

Tabella 8-1 Prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali

Quantitativi (espressi in kg e litri) dei prodotti sequestrati dal Corpo nell'annualità 2010 per frodi sanitarie e commerciali		
descrizione genere	unità misura	sequestri
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	605
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG.	12.116
BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	LITRI	2.241.927
CARNE	KG.	568
CROSTACEI MOLLUSCHI	KG.	307
FARINE DI CEREALI	KG.	33
FORMAGGI E LATTICINI	KG.	24.531
FRUTTA	KG.	4.550
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	294
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG.	481.500
OLIO DI OLIVA	KG.	45.250
ORTAGGI	KG.	249.752
PANE	KG.	619
PASTE ALIMENTARI	KG.	59.900
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA	KG.	263
PESCE	KG.	2.557
PRODOTTI (SOLIDI) D.O.P. -D.O.C.	KG.	12
SALUMI	KG.	69
SCATOLAME	KG.	624
VINACCE	KG.	100
VINI E SPUMANTI	LITRI	7.885
ZUCCHERO	KG.	185
TOTALE	KG.	882.936
	LITRI	2.250.711

TABELLA 8-2 Frodi e sequestri per regione

Descrittiva settore	Regioni											
	Calabria	Campania	Emilia R.	Friuli V.G.	Lazio	Lombardia	Piemonte	Sicilia	Toscana	Trentino	Veneto	TOTALE
Interventi												
Violazioni	2	6	3	3	0	1	1	1	2	0	1	20
Delitti	0	6	1	2	0	0	0	2	0	0	1	12
Contravvenzioni	1	0	1	0	2	0	1	0	0	1	2	8
Illeciti amministrativi	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3
Verbalizzati	2	6	5	3	2	1	1	5	3	1	2	31
Non denunciati	1	0	0	1	2	0	0	0	0	0	1	5
SEQUESTRI												
Acqua, acque minerali ecc.	Lt.	0	0	10	240	0	0	0	0	0	0	257
Alimentari, altri prodotti	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bevande alcoliche ed analcoliche	Lt.	0	0	0	0	0	0	2.237.000	0	0	0	2.237.000
Formaggi e latticini	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Carni	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	518	0	518
Crostacei e molluschi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farine di cereali	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frutta	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	110	0	110
Latte e creme di latte freschi	Lt.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olio di oliva	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortaggi	Kg.	5	244.907	0	0	0	0	0	0	0	0	244.912
Paste alimentari	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	130	0	130
Pasticceria, prodotti della	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pesce	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	2.228	0	0	2.228
Salumi	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vinacce	Kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	100
Vini e spumanti	Lt.	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	28
TOTALE KG.		5	244.907	0	0	0	0	0	2.228	758	100	247.998
TOTALE LT.		0	0	10	240	0	28	0	2.237.000	0	0	2.237.285

9. AGENZIA DELLE DOGANE

L'attività istituzionale di controllo alle frontiere delle merci presentate per lo sdoganamento da parte dell'Agenzia delle Dogane e la collaborazione con le altre autorità nazionali, ha permesso di realizzare un'efficace presidio nel settore della protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e per la tutela del mercato, avvenuto attraverso l'esecuzione di controlli mirati selezionati sulla base di criteri di rischio.

MANGIMI

Nel settore dei mangimi sono state effettuate, nel 2010, 3.928 importazioni, per un totale di Kg. 2.609.387.780, di prodotti.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 920 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 30 difformità alla normativa doganale.

ANIMALI VIVI

Nel comparto in esame sono state effettuate nel 2010, 2.325 importazioni, per un totale di Kg. 1.245.359.

Le operazioni di importazione sono state sottoposte a controllo doganale e 302 di queste sono state selezionate per il controllo documentale/fisico/scanner, con la rilevazione di 7 difformità alla normativa doganale.

