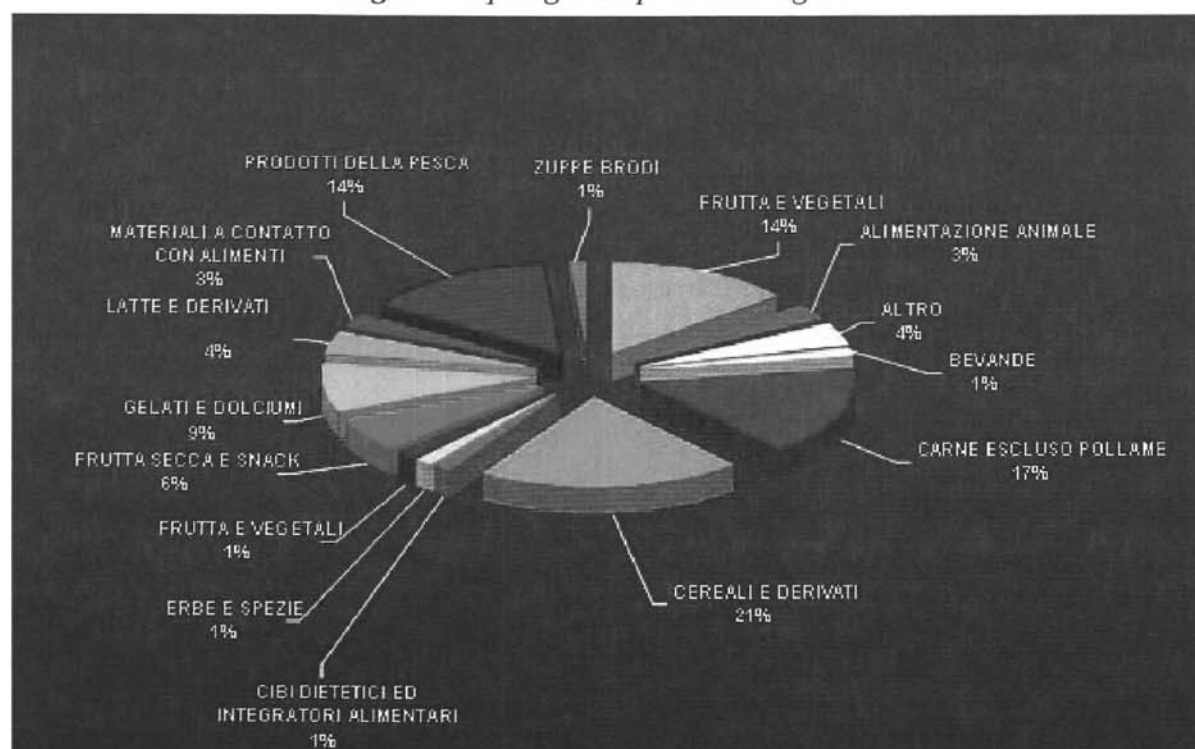
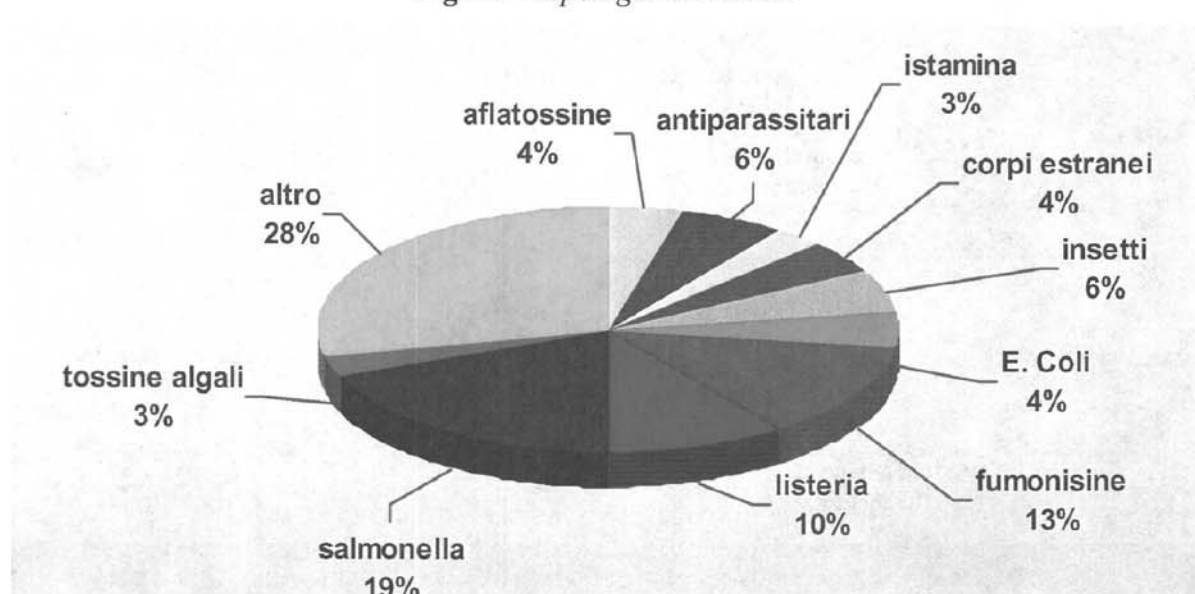


