotti a base di latte non dichiarati in etichetta di prodotti di confetteria, erbe e spezie.

Sulla base dell'anagrafica EFSA tra le sostanze classificate come "nutrienti" si annovera l'allergene glutine, per il quale su 1379 analisi la percentuale di non conformità è stata pari a all'1,45%. Al riguardo, in particolare, le non conformità hanno riguardato,



il latte e i prodotti lattiero caseari e, in misura nettamente inferiore, le carni, le bevande analcooliche e i prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

Il Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si pone l'obiettivo di fornire al consumatore finale informazioni quanto più possibile chiare e comprensibili col fine di promuovere, da parte di quest'ultimo, l'adozione di scelte consapevoli per la propria sicurezza. Per quanto concerne gli allergeni il suddetto Regolamento ha stabilito che gli ingredienti o i coadiuvanti che provocano allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Ricerca di contaminanti di natura microbica

Il 72,25% delle analisi effettuate ha riguardato sia i microrganismi patogeni che i batteri "indicatori di igiene", ovvero quelli la cui presenza in elevate concentrazioni può segnalare un mancato rispetto delle buone prassi igieniche nelle fasi di produzione e lavorazione degli alimenti e delle bevande. Tra i batteri patogeni e loro tossine la percentuale più elevata di non conformità ha riguardato il genere *Salmonella* (33,5%²), seguita da *L. monocytogenes* (21, 41%²) ed *E. coli* (14,73%²), incluso il gruppo degli *E. coli STEC*, *Campylobacter* (2,14%²) ed enterotossine stafilococciche (0,5%²). Per quanto concerne i microrganismi indicatori di igiene, sono emerse percentuali di irregolarità maggiori per *Staphylococcus* (7,93%²), carica microbica mesofila (6,92%²) ed *Enterobacteriaceae* (4,4%²).

² sul totale delle non conformità di natura microbica



CONCLUSIONI

Per quanto riguarda l'andamento dei controlli ufficiali, nel 2016 si è verificato un incremento delle non conformità pari al 2%, mentre il numero di campioni analizzati è diminuito. Questo dato potrebbe essere attribuibile ad una maggiore appropriatezza dei piani di controllo ufficiale nell'individuare i settori e le matrici che possono essere maggiormente a rischio.

Considerando tra i contaminanti di natura microbica anche l'Istamina, perché derivante dalla degradazione dell'Istidina ad opera della flora microbica, dall'analisi dei dati emerge una prevalenza delle irregolarità di natura microbica (quindi microbiologico più istamina) rispetto alle altre tipologie di analiti. Infatti le non conformità per la ricerca di istamina sono risultate il 4,35% e quelle per la ricerca di microorganismi sono l'1,1.

La contaminazione da talune specie microbiche patogene come la *S. typhimurium* e *S. enteritidis* nei prodotti di origine animale, in base ai dati disponibili, risulterebbe contenuta, probabilmente anche a causa di una maggiore attenzione posta nei programmi di sorveglianza di tali zoonosi. Analogamente, per quanto riguarda *Enterobacter sakazaki* i cui risultati indicano un buon livello di controllo a livello delle industrie di prodotti destinati all'infanzia. Per quanto concerne altri patogeni, come gli *E. coli STEC*, i dati epidemiologici sulla malattia umana suggeriscono la necessità di un rafforzamento delle misure di sorveglianza sanitaria. Per produrre dati utili all'adozione di misure di prevenzione e controllo occorrerebbe un approccio multidisciplinare basato, oltre che sulle indagini epidemiologiche dei casi umani, su un programma di monitoraggio delle filiere potenzialmente a rischio, delle acque, degli allevamenti e dell'ambiente. Relativamente al *Campylobacter* la contaminazione si riscontra prevalentemente nelle carni fresche di pollame, soprattutto pollo e tacchino e nelle preparazioni a base delle suddette carni.