ALIMENTI

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

In particolare, nel settore dei prodotti derivati dalla pesca, a seguito dell'entrata in vigore del Reg. CE n.1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008, che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la **pesca illegale**, non dichiarata e

non regolamentata, l'Agenzia delle Dogane ha emanato le istruzioni operative per lo svolgimento dei controlli, condividendo preventivamente le misure ivi contenute con il competente Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - DG Pesca marittima e dell'acquacoltura - e con il Ministero della Salute. Nel corso del 2010, l'Agenzia ha collaborato col MIPAAF per la trattazione delle richieste pervenute dalla Commissione Europea, per determinati prodotti della pesca e relativi flussi, al fine di verificarne la correttezza della collocazione nel mercato comunitario. Si segnalano, in particolare, gli accertamenti svolti sulle operazioni da Colombia, Yemen, Cina, Messico e Mauritania, laddove è stato richiesto di verificare anche la presenza di imbarcazioni coinvolte in attività di pesca illegale. È inoltre proseguita l'attività di supporto agli Uffici territoriali per la soluzione di problematiche sorte in sede di controllo e, in particolare, per le anomalie riscontrate su alcuni certificati di cattura canadesi e statunitensi che, a seguito dei controlli, hanno evidenziato irregolarità connesse all'utilizzo plurimo dei certificati (per quantità superiori a quelle autorizzate), fattispecie per le quali si è data notizia di reato all'Autorità Giudiziaria.

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

Le principali categorie merceologiche interessate al controllo degli alimenti e bevande oggetto di non conformità nel corso del 2010 sono risultate:

olio d'oliva, acquaviti, alcol etilico denaturato e non, birra, fecce vinose, liquori, prodotti a base di zuccheri, frumento duro e tenero, pasta alimentare, concentrati di pomodoro, integratori alimentari, riso.

Le non conformità riscontrate sono state determinate prevalentemente dai seguenti parametri analitici:

cere, stigmastadieni, esteri, valutazione organolettica, acidi grassi, steroli, zuccheri totali, titolo alcolometrico volumico, K232, rame, alcol metilico, ferrocianuri, denaturanti, grado plato, cloruro di sodio, cloruro di litio, origine botanica, materia grassa, quantità di burro, tenore di impurezze, acidità volatile, grado brix, caratteristiche biometriche.

Tabella 9-1 Campioni analizzati

CAMPIONI ANALIZZATI													
	BA	BO	CA	GE	LI	NA	PA	RM	SV	TO	TS	VR	Totale
ALIM. UMANA & ANIM.		170		352			56		16	107	193	135	1.029
OLI E GRASSI	457			466			155	664				274	2.016
BIRRE - BEVANDE		92	46			184	12			81		84	499
CEREALI			2	119		132	8		128		122	8	519
LATTIERO - CASEARI		289					0			10			299
O.G.M.				234			0						234
SPIRITI		962			50	273	272			579	1	302	2.439
VINI - ACQUEVITI		756	3		152	62	141			937	270	1.086	3.407
ZUCCHERI - CACAO		98		26		13	0			81		5	223
Totale complessivo	457	2.367	51	1.197	202	664	644	664	144	1.795	586	1.894	10.665

Nel corso del 2010, sono stati rafforzati gli scambi informativi tra l'amministrazione doganale e sanitaria, sia a livello locale che centrale, prevedendo pure, nell'ottica dello sportello unico doganale, la condivisione dei dati relativi ai manifest merci in arrivo, oggetto peraltro di specifiche raccomandazioni del Food Veterinary Office, espresse nel corso delle visite ispettive, cui l'Agenzia delle dogane ha preso parte al fianco dell'Autorità sanitaria.

ALTRO

L'Agenzia esegue, come noto, ai sensi degli art. 19 e 20 del D.P.R. n. 43 del 23.01.1973 (TULD), l'attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei **passaggeri internazionali**, anche in esecuzione di quanto previsto dal decreto del ministro della salute 10 marzo 2004 in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai Paesi Terzi al seguito di viaggiatori per il loro consumo personale e/o con finalità non commerciali.

In tale ambito, a seguito dell'entrata in vigore del nuovo Reg. CE n. 206/2009 relativo all'introduzione nella Comunità di scorte personali di prodotti di origine animale che ha abrogato il Reg. CE n. 745/2004, sono state diramate opportune istruzioni agli Uffici

doganali. La nuova normativa ha fissato le diverse misure di controllo sulle introduzioni, a scopo non commerciale, di prodotti di origine animale considerando le merci trasportate nei **bagagli dei viaggiatori internazionali**, quelle oggetto di **piccole spedizioni** tra privati o **acquisite tramite internet o ricevute a mezzo dei servizi postali o corriere espresso**. Su tali settori si è particolarmente intensificata l'attività di monitoraggio dell'Agenzia nonché gli interventi volti all'implementazione delle operazioni di controllo.