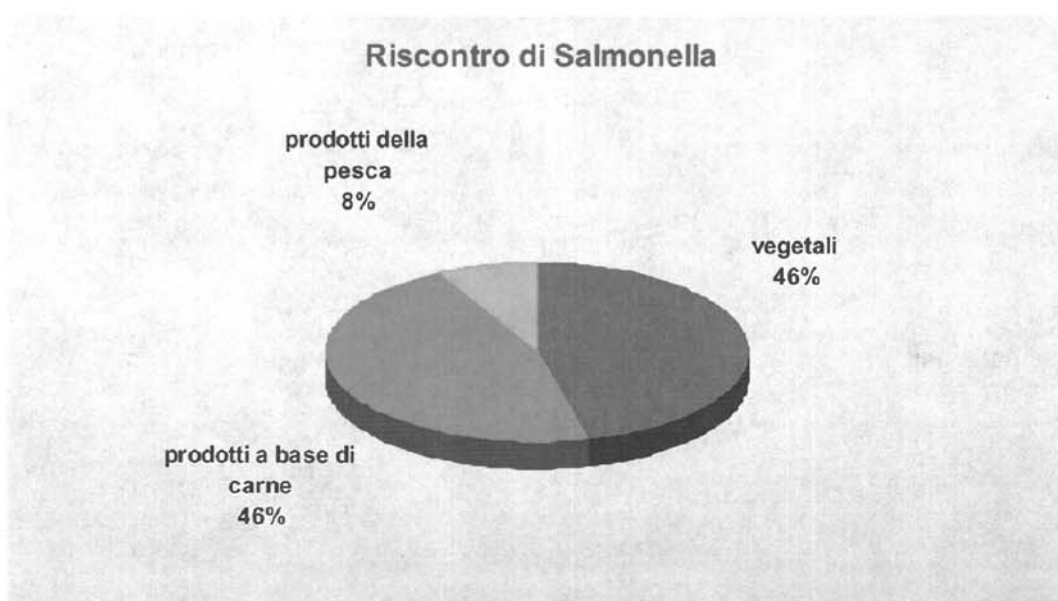
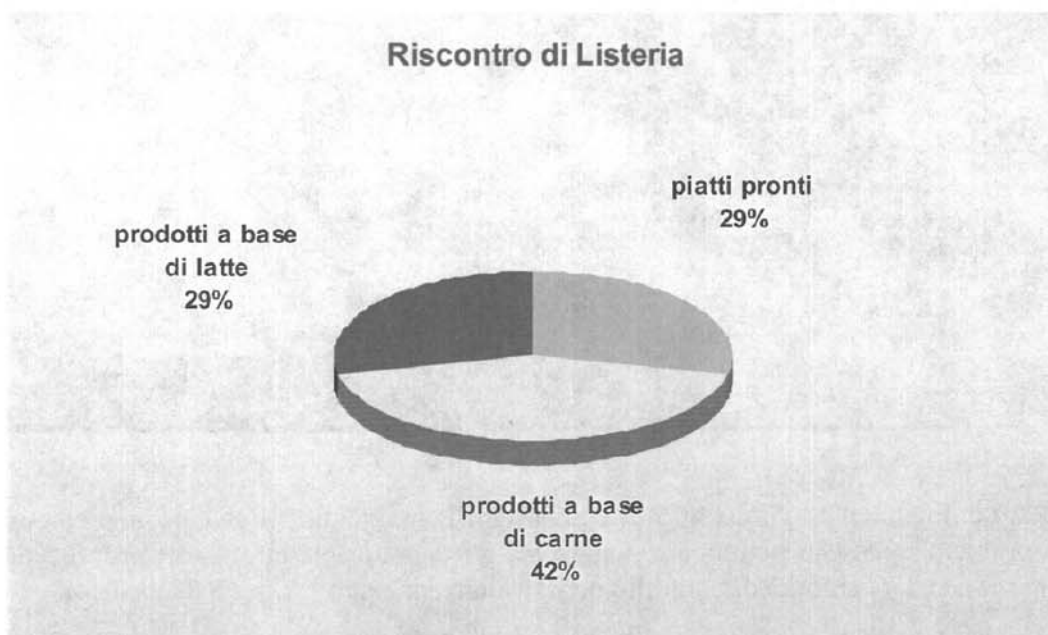
Fig. 39 – Tipologia dei prodotti irregolari