Per quanto riguarda i germi indicatori di igiene di processo si evidenzia la necessità di un miglioramento delle condizioni dell'igiene generale dei processi di produzione, lavorazione e trasformazione degli alimenti. Questo aspetto appare particolarmente evidente nel caso delle ammine biogene, come l'istamina, in quanto i dati ottenuti dalle irregolarità sono sovrapponibili a quelli dell'anno precedente, ove si evidenziava una prevalenza di tale contaminazione nei prodotti ittici.

Per quanto riguarda le altre tipologie di analiti, dai dati disponibili, emerge l'1,82% di irregolarità per la presenza di allergeni, la maggior parte delle quali nei piatti pronti. Il Regolamento (CE) 1169/2011 stabilisce l'obbligatorietà dell'indicazione in etichetta relativa alla presenza di allergeni. Tale obbligo, come recita l'articolo 44, paragrafo 2, del suddetto Regolamento, vige anche per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o reimballati per la vendita diretta. Qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola, un ospedale, o un servizio di catering è tenuto all'osservanza di tale normativa. Le analisi sugli allergeni evidenziano che rispetto all'anno precedente, a



fronte di un dimezzamento delle determinazioni analitiche (da 1246 nel 2015 a 660 nel 2016) si è assistito ad un incremento della percentuale di analisi irregolari (1.12% nel 2015). Sulla base di questi risultati potrebbe essere utile un ulteriore rafforzamento delle misure di controllo per tale tipologia di contaminanti.

Per quanto riguarda la categoria dei sostanze chimiche organiche, che comprende agenti chimici di diversa natura (interferenti endocrini, composti organoclorurati, ftalati, diossine, bifenilipoliclorurati, etc), lo 0,44% delle analisi è risultato irregolare. Come per gli allergeni, rispetto all'anno precedente, il numero delle analisi risulta notevolmente diminuito: da 9.486 analisi nel 2015 si è passati a 5.501 nel 2016. Parallelamente le non conformità sono leggermente aumentate: dallo 0% allo 0,44%. Per quanto riguarda gli contaminanti chimici, la maggior parte delle ricerche analitiche hanno interessato i metalli pesanti, con un incremento delle analisi che da 10.152 nel 2015 sono passate a 13957 nel 2016, come pure delle irregolarità da 0,16% allo 0,28%. Questi dati suggeriscono la necessità di ulteriori indagini per conoscere più a fondo i meccanismi attraverso cui i singoli contaminanti chimici come i metalli pesanti possono entrare nella catena alimentare, le sorgenti di contaminazione ambientale, i livelli di concentrazione nelle diverse derrate alimentari e nei mangimi nonché i meccanismi di bioaccumulo, al fine poter individuare strategie efficaci per prevenire e/o ridurre la presenza dei contaminanti nell'ambiente e valutare i possibili rischi per la salute umana associati a fonti di inquinamento ambientale.

Relativamente ai farmaci veterinari si è verificata la situazione opposta, con una riduzione sia del numero di analisi (da 5.359 nel 2015 a 3.225 nel 2016) che delle non conformità (da 0,21% nel 2015 a 0,06% nel 2016). Infine, le analisi per i fitofarmaci, in alimenti che non rientrano nel Piano specifico per la ricerca dei residui, si sono ridotte ad un decimo circa di quelle dell'anno scorso, senza evidenziare non conformità.

Occorre precisare che i dati analitici di questa relazione devono essere integrati a quelli dei piani specifici (Piano Nazionale Residui, Piano Fitosanitari, etc.).



4. NAS - ATTIVITÀ SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nell'anno 2016 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 56.400 controlli, di cui 33.482 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 59% delle ispezioni totali.