Nello svolgimento delle attività di controllo in argomento, nell'anno **2010**, sono stati effettuati 36.717 controlli sui passeggeri, di cui 31.701 sono risultati conformi e 5.016 non conformi, col conseguente sequestro di oltre 83.000 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

10. CONCLUSIONI

Il Regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, prevede che tutti gli Stati Membri debbano predisporre ed attuare il proprio Piano Nazionale Pluriennale Integrato dei controlli (PNI) sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare. Pertanto la relazione della vigilanza sul controllo degli alimenti e bevande rappresenta una parte integrante della reportistica annuale del summenzionato piano. Infatti i controlli coinvolgono, a vario titolo e per le proprie competenze, oltre a questo Ministero, le Regioni e le Aziende sanitarie, i Laboratori del controllo Ufficiale, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Ministero dell'Ambiente, la Guardia di Finanza, i laboratori chimici delle Dogane.

Le unità operative controllate sono state 403.724, pari al 29,0% di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (1.391.879) ed inferiori a quelle dell'anno precedente pari a 470.612. Anche il numero dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici risultano inferiori a quelli degli anni precedenti. Le unità con infrazioni sono state 50.929 contro le 54.858 del 2009. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nell'attività dei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio gli alimenti da loro prodotti e nella ristorazione. In particolare le maggiori irregolarità riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP. Queste carenze sono emerse sia nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL che da quelle svolte dal comando carabinieri per la tutela della Salute. Anche per l'attività analitica si evidenzia una diminuzione dei campioni analizzati: nel corso del 2010, infatti, sono stati analizzati 118.603 campioni (143.785 nel 2009) di cui 3.120 sono risultati irregolari.

Va sottolineato che nel 2009, con un numero maggiore di campioni, le irregolarità sono risultate inferiori: 2.487. Sono emersi anche ulteriori aspetti critici, tra questi la discrepanza tra il numero di campioni prelevati e quello dei campioni analizzati dai Laboratori. Gli Assessorati alla Sanità dovrebbero pertanto effettuare le opportune verifiche sui dati trasmessi dalle ASL. Nel corso della raccolta si è ancora constatata la trasmissione di modelli di rilevazione non completi o con alcune incongruenze o riguardanti alimenti che rientrano in piani di controllo coperti da specifiche normative (es. residui di farmaci veterinari negli animali e nei prodotti di origine animale, residui di antiparassitari, ecc.) che non

dovevano essere trasmessi proprio per evitare rendicontazioni disomogenee e duplicazione dei dati. Un ulteriore aspetto critico riguarda, come già evidenziato negli anni passati, le schede di rilevazione dei dati, in particolare il Modello B che non permette di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce “altro”.

Anche quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo e non tutti i Laboratori hanno fornito il dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo. Per quanto riguarda le altre contaminazioni microbiologiche, oltre a salmonella e listeria, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nei prodotti lattiero caseari, soprattutto per stafilococchi e streptococchi, oltre che per la presenza *Pseudomonas* che ha comportato l'alterazione delle caratteristiche organolettiche (colorazioni anomale). Per quanto riguarda pesci, crostacei e molluschi il principale contaminante microbiologico è risultato essere *E. coli*. le principali contaminazioni chimiche riportate nella voce “altro” riguardano la presenza di allergeni in carne e prodotti a base di carne, seguiti da sostanze inibenti in prodotti lattiero caseari ed istamina in prodotti della pesca.

Il riepilogo dei controlli su alimenti e bevande rileva che le maggiori non conformità si riferiscono alla presenza di *Salmonella* e *Listeria* in diverse categorie alimentari, come è stato anche confermato dalle segnalazioni di allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità europea. Queste problematiche risultano essere ricorrenti e probabilmente correlate a non conformità nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP come risulta dalla valutazione delle attività ispettive. Risulta, quindi, indispensabile un programma di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA per una risoluzione efficace e definitiva delle non conformità. Infatti, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive se non si realizza una corretta modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo.