Anche la tipologia del rischio (Fig. 40) è abbastanza eterogenea. Si evidenziano comunque queste problematiche che potrebbero aiutare sia gli operatori a rinforzare i propri piani di autocontrollo che le autorità di controllo per la valutazione dell'efficacia degli stessi.

Fig. 40 – Tipologia del rischio

Le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di *salmonella* (19%) e di *listeria* (10%) per quanto concerne gli aspetti microbiologici, e di *aflatossine*, in particolare le fumonisine nelle farine di mais, per quanto concerne i contaminanti chimici. Sono stati segnalati anche problematiche relative alla presenza di antiparassitari, *Escherichia coli*, istamina e presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari. In un caso si è trattato di riscontro di OGM non autorizzato.

Relativamente ai contaminanti microbiologici ed agli antiparassitari, nelle figure sottostanti si riportano le relative distribuzioni per tipologie di prodotto.





Nell'ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati Regionali, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e delle misure adottate.

Anche i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sempre sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo dei prodotti non conformi).

I risultati completi distinti per classi di prodotto e per tipologia di contaminante sono riportati nel sito web del Ministero.

La relazione completa è al link

<http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/annuale2007.pdf>

mentre l'elenco delle notifiche distinte per rischio, tipologia di prodotto, origine del prodotto è pubblicato al seguente link

[http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/
allegato_annuale2007.pdf](http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/allegato_annuale2007.pdf)

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

I N.A.S., Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

A seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma (oggi *Comando Carabinieri per la tutela della salute*), d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei AntiSofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

I *Nuclei Antisofisticazioni e Sanità* si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei N.A.S. hanno i poteri degli Ispettori Sanitari. E questi poteri ne legittimano l'intervento in tutti quei luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei NAS, che hanno così esteso le loro competenze oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. hanno competenze su settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini: acque e bibite, carni ed allevamenti, conserve alimentari, cibi destinati ad una alimentazione particolare, farine, pane e pasta, latte e derivati, oli e grassi, prodotti ittici, salumi e insaccati, vini e alcolici, zuccheri e sofisticanti, ristorazione, prodotti fitosanitari, mangimi e prodotti zootecnici, farmaceutici e sanità, stupefacenti e comunità terapeutiche, interventi vari.

Ed è proprio monitorando continuamente questi settori merceologici che viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni e adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

Durante l'anno 2007, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 28.173 ispezioni accertando n. 24.346 infrazioni, di cui n. 18.787 di valenza amministrativa e n. 5.559 penale.

In particolare:

- ⇒ in ambito penale, le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato i reati di:
 - * frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate
 - * detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 19% delle violazioni contestate
- ⇒ in ambito amministrativo, le irregolarità più ricorrenti hanno riguardato carenze igienico strutturali e in attuazione del piano di autocontrollo, per il 54% degli illeciti contestati.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi i villaggi turistici, gli stabilimenti balneari, i prodotti della pesca, i bar e le gelaterie e gli agriturismo;

- monitoraggi disposti d'intesa con codesto Dicastero, che hanno interessato la presenza di benzene in bevande analcoliche, il campionamento di riso contaminato da o.g.m. ed i contenitori per alimenti.

In proposito, si segnalano le operazioni di rilievo in cui sono state rilevate problematiche:

Carni ed allevamenti

Il settore è stato caratterizzato da articolate attività investigative che hanno portato complessivamente all'arresto di 43 persone:

N.A.S. di Perugia - Operazione "false razze bovine" e "labirinto" (ottobre 2007)

Gli accertamenti morfologici ed i controlli genealogici compiuti, anche mediante la consultazione della Banca Dati Bovina, eseguiti su alcuni allevamenti umbri, hanno consentito al personale del N.A.S. di rilevare l'esistenza di un sodalizio criminoso dedito alla commercializzazione di capi bovini fraudolentemente dichiarati appartenenti a razze pregiate. L'attività criminosa ha permesso di far emergere un diffuso fenomeno criminale consistente nella falsificazione della documentazione di riconoscimento e fecondazione degli animali, asseritamente venduti e macellati come razza Chinina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podalica.