Tabella 4.1 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del Piano Nazionale Integrato

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	642	92
Alimenti Dietetici	184	13
Alimenti vari	2.630	411
Carni ed Allevamenti	3.880	754
Conserve Alimentari	784	249
Farine, Pane e Pasta	4352	212
Latte e Derivati	2.811	573
Olii Grassi	1.498	250
Prodotti Ittici	1.215	68
Prodotti Fitosanitari	529	41
Ristorazione	13.139	137
Vini ed Alcolici	1.818	134
Totale	33.482	2.934

Grafico 4.1 - ispezioni nei settori del PNI

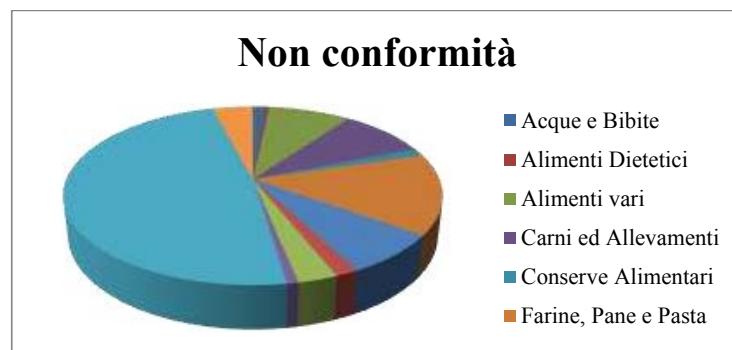


Le verifiche hanno consentito di riscontrare 11.144 non conformità, pari al 33% rispetto ai controlli compiuti.



Tabella 4.2 - prospetto riepilogativo delle “non conformità” rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	642	144	22%
Alimenti Dietetici	184	44	24%
Alimenti vari	2.630	928	35%
Carni ed Allevamenti	3.880	990	26%
Conserve Alimentari	784	156	20%
Farine, Pane e Pasta	4.352	1.622	37%
Latte e Derivati	2.811	828	29%
Olii Grassi	1.498	183	12%
Prodotti Ittici	1.215	318	26%
Prodotti Fitosanitari	529	90	17%
Ristorazione	13.139	5.381	41%
Vini ed Alcolici	1.818	460	25%
Totale	33.482	11.144	33%

Grafico 4.2 - non conformità rilevate nei settori del PNI

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i compatti della ristorazione (41%), delle farine, pane e pasta (37%) e quello degli alimenti vari (35%);
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 9.196 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 3.320 all'Autorità Giudiziaria, nonché di procedere all'arresto di 18 persone.

Sono state, altresì:

- elevate 15.278 sanzioni amministrative, per un valore di € 13.402.935;
- contestate 3.320 sanzioni di natura penale;
- poste sotto sequestro:
- 1.563.360 confezioni e 65.715.360 kg/litri di alimenti;
- 6.000 confezioni e 218.976 kg/litri di fitosanitari;
- chiuse/sequestrate 1.038 strutture, per un valore totale dei sequestri pari a circa € 550 mln.

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 28% delle violazioni rilevate;
 - frode in commercio, adulterazione e contraffazione di alimenti, per il 17% delle violazioni rilevate;
- amministrativo:
 - le carenze igienico strutturali, per il 69% degli illeciti contestati;
 - l'irregolare etichettatura, per il 10 % degli illeciti contestati.



Tabella 4.3 - Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori.

Descrizione	Persone segnalate		Persone Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
Acque e Bibite	121	10	0	13	190	172.823	2.462.183
Alimenti Dietetici	35	6	0	11	41	82.524	792.770
Alimenti vari	768	159	12	278	1.338	1.447.738	47.649.864
Carni ed Allevamenti	719	228	2	495	1.489	1.590.492	126.431.776
Conserve Alimentari	136	15	0	26	209	293.031	26.166.294
Farine, Pane e Pasta	1.390	170	0	260	2.172	1.483.228	99.616.265
Latte e Derivati	593	396	0	847	867	1.160.504	74.693.042
Olii Grassi	132	47	0	122	200	162.070	10.842.030
Prodotti Ittici	257	99	0	151	385	379.979	7.163.262
Prodotti Fitosanitari	52	19	0	22	68	87.398	1.086.366
Ristorazione	4.606	502	1	809	7.712	6.020.584	105.602.077
Vini ed Alcolici	387	109	3	286	607	522.563	47.499.233
Totale	9.196	1.760	18	3.320	15.278	13.402.93	550.005.162