11. INDICE DELLE TABELLE

Tabella 1-1 Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010	18
Tabella 1-2 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010	20
Tabella 1-3 Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2010	21
Tabella 1-4 SIAN: raffronto anni 2001-2010.....	22
Tabella 1-5 SIAN: raffronto anni 2001-2010.....	24
Tabella 1-6 SIAN: distribuzione delle infrazioni	25
Tabella 1-7 SIAN: provvedimenti adottati.....	26
Tabella 1-8 Attività ispettiva svolta dai S.V. nel 2010.....	28
Tabella 1-9 Riepilogo nazionale dell'attività dei S.V. nel 2010	29
Tabella 1-10 Attività ispettiva degli S.V. per l'anno 2010.....	30
Tabella 1-11 Servizi Veterinari.- Raffronto anni 2001-2010.....	31
Tabella 1-12 Servizi Veterinari – Raffronto anni 2001-2010	32
Tabella 1-13 Servizi Veterinari – Distribuzione delle infrazioni	33
Tabella 1-14 Servizi Veterinari - Provvedimenti adottati	34
Tabella 2-1 Attività analitica svolta dalle ARPA nel 2010	37
Tabella 2-2 Attività di controllo ufficiale nel 2010.....	39
Tabella 2-3 Raffronto anni 2001-2010.....	45
Tabella 2-4 ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni	46
Tabella 2-5 ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti.....	47
Tabella 2-6 Attività analitica –Modello B.....	50
Tabella 2-7 Attività analitica svolta dagli IIZZSS nel 2010.....	53
Tabella 2-8 Riepilogo nazionale dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS.	55
Tabella 2-9 IZS: raffronto anni 2001-2010.....	61
Tabella 2-10 IZS: distribuzione delle infrazioni	62
Tabella 2-11 IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti.....	63
Tabella 2-12 Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2010	64
Tabella 2-13 Dettaglio delle voci “altro”	65
Tabella 3-1 Risultati complessivi dell'attività di controllo 2010	69
Tabella 3-2 Regularizzazioni e respingimenti di merci provenienti da paesi membri	74

Tabella 3-3 Respingimenti per irregolarità riscontrate in laboratorio (2010).....	75
Tabella 3-4 Controlli ufficiali di alimenti di origine non animale e materiali a contatto	77
Tabella 3-5 Analisi eseguite su prodotti di origine non animale e materiali a contatto	78
Tabella 3-6 Elenco delle non conformità riscontrate a seguito di campionamento	79
Tabella 4-1 Confronto notifiche anni 2009/2010	82
Tabella 4-2 Notifiche per mangimi nel 2010	83
Tabella 4-3 Distribuzione delle notifiche nei paesi europei.....	83
Tabella 4-4 Contaminazioni microbiologiche: confronto 2009/2010	84
Tabella 4-5 Contaminanti chimici – confronto 2009/2010	85
Tabella 4-6 Presenza di corpi estranei – confronto 2009/2010	86
Tabella 4-7 Distribuzione dei prodotti risultati irregolari divisi per tipologia	86
Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato	87
Tabella 4-9 Presenza di Salmonella nelle diverse tipologie di alimenti	88
Tabella 5-1 Tabella riassuntiva attività dei NAS	94
Tabella 6-1 S.V. e S.I.A.N: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni.....	96
Tabella 6-2 ARPA e IZZSS: riepilogo nazionale delle analisi dei campioni eseguite.....	97
Tabella 6-3 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da SIAN e SV	98
Tabella 6-4 Attività ispettiva: riepilogo nazionale delle distribuzioni delle infrazioni	99
Tabella 6-5 Analisi dei campioni: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni	100
Tabella 6-6 Confronto tra i campionamenti effettuati e quelli previsti dal DPR.....	101
Tabella 6-7 Percentuale dei campionamenti effettuati dalle regioni	102
Tabella 7-1 Attività di controllo svolta dall'ICQRF nel 2010	104
Tabella 7-2 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva	105
Tabella 7-3 - Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori merceologici: principali parametri dell'attività ispettiva MANGIMI	105
Tabella 7-4 - Distribuzione dell'attività di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità	106
Tabella 8-1 Prodotti sequestrati per frodi sanitarie e commerciali.....	113
Tabella 8-2 Frodi e sequestri per regione.....	114
Tabella 9-1 Campioni analizzati	117