Le indagini hanno consentito di arrestare 15 persone, tra commercianti, allevatori e veterinari, denunciarne 270 e sottoporre a sequestro 117 bovini con marchi auricolari contraffatti.

Eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta (maggio-giugno 2007) ed Operazione "Albanova" del N.A.S. di Napoli (ottobre 2007)

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, con il supporto del personale veterinario appartenente a varie amministrazioni centrali e periferiche, ha condotto un monitoraggio straordinario di polizia veterinaria, promosso dal Ministero della Salute, finalizzato a definire il livello di infezione da brucellosi negli avvelenamenti della provincia di Caserta. L'operazione, attuata con l'impiego di una task force composta da 210 unità, tra militari N.A.S., funzionari e medici veterinari appartenenti agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali di Teramo, Napoli portici e Roma, nonché dei servizi veterinari delle Aziende Sanitarie Locali di Caserta e Napoli, ha eseguito verifiche sanitarie su 120 aziende zootecniche bufaline e 164 caseifici e centri di raccolta del latte della provincia di Caserta, identificando elettronicamente 22.140 capi bovi-bufalini ed effettuando il prelievo di 15.524 campioni ematici destinati alla ricerca di brucellosi e leucosi.

Nel corso dell'attività, sono state denunciate all'Autorità Giudiziaria 21 persone e segnalate all'Autorità Sanitaria ulteriori 109 per illeciti amministrativi.

Contestualmente è stato operato il sequestro di 1.224 capi bufalini, 300 tonnellate di latte e prodotti derivati, 2 aziende zootecniche e 19 caseifici, per un valore complessivo di oltre 10 milioni di euro.

Gli esiti del monitoraggio hanno consentito al ministero della salute di tracciare il reale quadro epidemiologico della zoonosi, al fine dell'adozione delle misure di profilassi e risanamento dirette a garantire la sanità animale e la salute pubblica.

Parallelamente ai controlli di polizia veterinaria è stata smantellata un'organizzazione criminale che, sostituendo le analisi ematiche con quelle di animali privi di patologie, ha reso idonei alla produzione di latte capi bufalini affetti da brucellosi.

Complessivamente sono state arrestate 18 persone, allevatori e medici veterinari con il contestuale sequestro di 13 allevamenti.

Vino ed alcolici e latte e derivati

Le verifiche dedicate al settore dei vini ed a quello del latte e suoi derivati, rispetto agli altri comparti sottoposti a vigilanza da questa Specialità, hanno dimostrato una insistenza di una

particolare condotta illecita nella produzione e commercializzazione di alimenti di pregio (D.O.C., D.O.P., ecc.):

N.A.S. di Alessandria - Operazione “Superciuk” (febbraio 2007)

Un’associazione per delinquere ha immesso sul mercato, anche estero, vino comune da tavola come vino pregiato mediante la falsificazione di etichette e contrassegni.

Sono state denunciate 5 persone e sequestrati una cantina vitivinicola, 11.761 bottiglie di vino con etichette contraffatte, e 32.000 contrassegni falsificati di vini nazionali di particolarissimo pregio.

N.A.S. di Padova - Operazione “Nozze di Cana” (aprile 2007)

L’attività investigativa condotta in stretta collaborazione con la Guardia Forestale di Vicenza e l’ispettorato Centrale Controllo qualità Prodotti Agroalimentari di Conegliano (TV), ha consentito di disarticolare un’associazione per delinquere che commercializzava vino da tavola come vino I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) del Veneto.

Sono state arrestate 3 persone.

N.A.S. di Cremona - Operazione “LATTE SPOT”

L’indagine ha permesso di scoprire un’organizzazione criminale dedita alla immissione nella filiera commerciale di latte senza alcun controllo sanitario e con probabile aggiunta di sostanze vietate. Sono state denunciate all’Autorità Giudiziaria 20 persone e sequestrati oltre 65.000 Kg di formaggi D.O.P., 11 allevamenti e 1.452 bovini da latte.