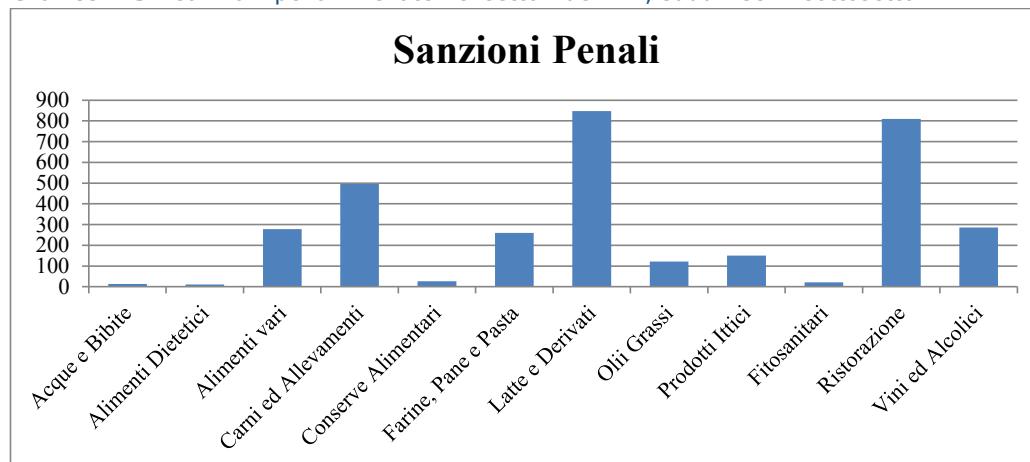
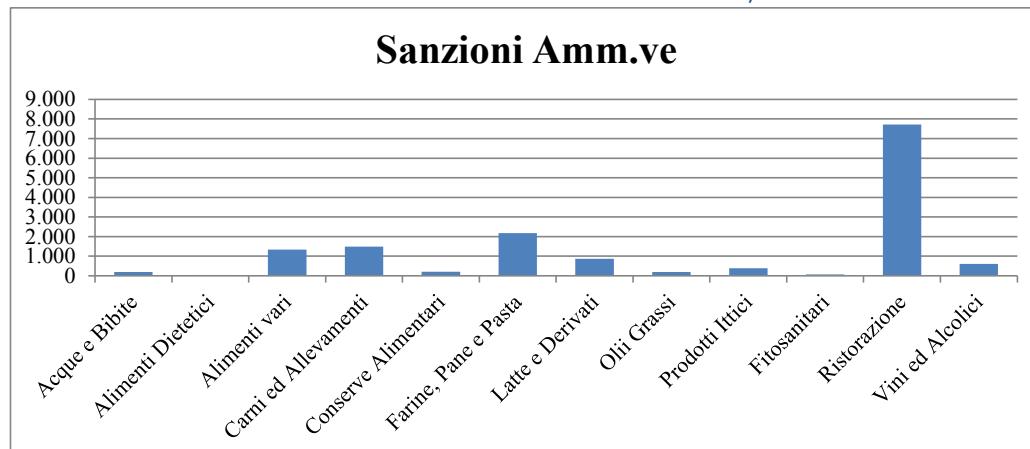
Alimenti sequestrati:	Kg/litri	Confezioni
	65.715.360	1.563.107

Prodotti fitosanitari sequestrati:	218.921	6.000
------------------------------------	---------	-------

Numero capi sequestrati:	26.976
--------------------------	--------

Numero strutture chiuse/sequestrate:	1.038
--------------------------------------	-------



Grafico 4.3 - sanzioni penali rilevate nei settori del PN1, suddivise in sottosettori**Grafico 4.4** - sanzioni amministrative rilevate nei settori del PN1, suddivise in sottosettori

L'attività di controllo nel settore della "Sicurezza alimentare", d'intesa con il Ministero della Salute, 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 le aziende di confezionamento e commercializzazione di olio, le industrie conserviere vegetali, i caseifici, i prodotti ittici, gli agriturismi e i centri estivi, gli stabilimenti balneari, i villaggi turistici e i campeggi, i posti di ristoro autostradali e delle grandi vie di comunicazione, la ristorazione presso le stazioni ferroviarie, gli aeroporti e i porti marittimi/lacuali, le industrie conserviere vegetali, gli allevamenti intensivi e i panifici;
- monitoraggi e controlli in ambito nazionale, che hanno riguardato:



- la distribuzione/somministrazione di alimenti nelle grandi aree metropolitane in relazione al "Giubileo della Misericordia";
- il latte e i mangimi in relazione alla contaminazione da "aflatossina M1";
- gli allevamenti intensivi;
- il fenomeno del *binge drinking*;
- le mense scolastiche.