La **Fig. 41** riporta il prospetto relativo ai risultati conseguiti, disaggregati per settore operativo.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2007 SETTORE : BEVANDE ED ALIMENTI

Fig. 41

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE= ZIOH	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obl.	Arr. te	Seg AG	Seg AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ri	Nr. Capi	Valore seq
Acque e Bibite	764	58	298	24	€ 12.684	0	43	142	456	18	8	205.190	3.208.941	0	€ 3.725.603
Alimenti Dietetici	459	41	83	10	€ 25.062	0	31	86	128	3	2	241	136.228	0	€ 1.074.819
Carni ed Allevamenti	6.105	2.004	5.574	342	€ 572.646	43	1.080	1.570	16.608	130	126	204.644	35.687	157.280	€ 71.446.036
Conserva Alimentari	1.010	150	525	54	€ 43.493	0	84	287	606	28	17	816.716	2.393.440	0	€ 6.178.284
Farine, Pane e Pasta	3.879	382	2.751	456	€ 313.890	1	256	1.432	795	138	64	2.027.908	75.312	0	€ 4.715.288
Latte e Derivati	2.421	537	1.100	373	€ 73.000	0	271	622	949	95	82	825.862	116.937	1.452	€ 11.945.234
Mangimi e Prod. Zoot.	483	33	41	11	€ 3.544	0	25	31	292	3	3	495.900	2.814	0	€ 1.477.292
oli e Grassi	1.653	642	519	86	€ 37.518	0	151	298	560	20	13	497.482	41.629	0	€ 1.236.295
Prodotti Ittici	1.555	400	584	83	€ 84.652	0	223	343	176	31	23	155.171	1.569.662	0	€ 1.642.424
Ristorazione	7.952	929	6.451	1.150	€ 477.172	0	630	3.370	416	368	132	347.921	46.954	0	€ 2.279.141
Salumi ed Insaccati	287	69	160	16	€ 12.857	0	32	86	87	7	2	19.722	9.872	0	€ 322.270
Vini ed Alcolici	1.234	303	649	119	€ 201.558	3	82	258	366	13	123	8.845.105	128.294	27	€ 15.000.011
Zuccheri e Sostituenti	371	11	172	10	€ 11.782	0	10	73	245	1	0	27.491	2.048	0	€ 137.883
Totale generale:	28.173	5.559	18.787	2.714	€ 1.849.847	47	2.918	8.568	21.664	853	595	14.271.352	7.767.818	158.769	€ 121.210.469

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite.

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 359.932.232

- (1) Settore operativo: Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonché degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale
- (2) Campioni di alimenti, medicinali, mangimi ecc... prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico- biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonché conformità a regolamenti e leggi

Riepilogo generale per l'anno 2007 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero della Salute

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riportata di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2007 sia a livello ispettivo che analitico.

La **Fig. 42** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante la loro ispezioni e precedentemente riportata nei corrispondenti Modelli A separatamente (Fig. 2 e 9).

Allo stesso modo, la **Fig. 43** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione (Fig. 16 e 21) relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici (A.R.P.A. e I.Z.S.).

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., hanno complessivamente controllato **494.923** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **54.488** (pari all'**11,0%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella categoria dei produttori e confezionatori, in particolare di quelli che non vendono al dettaglio gli alimenti da loro prodotti, trasformati e/o confezionati, e nel settore della ristorazione (**Fig. 44**).

In particolare, si continuano a registrare, come avvenuto per il 2006, le percentuali più elevate di infrazioni nell'igiene generale, del personale, delle strutture e dell'HACCP, come illustrato nella **Fig. 45**. Questa criticità è stata anche evidenziata nel corso delle ispezioni svolte dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute.

Per ovviare a tali problematiche si ritiene necessario che la cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare sia ampliata.

Le unità operative controllate ammontano al **36,6%** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.351.069**).

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **110.773**, di cui **3.047** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al **2,7%**, inferiore di quella avutasi nel 2006 (3,3%).

Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 46**). Dai modelli attualmente utilizzati non è possibile definire nel dettaglio la tipologia delle contaminazioni.

Sistema di Allerta Comunitario

Gli Stati Membri dell'Unione europea partecipano con i loro punti di contatto al Sistema di Allerta comunitario per notificare i rischi diretti e indiretti connessi al consumo di alimenti o mangimi. Nell'anno 2007 sono state trattate **2.933** notifiche (2.874 nel 2006).

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 501 (pari al 19,3%), risultando, come nel 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati **70**, pari al **2,4%** di tutte le notifiche, risultando l'Italia il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna, la Germania e la Francia.