Nel comparto della "Sicurezza alimentare", il confronto dei dati dell'ultimo quadriennio evidenzia una sostanziale sovrapponibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate.

Grafico 4.5 - andamento delle ispezioni nel quadriennio

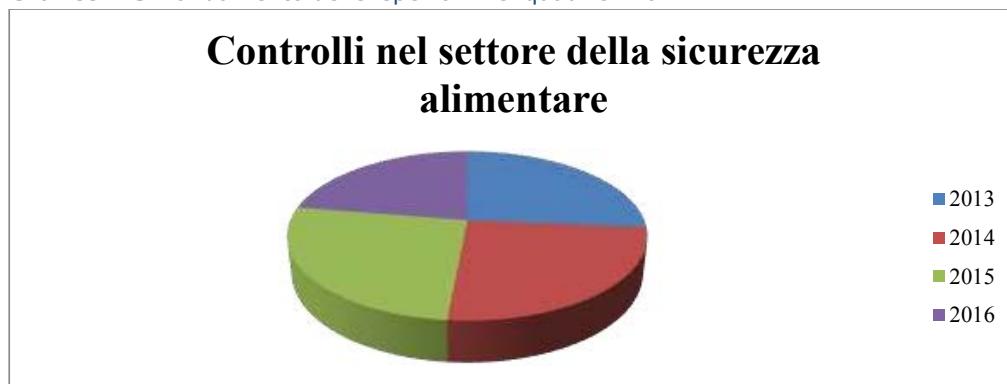


Grafico 4.6 - andamento delle attività di campionamento nel quadriennio

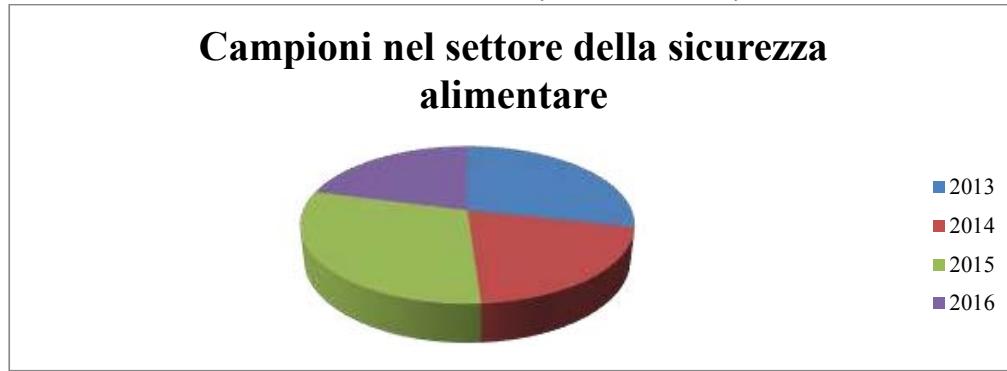
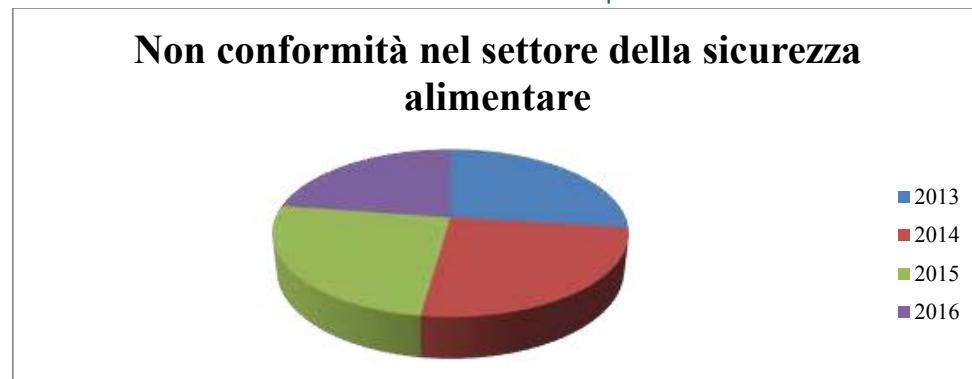
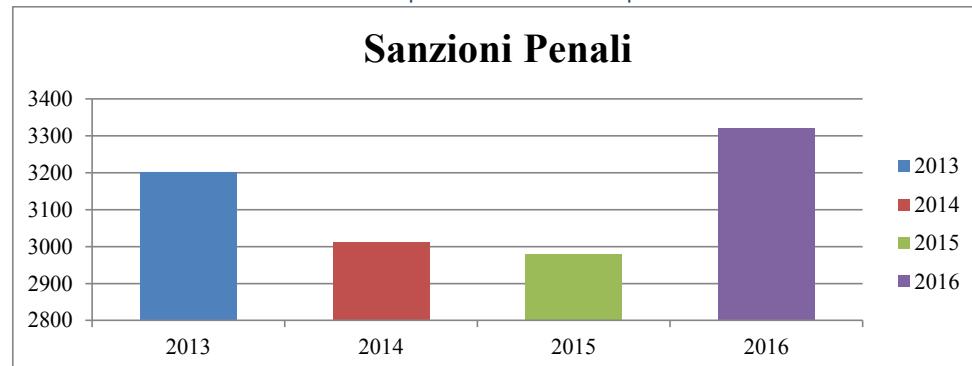
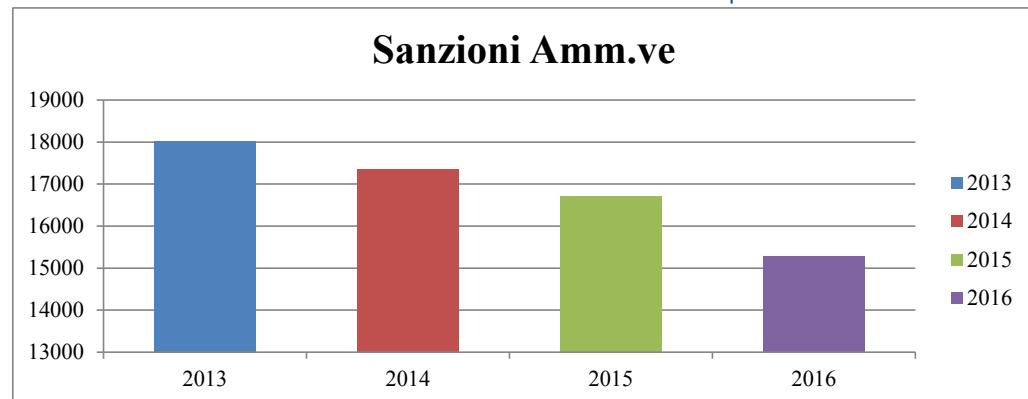


Grafico 4.7 - andamento delle non conformità nel quadriennio**Grafico 4.8** - trend delle sanzioni penali rilevate nel quadriennio**Grafico 4.9** - trend delle sanzioni amministrative rilevate nel quadriennio

In linea con i dati riferiti al triennio precedente, i risultati conseguiti nel 2016 testimoniano il pieno rispetto della programmazione annuale, con il superamento dell'obiettivo del 49% dei controlli nei settori del PNI rispetto alle verifiche totali.



Operazioni di rilievo condotte dai NAS nel 2016:

Prodotti ortofrutticoli

Febbraio 2016 – N.A.S. Milano

Eseguite 12 misure cautelari, di cui 9 in carcere e 3 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita al peculato, alla ricettazione e al riciclaggio di prodotti alimentari. Le indagini, avviate nell'estate del 2015, hanno consentito di disarticolare un sodalizio criminoso gestito dal presidente di una *Onlus*, accreditata presso numerose organizzazioni di produttori agricoli, che riceveva gratuitamente (*grazie ai contributi elargiti dall'Unione Europea*) prodotti ortofrutticoli successivamente rivenduti a compiacenti distributori in varie località del territorio nazionale, nonché in Germania, Romania, Slovenia e Croazia, per poi essere commercializzati nei mercati locali:

- falsificando la documentazione contabile e di trasporto;
- eliminando le etichette, ed ogni altro elemento che potesse ricondurre alla natura gratuita degli alimenti.

Sono state, inoltre, denunciate altre 13 persone risultate coinvolte nell'organizzazione ed individuate circa 1.000 transazioni illecite riconducibili ad oltre 13.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli sottratti alle originarie finalità umanitarie, che hanno fruttato al sodalizio un guadagno stimato in circa 4 milioni di euro.

Maggio 2016 - N.A.S. Latina

Nell'ambito di controlli straordinari presso il mercato ortofrutticolo di Fondi sono stati ispezionati 35 stand, rilevando irregolarità che hanno determinato, complessivamente, la contestazione di 14 violazioni amministrative per carenze igienico-strutturali e mancata adozione del piano di autocontrollo, per un importo complessivo di 32.000 €. Chiuso un capannone di 500 mq a causa delle gravi carenze igienico-strutturali accertate e sequestrati 850 kg di ortaggi di varia natura.

Conserve alimentari

Marzo 2016 – N.A.S. Napoli

I legali responsabili di tre distinte attività d'ingrosso e produzione di conserve ed un imprenditore agricolo sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver prodotto e commercializzato "pomodorino Piennolo del Vesuvio D.O.P." non conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Sequestrate complessivamente 56.000 confezioni di pomodoro e 21.600 etichette recanti indicazioni non veritieri. Nel successivo mese di maggio, a seguito di decreto di sequestro dell'Autorità Giudiziaria, sono state sequestrate ulteriori 56.804 confezioni di pomodorino e 21.600 etichette presso tre distinte attività d'ingrosso.



Febbraio 2016 – N.A.S. Bari

Il titolare di un'industria conserviera è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver stoccatto, peraltro in una area non autorizzata, 5.130 kg di olive in salamoia in cattivo stato di conservazione e con la data di scadenza superata.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il proprietario di un capannone industriale di pertinenza di un'azienda agro-alimentare è stato denunciato per aver abusivamente destinato il locale per lo stoccaggio degli alimenti in assenza di autorizzazioni e, peraltro, interessato da gravi carenze igienico-strutturali.

Sequestrata la struttura abusiva e 52.300 kg di olive D.O.P. "di nocellera" poiché detenute in cattivo stato di conservazione.

Giugno 2016 – N.A.S. Taranto

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 9.900 kg di conserve vegetali (*olive e melanzane*) prive di etichettatura e di documentazione attestante la provenienza.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 10.000 kg di conserve vegetali.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 13.000 kg di conserve vegetali (*olive in salamoia*).

Giugno 2016 – N.A.S. Campobasso

Presso un'azienda agricola biologica sono stati sequestrati 120 kg di formaggi freschi a pasta filata, nonché 70 kg di passata di pomodoro, poiché posti in vendita con indicazioni false sull'origine e la provenienza da quella dichiarata.

Giugno 2016 – N.A.S. Salerno

Presso un deposito di alimenti sono stati sequestrati 10.000 kg di conserve alimentari di varia natura, in attesa di essere commercializzati, poiché prive di documentazione fiscale e sanitaria attestanti la legale provenienza della merce. Chiuso il deposito per le gravi carenze igienico-sanitarie accertate.

Giugno 2016 – N.A.S. Treviso

Presso uno stabilimento conserviero sono stati sequestrati 1.000 kg di pasta di nocciole privi di tracciabilità e 410 kg di materie prime (*aromi naturali ed artificiali*) scaduti di validità.

